

**CHECO**

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา  
วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

รับทราบให้ความเห็นชอบหลักสูตรนี้ผ่านระบบ CHECO แล้ว

เมื่อวันที่.....

- 9 ต.ค. 2565

๑๒๗



สภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

ให้ความเห็นชอบหลักสูตรนี้แล้ว

เมื่อวันที่.....

21 เม.ย. 2565



## รายละเอียดของหลักสูตร (มคอ.2)

### หลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต

สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565)

คณะศิลปศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย



รายละเอียดของหลักสูตร (มคอ.2)

หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565)

คณะศิลปศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

รายละเอียดของหลักสูตร (มคอ.2)  
หลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต  
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ  
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565)

คณะศิลปศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

## คำนำ

หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565) ปรับปรุงมาจากหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560) เป็นหลักสูตรปริญญาตรี ใช้สำหรับการจัดการศึกษาของหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ได้รับการพิจารณาปรับปรุงให้เกิดความสอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงตามความต้องการของตลาดแรงงาน สถานการณ์ทางด้านเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรม ที่มีการเปลี่ยนแปลงไปในทุกมิติ ตลอดจนการแพร่กระจายของโรคติดต่อเชื้อไวรัสโควิด-19 ที่มีอิทธิพลต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพชีวิตและการประกอบอาชีพ ส่งผลให้หลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มีความจำเป็นในการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตร ทั้งในด้านการปรับปรุงเนื้อหาสาระของรายวิชา เน้นเนื้อหาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โภชนาการ การบริหารจัดการ และการเป็นผู้ประกอบการ พัฒนากระบวนการเรียนการสอนหลายรูปแบบ เพิ่มการจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ และเพื่อเตรียมความพร้อมให้แก่ผู้เรียนที่จะเข้าสู่การแข่งขันในตลาดแรงงาน และผลักดันให้ผู้เรียนรู้จักประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะ ในการคิด วิเคราะห์ วางแผน ปฏิบัติงานในระหว่างการเรียนรู้และสามารถปรับตัวในการประกอบอาชีพภายหลังสำเร็จการศึกษาได้อย่างมีประสิทธิภาพ

หลักสูตรฉบับนี้ได้จัดทำขึ้นตามเกณฑ์มาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 ประกอบด้วย ข้อมูลทั่วไป ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการและโครงสร้างของหลักสูตร ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล หลักเกณฑ์ในการประเมินผล นักศึกษา การพัฒนาคณาจารย์ การประกันคุณภาพหลักสูตร การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร จึงหวังเป็นอย่างยิ่งว่าหลักสูตรฉบับนี้จะสามารถนำไปใช้ในการเรียนการสอนได้สอดคล้องกับปรัชญา และวัตถุประสงค์ของหลักสูตรที่มุ่งผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติ ออกสู่ตลาดแรงงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ และตรงตามปรัชญาของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ที่เน้นผลิต “บัณฑิตนักปฏิบัติ”

คณะศิลปศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย



## สารบัญ

|           | หน้า                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| หมวดที่ 1 | ข้อมูลทั่วไป                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| หมวดที่ 2 | ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| หมวดที่ 3 | ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร                                                                                                                                                                                                                                                    |
| หมวดที่ 4 | ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| หมวดที่ 5 | หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| หมวดที่ 6 | การพัฒนาคณาจารย์                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| หมวดที่ 7 | การประกันคุณภาพหลักสูตร                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| หมวดที่ 8 | การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร                                                                                                                                                                                                                                                               |
| ภาคผนวก ก | รายละเอียดเหตุผลและความจำเป็นในการปรับปรุงหลักสูตร                                                                                                                                                                                                                                                         |
| ภาคผนวก ข | รายละเอียดความสอดคล้องระหว่างวัตถุประสงค์ของหลักสูตรกับรายวิชา                                                                                                                                                                                                                                             |
| ภาคผนวก ค | ตารางเปรียบเทียบโครงสร้างหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565) กับหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560) กับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 และมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2557 |
| ภาคผนวก ง | ตารางเปรียบเทียบโครงสร้างหลักสูตรและรายวิชา หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565) กับหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)                                                                                             |
| ภาคผนวก จ | ตารางเปรียบเทียบปรัชญาและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565) กับหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)                                                                                        |
| ภาคผนวก ฉ | ตารางเปรียบเทียบอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565) กับหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)                                                                                             |
| ภาคผนวก ช | ประวัติ ผลงานทางวิชาการ และประสบการณ์สอนของอาจารย์ผู้รับผิดชอบ หลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร                                                                                                                                                                                                             |

## สารบัญ (ต่อ)

|           | หน้า |
|-----------|------|
| ภาคผนวก ซ | 163  |
| ภาคผนวก ฌ | 170  |
| ภาคผนวก ญ | 178  |
| ภาคผนวก ฎ | 180  |
| ภาคผนวก ฏ | 197  |
| ภาคผนวก ฐ | 203  |
| ภาคผนวก ท | 205  |



**หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต  
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ  
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565)**

|                     |                                     |
|---------------------|-------------------------------------|
| ชื่อสถาบันอุดมศึกษา | มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย |
| วิทยาเขต/คณะ/สาขา   | คณะศิลปศาสตร์ สาขาคหกรรมศาสตร์      |

**หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป**

**1. รหัสและชื่อหลักสูตร**

|                |                                                          |
|----------------|----------------------------------------------------------|
| รหัสหลักสูตร   | 25551971101517                                           |
| ชื่อภาษาไทย    | หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ       |
| ชื่อภาษาอังกฤษ | Bachelor of Home Economics Program in Food and Nutrition |

**2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา**

|                    |                                                 |
|--------------------|-------------------------------------------------|
| ชื่อเต็มภาษาไทย    | คหกรรมศาสตรบัณฑิต (อาหารและโภชนาการ)            |
| ชื่อย่อภาษาไทย     | คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)                        |
| ชื่อเต็มภาษาอังกฤษ | Bachelor of Home Economics (Food and Nutrition) |
| ชื่อย่อภาษาอังกฤษ  | B.H.E. (Food and Nutrition)                     |

**3. วิชาเอก**

ไม่มี

**4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร**

ไม่น้อยกว่า 128 หน่วยกิต

**5. รูปแบบของหลักสูตร**

- 5.1 รูปแบบ หลักสูตรระดับปริญญาตรี หลักสูตร 4 ปี
- 5.2 ประเภทของหลักสูตร หลักสูตรทางวิชาการ
- 5.3 ภาษาที่ใช้ ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ โดยใช้ภาษาอังกฤษไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ของทุกรายวิชาในหมวดวิชาเฉพาะ
- 5.4 การรับเข้าศึกษา รับนักศึกษาไทยและ/หรือนักศึกษาต่างชาติที่เข้าใจภาษาไทยได้เป็นอย่างดี
- 5.5 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น เป็นหลักสูตรเฉพาะของมหาวิทยาลัยที่มีความร่วมมือทางการศึกษากับหน่วยงานต่าง ๆ (ภาคผนวก ข)
- 5.6 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว



**6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร**

หลักสูตรครุศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565) ปรับปรุงจากหลักสูตรครุศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560) เริ่มดำเนินการใช้หลักสูตรในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2565

สภาวิชาการ ให้ความเห็นชอบหลักสูตร ในคราวประชุมครั้งที่ 6/2565

วันที่ 4 เมษายน 2565

สภามหาวิทยาลัย ให้ความเห็นชอบหลักสูตร ในคราวประชุมครั้งที่ 212-5/2565

วันที่ 21 เมษายน 2565

**7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน**

หลักสูตรมีความพร้อมเผยแพร่ว่าเป็นหลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาครุศาสตร พ.ศ. 2557 ในปีการศึกษา 2567

**8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา**

1) ผู้ประกอบอาชีพอิสระด้านอาหาร

2) ผู้ประกอบธุรกิจอาหาร

3) นักโภชนาการ ผู้ให้คำแนะนำด้านอาหารเชิงสุขภาพ และสามารถสอบใบประกอบโรคศิลปะ

สาขาการกำหนดอาหาร

4) นักวิชาการ นักวิจัย ผู้สอน ด้านอาหารและโภชนาการ

9. ชื่อ เลขประจำตัวประชาชน ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

| ลำดับ | ชื่อ-สกุล/<br>เลขประจำตัวประชาชน                     | ตำแหน่งทาง<br>วิชาการ  | คุณวุฒิ/สาขาวิชา/ปีที่จบ                                                                                      | สถาบันที่จบ                                                         |
|-------|------------------------------------------------------|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| 1     | นางจินตนา เจริญเนตรกุล<br>3 9098 0112x xx x          | อาจารย์                | คศ.ม. (อาหารและ<br>โภชนาการ), 2542<br>คศ.บ. (อาหารและ<br>โภชนาการ), 2537                                      | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์<br>สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล                    |
| 2     | นางสาวจิราภรณ์<br>ตันติพงศ์อาภา<br>3 8498 0000x xx x | อาจารย์                | คศ.ม. (อาหารและ<br>โภชนาการ), 2545<br>คศ.บ. (อาหารและ<br>โภชนาการ), 2541                                      | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์<br>สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล                    |
| 3     | นางสาวปัญญรัศม์ ลือขจร<br>3 9009 0075x xx x          | อาจารย์                | วท.ม. (คหกรรมศาสตร์),<br>2552<br>คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์<br>ศึกษา-อาหารและ<br>โภชนาการ), 2545                     | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์<br>สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล                    |
| 4     | นางสาววนิดา บุรีภักดี<br>1 8007 0002x xx x           | อาจารย์                | วท.ม. (วิทยาศาสตร์และ<br>เทคโนโลยีอาหาร),<br>2557<br>คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์<br>ศึกษา-อาหารและ<br>โภชนาการ), 2550 | มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์<br>มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี<br>ราชมงคลศรีวิชัย |
| 5     | นายพงษ์เทพ เกิดเนตร<br>3 8604 0006x xx x             | ผู้ช่วย<br>ศาสตราจารย์ | วท.ม. (เทคโนโลยีอาหาร),<br>2533<br>วท.บ. (ชีววิทยา), 2529                                                     | มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์<br>มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ              |

10. สถานที่จัดการเรียนการสอน

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

ตำบลบ่อยาง อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา

## 11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

### 11.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

จากแผนพัฒนายุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี พ.ศ. 2561-2580 ทั้ง 6 ด้าน หนึ่งในยุทธศาสตร์สำคัญที่เน้นคือ ด้านการเติบโตบนคุณภาพชีวิตที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ซึ่งมีเป้าหมายการพัฒนาที่สำคัญเพื่อนำไปสู่การบรรลุเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืนในทุกมิติ อาทิ สังคมเศรษฐกิจสีเขียว การพัฒนาเมืองชนบท เกษตรกรรม และอุตสาหกรรมเชิงนิเวศ หรือ การพัฒนาความมั่นคง น้ำ พลังงาน และเกษตรที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม มุ่งเน้นการพัฒนา ผลิดักำลังคนให้มีศักยภาพสูง ตลอดจนมิติของการพัฒนาจากแผนเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 13 (พ.ศ.2566-2570) ที่ผลักดัน 13 หมายเหตุหมายเพื่อพลิกโฉมประเทศ เพิ่มขีดความสามารถการแข่งขันในระดับประเทศและระดับนานาชาติ โดยเฉพาะหมายเหตุหมายที่ 1 ไทยเป็นประเทศชั้นนำด้านสินค้าเกษตรและแปรรูปมูลค่าสูง หมายเหตุหมายที่ 3 เป็นจุดหมายของการท่องเที่ยวที่เน้นคุณภาพและความยั่งยืน หมายเหตุหมายที่ 4 เป็นศูนย์กลางการแพทย์และสุขภาพมูลค่าสูงภาคการผลิตและบริการเป้าหมาย โดยเฉพาะการเปลี่ยนผ่านสู่ยุควิถีถัดไป จากหมายเหตุหมายสำคัญที่เกี่ยวข้องทางด้านอาหารและโภชนาการ ดังจะเห็นจากศักยภาพการลงทุนทั้งในกลุ่มอุตสาหกรรมที่มีอยู่แล้วในประเทศ (First s-curve) โดยเฉพาะอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องกับความมั่นคงทางด้านอาหารและโภชนาการ อาทิ อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวกลุ่มรายได้ดี และการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ การเกษตรและเทคโนโลยีชีวภาพ และอุตสาหกรรมแปรรูปอาหาร เป็นต้น อันจะส่งผลต่อการขยายตัวทางเศรษฐกิจ ซึ่งนำมาสู่การใช้โมเดลเศรษฐกิจใหม่ หรือ BCG Model โดยเฉพาะด้านการเกษตรและอาหาร สุขภาพและการแพทย์ ที่เป็นกลไกสำคัญสู่การขับเคลื่อนและพัฒนาประเทศ ตลอดจนรูปแบบการลงทุนในอุตสาหกรรมใหม่ (New s-curve) ที่เอื้อต่อการพัฒนาอุตสาหกรรมและบริการทั้งในปัจจุบันและอนาคตตอบสนองต่อการดำเนินชีวิตของประชากรในวิถีชีวิตใหม่ (New normal) หรือวิถีชีวิตถัดไป (Next normal)

สถาบันด้านสุขภาพสากล (Global wellness institute: GWI, 2017) ได้รายงานข้อมูลเศรษฐกิจเชิงสุขภาพของโลก (Global wellness economy) สามารถสร้างรายได้ในตลาดโลกโดยมีมูลค่าประมาณ 124 ล้านล้านบาท ซึ่งมีจำนวนมากกว่าผลิตภัณฑ์มวลรวมของประเทศไทย 9,000 เท่า (Growth domestic product :GDP) นอกจากนี้อัตราการเติบโตของการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพของโลก ในปี 2017 ได้เติบโตขึ้นจากปี 2016 ร้อยละ 10.6 และยังคงมีแนวโน้มที่จะเติบโตยิ่งขึ้น การท่องเที่ยวเชิงสุขภาพในภูมิภาคเอเชียเป็นตลาดการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพที่มีศักยภาพสูง ทั้งนี้สถาบันด้านสุขภาพสากล (Global wellness institute) ได้เผยว่า ในปี พ.ศ. 2560 กลุ่มประเทศในภูมิภาคเอเชียมีการถือครองส่วนแบ่งตลาดการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพในอัตราร้อยละ 15 ของมูลค่าการตลาดทั้งหมดของโลก โดยประเทศที่มีบทบาทสำคัญในการให้บริการ ด้านการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ ได้แก่ ไทย สิงคโปร์ อินเดีย ฟิลิปปินส์ และมาเลเซีย ตามลำดับ เมื่อเทียบส่วนแบ่งการตลาดเชิงสุขภาพของประเทศกับส่วนแบ่งการตลาดเชิงสุขภาพทั้งหมดในภูมิภาคเอเชีย พบว่า ประเทศไทยถือครองส่วนแบ่งการตลาดในอัตราร้อยละ 38 รองลงมาเป็นประเทศ สิงคโปร์มีส่วนแบ่งการตลาดร้อยละ 33 จากข้อมูลเห็นได้ว่าการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพในภูมิภาคเอเชีย มีการกระจุกตัวอยู่ในประเทศไทย และประเทศสิงคโปร์ โดยส่วนแบ่งการตลาดที่สองประเทศนี้ถือครอง รวมกันอยู่ที่ร้อยละ 71 ของมูลค่าการตลาดทั้งหมดในภูมิภาคเอเชีย จากข้อมูลดังกล่าวสะท้อนให้เห็นจุดแข็งของประเทศไทยที่มีศักยภาพโดยเฉพาะมิติทางความมั่นคงด้านอาหารและโภชนาการ ที่ส่งเสริมและบริหารจัดการระบบสำรองอาหารอย่างเพียงพอ

สำหรับการบริโภคภายในประเทศ มีรูปแบบที่หลากหลายทั้งในระดับครัวเรือน ชุมชน และภาคอุตสาหกรรม ซึ่งจะช่วยลดปัญหาด้านโภชนาการและสุขภาพ ตลอดจนนำสู่การพัฒนาผู้ประกอบการเดิมและสร้างผู้ประกอบการใหม่ บนพื้นฐานการขับเคลื่อนด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม ซึ่งกลไกสำคัญในการขับเคลื่อนเศรษฐกิจของประเทศ

### 11.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

แนวโน้มการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างประชากรโดยรวมทั้งประเทศไทยเอง เตรียมเข้าสู่สังคมสูงวัยจะนำมาซึ่งโอกาสทางเศรษฐกิจใหม่ ๆ เนื่องจากประชากรผู้สูงอายุโดยส่วนใหญ่มักมีการเปลี่ยนแปลงทางร่างกาย หรือโรคเรื้อรังที่เจ็บป่วยมาก่อนหน้านี้ ซึ่งส่งผลต่อสุขภาพและคุณภาพชีวิต จากปัญหาดังกล่าวจึงส่งผลต่อการรับบริการทางด้านการแพทย์และการสาธารณสุข รวมถึงภาคบริการอื่น ๆ ที่จำเป็นในการตอบสนองความต้องการของผู้สูงอายุ ภาคการผลิตและบริการส่วนหนึ่งมีโอกาสเติบโตเพิ่มขึ้น เช่น การดูแลสุขภาพด้วยวิทยาศาสตร์อาหาร โภชนาการ และโภชนบำบัด หรือศาสตร์การแพทย์ทางเลือกและการชะลอวัย อาหารบำรุงสุขภาพ ธุรกิจบริการสุขภาพ บริการทางการแพทย์ ยาและเวชภัณฑ์ รวมทั้งยังเป็นช่องทางในการพัฒนานวัตกรรมสินค้าและบริการใหม่ ๆ อันจะมีส่วนสำคัญในการส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตของกลุ่มประชากรสูงอายุที่มีแนวโน้มเพิ่มจำนวนมากขึ้น และประชากรทุกกลุ่มวัย ตลอดจนภาคการท่องเที่ยว โรงแรมและอุตสาหกรรมบริการที่เกี่ยวข้องยังคงต้องมีการฟื้นฟูหลังวิกฤตโรคระบาดโควิด-19 รวมถึงส่งเสริมการเป็น Smart SMEs และ Start ups ที่มีศักยภาพสูง

นอกจากนี้การสร้างอาหารใหม่ (Novel food) อาหารอนาคต (Future food) และนวัตกรรมอาหารสำหรับการใช้ชีวิตแห่งอนาคต รวมถึงนวัตกรรมจากมรดกภูมิปัญญาอาหาร หรืออัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นที่ตอบโจทย์ภาคอุตสาหกรรมบริการ การท่องเที่ยว ด้านสุขภาพ มีแนวโน้มได้รับความนิยมและเติบโตเพิ่มสูงขึ้น การพัฒนาเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของธุรกิจอาหารด้วยนวัตกรรม และเทคโนโลยี ผสมองค์ความรู้ด้านศิลปะการประกอบอาหารและวิทยาศาสตร์ จึงเป็นปัจจัยสำคัญสำหรับอุตสาหกรรมบริการที่มีกลไกขับเคลื่อนด้วยอาหารและโภชนาการสู่ความยั่งยืนในอนาคต

## 12. ผลกระทบจากข้อ 11.1 และ 11.2 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย

### 12.1 การพัฒนาหลักสูตร

จากสถานการณ์ทางด้านเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรม ที่เปลี่ยนแปลงไป ในทุกมิติ จากประเด็นดังกล่าวมิติทางความมั่นคงด้านอาหารและโภชนาการ มีความสอดคล้องกันอย่างเห็นได้ชัดต่อการปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตร โดยการบริหารจัดการระบบสำรองอาหารอย่างเพียงพอสำหรับการบริโภคภายในประเทศ มีรูปแบบที่หลากหลายทั้งในระดับครัวเรือน ชุมชน ภาคอุตสาหกรรมและบริการ ซึ่งจะช่วยลดปัญหาด้านโภชนาการและสุขภาพ ตลอดจนการฟื้นฟูคุณภาพชีวิตของประชากรได้ การพัฒนาผู้เรียนเพื่อตอบสนองต่อความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย มีความจำเป็นและสำคัญเป็นอย่างมาก ไม่ว่าจะเป็นในบริบทของมหาวิทยาลัยฯ คณะฯ ผู้เรียน สมรรถนะ ทักษะ ตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ ส่งผลให้หลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการทำการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตร ทั้งในด้านการปรับปรุงเนื้อหาสาระของรายวิชา เน้นเนื้อหาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร โภชนาการ การบริหารจัดการ และการสร้างการเป็นผู้ประกอบการ พัฒนาระบบการเรียนการสอนหลายรูปแบบ เพิ่มการจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

โดยนำข้อมูลการดำเนินงานของหลักสูตรในแต่ละปีมาพัฒนา เพื่อปิดช่องว่าง และสร้างความโดดเด่นของบัณฑิต ในการรองรับทางเลือกอาชีพด้านอุตสาหกรรมอาหารและโภชนาการที่หลากหลายตอบสนองการเปลี่ยนแปลงสู่วิถีชีวิตถัดไป

### 12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย

หลักสูตรครุศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการได้จัดทำขึ้นให้มีความสอดคล้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ในการผลิตบัณฑิตที่มีความรู้และทักษะวิชาชีพเฉพาะทางที่มีคุณภาพ เน้นการพัฒนารูปแบบ การเรียนการสอน ผ่านแนวคิดการจัดสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน (Cooperative and Work Integrated Education: CWIE) อันจะสร้างบัณฑิตให้มีความพร้อมในทุกด้าน เพื่อเตรียมเข้าสู่โลกแห่งการทำงานในอาชีพจริง ตอบสนองอุตสาหกรรมเป้าหมายของประเทศ ส่งเสริมการผลิตงานวิจัย สิ่งประดิษฐ์ และนวัตกรรมที่เกิดจากการเรียนการสอน ตลอดจนการให้บริการวิชาการแก่สังคมด้วยนวัตกรรมสู่การพัฒนาอย่างยั่งยืน อีกทั้งยังสืบทอดศิลปวัฒนธรรมบนแนวทางวัฒนธรรมสร้างสรรค์ ด้านอาหารการกิน เครื่องปรุง วัตถุดิบอาหารในท้องถิ่น และการสร้างสรรค์เมนูอาหารจากวัตถุดิบในท้องถิ่นเพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ การพัฒนานวัตกรรมอาหาร เพื่อส่งเสริมภาคธุรกิจ และอุตสาหกรรมบริการ

## 13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/สาขาอื่นของมหาวิทยาลัย

### 13.1 รายวิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนโดยคณะ/สาขาอื่น

รายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป ได้แก่ รายวิชาในกลุ่มวิชาคุณภาพชีวิตดี มีสุข กลุ่มวิชาพลเมืองดี วิถีประชาธิปไตย กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร และกลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ซึ่งเปิดสอนโดยสาขาศึกษาทั่วไป

### 13.2 รายวิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนให้คณะ/สาขาอื่น

ไม่มี

### 13.3 การบริหารจัดการ

การดำเนินงานเพื่อประกันคุณภาพการศึกษาตามระบบการประกันคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร โดยมีการกำหนดอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรของสาขาวิชา ประสานงานกับอาจารย์ผู้แทนจากสาขาวิชาอื่นหรือหลักสูตรหรือคณะอื่นที่เกี่ยวข้อง เพื่อบริหารจัดการการเรียนการสอนให้มีผลมาตรฐานการเรียนรู้เป็นไปตามที่ระบุในหลักสูตร รวมทั้งกำหนดให้อาจารย์ผู้สอนจัดทำรายละเอียดของวิชาและรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา เพื่อเป็นมาตรฐานในการติดตามและประเมินคุณภาพการเรียนการสอน

## หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

### 1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

#### 1.1 ปรัชญา

มุ่งผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญด้านอาหารและโภชนาการ พร้อมเข้าสู่การแข่งขันตลาดแรงงาน มีคุณธรรม จริยธรรม และรับผิดชอบต่อสังคม

#### 1.2 ความสำคัญของหลักสูตร

จากการเปลี่ยนผ่านเข้าสู่ภาคอุตสาหกรรมและการบริการ รวมถึงแนวโน้มพฤติกรรมผู้บริโภค การผลักดันให้มีการใช้ระบบมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพและมาตรฐานฝีมือแรงงานอย่างเป็นรูปธรรม หลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ เป็นหลักสูตรระดับปริญญาตรีทางวิชาการที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะด้านวิชาชีพ เพื่อนำไปใช้ในการดำรงชีวิต และประกอบอาชีพในหน่วยงานของรัฐ และเอกชน ตลอดจนการประกอบธุรกิจอย่างเหมาะสมและหลากหลาย

หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565) ประกอบด้วยวิชาเฉพาะเลือกจำนวน 3 กลุ่มวิชา ได้แก่ กลุ่มวิชาธุรกิจอาหาร กลุ่มวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร และกลุ่มวิชาการประกอบอาหารเชิงสุขภาพ ผู้เรียนสามารถเลือกเรียนในกลุ่มวิชาตามความถนัดและความสนใจ เพื่อนำไปสู่การผลิตบัณฑิตที่มีศักยภาพพร้อมเข้าสู่การแข่งขันในตลาดแรงงาน และการเป็นผู้ประกอบการในยุคดิจิทัล มีสมรรถนะวิชาชีพตามตำแหน่งงาน และตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ

#### 1.3 วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีคุณลักษณะดังต่อไปนี้

- 1) มีความรู้ ความสามารถ มีทักษะการปฏิบัติงานด้านธุรกิจอาหาร อาหารเชิงสุขภาพ โภชนาการและการกำหนดอาหาร
- 2) มีความสามารถในการคิด วิเคราะห์ ริเริ่มสร้างสรรค์ โดยใช้ความรู้ และประสบการณ์ด้านอาหารและโภชนาการที่ทันสมัยจากวิถีชีวิตใหม่สู่วิถีชีวิตถัดไป และมีความสามารถในการเป็นผู้ประกอบการที่ดี
- 3) มีคุณธรรม จริยธรรม มีจิตบริการ มีบุคลิกภาพที่ดีเหมาะสมกับวิชาชีพ และสำนึกในความรับผิดชอบต่อตนเอง ครอบครัวและสังคม
- 4) มีความสามารถปรับตัวให้สอดคล้องกับบุคคล สถานการณ์ และสังคม มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ
- 5) มีความสามารถในการสื่อสารทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- 6) มีความสามารถใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการแสวงหาข้อมูลอย่างรู้เท่าทันและหลากหลาย รวมทั้งนำเสนองานอย่างมีประสิทธิภาพ

## 2. แผนพัฒนาปรับปรุง

คาดว่าจะดำเนินการแล้วเสร็จภายในเวลา 5 ปี ตั้งแต่ ปีพ.ศ. 2565 ถึง พ.ศ. 2569

| แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง                                                                                                  | กลยุทธ์                                                                                                                                                                                                                       | หลักฐาน/ตัวบ่งชี้                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. พัฒนาหลักสูตรให้ได้มาตรฐานตามที่กำหนด สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน และตอบสนองความต้องการของหน่วยงานทั้งภาครัฐและเอกชน | 1. พัฒนาหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (TQF)                                                                                                                                                                    | 1. รายงานผลการประเมินตนเองระดับหลักสูตรทุกปีการศึกษา โดยมีผลประเมิน ไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.00                                                 |
|                                                                                                                          | 2. สำนักรวความพึงพอใจของนักศึกษาชั้นปีสุดท้ายหรือบัณฑิตที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร                                                                                                                                                 | 2. รายงานผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาชั้นปีสุดท้ายหรือบัณฑิตที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร โดยมีคะแนนความพึงพอใจเฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.00 |
|                                                                                                                          | 3. สำนักรวภาวการณ์มีงานทำของบัณฑิต                                                                                                                                                                                            | 3. รายงานผลสำรวจภาวะการมีงานทำของบัณฑิต โดยบัณฑิตต้องมีงานทำ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80                                                                      |
|                                                                                                                          | 4. สำนักรวความพึงพอใจของสถานประกอบการ/ผู้ใช้บัณฑิต                                                                                                                                                                            | 4. รายงานผลความพึงพอใจของสถานประกอบการ/ผู้ใช้บัณฑิต โดยมีระดับความพึงพอใจเฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.00                                      |
| 2. พัฒนาคณาจารย์วิชาการ                                                                                                  | 1. ส่งเสริมและสนับสนุนให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตรเข้าร่วมประชุม ฝึกอบรม สัมมนา ศึกษาดูงาน หรือฝังตัวในสถานประกอบการที่เป็นหน่วยงานภาครัฐ/เอกชน เพื่อพัฒนาตนเองและต่อยอดการบูรณาการกับหน่วยงานภายนอก | 1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตรเข้าร่วมประชุม ฝึกอบรม สัมมนา ศึกษาดูงาน หรือฝังตัวในสถานประกอบการ ไม่น้อยกว่า 1 ครั้ง/คน/ปี      |
|                                                                                                                          | 2. ส่งเสริมและสนับสนุนให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตรมีผลงานวิจัย/ผลงานทางวิชาการที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ในระดับชาติ/นานาชาติ                                                                         | 2. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตรมีการตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานวิจัย/ผลงานทางวิชาการ ในระดับชาติ/นานาชาติ อย่างน้อย 1 ผลงาน/คน/ปี        |
|                                                                                                                          | 3. ส่งเสริมและสนับสนุนให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตรลาศึกษาต่อ เพื่อเพิ่มพูนคุณวุฒิทางการศึกษา                                                                                                         | 3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตรลาศึกษาต่อ อย่างน้อยร้อยละ 20 ภายใน 5 ปี                                                          |

| แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง                                                       | กลยุทธ์                                                                                                                      | หลักฐาน/ตัวบ่งชี้                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                               | 4. ส่งเสริมและสนับสนุนให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตรขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการที่สูงขึ้น                | 4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตรขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการที่สูงขึ้นอย่างน้อยร้อยละ 20 ภายใน 5 ปี |
|                                                                               | 5. ส่งเสริมและสนับสนุนให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตรพัฒนาทักษะด้านภาษาอังกฤษ                          | 5. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนสอบผ่านทักษะด้านภาษาอังกฤษตามเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด      |
| 3. พัฒนาบุคลากรสายสนับสนุน                                                    | 1. สนับสนุนให้บุคลากรเข้าร่วมประชุม อบรม และสัมมนา เพื่อพัฒนาทักษะความรู้ใหม่ ๆ ที่เกี่ยวข้อง                                | 1. บุคลากรเข้าร่วมประชุม อบรม และสัมมนา อย่างน้อย 1 ครั้ง/คน/ปี                                                      |
|                                                                               | 2. สนับสนุนให้บุคลากรพัฒนาทักษะด้านภาษาอังกฤษ                                                                                | 2. บุคลากรสอบผ่านทักษะด้านภาษาอังกฤษตามเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด                                                      |
| 4. พัฒนานักศึกษา                                                              | 1. ส่งเสริมให้นักศึกษามีการเข้าร่วมการแข่งขันทักษะด้านวิชาการและวิชาชีพ                                                      | 1. นักศึกษาได้รับรางวัลจากการแข่งขันทักษะด้านวิชาการและวิชาชีพ อย่างน้อย 1 รางวัล/ปี                                 |
|                                                                               | 2. พัฒนาทักษะด้านภาษาอังกฤษให้กับนักศึกษา                                                                                    | 2. นักศึกษาทุกคนสอบผ่านทักษะด้านภาษาอังกฤษด้วยมาตรฐาน CEFR ระดับ B1 หรือตามเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด                  |
| 5. พัฒนาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้                                               | 1. จัดระบบนิเวศทางการศึกษาที่เอื้อต่อการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ของนักศึกษา                                                   | 1. รายงานผลความพึงพอใจของผู้ใช้ระบบนิเวศทางการศึกษามีระดับความพึงพอใจ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.00       |
| 6. การสร้างความร่วมมือเพื่อบูรณาการด้านวิชาการกับหน่วยงานภาครัฐ/เอกชนและชุมชน | 1. สร้างความร่วมมือทางวิชาการกับสถาบันการศึกษาและสถานประกอบการชั้นนำภายในประเทศหรือต่างประเทศในการพัฒนาความสามารถของนักศึกษา | 1. บันทึกความร่วมมือทางวิชาการกับสถาบันการศึกษาและสถานประกอบการและมีการดำเนินการภายใต้ความร่วมมืออย่างน้อย 1 แห่ง/ปี |
|                                                                               | 2. บูรณาการการเรียนการสอนโดยส่งเสริมให้นักศึกษาฝึกทักษะวิชาชีพและประสบการณ์ในการทำงานด้านต่าง ๆ ในหน่วยงานภาครัฐ/เอกชน       | 2. รายงานผลการประเมินการฝึกทักษะวิชาชีพและประสบการณ์ในการทำงานจากหน่วยงานมีคะแนนประเมินไม่น้อยกว่าร้อยละ 80          |



### หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร

#### 1. ระบบการจัดการศึกษา

##### 1.1 ระบบ

ใช้ระบบทวิภาค โดย 1 ปีการศึกษาแบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ 1 ภาคการศึกษาปกติ มีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ ไม่รวมเวลาที่ใช้ในการสอบ

##### 1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

การจัดการศึกษาจะต้องมีระยะเวลาการศึกษาไม่น้อยกว่า 7 สัปดาห์ ทั้งนี้ไม่รวมระยะเวลา สำหรับการสอบ และให้มีจำนวนชั่วโมงเรียนของแต่ละรายวิชาเท่ากับจำนวนชั่วโมงเรียนในภาค การศึกษาปกติ และให้เป็นไปตามข้อบังคับ หรือประกาศของมหาวิทยาลัย

##### 1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

ไม่มี

#### 2. การดำเนินการหลักสูตร

##### 2.1 วัน - เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

ภาคการศึกษาที่ 1      กรกฎาคม – ตุลาคม

ภาคการศึกษาที่ 2      พฤศจิกายน – กุมภาพันธ์

ภาคฤดูร้อน              มีนาคม – เมษายน

ทั้งนี้ อาจมีการเปลี่ยนแปลง ให้เป็นไปตามประกาศฯ และ/หรือปฏิทินการศึกษาของมหาวิทยาลัย

##### 2.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

2.2.1 เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ทุกสาขาวิชา หรือ มัธยมศึกษาตอนปลายทุกแผนการเรียน หรือ

2.2.2 เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาวิชาอาหารและ โภชนาการ

2.2.3 ทั้งข้อ 2.2.1 และ 2.2.2 จะต้องมีคุณสมบัติอื่น ๆ ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลศรีวิชัย ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2557 (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2559 (ฉบับที่ 4) พ.ศ.2562 และ (ฉบับที่ 5) พ.ศ. 2562

การคัดเลือกผู้เข้าศึกษา

- โดยวิธีการสอบคัดเลือกของมหาวิทยาลัย

- โดยวิธีการคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษาต่อในระดับอุดมศึกษาผ่านสำนักงานคณะกรรมการ การอุดมศึกษา

##### 2.3 ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า

2.3.1 นักศึกษาใหม่มีปัญหาการปรับตัวด้านการเรียนในระบบมหาวิทยาลัย

2.3.2 นักศึกษามีพื้นฐานด้านการประกอบอาหารแตกต่างกันเนื่องจากสำเร็จการศึกษา จากระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ และ มัธยมศึกษาตอนปลาย

## 2.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา/ข้อจำกัดของนักศึกษาในข้อ 2.3

2.4.1 กำหนดให้มีอาจารย์ที่ปรึกษาดูแลและให้คำแนะนำเกี่ยวกับการเรียนและการปรับตัวแก่นักศึกษาใหม่อย่างใกล้ชิด

2.4.2 จัดแผนการเรียนรายวิชาพื้นฐานการประกอบอาหารและโภชนาการในแผนการเรียนชั้นปีที่ 1

## 2.5 แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี

2.5.1 จำนวนนักศึกษาที่จะรับเข้าศึกษาตามคุณสมบัติข้อ 2.2.1

| นักศึกษาชั้นปีที่      | ปีการศึกษา |      |      |      |      |
|------------------------|------------|------|------|------|------|
|                        | 2565       | 2566 | 2567 | 2568 | 2569 |
| 1                      | 60         | 60   | 60   | 60   | 60   |
| 2                      | -          | 60   | 60   | 60   | 60   |
| 3                      | -          | -    | 60   | 60   | 60   |
| 4                      | -          | -    | -    | 60   | 60   |
| รวม                    | 60         | 120  | 180  | 240  | 240  |
| คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา | -          | -    | -    | 60   | 60   |

2.5.2 จำนวนนักศึกษาที่จะรับเข้าศึกษาตามคุณสมบัติข้อ 2.2.2

| นักศึกษาชั้นปีที่      | ปีการศึกษา |      |      |      |      |
|------------------------|------------|------|------|------|------|
|                        | 2565       | 2566 | 2567 | 2568 | 2569 |
| 3                      | 30         | 30   | 30   | 30   | 30   |
| 4                      | -          | 30   | 30   | 30   | 30   |
| รวม                    | 30         | 60   | 60   | 60   | 60   |
| คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา | -          | 30   | 30   | 30   | 30   |

## 2.6 งบประมาณตามแผน

ใช้งบประมาณคณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย โดยค่าใช้จ่ายในการผลิตบัณฑิตต่อคนต่อปี (หน่วย : บาท) โดยมีรายละเอียดดังนี้

2.6.1 งบประมาณรายรับ (หน่วย : บาท)

| ประเภทรายรับ                        | ปีงบประมาณ |           |           |           |           |
|-------------------------------------|------------|-----------|-----------|-----------|-----------|
|                                     | 2565       | 2566      | 2567      | 2568      | 2569      |
| 1. รายรับเงินรายได้                 |            |           |           |           |           |
| 1.1 ค่าธรรมเนียมการศึกษาแบบเหมาจ่าย | 2,160,000  | 4,320,000 | 5,760,000 | 7,200,000 | 7,200,000 |
| จำนวนนักศึกษา (คน)                  | 90         | 180       | 240       | 300       | 300       |
| รายรับเฉลี่ยต่อนักศึกษา 1 คน        | 24,000     | 24,000    | 24,000    | 24,000    | 24,000    |

ค่าใช้จ่ายนักศึกษา 24,000 บาท/คน/ปี

ค่าใช้จ่ายนักศึกษาตลอดหลักสูตร 96,000 บาท

หมายเหตุ ค่าใช้จ่าย คือ ค่าธรรมเนียมการศึกษาแบบเหมาจ่าย

## 2.6.2 งบประมาณรายจ่าย (หน่วย : บาท)

| หมวดรายจ่าย                                                                | ปีงบประมาณ       |                  |                  |                  |                  |
|----------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
|                                                                            | 2565             | 2566             | 2567             | 2568             | 2569             |
| 1. งบบุคลากร<br>(ค่าจ้างลูกจ้างชั่วคราว)                                   | 409,440          | 409,440          | 409,440          | 614,160          | 614,160          |
| 2. งบดำเนินงาน<br>(ตอบแทน/ใช้สอย/วัสดุ)                                    | 500,000          | 600,000          | 720,000          | 864,000          | 1,036,800        |
| 3. งบลงทุน<br>(ค่าครุภัณฑ์ห้องปฏิบัติการ)                                  | 500,000          | 675,000          | 911,250          | 1,230,188        | 1,660,753        |
| 4. งบอุดหนุน<br>(โครงการวิจัย/บริการวิชาการ/ทุนการศึกษา)                   | 200,000          | 220,000          | 242,000          | 266,200          | 292,820          |
| 5. งบรายจ่ายอื่น<br>(โครงการพัฒนาการจัดการศึกษา/ทำนุบำรุง<br>ศิลปวัฒนธรรม) | 160,000          | 184,000          | 211,600          | 243,340          | 279,841          |
| <b>รวม</b>                                                                 | <b>1,769,440</b> | <b>2,088,440</b> | <b>2,494,290</b> | <b>3,217,888</b> | <b>3,884,374</b> |
| <b>จำนวนนักศึกษา (คน)</b>                                                  | <b>90</b>        | <b>180</b>       | <b>240</b>       | <b>300</b>       | <b>300</b>       |
| <b>รายจ่ายเฉลี่ยต่อนักศึกษา 1 คน</b>                                       | <b>19,660</b>    | <b>11,602</b>    | <b>10,393</b>    | <b>10,727</b>    | <b>12,948</b>    |

## 2.7 ระบบการศึกษา

- ☒ แบบชั้นเรียน
- ☐ แบบทางไกลทางอินเทอร์เน็ต
- ☐ อื่น ๆ (ระบุ)

## 2.8 การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชาและการลงทะเบียนเรียนข้ามมหาวิทยาลัย

เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2557 และฉบับแก้ไข รวมทั้งระเบียบมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียนและผลลัพธ์การเรียนรู้ พ.ศ. 2563

## 3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

## 3.1 หลักสูตร

|                                    |             |     |          |
|------------------------------------|-------------|-----|----------|
| 3.1.1 จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร | ไม่น้อยกว่า | 128 | หน่วยกิต |
|------------------------------------|-------------|-----|----------|

## 3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร

|                        |             |    |          |
|------------------------|-------------|----|----------|
| 1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป | ไม่น้อยกว่า | 31 | หน่วยกิต |
|------------------------|-------------|----|----------|

|                                  |  |   |          |
|----------------------------------|--|---|----------|
| 1.1 กลุ่มวิชาคุณภาพชีวิตดี มีสุข |  | 7 | หน่วยกิต |
|----------------------------------|--|---|----------|

|                                        |  |   |          |
|----------------------------------------|--|---|----------|
| 1.2 กลุ่มวิชาพลเมืองดี วิถีประชาธิปไตย |  | 6 | หน่วยกิต |
|----------------------------------------|--|---|----------|

|                                |  |    |          |
|--------------------------------|--|----|----------|
| 1.3 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร |  | 12 | หน่วยกิต |
|--------------------------------|--|----|----------|

|                                      |  |   |          |
|--------------------------------------|--|---|----------|
| 1.4 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี |  | 6 | หน่วยกิต |
|--------------------------------------|--|---|----------|

|                  |             |    |          |
|------------------|-------------|----|----------|
| 2. หมวดวิชาเฉพาะ | ไม่น้อยกว่า | 91 | หน่วยกิต |
|------------------|-------------|----|----------|

|                        |  |    |          |
|------------------------|--|----|----------|
| 2.1 วิชาพื้นฐานวิชาชีพ |  | 18 | หน่วยกิต |
|------------------------|--|----|----------|

|               |  |    |          |
|---------------|--|----|----------|
| 2.2 วิชาเฉพาะ |  | 66 | หน่วยกิต |
|---------------|--|----|----------|

|                       |  |    |          |
|-----------------------|--|----|----------|
| 2.2.1 วิชาเฉพาะบังคับ |  | 30 | หน่วยกิต |
|-----------------------|--|----|----------|

|                      |  |    |          |
|----------------------|--|----|----------|
| 2.2.2 วิชาเฉพาะเลือก |  | 36 | หน่วยกิต |
|----------------------|--|----|----------|

|                              |  |   |          |
|------------------------------|--|---|----------|
| 2.3 วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ |  | 7 | หน่วยกิต |
|------------------------------|--|---|----------|

|                      |             |   |          |
|----------------------|-------------|---|----------|
| 3. หมวดวิชาเลือกเสรี | ไม่น้อยกว่า | 6 | หน่วยกิต |
|----------------------|-------------|---|----------|

## 3.1.3 รายวิชา

## 1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

|                                  |             |   |          |
|----------------------------------|-------------|---|----------|
| 1.1 กลุ่มวิชาคุณภาพชีวิตดี มีสุข | ไม่น้อยกว่า | 7 | หน่วยกิต |
|----------------------------------|-------------|---|----------|

ให้ศึกษา 3 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้

|            |               |          |
|------------|---------------|----------|
| 00-018-001 | ศาสตร์พระราชา | 3(2-2-5) |
|------------|---------------|----------|

The King's Philosophy

ให้เลือกศึกษา 1 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้

|            |        |          |
|------------|--------|----------|
| 00-011-001 | ฟุตบอล | 1(0-2-1) |
|------------|--------|----------|

Football

|            |         |          |
|------------|---------|----------|
| 00-011-002 | ว่ายน้ำ | 1(0-2-1) |
|------------|---------|----------|

Swimming

|            |           |          |
|------------|-----------|----------|
| 00-011-003 | กีฬาลีลาศ | 1(0-2-1) |
|------------|-----------|----------|

Dancesport

|            |                       |          |
|------------|-----------------------|----------|
| 00-011-004 | จักรยานเพื่อนันทนาการ | 1(0-2-1) |
|------------|-----------------------|----------|

Leisure Cycling

|            |           |          |
|------------|-----------|----------|
| 00-011-005 | บาสเกตบอล | 1(0-2-1) |
|------------|-----------|----------|

Basketball

|            |        |          |
|------------|--------|----------|
| 00-011-006 | ตะกร้อ | 1(0-2-1) |
|------------|--------|----------|

Takraw

|            |           |          |
|------------|-----------|----------|
| 00-011-007 | แบดมินตัน | 1(0-2-1) |
|------------|-----------|----------|

Badminton

|            |                          |          |
|------------|--------------------------|----------|
| 00-011-008 | วอลเลย์บอล<br>Volleyball | 1(0-2-1) |
| 00-011-009 | ฟุตซอล<br>Futsal         | 1(0-2-1) |
| 00-011-010 | เทนนิส<br>Tennis         | 1(0-2-1) |
| 00-011-011 | กอล์ฟ<br>Golf            | 1(0-2-1) |

**และให้เลือกศึกษา 3 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้**

|            |                                                                     |          |
|------------|---------------------------------------------------------------------|----------|
| 00-012-001 | สาระดีแห่งความงาม<br>Beauty Matters                                 | 3(3-0-6) |
| 00-012-002 | ดนตรีเพื่อชีวิต<br>Music for Life                                   | 3(3-0-6) |
| 00-013-001 | ชีวิตกับเศรษฐกิจพอเพียง<br>Life and Sufficiency Economy             | 3(3-0-6) |
| 00-013-002 | เศรษฐศาสตร์ในชีวิตประจำวัน<br>Economics for Everyday Use            | 3(3-0-6) |
| 00-018-002 | อรรถรสในงานศิลปะ<br>Aesthetics in Art                               | 3(2-2-5) |
| 00-018-003 | การส่งเสริมสุขภาพและการออกกำลังกาย<br>Health Promotion and Exercise | 3(2-2-5) |
| 00-018-004 | ผู้นำนันทนาการ<br>Recreation Leadership                             | 3(2-2-5) |
| 00-018-005 | สมาธิเพื่อการพัฒนาชีวิต<br>Meditation for Life Development          | 3(2-2-5) |

**1.2 กลุ่มวิชาพลเมืองดี วิถีประชาธิปไตย ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต ให้ศึกษา 3 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้**

|            |                                                                 |          |
|------------|-----------------------------------------------------------------|----------|
| 00-023-001 | พลเมืองกับจิตสำนึกต่อสังคม<br>Citizens and Public Consciousness | 3(3-0-6) |
|------------|-----------------------------------------------------------------|----------|

**และให้เลือกศึกษา 3 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้**

|            |                                                                                   |          |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 00-022-001 | จริยธรรมสำหรับมนุษย์<br>Ethics for Human Beings                                   | 3(3-0-6) |
| 00-022-002 | มนุษย์สัมพันธ์และการพัฒนาบุคลิกภาพ<br>Human Relations and Personality Development | 3(3-0-6) |
| 00-022-003 | มนุษย์สัมพันธ์เพื่อการดำรงชีวิต<br>Human Relations for Living                     | 3(3-0-6) |
| 00-022-004 | วัฒนวิถีแห่งการดำรงชีวิต<br>Lifestyle Enhancement                                 | 3(3-0-6) |

|                                                    |                                                                             |                                |
|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| 00-022-005                                         | จิตวิทยาเชิงบวก<br>Positive Psychology                                      | 3(3-0-6)                       |
| 00-022-006                                         | จิตวิทยาในการทำงาน<br>Psychology in Working                                 | 3(3-0-6)                       |
| 00-022-007                                         | ภาวะผู้นำและการทำงานเป็นทีม<br>Leadership and Teamwork                      | 3(3-0-6)                       |
| 00-023-002                                         | สังคมกับการปกครอง<br>Society and Government                                 | 3(3-0-6)                       |
| 00-023-003                                         | อารยธรรมไทยในบริบทโลกาภิวัตน์<br>Thai Civilization in Globalization Context | 3(3-0-6)                       |
| 00-023-004                                         | ไทยศึกษา<br>Thai Studies                                                    | 3(3-0-6)                       |
| 00-023-005                                         | ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับกฎหมาย<br>Introduction to Laws                        | 3(3-0-6)                       |
| 00-023-006                                         | เอเชียตะวันออกเฉียงใต้ศึกษา<br>Southeast Asian Studies                      | 3(3-0-6)                       |
| 00-023-007                                         | ชุมชนศึกษา<br>Community Studies                                             | 3(3-0-6)                       |
| 00-023-008                                         | วัฒนธรรมและชนบประเพณีภาคใต้<br>Southern Cultures and Traditions             | 3(3-0-6)                       |
| <b>1.3 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร</b>              |                                                                             | <b>ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต</b> |
| <b>ให้ศึกษา 6 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้</b>      |                                                                             |                                |
| 00-035-001                                         | สนทนาภาษาอังกฤษ<br>English Conversation                                     | 3(2-2-5)                       |
| 00-035-002                                         | การอ่านและการเขียนภาษาอังกฤษ<br>English Reading and Writing                 | 3(2-2-5)                       |
| <b>ให้เลือกศึกษา 3 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้</b> |                                                                             |                                |
| 00-034-001                                         | มนุษย์กับวรรณกรรม<br>Man and Literature                                     | 3(3-0-6)                       |
| 00-034-002                                         | ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร<br>Thai for Communication                            | 3(2-2-5)                       |
| 00-034-003                                         | ทักษะการอ่านภาษาไทย<br>Thai Reading Skills                                  | 3(2-2-5)                       |
| 00-034-004                                         | ทักษะการเขียนภาษาไทย<br>Thai Writing Skills                                 | 3(2-2-5)                       |
| 00-034-005                                         | ศิลปะการพูด<br>Art of Speaking                                              | 3(2-2-5)                       |

|                                                       |                                                                         |                               |
|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| 00-034-006                                            | การอ่านและการเขียนเชิงวิชาการ<br>Academic Reading and Writing           | 3(2-2-5)                      |
| 00-034-007                                            | การอ่านเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต<br>Reading for Lifelong Learning       | 3(2-2-5)                      |
| <b>และให้เลือกศึกษา 3 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้</b> |                                                                         |                               |
| 00-035-003                                            | ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร<br>English for Communication                  | 3(2-2-5)                      |
| 00-035-004                                            | ภาษาอังกฤษเพื่อการทำงาน<br>English for Work                             | 3(2-2-5)                      |
| 00-035-005                                            | ภาษาอังกฤษเพื่อการนำเสนอ<br>English for Presentation                    | 3(2-2-5)                      |
| 00-035-006                                            | ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต<br>English for Lifelong Learning    | 3(2-2-5)                      |
| 00-035-007                                            | ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร<br>Chinese for Communication                     | 3(2-2-5)                      |
| 00-035-008                                            | ภาษามลายูเพื่อการสื่อสาร<br>Malay for Communication                     | 3(2-2-5)                      |
| 00-035-009                                            | ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร<br>Japanese for Communication                | 3(2-2-5)                      |
| <b>1.4 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี</b>           |                                                                         | <b>ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต</b> |
| <b>ให้ศึกษา 3 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้</b>         |                                                                         |                               |
| 00-048-001                                            | เทคโนโลยีและนวัตกรรม<br>Technology and Innovation                       | 3(2-2-5)                      |
| <b>และให้เลือกศึกษา 3 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้</b> |                                                                         |                               |
| 00-046-001                                            | คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน<br>Mathematics for Everyday Use               | 3(2-2-5)                      |
| 00-046-002                                            | ความรู้เชิงตัวเลข<br>Numerical Literacy                                 | 3(2-2-5)                      |
| 00-046-003                                            | คณิตศาสตร์สำหรับธุรกิจ<br>Mathematics for Business                      | 3(2-2-5)                      |
| 00-046-004                                            | ความงามของคณิตศาสตร์<br>Beauty of Mathematics                           | 3(2-2-5)                      |
| 00-046-005                                            | ระบบสารสนเทศเพื่อการตัดสินใจ<br>Information Systems for Decision Making | 3(2-2-5)                      |
| 00-047-001                                            | มนุษย์กับผลิตภัณฑ์เคมี<br>Man and Chemical Products                     | 3(3-0-6)                      |
| 00-047-002                                            | สิ่งแวดล้อมและการจัดการทรัพยากร<br>Environment and Resource Management  | 3(3-0-6)                      |

|                                |                                                                                          |                                |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| 00-047-003                     | ยาและสารเสพติด<br>Drugs and Narcotics                                                    | 3(3-0-6)                       |
| 00-047-004                     | เทคโนโลยีสีเขียว<br>Green Technology                                                     | 3(2-2-5)                       |
| 00-047-005                     | ปรากฏการณ์สำคัญทางวิทยาศาสตร์<br>Great Moments in Science                                | 3(2-2-5)                       |
| 00-047-006                     | วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเพื่อคุณภาพชีวิต<br>Science and Technology for Quality of Life    | 3(2-2-5)                       |
| 00-048-002                     | การจัดการนวัตกรรมสำหรับผู้ประกอบการ<br>Innovation Management for Entrepreneurs           | 3(2-2-5)                       |
| 00-048-003                     | การพัฒนาทักษะการคิดนอกกรอบ<br>Lateral Thinking Skill Development                         | 3(2-2-5)                       |
| <b>2. หมวดวิชาเฉพาะ</b>        |                                                                                          | <b>ไม่น้อยกว่า 91 หน่วยกิต</b> |
| <b>2.1 วิชาพื้นฐานวิชาชีพ</b>  |                                                                                          | <b>18 หน่วยกิต</b>             |
| <b>ให้ศึกษารายวิชาต่อไปนี้</b> |                                                                                          |                                |
| 01-100-101                     | ทัศนมิติงานคหกรรมศาสตร์<br>Home Economics Perspective                                    | 3(3-0-6)                       |
| 01-100-102                     | เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่องานคหกรรมศาสตร์<br>Information Technology for Home Economics       | 3(2-3-4)                       |
| 01-100-303                     | การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์<br>Research in Home Economics                                    | 3(3-0-6)                       |
| 01-111-101                     | อัตลักษณ์ในวิชาชีพอาหารและโภชนาการ<br>Identity in Food and Nutrition Careers             | 3(2-2-5)                       |
| 01-111-102                     | อาหารเชิงวัฒนธรรม<br>Cultural Foods                                                      | 3(2-3-4)                       |
| 01-111-204                     | การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหารยุคดิจิทัล<br>Digital Food Business Entrepreneurship       | 3(2-2-5)                       |
| <b>2.2 วิชาเฉพาะ</b>           |                                                                                          |                                |
| <b>2.2.1 วิชาเฉพาะบังคับ</b>   |                                                                                          | <b>30 หน่วยกิต</b>             |
| <b>ให้ศึกษารายวิชาต่อไปนี้</b> |                                                                                          |                                |
| 01-111-103                     | หลักการประกอบอาหารเพื่อโภชนาการ<br>Principles of Culinary for Nutrition                  | 3(2-3-4)                       |
| 01-111-205                     | การบริการอาหารและเครื่องดื่มสำหรับองค์กร<br>Food and Beverage Services for Organization  | 3(2-3-4)                       |
| 01-111-206                     | ตำรับอาหารที่ได้มาตรฐานและการวางแผนรายการอาหาร<br>Standardized Recipes and Menu Planning | 3(2-3-4)                       |



|            |                                                                                   |          |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 01-111-207 | ภาษาอังกฤษเพื่องานอาชีพอาหารและโภชนาการ<br>English for Food and Nutrition Careers | 3(2-2-5) |
| 01-113-201 | โภชนาการสำหรับวัยต่าง ๆ<br>Nutrition for Life Cycle                               | 3(2-3-4) |
| 01-115-101 | วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร<br>Science of Cooking                                   | 3(2-3-4) |
| 01-115-102 | สุขาภิบาลและความปลอดภัยในงานอาหาร<br>Sanitation and Food Safety                   | 3(2-3-4) |
| 01-115-103 | วิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ<br>Food Science and Nutrition for Health   | 3(2-3-4) |
| 01-115-204 | การควบคุมคุณภาพอาหาร<br>Food Quality Control                                      | 3(2-3-4) |
| 01-115-305 | โครงการด้านอาหารและโภชนาการ<br>Project in Food and Nutrition                      | 3(1-6-2) |

#### 2.2.2 วิชาเฉพาะเลือก

36 หน่วยกิต

ให้เลือกศึกษา 1 กลุ่มวิชา จาก 3 กลุ่มวิชาต่อไปนี้

##### 1) กลุ่มวิชาธุรกิจอาหาร

|            |                                                                                                |          |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 01-112-201 | ขนมอบและเพสตรี<br>Bakery and Pastry                                                            | 3(2-3-4) |
| 01-112-202 | อาหารไทยร่วมสมัย<br>Contemporary Thai Cuisine                                                  | 3(2-3-4) |
| 01-112-203 | การแกะสลักผัก ผลไม้ และงานใบตอง<br>Vegetable and Fruit Carving and Banana Leaf Art             | 3(2-3-4) |
| 01-112-304 | อาหารนานาชาติ<br>International Cuisine                                                         | 3(2-3-4) |
| 01-112-305 | ศิลปะวิทยาการอาหารและมรดกภูมิปัญญาอาหารไทยภาคใต้<br>Southern Thai Food Heritage and Gastronomy | 3(2-3-4) |
| 01-112-306 | ศิลปะการนำเสนออาหารเชิงธุรกิจ<br>Art of Food Presentation for Business                         | 3(2-3-4) |
| 01-112-307 | ศิลปะการตกแต่งอาหารและการถ่ายภาพ<br>Art of Food Styling and Photography                        | 3(2-3-4) |

|                                             |                                                                                                                                |          |
|---------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 01-112-308                                  | ธุรกิจอาหารสมัยใหม่<br>Modern Food Business                                                                                    | 3(2-3-4) |
| 01-112-309                                  | ธุรกิจเครื่องดื่มและไอศกรีม<br>Beverage and Ice Cream Business                                                                 | 3(2-3-4) |
| 01-112-410                                  | อาหารจานหวาน<br>Dessert Dishes                                                                                                 | 3(2-3-4) |
| 01-112-411                                  | ปฏิบัติการภัตตาคารและการจัดเลี้ยง<br>Restaurant and Catering Operations                                                        | 3(2-3-4) |
| 01-112-412                                  | การจัดการธุรกิจอาหารเชิงสร้างสรรค์<br>Creative Food Business Management                                                        | 3(2-3-4) |
| <b>2) กลุ่มวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร</b> |                                                                                                                                |          |
| 01-113-202                                  | สรีรวิทยามนุษย์และกายวิภาคศาสตร์พื้นฐาน<br>Human Physiology and Basic Anatomy                                                  | 3(2-3-4) |
| 01-113-203                                  | หลักการกำหนดอาหารสำหรับโภชนศาสตร์สุขภาพ<br>Principles of Dietetics for Nutritional Wellness                                    | 3(2-3-4) |
| 01-113-204                                  | โภชนาการเชิงชีวเคมี<br>Biochemical Nutrition                                                                                   | 3(2-3-4) |
| 01-113-305                                  | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและนวัตกรรมอาหารฟังก์ชัน<br>เพื่อสุขภาพ<br>Dietary Supplements and Functional Food<br>Innovation for Health | 3(2-3-4) |
| 01-113-306                                  | การบริการอาหารและโภชนาการในโรงพยาบาล<br>Food and Nutrition Services in Hospital                                                | 3(2-3-4) |
| 01-113-307                                  | โภชนศาสตร์ชุมชนแบบบูรณาการ<br>Intergrated Community Nutrition                                                                  | 3(2-3-4) |
| 01-113-308                                  | การกำหนดอาหารและโภชนบำบัด<br>Dietetics and Therapeutic Nutrition                                                               | 3(2-3-4) |
| 01-113-309                                  | โภชนวิทยาคลินิก<br>Clinical Nutrition                                                                                          | 3(2-3-4) |
| 01-113-310                                  | การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ<br>Nutrition Counseling                                                                              | 3(2-3-4) |
| 01-113-411                                  | โภชนบำบัดทางการแพทย์<br>Medical Nutrition Therapy                                                                              | 3(2-3-4) |

|            |                                                         |          |
|------------|---------------------------------------------------------|----------|
| 01-113-412 | อาหารทางเลือกเพื่อสุขภาพ<br>Alternative Food for Health | 3(2-3-4) |
| 01-113-413 | โภชนศาสตร์สำหรับผู้สูงอายุ<br>Nutrition for the Elderly | 3(2-3-4) |

### 3) กลุ่มวิชาการประกอบอาหารเชิงสุขภาพ

|            |                                                                                                                                |          |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 01-113-202 | สรีรวิทยามนุษย์และกายวิภาคศาสตร์พื้นฐาน<br>Human Physiology and Basic Anatomy                                                  | 3(2-3-4) |
| 01-113-203 | หลักการกำหนดอาหารสำหรับโภชนศาสตร์สุขภาพ<br>Principles of Dietetics for Nutritional Wellness                                    | 3(2-3-4) |
| 01-113-204 | โภชนาการเชิงชีวเคมี<br>Biochemical Nutrition                                                                                   | 3(2-3-4) |
| 01-113-305 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและนวัตกรรมอาหารฟังก์ชัน<br>เพื่อสุขภาพ<br>Dietary Supplements and Functional Food<br>Innovation for Health | 3(2-3-4) |
| 01-114-301 | นิเวศวิทยาทางโภชนาการและอาหารเชิงสุขภาพ<br>Nutritional Ecology and Healthy Diet                                                | 3(2-3-4) |
| 01-114-302 | อาหารการกินแบบเมดิเตอร์เรเนียน<br>Mediterranean Diet                                                                           | 3(2-3-4) |
| 01-114-303 | วิทยาการอาหารโมเลกุล<br>Molecular Gastronomy                                                                                   | 3(2-3-4) |
| 01-114-304 | อาหารชะลอวัยและการฟื้นฟูสุขภาพ<br>Food for Anti-Aging and Restoration Health                                                   | 3(2-3-4) |
| 01-114-305 | อาหารบำบัดตามศาสตร์การแพทย์ตะวันออก<br>Eastern Medicine Dietary Therapy                                                        | 3(2-3-4) |
| 01-114-406 | การเป็นผู้ให้คำปรึกษาด้านอาหารและสุขภาพ<br>Wellness Consultants                                                                | 3(2-3-4) |
| 01-114-407 | โภชนาการเพื่อสมรรถภาพทางกายและนักกีฬา<br>Nutrition for Physical Fitness and Athletes                                           | 3(2-3-4) |
| 01-114-408 | การจัดการธุรกิจอาหารเชิงสุขภาพ<br>Healthy Diet Business Management                                                             | 3(2-3-4) |

### 2.3 วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

7 หน่วยกิต

#### ให้ศึกษา 1 หน่วยกิต จากรายวิชา

|            |                                                                                                     |          |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 01-116-401 | การเตรียมความพร้อมการฝึกงานและสหกิจศึกษา<br>Preparation for Internship and Cooperative<br>Education | 1(0-2-1) |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|

**ให้เลือกศึกษา 6 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้**

|            |                                                                  |        |
|------------|------------------------------------------------------------------|--------|
| 01-116-402 | สหกิจศึกษา<br>Cooperative Education                              | 6(640) |
| 01-116-403 | การฝึกงานทางอาหารและโภชนาการ<br>Internship in Food and Nutrition | 6(640) |

- 3. หมวดวิชาเลือกเสรี** **ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต**
- นักศึกษาเลือกศึกษารายวิชาใดก็ได้อีกไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต โดยเป็นรายวิชาที่เปิดสอนในระดับปริญญาตรีในมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย หรือสถาบันอุดมศึกษาอื่น

## 3.1.4 แผนการศึกษา

## ปีการศึกษาที่ 1

## ภาคการศึกษาที่ 1

|            |                                       |             |
|------------|---------------------------------------|-------------|
| 00-018-001 | ศาสตร์พระราชา                         | 3(2-2-5)    |
| 00-035-001 | สนทนาภาษาอังกฤษ                       | 3(2-2-5)    |
| 01-100-101 | ทัศนมิติงานคหกรรมศาสตร์               | 3(3-0-6)    |
| 01-100-102 | เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่องานคหกรรมศาสตร์ | 3(2-3-4)    |
| 01-111-102 | อาหารเชิงวัฒนธรรม                     | 3(2-3-4)    |
| 01-115-101 | วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร             | 3(2-3-4)    |
| รวม        |                                       | 18 หน่วยกิต |

## ภาคการศึกษาที่ 2

|            |                                        |             |
|------------|----------------------------------------|-------------|
| 00-023-001 | พลเมืองกับจิตสำนึกต่อสังคม             | 3(3-0-6)    |
| 00-035-002 | การอ่านและการเขียนภาษาอังกฤษ           | 3(2-2-5)    |
| 01-111-101 | อัตลักษณ์ในวิชาชีพอาหารและโภชนาการ     | 3(2-2-5)    |
| 01-111-103 | หลักการประกอบอาหารเพื่อโภชนาการ        | 3(2-3-4)    |
| 01-115-102 | สุขาภิบาลและความปลอดภัยในงานอาหาร      | 3(2-3-4)    |
| 01-115-103 | วิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ | 3(2-3-4)    |
| รวม        |                                        | 18 หน่วยกิต |

หมายเหตุ : นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมหลักสูตร กิจกรรมที่ 1 การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์อาชีพด้านอาหารและโภชนาการ ณ สถานประกอบการในประเทศหรือต่างประเทศ ระหว่างภาคการศึกษาหรือในภาคฤดูร้อน เป็นเวลาไม่น้อยกว่า 40 ชั่วโมง เพื่อเรียนรู้บทบาทของผู้ประกอบอาชีพที่นักศึกษาสนใจก่อนเลือกเรียนวิชาเฉพาะเลือกตามกลุ่มวิชา

## ปีการศึกษาที่ 2

## ภาคการศึกษาที่ 1

|            |                                                |             |
|------------|------------------------------------------------|-------------|
| UU-VWX-YZZ | กลุ่มวิชาคุณภาพชีวิตดี มีสุข (1)               | 3(T-P-E)    |
| UU-VWX-YZZ | กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร (1)                 | 3(T-P-E)    |
| 01-111-204 | การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหารยุคดิจิทัล       | 3(2-2-5)    |
| 01-111-205 | การบริการอาหารและเครื่องดื่มสำหรับองค์กร       | 3(2-3-4)    |
| 01-111-206 | ตำรับอาหารที่ได้มาตรฐานและการวางแผนรายการอาหาร | 3(2-3-4)    |
| 01-113-201 | โภชนาการสำหรับวัยต่าง ๆ                        | 3(2-3-4)    |
| รวม        |                                                | 18 หน่วยกิต |

## ภาคการศึกษาที่ 2

|            |                                         |             |
|------------|-----------------------------------------|-------------|
| UU-VWX-YZZ | กลุ่มวิชาคุณภาพชีวิตดี มีสุข (2)        | 1(T-P-E)    |
| UU-VWX-YZZ | วิชาเฉพาะเลือก (1)                      | 3(T-P-E)    |
| UU-VWX-YZZ | วิชาเฉพาะเลือก (2)                      | 3(T-P-E)    |
| UU-VWX-YZZ | วิชาเฉพาะเลือก (3)                      | 3(T-P-E)    |
| 00-048-001 | เทคโนโลยีและนวัตกรรม                    | 3(2-2-5)    |
| 01-111-207 | ภาษาอังกฤษเพื่องานอาชีพอาหารและโภชนาการ | 3(2-2-5)    |
| 01-115-204 | การควบคุมคุณภาพอาหาร                    | 3(2-3-4)    |
| รวม        |                                         | 19 หน่วยกิต |

หมายเหตุ : นักศึกษาฝึกงาน ณ สถานประกอบการภายใต้กิจกรรมเสริมหลักสูตรกิจกรรมที่ 2 ในภาคฤดูร้อน เป็นเวลาไม่น้อยกว่า 320 ชั่วโมง โดยไม่นับหน่วยกิต

## ปีการศึกษาที่ 3

## ภาคการศึกษาที่ 1

|            |                                      |                    |
|------------|--------------------------------------|--------------------|
| UU-VWX-YZZ | กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร (2)       | 3(T-P-E)           |
| UU-VWX-YZZ | กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (1) | 3(T-P-E)           |
| UU-VWX-YZZ | วิชาเฉพาะเลือก (4)                   | 3(T-P-E)           |
| UU-VWX-YZZ | วิชาเฉพาะเลือก (5)                   | 3(T-P-E)           |
| UU-VWX-YZZ | วิชาเฉพาะเลือก (6)                   | 3(T-P-E)           |
| 01-100-303 | การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์              | 3(3-0-6)           |
| <b>รวม</b> |                                      | <b>18 หน่วยกิต</b> |

## ภาคการศึกษาที่ 2

|            |                                        |                    |
|------------|----------------------------------------|--------------------|
| UU-VWX-YZZ | กลุ่มวิชาพลเมืองดี วิธีประชาธิปไตย (1) | 3(T-P-E)           |
| UU-VWX-YZZ | วิชาเฉพาะเลือก (7)                     | 3(T-P-E)           |
| UU-VWX-YZZ | วิชาเฉพาะเลือก (8)                     | 3(T-P-E)           |
| UU-VWX-YZZ | วิชาเฉพาะเลือก (9)                     | 3(T-P-E)           |
| UU-VWX-YZZ | วิชาเลือกเสรี (1)                      | 3(T-P-E)           |
| 01-115-305 | โครงการด้านอาหารและโภชนาการ            | 3(1-6-2)           |
| <b>รวม</b> |                                        | <b>18 หน่วยกิต</b> |

หมายเหตุ : นักศึกษาฝึกงาน ณ สถานประกอบการภายใต้กิจกรรมเสริมหลักสูตรกิจกรรมที่ 3 ในภาคฤดูร้อน เป็นเวลาไม่น้อยกว่า 320 ชั่วโมง โดยไม่นับหน่วยกิต

## ปีการศึกษาที่ 4

## ภาคการศึกษาที่ 1

|            |                                          |             |
|------------|------------------------------------------|-------------|
| UU-VWX-YZZ | วิชาเฉพาะเลือก (10)                      | 3(T-P-E)    |
| UU-VWX-YZZ | วิชาเฉพาะเลือก (11)                      | 3(T-P-E)    |
| UU-VWX-YZZ | วิชาเฉพาะเลือก (12)                      | 3(T-P-E)    |
| UU-VWX-YZZ | วิชาเลือกเสรี (2)                        | 3(T-P-E)    |
| 01-116-401 | การเตรียมความพร้อมการฝึกงานและสหกิจศึกษา | 1(0-2-1)    |
| รวม        |                                          | 13 หน่วยกิต |

## ภาคการศึกษาที่ 2

## ทางเลือกที่ 1 สำหรับแผนสหกิจศึกษา

|            |            |        |
|------------|------------|--------|
| 01-116-402 | สหกิจศึกษา | 6(640) |
|------------|------------|--------|

## ทางเลือกที่ 2 สำหรับแผนฝึกงาน

|            |                              |            |
|------------|------------------------------|------------|
| 01-116-403 | การฝึกงานทางอาหารและโภชนาการ | 6(640)     |
| รวม        |                              | 6 หน่วยกิต |



## 3.1.5 คำอธิบายรายวิชา

ความหมายของเลขรหัสรายวิชา

UU-VWX-YZZ

|    |         |                     |
|----|---------|---------------------|
| UU | หมายถึง | คณะ                 |
| 00 | คือ     | หมวดวิชาศึกษาทั่วไป |
| 01 | คือ     | คณะศิลปศาสตร์       |

สำหรับหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

|    |         |                                        |
|----|---------|----------------------------------------|
| V  | หมายถึง | สาขา                                   |
| 0  | คือ     | สาขาศึกษาทั่วไป                        |
| W  | หมายถึง | กลุ่มวิชา                              |
| 1  | คือ     | กลุ่มวิชาคุณภาพชีวิตดี มีสุข           |
| 2  | คือ     | กลุ่มวิชาพลเมืองดี วิถีประชาธิปไตย     |
| 3  | คือ     | กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร             |
| 4  | คือ     | กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี       |
| X  | หมายถึง | วิชาย่อย                               |
| 1  | คือ     | รายวิชาพลศึกษา                         |
| 2  | คือ     | รายวิชามนุษยศาสตร์                     |
| 3  | คือ     | รายวิชาสังคมศาสตร์                     |
| 4  | คือ     | รายวิชาภาษาไทย                         |
| 5  | คือ     | รายวิชาภาษาต่างประเทศ                  |
| 6  | คือ     | รายวิชาคณิตศาสตร์                      |
| 7  | คือ     | รายวิชาวิทยาศาสตร์                     |
| 8  | คือ     | รายวิชาบูรณาการ                        |
| Y  | หมายถึง | ปีที่ควรศึกษา                          |
| 0  | คือ     | จัดให้ศึกษาในปีการศึกษาใดก็ได้         |
| 1  | คือ     | ควรจัดให้ศึกษาในชั้นปีที่ 1            |
| 2  | คือ     | ควรจัดให้ศึกษาในชั้นปีที่ 2            |
| 3  | คือ     | ควรจัดให้ศึกษาในชั้นปีที่ 3            |
| 4  | คือ     | ควรจัดให้ศึกษาในชั้นปีที่ 4            |
| ZZ | หมายถึง | ลำดับที่ของรายวิชาในกลุ่มวิชา/วิชาย่อย |

## สำหรับหมวดวิชาเฉพาะ

|    |         |                                           |
|----|---------|-------------------------------------------|
| V  | หมายถึง | สาขา                                      |
|    | 0       | สาขาศึกษาทั่วไป                           |
|    | 1       | สาขาคหกรรมศาสตร์                          |
| WX | หมายถึง | สาขาวิชาหรือกลุ่มวิชา/วิชาย่อย            |
|    | 00      | คือ กลุ่มวิชาพื้นฐานคหกรรมศาสตร์          |
|    | 10      | คือ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ              |
|    | 11      | คือ กลุ่มวิชาพื้นฐานอาหารและโภชนาการ      |
|    | 12      | คือ กลุ่มวิชาธุรกิจอาหาร                  |
|    | 13      | คือ กลุ่มวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร     |
|    | 14      | คือ กลุ่มวิชาการประกอบอาหารเชิงสุขภาพ     |
|    | 15      | คือ กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์อาหารและการแปรรูป |
|    | 16      | คือ กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ         |
| Y  | หมายถึง | ปีที่ควรศึกษา หรือระดับการศึกษา           |
|    | 0       | แทนรายวิชาที่ศึกษาในชั้นปีใดก็ได้         |
|    | 1       | แทนรายวิชาที่ควรจะศึกษาในชั้นปีที่ 1      |
|    | 2       | แทนรายวิชาที่ควรจะศึกษาในชั้นปีที่ 2      |
|    | 3       | แทนรายวิชาที่ควรจะศึกษาในชั้นปีที่ 3      |
|    | 4       | แทนรายวิชาที่ควรจะศึกษาในชั้นปีที่ 4      |
| ZZ | หมายถึง | ลำดับที่ของรายวิชาในกลุ่มวิชา/วิชาย่อย    |

## ความหมายของรหัสหน่วยกิตและการจัดชั่วโมงเรียน

## C(T-P-E)

|   |         |                                              |
|---|---------|----------------------------------------------|
| C | หมายถึง | จำนวนหน่วยกิตของรายวิชานั้น                  |
| T | หมายถึง | จำนวนชั่วโมงเรียนภาคทฤษฎีต่อสัปดาห์          |
| P | หมายถึง | จำนวนชั่วโมงเรียนภาคปฏิบัติต่อสัปดาห์        |
| E | หมายถึง | จำนวนชั่วโมงการศึกษาค้นคว้านอกเวลาต่อสัปดาห์ |

สำหรับรายวิชาสหกิจศึกษา การฝึกงานและการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

ให้กำหนดชั่วโมงภายในวงเล็บ

## รายละเอียดคำอธิบายรายวิชา

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |          |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 00-011-001 | <p>ฟุตบอล</p> <p>Football</p> <p>วิชาบังคับก่อน: -</p> <p>Prerequisite: -</p> <p>หลักการพื้นฐาน ทักษะทางกายภาพ และเทคนิควิธีที่ใช้ในกีฬาฟุตบอล ความรู้พื้นฐานทางวิทยาศาสตร์การกีฬาที่เกี่ยวข้องกับการสร้างเสริมสมรรถภาพทางกาย กฎระเบียบ ข้อบังคับ กติกา มารยาท กลยุทธ์ เทคนิควิธี และการพัฒนาการเล่นกีฬาฟุตบอล การจัดและการดำเนินการแข่งขัน</p> <p>Fundamentals, physical skills and techniques used in football; relevant sports science knowledge behind physical fitness; rules, regulations, etiquettes, strategies, techniques, tactics, and development in the game of football; organizing and arranging football competition.</p>    | 1(0-2-1) |
| 00-011-002 | <p>ว่ายน้ำ</p> <p>Swimming</p> <p>วิชาบังคับก่อน: -</p> <p>Prerequisite: -</p> <p>หลักการพื้นฐาน ทักษะทางกายภาพ และเทคนิควิธีที่ใช้ในกีฬาว่ายน้ำ ความรู้พื้นฐานทางวิทยาศาสตร์การกีฬาที่เกี่ยวข้องกับการสร้างเสริมสมรรถภาพทางกาย กฎระเบียบ ข้อบังคับ กติกา มารยาท กลยุทธ์ เทคนิควิธี และการพัฒนาการเล่นกีฬาว่ายน้ำ การจัดและการดำเนินการแข่งขัน</p> <p>Fundamentals, physical skills and techniques used in swimming; relevant sports science knowledge behind physical fitness; rules, regulations, etiquettes, strategies, techniques, tactics, and development in the game of swimming; organizing and arranging swimming competition.</p> | 1(0-2-1) |

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |          |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 00-011-003 | <p data-bbox="464 228 587 271"><b>กีฬาลีลาศ</b></p> <p data-bbox="464 282 628 320"><b>Dancesport</b></p> <p data-bbox="464 331 667 369"><b>วิชาบังคับก่อน: -</b></p> <p data-bbox="464 380 660 418"><b>Prerequisite: -</b></p> <p data-bbox="464 430 1407 705">หลักการและการฝึกปฏิบัติเทคนิคลีลาศแบบมาตรฐานและละติน ลักษณะและรูปแบบของดนตรีประกอบการลีลาศ ความสัมพันธ์ระหว่างดนตรีกับลีลาศ องค์ประกอบของการลีลาศเกี่ยวกับการก้าวเท้า การทรงตัว การวางท่า การเหวี่ยง และการกะเวลา การวางตัวและรูปแบบของการก้าวเท้า จังหวะและลีลา ดุลยภาพระหว่างการการทำงานของกล้ามเนื้อและหัวใจ กฎ กติกา มารยาท ของกีฬาลีลาศ</p> <p data-bbox="464 716 1407 952">Principles and practices in standard and Latin dances techniques; characters and styles of music for dances; dance-music relationship; elements of dances; footwork, poise, posture, hold, and timing; dance positions and basic step patterns; rhythm and styles; a unique blended balance of cardio and muscle; rules, regulations, and etiquettes.</p>                                                                                                       | 1(0-2-1) |
| 00-011-004 | <p data-bbox="464 1003 746 1046"><b>จักรยานเพื่อนันทนาการ</b></p> <p data-bbox="464 1057 675 1095"><b>Leisure Cycling</b></p> <p data-bbox="464 1106 667 1144"><b>วิชาบังคับก่อน: -</b></p> <p data-bbox="464 1155 660 1193"><b>Prerequisite: -</b></p> <p data-bbox="464 1205 1407 1480">แนะนำการขี่จักรยานเพื่อนันทนาการ เน้นจักรยานเพื่อความเพลิดเพลินและจักรยานภูเขา ความรู้และทักษะในการใช้จักรยานเพื่อความเพลิดเพลิน เพื่อใช้สอย และการกีฬาในสภาพเส้นทางหลากหลาย เทคนิคและทักษะในการขี่เกี่ยวกับการเบรก การให้สัญญาณ การใช้เกียร์ การถ่วงน้ำหนัก และการขี่ลู่เดี่ยว การขี่ตัวอย่างปลอดภัยบนท้องถนนและทักษะในการขี่เป็นกลุ่ม กลไกของจักรยานและการบำรุงรักษา</p> <p data-bbox="464 1491 1407 1758">Introduction to recreational riding with emphasis on leisure cycling and mountain biking; knowledge and skills in using bicycles for pleasure, utility, and sport under various route conditions; riding techniques and skills; braking, signaling, gearing, weight transfer, and single track riding; riding safety on open roadways and group riding skills; bike mechanisms and bike maintenance.</p> | 1(0-2-1) |

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |          |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 00-011-005 | <p>บาสเกตบอล</p> <p>Basketball</p> <p>วิชาบังคับก่อน: -</p> <p>Prerequisite: -</p> <p>หลักการพื้นฐาน ทักษะทางกายภาพ และเทคนิควิธีที่ใช้ในกีฬาบาสเกตบอล</p> <p>ความรู้พื้นฐานทางวิทยาศาสตร์การกีฬาที่เกี่ยวข้องกับการสร้างเสริมสมรรถภาพทางกาย กฎระเบียบ ข้อบังคับ กติกา มารยาท กลยุทธ์ เทคนิควิธี และการพัฒนาการเล่นกีฬาบาสเกตบอล การจัดและการดำเนินการแข่งขัน</p> <p>Fundamentals, physical skills and techniques used in basketball; relevant sports science knowledge behind physical fitness; rules, regulations, etiquettes, strategies, techniques, tactics, and development in the game of basketball; organizing and arranging basketball competition.</p> | 1(0-2-1) |
| 00-011-006 | <p>ตะกร้อ</p> <p>Takraw</p> <p>วิชาบังคับก่อน: -</p> <p>Prerequisite: -</p> <p>หลักการพื้นฐาน ทักษะทางกายภาพ และเทคนิควิธีที่ใช้ในกีฬาตะกร้อ ความรู้พื้นฐานทางวิทยาศาสตร์การกีฬาที่เกี่ยวข้องกับการสร้างเสริมสมรรถภาพทางกาย กฎระเบียบ ข้อบังคับ กติกา มารยาท กลยุทธ์ เทคนิควิธี และการพัฒนาการเล่นกีฬาตะกร้อ การจัดและการดำเนินการแข่งขัน</p> <p>Fundamentals, physical skills and techniques used in takraw; relevant sports science knowledge behind physical fitness; rules, regulations, etiquettes, strategies, techniques, tactics, and development in the game of takraw; organizing and arranging takraw competition.</p>                                 | 1(0-2-1) |

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |          |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 00-011-007 | <p><b>แบดมินตัน</b></p> <p><b>Badminton</b></p> <p><b>วิชาบังคับก่อน: -</b></p> <p><b>Prerequisite: -</b></p> <p>หลักการพื้นฐาน ทักษะทางกายภาพ และเทคนิควิธีที่ใช้ในกีฬาแบดมินตัน ความรู้พื้นฐานทางวิทยาศาสตร์การกีฬาที่เกี่ยวข้องกับการสร้างเสริมสมรรถภาพทางกาย กฎระเบียบ ข้อบังคับ กติกา มารยาท กลยุทธ์ เทคนิควิธี และการพัฒนาการเล่นกีฬาแบดมินตัน การจัดและการดำเนินการแข่งขัน</p> <p>Fundamentals, physical skills and techniques used in badminton; relevant sports science knowledge behind physical fitness; rules, regulations, etiquettes, strategies, techniques, tactics, and development in the game of badminton; organizing and arranging badminton competition.</p>        | 1(0-2-1) |
| 00-011-008 | <p><b>วอลเลย์บอล</b></p> <p><b>Volleyball</b></p> <p><b>วิชาบังคับก่อน: -</b></p> <p><b>Prerequisite: -</b></p> <p>หลักการพื้นฐาน ทักษะทางกายภาพ และเทคนิควิธีที่ใช้ในกีฬาวอลเลย์บอล ความรู้พื้นฐานทางวิทยาศาสตร์การกีฬาที่เกี่ยวข้องกับการสร้างเสริมสมรรถภาพทางกาย กฎระเบียบ ข้อบังคับ กติกา มารยาท กลยุทธ์ เทคนิควิธี และการพัฒนาการเล่นกีฬาวอลเลย์บอล การจัดและการดำเนินการแข่งขัน</p> <p>Fundamentals, physical skills and techniques used in volleyball; relevant sports science knowledge behind physical fitness; rules, regulations, etiquettes, strategies, techniques, tactics, and development in the game of volleyball; organizing and arranging volleyball competition.</p> | 1(0-2-1) |

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |          |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 00-011-009 | <p data-bbox="395 230 494 280"><b>ฟุตซอล</b></p> <p data-bbox="395 280 486 324"><b>Futsal</b></p> <p data-bbox="395 324 598 369"><b>วิชาบังคับก่อน: -</b></p> <p data-bbox="395 369 598 414"><b>Prerequisite: -</b></p> <p data-bbox="395 414 1337 616">หลักการพื้นฐาน ทักษะทางกายภาพ และเทคนิควิธีที่ใช้ในกีฬาฟุตซอล ความรู้พื้นฐานทางวิทยาศาสตร์การกีฬาที่เกี่ยวข้องกับการสร้างเสริมสมรรถภาพทางกาย กฎระเบียบ ข้อบังคับ กติกา มารยาท กลยุทธ์ เทคนิควิธี และการพัฒนาการเล่นกีฬาฟุตซอล การจัดและการดำเนินการแข่งขัน</p> <p data-bbox="395 616 1337 806">Fundamentals, physical skills and techniques used in futsal; relevant sports science knowledge behind physical fitness; rules, regulations, etiquettes, strategies, techniques, tactics, and development in the game of futsal; organizing and arranging futsal competition.</p>      | 1(0-2-1) |
| 00-011-010 | <p data-bbox="395 862 486 907"><b>เทนนิส</b></p> <p data-bbox="395 907 494 952"><b>Tennis</b></p> <p data-bbox="395 952 598 996"><b>วิชาบังคับก่อน: -</b></p> <p data-bbox="395 996 598 1041"><b>Prerequisite: -</b></p> <p data-bbox="395 1041 1337 1243">หลักการพื้นฐาน ทักษะทางกายภาพ และเทคนิควิธีที่ใช้ในกีฬาเทนนิส ความรู้พื้นฐานทางวิทยาศาสตร์การกีฬาที่เกี่ยวข้องกับการสร้างเสริมสมรรถภาพทางกาย กฎระเบียบ ข้อบังคับ กติกา มารยาท กลยุทธ์ เทคนิควิธี และการพัฒนาการเล่นกีฬาเทนนิส การจัดและการดำเนินการแข่งขัน</p> <p data-bbox="395 1243 1337 1424">Fundamentals, physical skills and techniques used in tennis; relevant sports science knowledge behind physical fitness; rules, regulations, etiquettes, strategies, techniques, tactics, and development in the game of tennis; organizing and arranging tennis competition.</p> | 1(0-2-1) |

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |          |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 00-011-011 | <b>กอล์ฟ</b><br><b>Golf</b><br><b>วิชาบังคับก่อน: -</b><br><b>Prerequisite: -</b><br>ความรู้ทั่วไปและทักษะในการเล่นกอล์ฟ การพัฒนาร่างกายและอารมณ์จากการเล่นกอล์ฟ วงสวิง การเลือกใช้ไม้กอล์ฟที่เหมาะสม การจับไม้กอล์ฟ ทำยืน และการวางตำแหน่งลำตัว การพัตกอล์ฟ การตีลูกสั้นและลูกยาว การตีลูกจากอุปสรรคและกรณีพิเศษ กฎกติกามารยาทของกอล์ฟ<br>General knowledge and skills of golf; physical and emotional benefit from golf; golf swing; how to choose the correct golf clubs; proper grips, stance, and alignment; stroke production for putting, short and long game; hitting special shots; rules and etiquettes of golf.                                                                                                                                  | 1(0-2-1) |
| 00-012-001 | <b>สาระัตถะแห่งความงาม</b><br><b>Beauty Matters</b><br><b>วิชาบังคับก่อน: -</b><br><b>Prerequisite: -</b><br>ธรรมชาติของความงามตามภววิสัยและจิตวิสัย ความงามและรสนิยม ความงามของมนุษย์ ความงามตามธรรมชาติและ ความงามสร้างสรรค์ คุณค่าของความงามและสุนทรีย์ในภาษา วรรณกรรม ดนตรี ศิลปกรรม นาฏศิลป์ และการละเล่นพื้นบ้าน สุขภาพกายและสุขภาพจิต การดูแลสุขภาพ มารยาทงามตามคติของไทย และการอยู่ร่วมกันอย่างมีความสุข<br>Nature of beauty, objective and subjective aspects; beauty and taste; human beauty; natural beauty and constructed beauty; beauty and aesthetic values in languages, literatures, music, visual art, performing art, and folk entertainment; physical and spiritual well-being; health cares; Thai etiquette and peaceful co-existence. | 3(3-0-6) |



|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 00-012-002 | <p><b>ดนตรีเพื่อชีวิต</b> <span style="float: right;"><b>3(3-0-6)</b></span></p> <p><b>Music for Life</b></p> <p><b>วิชาบังคับก่อน: -</b></p> <p><b>Prerequisite: -</b></p> <p>พื้นฐานความรู้ที่จำเป็นสำหรับดนตรี ดนตรีและสุนทรียศาสตร์ เนื้อหาและรูปแบบของดนตรีตะวันตก ดนตรีไทยและดนตรีพื้นบ้าน ทักษะในการอ่านภาษาดนตรี การฝึกหัดและเล่นดนตรีเฉพาะชิ้น เทคนิคในการเล่นดนตรี การเล่นดนตรีเป็นกลุ่มวง การเล่นและแสดงดนตรีในรูปแบบต่าง ๆ</p> <p>Basic elements of music; music and aesthetics; contents and forms of Western music, Thai music and folk music; music reading skills; individual practice and performing a particular instrument; playing techniques; ensemble playing; recital and performance of a variety forms of music.</p>                                                                                                                                                                                                                  |
| 00-013-001 | <p><b>ชีวิตกับเศรษฐกิจพอเพียง</b> <span style="float: right;"><b>3(3-0-6)</b></span></p> <p><b>Life and Sufficiency Economy</b></p> <p><b>วิชาบังคับก่อน: -</b></p> <p><b>Prerequisite: -</b></p> <p>ความเป็นมาและปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง วิวัฒนาการของโครงสร้างระบบเศรษฐกิจไทย การนำปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงมาประยุกต์ใช้ในชีวิตและชุมชน การบริหารจัดการที่ดี การพัฒนาเศรษฐกิจพอเพียงในระดับบุคคล ครอบครัว และชุมชน โครงการพระราชดำริและการนำมาใช้ในภาคธุรกิจการเกษตรและอุตสาหกรรม กรณีศึกษาเศรษฐกิจพอเพียงของชุมชน</p> <p>Background of the philosophy of sufficiency economy; development of Thai economy structure; sufficiency economy applications for living in a family and in community; good governance practices in organizations; developing sufficiency economy in individual, family and community level; royal-initiated projects and their applications in agribusiness and industrial sectors; case study of sufficiency economy in community.</p> |

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |          |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 00-013-002 | <b>เศรษฐศาสตร์ในชีวิตประจำวัน</b><br><b>Economics for Everyday Use</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 3(3-0-6) |
|            | <b>วิชาบังคับก่อน: -</b><br><b>Prerequisite: -</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |          |
|            | <p>ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับเศรษฐศาสตร์ orteopประโยชน์ การตัดสินใจ และต้นทุนค่าเสียโอกาส บทบาทของรัฐบาลและองค์กรทางธุรกิจในระบบเศรษฐกิจ การพิทักษ์สิทธิและผลประโยชน์ของผู้บริโภค เศรษฐกิจครัวเรือน เศรษฐศาสตร์สำหรับผู้ประกอบการ กระบวนการวางแผนทางการเงิน การบริหารรายได้ รายจ่ายและภาระหนี้สิน การเงินและการธนาคาร กลไกราคากับการประยุกต์ในชีวิตประจำวัน</p> <p>General knowledge of economics; utility, decision making, and opportunity cost; roles of government and economic organization in economic systems; consumer rights and benefits protection; household economy; economics for entrepreneurs; financial planning process; income, expenditure, and debt management; finance and banking; price mechanism and applications in everyday situations.</p>                                                      |          |
| 00-018-001 | <b>ศาสตร์พระราชา</b><br><b>The King's Philosophy</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 3(2-2-5) |
|            | <b>วิชาบังคับก่อน: -</b><br><b>Prerequisite: -</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |          |
|            | <p>ชีวิตและการทรงงานของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวภูมิพลอดุลยเดช พระบรมราโชวาทและพระราชดำรัสในโอกาสต่าง ๆ พระราชกรณียกิจและโครงการพัฒนาที่สำคัญ ความหมาย หลักการ แนวคิด และเป้าหมายของการพัฒนาที่ยั่งยืน และการนำไปประยุกต์ใช้ มูลนิธิโครงการหลวง หลักการและแนวคิดของปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง การนำศาสตร์พระราชาไปประยุกต์ใช้ในการดำรงชีพ</p> <p>The life and work of His Majesty the King Bhumibol Adulyadej; royal guidances of His Majesty the King in various occasions; distinctive royal duties and royal development projects; meaning, principles, concepts, and goals of the philosophy of sustainable development and its applications; the Royal Project Foundation of Thailand; principles and concepts of the King's philosophy of sufficiency economy; applications of the King's philosophy for livings.</p> |          |

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |          |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 00-018-002 | อรรถรสในงานศิลปะ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 3(2-2-5) |
|            | Aesthetics in Art                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |          |
|            | วิชาบังคับก่อน: -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |          |
|            | Prerequisite: -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |          |
|            | <p>ลักษณะของศิลปะ ประเภทของงานศิลปะ รสนิยมของมนุษย์ คุณค่าทางสุนทรียภาพเกี่ยวกับความงาม ความสละสลวย ความเป็นเลิศ ความน่าสลด โศกนาฏกรรม ความตลกขบขัน และความเศร้าสลด ศิลปะวิจิตร คุณค่าทางคุณธรรมและคุณค่าทางปัญญาของงานศิลปะ การพัฒนาและการวินิจฉัยสุนทรียศาสตร์ ความสัมพันธ์ระหว่างศิลปะกับวัฒนธรรม</p>                                                                                          |          |
|            | <p>The nature of art; classification of artwork; personal taste; aesthetic evaluation of beauty, elegance, sublimity, misery, tragedy, comedy, and dreariness; art interpretation; moral and cognitive values of art; aesthetic experience development and judgment; culture and art interaction.</p>                                                                                             |          |
| 00-018-003 | การส่งเสริมสุขภาพและการออกกำลังกาย                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 3(2-2-5) |
|            | Health Promotion and Exercise                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |          |
|            | วิชาบังคับก่อน: -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |          |
|            | Prerequisite: -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |          |
|            | <p>ภาพรวมของการสร้างเสริมสุขภาพ องค์ประกอบสมรรถภาพทางกาย สุขภาพกาย และสุขภาพจิต สุขภาพกับชีวิต หลักการและวิธีการออกกำลังกาย เกมสกี กีฬา และการพักผ่อนหย่อนใจ ปัญหาทางสุขภาพเกี่ยวกับอาหารและโภชนาการ ยาและสารเสพติด การวางแผนและการประเมินสุขภาพ การออกแบบโปรแกรม การออกกำลังกายและการกีฬา การพัฒนากิจกรรมส่งเสริมสุขภาพในระดับท้องถิ่นและระดับประเทศ</p>                                         |          |
|            | <p>Overview of health promotion; physical fitness components; physical and mental health; health and life; principles and methods of exercise, games, sports,, and recreation; health problems involving food and nutrition; drugs and addictions; health promotion planning and evaluation; exercise and sport program design; health promotion development at the local and national level.</p> |          |

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |          |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 00-018-004 | <b>ผู้นำนันทนาการ</b><br><b>Recreation Leadership</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 3(2-2-5) |
|            | <b>วิชาบังคับก่อน: -</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |          |
|            | <b>Prerequisite: -</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |          |
|            | <p>ความรู้และทักษะสำหรับผู้ผู้นำนันทนาการ บทบาทของผู้นำการติดต่อสื่อสารระหว่างบุคคลและองค์กร ทฤษฎีแรงจูงใจและกระบวนการกลุ่ม การเตรียมตัวเพื่อกิจกรรมกลางแจ้งและการเดินทาง การบริหารจัดการนันทนาการ การจัดการความปลอดภัยและความเสี่ยง</p> <p>Knowledge and skills for recreation leadership; roles of leader in interpersonal and organizational communication; motivation theories and group dynamics; preparation for outdoor activities and trips; recreation management; safety and risk management.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                |          |
| 00-018-005 | <b>สมาธิเพื่อการพัฒนาชีวิต</b><br><b>Meditation for Life Development</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 3(2-2-5) |
|            | <b>วิชาบังคับก่อน: -</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |          |
|            | <b>Prerequisite: -</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |          |
|            | <p>ประวัติและแนวความคิดเกี่ยวกับการฝึกสมาธิ การฝึกสมาธิแบบต่าง ๆ คุณประโยชน์ที่ได้จากการทำสมาธิ รูปแบบ วิธีการ และขั้นตอนของการทำสมาธิ การรับรู้ อารมณ์ และการปรับแนวคิด การบริหารและการทำสมาธิ การฝึกสมาธิและการเจริญสติ การวางท่าที่เหมาะสม เทคนิคการหายใจและการผ่อนคลาย การฝึกสมาธิเพื่อนำทางไปสู่การรู้แจ้ง การฝึกสมาธิในชีวิตประจำวัน เพื่อความสุขของร่างกาย จิตใจ และจิตวิญญาณ</p> <p>History and concepts of meditation; types of meditation; meditation benefits; patterns, methods, and steps of meditation; feelings, emotion and proper mindset; mindfulness and meditation; proper meditation postures, breathing and relaxation techniques; meditation on the path to enlightenment; meditation practice in everyday life for a happy body mind and soul.</p> |          |

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |          |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 00-022-001 | <b>จริยธรรมสำหรับมนุษย์</b><br><b>Ethics for Human Beings</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 3(3-0-6) |
|            | <b>วิชาบังคับก่อน: -</b><br><b>Prerequisite: -</b><br>ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับทฤษฎีจริยศาสตร์ คำถามและปัญหาในทางจริยปรัชญา<br>ระดับขั้นการพัฒนาจริยธรรม การกำหนดเกณฑ์ความผิด-ถูก ชั่ว-ดี การไตร่ตรอง<br>และการแก้ปัญหาประเด็นขัดแย้งทางจริยธรรม วัฒนธรรมและประเพณีที่มี<br>บทบาทเกี่ยวกับพฤติกรรมทางจริยธรรม ขั้นตอนในการตัดสินใจทางจริยธรรม<br>ปัญหาเชิงคุณธรรม คำถามทางจริยธรรม และพฤติกรรมทางจริยธรรมในสังคม<br>ปัจจุบัน<br>Introduction to ethical theories; questions and problems in moral<br>philosophy; stages of moral development; the standards of right and<br>wrong; analyzing and solving moral dilemmas; cultures, traditions and<br>their roles in ethical behavior; steps of ethical decision making<br>process; moral problems, ethical questions, and ethical behavior in<br>contemporary society. |          |
| 00-022-002 | <b>มนุษย์สัมพันธ์และการพัฒนาบุคลิกภาพ</b><br><b>Human Relations and Personality Development</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 3(3-0-6) |
|            | <b>วิชาบังคับก่อน: -</b><br><b>Prerequisite: -</b><br>ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับมนุษย์สัมพันธ์ พฤติกรรมการอยู่ร่วมกันของมนุษย์<br>บทบาทของการสื่อสารต่อความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล การปรับปรุงตนเองเพื่อ<br>สร้างมนุษยสัมพันธ์กับบุคคลในองค์กรและสังคม หลักการพัฒนาบุคลิกภาพ<br>การพัฒนาทักษะในการปฏิสัมพันธ์กับผู้อื่น มารยาททางสังคมและกิจกรรม<br>นันทนาการ<br>Basic knowledge of human relations; human behavior and social<br>interactions; role of communication in interpersonal relationship; self-<br>improvement to create relationship within organization and society;<br>principles of personality development; interpersonal interaction skills<br>development; social manners and recreational activities.                                                                                                   |          |

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |          |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 00-022-003 | <b>มนุษย์สัมพันธ์เพื่อการดำรงชีวิต</b><br><b>Human Relations for Living</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 3(3-0-6) |
|            | <b>วิชาบังคับก่อน: -</b><br><b>Prerequisite: -</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |          |
|            | <p>ความหมายและความสำคัญของมนุษย์สัมพันธ์ แนวคิดและลักษณะของบุคลิกภาพ ความเชื่อ ทศนคติ และพฤติกรรม ทักษะชีวิตและทักษะความเชื่อส่วนตน ภาวะผู้นำ และการทำงานเป็นทีม บทบาทของความคิดเชิงบวกในการสร้างความสุขและความเป็นอยู่ที่ดี ทฤษฎีทางจิตวิทยาในการสร้างความสัมพันธ์ของมนุษย์ เทคนิคของการสร้างทักษะด้านมนุษย์สัมพันธ์ ปัจจัยที่มีอิทธิพลและปัญหาที่เกี่ยวข้องกับการดำรงชีวิตของมนุษย์</p> <p>Meaning and importance of human relations; concepts and characteristics of personality, beliefs, attitudes, and behavior; life skills and self-belief skills; leadership and teamwork; the power of positive thinking to improve well-beings and happiness; psychological theories in developing human relations in life and work; skill-building techniques in attitude creation of human relations; influential factors and related problems of human life.</p> |          |
| 00-022-004 | <b>วิถีชีวิตแห่งการดำรงชีวิต</b><br><b>Lifestyle Enhancement</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 3(3-0-6) |
|            | <b>วิชาบังคับก่อน: -</b><br><b>Prerequisite: -</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |          |
|            | <p>การดูแลสุขภาพและสุขภาวะแบบองค์รวม ชีวิตกับสิ่งแวดล้อม บทบาทของการออกกำลังกาย โภชนาการ สังคม เศรษฐกิจ จิตวิญญาณ และสภาพแวดล้อมที่มีผลต่อการดำเนินชีวิต สุขภาพ และความผาสุก ทักษะชีวิตกับการพัฒนาจิตสาธารณะ เศรษฐกิจพอเพียงและภูมิปัญญาท้องถิ่น พหุวัฒนธรรมกับวิถีประชาธิปไตย การเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืน</p> <p>Holistic approach to health and wellbeing; life and environment; the role of exercise, nutrition, society, economy, spirituality, and environment in lifestyle, health and well-being; life skills of public mind development; sufficiency economy and folk wisdoms; pluralism and democratic ways of life; lifelong learning for sustainable development.</p>                                                                                                                                                             |          |

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |          |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 00-022-005 | <p>จิตวิทยาเชิงบวก</p> <p>Positive Psychology</p> <p>วิชาบังคับก่อน: -</p> <p>Prerequisite: -</p> <p>การเชื่อมั่นในตัวเองและการจูงใจผู้อื่น การเรียนรู้ที่จะผิดพลาดหรือผิดพลาดที่จะเรียนรู้ การยอมรับในคุณค่าของความเป็นมนุษย์ การมองโลกในแง่ดี การให้อภัย ความกตัญญู และความเมตตา การสร้างความสัมพันธ์กับบุคคลอื่น การเชื่อมต่อระหว่างร่างกายและจิตใจ การทำตนเองให้เป็นที่รู้จัก การเปลี่ยนแปลงรูปแบบพฤติกรรมและแนวคิด</p> <p>Self-confidence and motivating others; learning to fail or failing to learn; recognizing the values of human beings; optimism, forgiveness, gratitude, and kindness; mind-body connection; making oneself known by others; changing behavior and thought patterns.</p>                                                                       | 3(3-0-6) |
| 00-022-006 | <p>จิตวิทยาในการทำงาน</p> <p>Psychology in Working</p> <p>วิชาบังคับก่อน: -</p> <p>Prerequisite: -</p> <p>แนวคิดพื้นฐานที่เกี่ยวกับจิตวิทยาร่วมสมัย พฤติกรรม และกระบวนการทางจิตในเชิงชีวภาพและสังคม องค์การและระบบการทำงานในองค์การ ทฤษฎีองค์การ ทฤษฎีผู้นำ การแก้ปัญหาข้อขัดแย้งและการทำงานเป็นทีม การบริหารเวลา แรงจูงใจในการทำงาน การจัดการความเครียด หลักการทางจิตวิทยาเชิงบวกและการทำงานอย่างมีความสุข</p> <p>Basic concepts within contemporary psychology, biological and social aspects of behavior and mental process; organization and work systems; organization theories; leadership theories; conflict resolution and teamwork skills; time management; motivation in working; stress management; principles of positive psychology and happiness at work.</p> | 3(3-0-6) |

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |          |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 00-022-007 | <p>ภาวะผู้นำและการทำงานเป็นทีม</p> <p>Leadership and Teamwork</p> <p>วิชาบังคับก่อน: -</p> <p>Prerequisite: -</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 3(3-0-6) |
|            | <p>บทบาทของผู้นำและภาวะผู้นำ คุณลักษณะและความรับผิดชอบในการเสริมสร้างคุณภาพงาน เทคนิคและกลยุทธ์ในการทำงานเป็นทีม แนวทางและเทคนิคการจัดการสมัยใหม่ด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ การจัดการองค์การให้สอดคล้องกับสถานการณ์ในปัจจุบัน</p> <p>Roles of leaders and leadership; characteristics and responsibility for enhancing work quality; techniques and strategies for successful teamwork; guidelines and techniques of modern management with information technology; organizational management in accordance with current situations.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |          |
| 00-023-001 | <p>พลเมืองกับจิตสำนึกต่อสังคม</p> <p>Citizens and Public Consciousness</p> <p>วิชาบังคับก่อน: -</p> <p>Prerequisite: -</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 3(3-0-6) |
|            | <p>องค์ความรู้เกี่ยวกับความเป็นพลเมืองดีในระบอบประชาธิปไตย กติกาทางสังคม สิทธิมนุษยชน การยอมรับความหลากหลายและความแตกต่าง ความรับผิดชอบต่อสังคม หลักความเสมอภาคและพึ่งพาตนเอง การแยกแยะระหว่างผลประโยชน์ส่วนตนกับผลประโยชน์ส่วนรวม ความละเอียดและความไม่ทนต่อการทุจริต หน้าที่ของพลเมืองและความรับผิดชอบต่อสังคมในการต้านทุจริต จิตสาธารณะและจิตสำนึกทางศีลธรรมของพลเมืองโดยใช้กระบวนการเรียนรู้ด้วยกิจกรรมการเรียนรู้ที่หลากหลาย</p> <p>Knowledge of being a good citizen in democratic regime; social regulations; human rights; recognition of diversity and difference; social responsibility; equality and self-reliance; discerning of self interest and public interest; intolerance and being ashamed of involving in corruption; civic duty and responsibility for anti-corruption; public mind and moral consciousness of citizen by learning and practicing good manners.</p> |          |



|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |          |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 00-023-002 | <p><b>สังคมกับการปกครอง</b><br/> <b>Society and Government</b><br/> <b>วิชาบังคับก่อน: -</b><br/> <b>Prerequisite: -</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 3(3-0-6) |
|            | <p>วิวัฒนาการของระบบการเมืองและการปกครองของไทย อำนาจอธิปไตยและรูปแบบการปกครอง การปกครองแบบประชาธิปไตย แนวความคิด ทฤษฎี และอุดมการณ์ทางการเมือง สถาบันและกระบวนการทางการเมือง ปัจจัยเกื้อหนุนและปัญหาอุปสรรคในการเปลี่ยนแปลงของสังคมและการเมือง</p> <p>Development of Thai politics and government; sovereignty and forms of government; democratic government; political concepts, theories, and ideology; political institutions and processes; supporting factors and obstacles to social and political changes.</p>                                                 |          |
| 00-023-003 | <p><b>อารยธรรมไทยในบริบทโลกาภิวัตน์</b><br/> <b>Thai Civilization in Globalization Context</b><br/> <b>วิชาบังคับก่อน: -</b><br/> <b>Prerequisite: -</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 3(3-0-6) |
|            | <p>ความแตกต่างระหว่างอารยธรรมตะวันตกและตะวันออก อารยธรรมไทยยุคก่อนประวัติศาสตร์และอาณาจักรโบราณ สภาพการเมือง สังคม และเศรษฐกิจไทยสมัยสุโขทัยถึงปัจจุบัน การพัฒนาประเทศตามกระแสโลก กระแสโลกาภิวัตน์ที่มีบทบาทต่อการเปลี่ยนแปลงรูปแบบของวัฒนธรรมไทย</p> <p>The difference between Western and Eastern civilizations; prehistoric Thai civilization and ancient empires; political, social and economic conditions from Sukhothai period to the present; country development according to global trends; globalization influences to changing Thai cultural patterns.</p> |          |

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |          |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 00-023-004 | <p><b>ไทยศึกษา</b></p> <p><b>Thai Studies</b></p> <p><b>วิชาบังคับก่อน: -</b></p> <p><b>Prerequisite: -</b></p> <p>ความเป็นมาของชนชาติไทย สังคม เศรษฐกิจและการปกครองของไทย ศาสนาและประเพณีไทย ภาษาและวรรณกรรมไทย ทศนศิลป์และหัตถกรรม นาฏศิลป์และดนตรีไทย อาหารไทย วัฒนธรรมพื้นบ้านและภูมิปัญญาไทย ความสัมพันธ์ระหว่างประเทศไทยกับประเทศเพื่อนบ้าน ในทางการเมือง สังคมและเศรษฐกิจ</p> <p>Thai ethnic origin; Thai society, economy and government; religions and Thai traditions; Thai language and literatures; visual arts and handicrafts; Thai classical dances and music; Thai food; Thai folk culture and wisdom; relationship between Thailand and neighboring countries in political, social and economic aspects.</p>                                                 | 3(3-0-6) |
| 00-023-005 | <p><b>ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับกฎหมาย</b></p> <p><b>Introduction to Law</b></p> <p><b>วิชาบังคับก่อน: -</b></p> <p><b>Prerequisite: -</b></p> <p>ประเภทของกฎหมาย ระบบกฎหมายไทยและกฎหมายระหว่างประเทศ ระบบศาลยุติธรรม กฎหมายรัฐธรรมนูญและกฎหมายปกครอง กฎหมายและสิทธิตามกฎหมายที่จำเป็นต้องรู้ ประมวลกฎหมายอาญา ประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ กฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค กฎหมายอสังหาริมทรัพย์ กฎหมายเฉพาะเรื่องและกฎหมายอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการใช้ชีวิตประจำวัน</p> <p>Categories of law; international law and Thai legal systems; court system; constitutional law and administrative law; law and legal rights everyone should know; criminal code, civil and commercial code, consumer protection law, real estate law, special law and other laws related to everyday life.</p> | 3(3-0-6) |

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |          |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 00-023-006 | <p>เอเชียตะวันออกเฉียงใต้ศึกษา<br/>Southeast Asian Studies</p> <p>วิชาบังคับก่อน: -</p> <p>Prerequisite: -</p> <p>ประวัติศาสตร์ สังคมวิทยาและมานุษยวิทยาของเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ความหลากหลายทางวัฒนธรรม ศาสนา และประเพณีที่โดดเด่น ลักษณะพื้นที่ ทรัพยากรธรรมชาติ และสภาพแวดล้อม สังคมสมัยใหม่และความเป็นสากล ระบบเศรษฐกิจและการพัฒนาประชาคม การค้าระหว่างประเทศในภูมิภาคด้วยตนเอง การอำนวยความสะดวกทางการค้า และความร่วมมือในภูมิภาค บทบาทของเอเชียตะวันออกเฉียงใต้กับภูมิภาคอื่น</p> <p>History, sociology, and anthropology of Southeast Asia; cultural diversity, religious, and the prominent traditions; landforms, natural resources, and environment; modernization and globalization; economic systems and community development; intra-regional trade, trade facilitation and regional cooperation; roles of Southeast Asia on other regions.</p> | 3(3-0-6) |
| 00-023-007 | <p>ชุมชนศึกษา<br/>Community Studies</p> <p>วิชาบังคับก่อน: -</p> <p>Prerequisite: -</p> <p>แนวคิด เทคนิค วิธีการ และเครื่องมือในการศึกษาชุมชน กระบวนการศึกษาชุมชน ในเรื่องของสิ่งแวดล้อมทางกายภาพ ประวัติศาสตร์ เศรษฐกิจ สังคม การเมือง วัฒนธรรม และสาธารณสุขของชุมชน การวิเคราะห์ชุมชน การวางแผนชุมชน การเขียนโครงการพัฒนาชุมชน</p> <p>Concepts, techniques, methods, and tools used in community studies; processes of community studies involving the physical environment, history, economy, society, politics, culture, and public health; community analysis; community planning; launching a successful community development project.</p>                                                                                                                                                                                                             | 3(3-0-6) |

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |          |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 00-023-008 | <b>วัฒนธรรมและชนบประเพณีภาคใต้</b><br><b>Southern Cultures and Traditions</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 3(3-0-6) |
|            | <b>วิชาบังคับก่อน: -</b><br><b>Prerequisite: -</b><br>อัตลักษณ์ของชาวใต้ ภาษาพื้นเมือง สำเนียงภาษา วัฒนธรรมและความเชื่อ<br>คติชาวบ้านและภูมิปัญญาท้องถิ่น ประเพณีและพิธีกรรมทางศาสนา สังคมไทยมุสลิม<br>และไทยพุทธ เทศกาลเฉลิมฉลองและงานรื่นเริง การอนุรักษ์และรักษาประเพณี<br>ของชาวใต้ในยุคปัจจุบัน ทักษะศึกษาและกิจกรรมทางวัฒนธรรม<br>Identity of the Southerner; indigenous language, dialects, culture and<br>beliefs, folklore and folk wisdom, tradition and sacred activities; Muslim<br>and Buddhist communities in the South; festivals and folk<br>entertainment; the conservation of southern traditions in contemporary<br>contexts; field studies and cultural activities.                                                                                                                                                                                                                   |          |
| 00-034-001 | <b>มนุษย์กับวรรณกรรม</b><br><b>Man and Literature</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 3(3-0-6) |
|            | <b>วิชาบังคับก่อน: -</b><br><b>Prerequisite: -</b><br>ความสัมพันธ์ระหว่างวรรณกรรมกับบุคคล สังคม และประเพณี บทบาทของ<br>วรรณกรรมต่อทัศนคติ ค่านิยม และพฤติกรรมของมนุษย์ การเห็นคุณค่าของภาษา<br>และวรรณกรรม แนวทางการศึกษาวรรณกรรม ความเหมือนและความแตกต่าง<br>ระหว่าง ตำนาน มหาकाพย์ บทกวี นิทาน บทสวดมนต์ บทเพลง ร้อยแก้ว<br>และบทละคร แนวคิด ปรัชญา อุดมการณ์ ค่านิยม และวัฒนธรรมที่ส่อสะท้อน<br>ในวรรณกรรม นักประพันธ์ที่มีชื่อเสียงของไทยและผลงานที่โดดเด่น<br>Relationship of literature with humans, society and culture; the influence<br>of literature on attitudes, values, and behavior; the appreciation of<br>language and literature; literature study guides; similarities and<br>differences in the myths, epic, poetry, fables, sacred texts, prose, and<br>drama; concepts, philosophy, ideology, values and culture reflected in<br>literatures; legendary Thai authors and their work. |          |

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |          |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 00-034-002 | <p>ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร</p> <p>Thai for Communication</p> <p>วิชาบังคับก่อน: -</p> <p>Prerequisite: -</p> <p>หลักการสื่อสาร ความรู้พื้นฐานการใช้ภาษาไทย การฟังอย่างมีวิจารณญาณ การอ่านจับใจความ การวิเคราะห์และประเมินค่าสาร การเขียนหนังสือราชการ จดหมายสมัครงาน และโครงการ การพูดในโอกาสต่าง ๆ การใช้เทคโนโลยีในการสื่อสาร</p> <p>Communication principles; basic knowledge of Thai language; listening discretion; reading comprehension; analysis and evaluation of substances; official letter, cover letter, and project paper; speaking ability in various occasions; use of technology in communication.</p>                                                                                                                                                                                  | 3(2-2-5) |
| 00-034-003 | <p>ทักษะการอ่านภาษาไทย</p> <p>Thai Reading Skills</p> <p>วิชาบังคับก่อน: -</p> <p>Prerequisite: -</p> <p>ทฤษฎีการอ่านและการอ่านเพื่อความเข้าใจ ภาษาโดยตรงและภาษาโดยนัย การอ่านออกเสียงเพื่อความจำ การฝึกทักษะในการการถอดความ วิเคราะห์สังเคราะห์ สรุปความ และประเมินค่างานเขียนของไทย ความสนใจ ความต้องการ และพื้นฐาน ความรู้ที่มีบทบาทต่อการเลือกอ่านหนังสือ การใช้ห้องสมุดและอินเทอร์เน็ตเพื่อการศึกษาค้นคว้า</p> <p>Reading theories and reading comprehension; implicit and explicit language; reading aloud for improving memory retention; practical skills in paraphrasing, analyzing, synthesizing, summarizing, and evaluating Thai treatises; interests, needs, and background knowledge that influence selecting reading materials; the use of library and Internet resources for study.</p> | 3(2-2-5) |

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |          |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 00-034-004 | ทักษะการเขียนภาษาไทย                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 3(2-2-5) |
|            | Thai Writing Skills                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |          |
|            | วิชาบังคับก่อน: -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |          |
|            | Prerequisite: -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |          |
|            | <p>หลักการเขียนภาษาไทย ภาษาไทยร่วมสมัย ภาษาเฉพาะกลุ่ม และการเรียบเรียงงานวิชาการ การเว้นวรรค การใช้เครื่องหมายวรรคตอน และสัญลักษณ์ การใช้สำนวนโวหารในการเขียน การเขียนเรียงความ การเขียนบทความ การเขียนสารคดี การเขียนเชิงวิชาการ และการเขียนเชิงสร้างสรรค์ การฝึกและพัฒนาลายมือ</p> <p>Principles of Thai writing; contemporary Thai language, jargon language, and academic writing; proper use of spacing, punctuation marks, and symbols; rhetorical writing strategies; essay writing, articles writing, documentary writing, academic writing, and creative writing; handwriting practice and development.</p>                                  |          |
| 00-034-005 | ศิลปะการพูด                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 3(2-2-5) |
|            | Art of Speaking                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |          |
|            | วิชาบังคับก่อน: -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |          |
|            | Prerequisite: -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |          |
|            | <p>ทฤษฎีวัจนกรรม ประเภทการพูด การวิเคราะห์ผู้ฟัง การเลือกหัวข้อในการพูด ขั้นตอนการเตรียมการพูด การพัฒนาสมรรถภาพการพูด การฝึกทักษะการพูดในรูปแบบต่าง ๆ เช่น การกล่าวอวยพร การพูดนำเสนอ การพูดกล่าวนำในฐานะพิธีกร การพูดโน้มน้าวใจ การพูดในทางธุรกิจ และการสัมภาษณ์ จริยธรรมและมารยาทในการพูด</p> <p>Speech act theory; types of speech delivery; audience analysis, selecting a speech topic; steps for preparing a speech; speech performance development; speaking skills practice including greeting, presentation, master of ceremonies' opening speech, persuasive speech, business speech, and interviewing; ethics and manners in speaking.</p> |          |

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |          |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 00-034-006 | <p>การอ่านและการเขียนเชิงวิชาการ</p> <p>Academic Reading and Writing</p> <p>วิชาบังคับก่อน: -</p> <p>Prerequisite: -</p> <p>รูปแบบของภาษาเขียนเอกสารและตำราทางวิชาการ ความรู้พื้นฐานและทักษะทางปัญญาที่จำเป็นในการอ่านและการเขียน วิธีการสืบค้นข้อมูลและการอ้างอิงทักษะในการคิดวิเคราะห์ในการตีความ ถอดความ วิเคราะห์ สรุป และประเมินเนื้อหาในเอกสารทางวิชาการ การฝึกปฏิบัติการเขียนในรูปแบบต่าง ๆ งานที่มอบหมายในการอ่านและเขียน</p> <p>Language patterns of academic writing; basic knowledge and cognitive skills related to academic reading and writing; retrieving information and reference; critical thinking skills in interpreting, paraphrasing, analyzing, summarizing, and evaluating the academic documents; writing practice in various forms; reading and writing assignments.</p> | 3(2-2-5) |
| 00-034-007 | <p>การอ่านเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต</p> <p>Reading for Lifelong Learning</p> <p>วิชาบังคับก่อน: -</p> <p>Prerequisite: -</p> <p>หลักการอ่านเพื่อความเข้าใจ การอ่านวรรณกรรมประเภทต่าง ๆ กลยุทธ์ในการอ่าน สารคดี บันเทิงคดี นิทาน นวนิยาย เรื่องสั้น การ์ตูน และงานสร้างสรรค์ทั้งร้อยแก้ว ร้อยกรอง การอ่านตามรสนิยม รูปแบบและวิธีการเชื่อมโยงความคิด ศิลปะการอ่าน และการบูรณาการกับศาสตร์และศิลป์แขนงอื่น ๆ</p> <p>Principles of reading comprehension; literature reading of various types; reading strategies for fiction, non-fiction, tales, novels, short stories, cartoons, and creative work in both prose and poetry; reading according to personal taste; types and methods of linking ideas, the art of reading and reading integration with science and art in various fields.</p>        | 3(2-2-5) |

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |          |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 00-035-001 | <b>สนทนาภาษาอังกฤษ</b><br><b>English Conversation</b><br><b>วิชาบังคับก่อน: -</b><br><b>Prerequisite: -</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 3(2-2-5) |
|            | <p>การแนะนำตนเองและผู้อื่น การทักทาย การบอกลา และการกล่าวลาในภาษาอังกฤษ<br/>         การแสดงความยินดี การขอบคุณ และการขอโทษ การแสดงความเห็นอกเห็นใจ<br/>         การแสดงความคิดเห็น การนัดหมาย การพูดโทรศัพท์ การซื้อขายและต่อรองราคา<br/>         การสั่งอาหาร การสอบถามและบอกทิศทาง</p> <p>Introducing oneself and others; greetings, farewells and ways to say<br/>         goodbye in English; congratulating, thanking, and apologizing; expressing<br/>         empathy and sympathy; giving opinions; making an appointment;<br/>         telephoning; purchasing and bargaining; ordering food; asking and giving<br/>         directions.</p>                        |          |
| 00-035-002 | <b>การอ่านและการเขียนภาษาอังกฤษ</b><br><b>English Reading and Writing</b><br><b>วิชาบังคับก่อน: -</b><br><b>Prerequisite: -</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 3(2-2-5) |
|            | <p>การอ่านข่าว โฆษณา ประกาศ คำแนะนำและข้อความสั้น ๆ การกรอกแบบฟอร์ม<br/>         การจดบันทึก และการเขียนข้อความสั้น ๆ การสรุปการสังเคราะห์ข้อมูลจากแหล่งต่าง ๆ<br/>         วิธีการเขียนแบบอธิบาย การเขียนแบบโน้มน้าว การเขียนเล่าเรื่อง และการเขียนแบบ<br/>         บรรยาย การปรับปรุงและการแก้ไขงานเขียน</p> <p>Reading news, advertisements, announcements, instructions, and short<br/>         passages; form filling, note-taking, and writing short passages;<br/>         summarizing and synthesizing information from several sources;<br/>         expository, persuasive, narrative, and descriptive writing; revising and<br/>         editing written work.</p> |          |



|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |          |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 00-035-003 | <b>ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร</b><br><b>English for Communication</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 3(2-2-5) |
|            | <b>วิชาบังคับก่อน: -</b><br><b>Prerequisite: -</b><br>ทักษะพื้นฐานทางการฟัง การออกเสียง การพูด การอ่าน และการเขียน<br>ภาษาอังกฤษ เพื่อการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ การแสดงความคิดเห็น อารมณ์และ<br>ความรู้สึก การใช้กิจกรรมบทบาทสมมติเพื่อพัฒนาทักษะการสื่อสาร ความรู้พื้นฐาน<br>เกี่ยวกับคำวลีและประโยคที่ใช้ทั่วไป โดยเน้นการใช้ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร<br>ในสถานการณ์ประจำวัน<br>Basic skills in listening, pronunciation, speaking, reading, and writing<br>English in order to communicate effectively; expressions of idea,<br>opinions, emotions, and feeling; the use of role-play activities to<br>develop communication skills; basic knowledge of common words,<br>phrases, and sentences with an emphasis on using English for<br>communication regarding everyday life situations. |          |
| 00-035-004 | <b>ภาษาอังกฤษเพื่อการทำงาน</b><br><b>English for Work</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 3(2-2-5) |
|            | <b>วิชาบังคับก่อน: -</b><br><b>Prerequisite: -</b><br>คำศัพท์ สำนวนและโครงสร้างภาษาอังกฤษเพื่อการเตรียมความพร้อมในการประกอบ<br>อาชีพ การอ่านโฆษณาสมัครงาน การกรอกใบสมัครงาน การเขียนประวัติย่อ<br>การเขียนจดหมายสมัครงาน การสัมภาษณ์งาน การสื่อสารเบื้องต้นในองค์กร<br>การสื่อสารทางโทรศัพท์ การส่งอีเมล<br>English vocabulary, expressions, and structures for career preparation;<br>reading job advertisements; filling in an application form; interviewing for<br>jobs; writing resumes; writing application letter; basic communication in<br>organizations; telephoning; sending emails.                                                                                                                                                                                                   |          |

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |          |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 00-035-005 | <b>ภาษาอังกฤษเพื่อการนำเสนอ</b><br><b>English for Presentation</b><br><b>วิชาบังคับก่อน: -</b><br><b>Prerequisite: -</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 3(2-2-5) |
|            | <p>คำศัพท์และเทคนิควิธีที่จำเป็นสำหรับการนำเสนอ การใช้กลไกทางภาษาเพื่อพัฒนาทักษะการนำเสนอ การใช้น้ำเสียง จังหวะ การหยุดคิด และทำนองเสียง การใช้คำศัพท์สำนวน และรูปแบบประโยคภาษาอังกฤษที่ใช้สำหรับการนำเสนอ การสื่อสารด้วยการใช้ถ้อยคำและไม่ใช้ถ้อยคำ การเตรียมเนื้อหา การใช้สื่อประกอบการนำเสนอ เทคนิคการนำเสนอ การจัดการกับคำถาม</p> <p>Necessary English vocabulary and techniques for presentation; using linguistic devices for improving presentation skills; effective use of voice, rhythm, pausing, and intonation; English words, expressions, and sentence patterns used in presentation; verbal and non-verbal communication; content preparation; using media for presentation; presentation techniques; question handling.</p> |          |
| 00-035-006 | <b>ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต</b><br><b>English for Lifelong Learning</b><br><b>วิชาบังคับก่อน: -</b><br><b>Prerequisite: -</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 3(2-2-5) |
|            | <p>ทักษะและกลวิธีการเรียนรู้ภาษาอังกฤษด้วยตนเองที่จำเป็นในการเรียนรู้ตลอดชีวิต การสร้างทัศนคติที่ดีต่อการเรียนภาษาอังกฤษทั้งสำหรับการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ ผ่านการศึกษาด้วยตนเองในหัวข้อที่สนใจ การสืบค้นข้อมูลที่เกี่ยวข้อง การพิจารณาความเหมาะสมของข้อมูล การนำเสนอผลการเรียนรู้ การประเมินการเรียนรู้ของตนเอง</p> <p>English language skills and self-learning strategies necessary for lifelong learning; creating a positive attitude in learning English both for personal and professional development through self-study on topics of interest; searching relevant information; evaluating information; presenting learning outcomes; evaluating one's own learning.</p>                                                             |          |

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |          |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 00-035-007 | <p>ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร</p> <p>Chinese for Communication</p> <p>วิชาบังคับก่อน: -</p> <p>Prerequisite: -</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 3(2-2-5) |
|            | <p>แนะนำภาษาที่ใช้ในชีวิตประจำวันในจีน คำศัพท์ สำนวน และรูปประโยคเพื่อ<br/>การสื่อสารในสถานการณ์ทั่วไป ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับภาษาจีนกลาง รูปแบบ<br/>อักษรภาษาจีน การออกเสียงภาษาจีน การวางตำแหน่งคำและไวยากรณ์<br/>โครงสร้างประโยคภาษาจีนกลาง คำ วลี และสำนวนภาษาจีนกลางที่ใช้<br/>ในชีวิตประจำวัน</p> <p>Introduction to everyday language used in China; essential vocabulary,<br/>expressions, and sentence structures for communication in general<br/>situations; basic knowledge of Mandarin; Chinese characters; Pinyin<br/>pronunciation; word orders and grammar; Mandarin sentences<br/>structure; words, and phrases expressions for everyday use.</p>            |          |
| 00-035-008 | <p>ภาษามลายูเพื่อการสื่อสาร</p> <p>Malay for Communication</p> <p>วิชาบังคับก่อน: -</p> <p>Prerequisite: -</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 3(2-2-5) |
|            | <p>แนะนำภาษาที่ใช้ในชีวิตประจำวันในมาเลเซีย คำศัพท์ สำนวน และรูปประโยคเพื่อ<br/>การสื่อสารในสถานการณ์ทั่วไป ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับภาษามลายูและอักษรรูมี คำ<br/>และวลีที่ใช้ทั่วไป โครงสร้างคำ วลี และประโยค ทักษะเบื้องต้นในการสนทนา<br/>ในชีวิตประจำวัน ด้วยถ้อยคำและภาษาที่ถูกต้อง</p> <p>Introduction to everyday language used in Malaysia; essential<br/>vocabulary, expressions, and sentence structures for communication in<br/>general situations; basic knowledge of Malay and Rumi alphabet;<br/>common words and expressions; words, phrases, and sentences<br/>structure; basic skills in everyday conversation with appropriate words<br/>and expressions.</p> |          |

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |          |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 00-035-009 | <p>ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร</p> <p>Japanese for Communication</p> <p>วิชาบังคับก่อน: -</p> <p>Prerequisite: -</p> <p>แนะนำภาษาที่ใช้ในชีวิตประจำวันในญี่ปุ่น คำศัพท์ สำนวน และรูปประโยคเพื่อการสื่อสารในสถานการณ์ทั่วไป รูปแบบอักษรฮิระงานะ คาตากานะ และคันจิ การออกเสียงภาษาญี่ปุ่น คำ วลี และประโยค ทักษะเบื้องต้นในการสนทนาในชีวิตประจำวันด้วยถ้อยคำและภาษาที่ถูกต้อง</p> <p>Introduction to everyday language used in Japan; essential vocabulary, expressions, and sentence structures for communication in general situations; character sets used in Japanese language Hiragana, Katakana, and Kanji; Japanese pronunciation; Japanese words, phrases, and sentences; basic skills in everyday conversation with appropriate words and expressions.</p> | 3(2-2-5) |
| 00-046-001 | <p>คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน</p> <p>Mathematics for Everyday Use</p> <p>วิชาบังคับก่อน: -</p> <p>Prerequisite: -</p> <p>ระบบจำนวน การดำเนินการทางคณิตศาสตร์สำหรับจำนวนเต็ม การใช้ตัวเลข ทศนิยม เศษส่วน เปอร์เซ็นต์ และสัดส่วน ค่าเฉลี่ยเลขคณิต มิติ หน่วยการวัด และตัวเลขนัยสำคัญ การวัดระยะทาง พื้นที่ และปริมาตร เรขาคณิตวิเคราะห์ สมการพีชคณิต กราฟและไดอะแกรม เวนไดอะแกรม การตีความข้อมูลทางสถิติ</p> <p>Number systems; arithmetic operations with integers; using decimals, fractions, percentages, and ratios; arithmetic mean; dimensions, units and significant digits; measurement of distance, area and volume; analytic geometry; algebraic equations; graphs and diagrams; Venn diagram; interpreting statistical data and information.</p>         | 3(2-2-5) |

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 00-046-002 | <p data-bbox="367 228 582 280"><b>ความรู้เชิงตัวเลข</b></p> <p data-bbox="367 280 638 324"><b>Numerical Literacy</b></p> <p data-bbox="367 324 582 369"><b>วิชาบังคับก่อน: -</b></p> <p data-bbox="367 369 574 414"><b>Prerequisite: -</b></p> <p data-bbox="367 414 1335 705">ทักษะพื้นฐานทางตัวเลขเพื่อใช้แก้ปัญหาในชีวิตประจำวัน การดำเนินการทางคณิตศาสตร์และการใช้จำนวนเต็ม ทศนิยม เศษส่วน เปอร์เซ็นต์ เลขยกกำลัง และกรณฑ์ ตัวเลขโดยประมาณและเลขนัยสำคัญ การใช้ข้อมูล กราฟ ตาราง และฮิสโตแกรม การดำเนินการเกี่ยวกับข้อมูล ค่าสหสัมพันธ์ ค่าความแปรปรวน การกระจายความถี่ การชักตัวอย่าง และความคลาดเคลื่อนมาตรฐานของการวัด สูตรและการคำนวณเกี่ยวกับรูปทรงเรขาคณิต</p> <p data-bbox="367 705 1335 1041">Basic numeracy skills needed for solving real life problems; arithmetic operations and working with whole numbers, decimals, fractions, percentage, exponents, and radicals; approximating number and significant numbers; the use of data, graphs, charts, and histograms; statistical processing of data, correlation, variance, frequency distributions, sampling, and standard error of measurement; calculations formulars and calculations of geometric shapes.</p> |
| 00-046-003 | <p data-bbox="367 1097 670 1142"><b>คณิตศาสตร์สำหรับธุรกิจ</b></p> <p data-bbox="367 1142 734 1187"><b>Mathematics for Business</b></p> <p data-bbox="367 1187 582 1232"><b>วิชาบังคับก่อน: -</b></p> <p data-bbox="367 1232 574 1276"><b>Prerequisite: -</b></p> <p data-bbox="367 1276 1335 1534">ทักษะทางคณิตศาสตร์ที่จำเป็นสำหรับการแก้ปัญหาและการตัดสินใจทางธุรกิจ ระบบจำนวน ฟังก์ชันและโมเดลทางคณิตศาสตร์ สัดส่วนและร้อยละ อสมการและสมการเชิงเส้น กราฟ พื้นที่ และปริมาตร กำไรขาดทุน ดอกเบี้ย ภาษี ค่าเสื่อมราคา ค่าของเงินตามเวลา การประกัน และจุดคุ้มทุน ค่าบำเหน็จและค่านายหน้า การจัดสรรทรัพยากร การหาจุดคุ้มทุน การหาค่าเหมาะที่สุดโดยวิธีกราฟและวิธีซิมเพล็กซ์</p> <p data-bbox="367 1534 1335 1854">The mathematical skills required for problem solving and decision making in business; number systems; functions and mathematical models; proportion and percentage; inequality and linear equations; graphs, area, and volume; gain and loss, interest, taxes, depreciation, time value of money, assurance, and break-even point; pension and broker commission; finding the optimal value by graph and the simplex method.</p>                                   |

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |          |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 00-046-004 | <p><b>ความงามของคณิตศาสตร์</b></p> <p><b>Beauty of Mathematics</b></p> <p><b>วิชาบังคับก่อน: -</b></p> <p><b>Prerequisite: -</b></p> <p>การมองเห็นและการตระหนักถึงความงามของคณิตศาสตร์จากเนื้อหาสาระในเชิงศิลปะและสุนทรียะของคณิตศาสตร์ การรู้จำแบบ จำนวนเฉพาะ ความสามารถที่จะหารลงตัว ความสามารถถอดกรณฑ์ เลขคณิตมอดุลาร์ ทฤษฎีสุดท้ายของแฟร์มา เลขฟีบอแนชี อัตราส่วนของ ทฤษฎีบทของปีทาโกรัส สมมาตร ความไม่มีที่สิ้นสุด แฟร็กทัล ปริภูมิทอพอโลยี การค้นหาทรงตันเพลโตลำดับที่หก และภาพจินตนาการมิติที่สี่ เน้นการอภิปรายในชั้นเรียนและการนำเสนอผลงานของนักศึกษา</p> <p>Visualization and appreciation of the beauty of mathematics through selected topics concerning art and aesthetics of mathematics; pattern recognition, prime numbers, divisibility, rationality, modular arithmetics, Fermat's Last Theorem, Fibonacci Numbers, Golden Ratio, Pythagorean Theorem, symmetry, infinity, fractals, topological spaces, hunting for a Sixth Platonic Solid, and visualizing the fourth dimension; emphasizing on class discussion and student presentation.</p> | 3(2-2-5) |
| 00-046-005 | <p><b>ระบบสารสนเทศเพื่อการตัดสินใจ</b></p> <p><b>Information Systems for Decision Making</b></p> <p><b>วิชาบังคับก่อน: -</b></p> <p><b>Prerequisite: -</b></p> <p>หลักการพื้นฐานของระบบสารสนเทศ ศาสตร์และศิลป์ในการตัดสินใจ การใช้ระบบสารสนเทศเพื่อสนับสนุนการตัดสินใจระดับบุคคล ระดับกลุ่ม และระดับองค์กร การใช้ระบบสารสนเทศเพื่อการวางแผน จัดระบบกระบวนการ และการดำเนินงานขององค์กร การรวบรวมข้อมูลและการวิเคราะห์ข้อมูล การอนุมานเชิงสถิติและสถิติพรรณนาเพื่อการตัดสินใจ</p> <p>Fundamentals of information systems; the art and science of decision making; the use of information systems to support individual, group, and organizational decision making; the applications of information systems in strategic planning, processing and operating the organizations; data collection and data analysis; statistical inference and descriptive statistics for decision making.</p>                                                                                                                                                                           | 3(2-2-5) |

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |          |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 00-047-001 | <p>มนุษย์กับผลิตภัณฑ์เคมี</p> <p>Man and Chemical Products</p> <p>วิชาบังคับก่อน: -</p> <p>Prerequisite: -</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 3(3-0-6) |
|            | <p>ความสัมพันธ์ระหว่างสารเคมีกับชีวิตมนุษย์ ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด สารเคมีที่ปนเปื้อนในอาหารและสารเติมในอาหาร ยาและสารเสพติด เครื่องสำอาง สารเคมีที่ใช้ในการเกษตร สารกัมมันตรังสีและผลิตภัณฑ์ปิโตรเคมี ผลกระทบของสารเคมีกับมวลมนุษย์</p> <p>The relationship between chemical agents and human life; cleaning products; contaminated food and food additives; drugs and addictions; cosmetics; agro-chemical products; radioactive agents and petrochemical products; impacts of chemical agents on human beings.</p>                                                                                                                  |          |
| 00-047-002 | <p>สิ่งแวดล้อมและการจัดการทรัพยากร</p> <p>Environment and Resource Management</p> <p>วิชาบังคับก่อน: -</p> <p>Prerequisite: -</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 3(3-0-6) |
|            | <p>ความหมาย ประเภท ลักษณะและขอบเขตของสิ่งแวดล้อม การจัดการทรัพยากร ระบบนิเวศและความหลากหลายทางชีวภาพ สมดุลของระบบนิเวศ มลพิษ สิ่งแวดล้อม ปัญหาสิ่งแวดล้อมในปัจจุบัน การอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม กฎหมาย สิ่งแวดล้อม การใช้ระบบสารสนเทศทางภูมิศาสตร์เพื่อการจัดการทรัพยากรและ สิ่งแวดล้อม</p> <p>Definition, types, characteristics, and boundaries of environment; resources management; eco-system and biodiversity; ecological balance; environmental pollutions; current environment problems; environmental conservation; environmental laws; geographic information system applications in resource and environmental management.</p> |          |

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |          |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 00-047-003 | ยาและสารเสพติด                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 3(3-0-6) |
|            | Drugs and Narcotics                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |          |
|            | วิชาบังคับก่อน: -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |          |
|            | Prerequisite: -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |          |
|            | <p>การสำรวจสืบค้นการใช้ยาในทางที่ผิดและการติดยาในสังคม ชนิดของสารเสพติด และยาที่นำมาใช้ผิดประเภท สาเหตุและปัจจัยเสี่ยงของการติดยาและสารเสพติด วิทยาศาสตร์ของสภาวะการติดยาในเชิงประสาทวิทยา ความสัมพันธ์ระหว่างยาสมอง และพฤติกรรม อาการและสัญญาณแสดงของการติดยาและสารเสพติด การเฝ้าระวังรักษาการติดยาเสพติดโดยวิธีการใช้ยา การขับสารพิษ และการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมและจิตสำนึก การใช้ชีวิตปลอดสิ่งเสพติด</p> <p>Investigation in drug abuse and addiction facts in our society; types of addictive substances and drugs commonly abused; cases and risk factors of drug abuse and addiction; neuroscience approach of addiction; the relations of drugs, brain and behavior; symptoms and signs of drug abuse and addiction; addiction treatments by medication, detoxification, behavioral and cognition therapy; living a drug-free life.</p> |          |
| 00-047-004 | เทคโนโลยีสีเขียว                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 3(2-2-5) |
|            | Green Technology                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |          |
|            | วิชาบังคับก่อน: -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |          |
|            | Prerequisite: -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |          |
|            | <p>ความรู้พื้นฐานของเทคโนโลยีสีเขียว พลังงานและสิ่งแวดล้อมที่มีผลกระทบกับการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศของโลก แหล่งพลังงานทางเลือก พลังงานหมุนเวียนและพลังงานสิ้นเปลือง การอนุรักษ์และการจัดการพลังงาน การลดของเสีย ผลิตภัณฑ์สีเขียว คาร์บอนเครดิตและคาร์บอนฟุตพริ้นท์ การจัดการสิ่งแวดล้อมด้วยเทคโนโลยีสมัยใหม่เพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืน</p> <p>Introduction to green technology; energy and environment impacts on global climate change; sources of alternative energy; renewable energy and non-renewable energy; energy conservation and management; waste reduction; green production; carbon credit and carbon footprint; environmental management with modern technology for sustainable development.</p>                                                                                                                               |          |



- 00-047-005    **ปรากฏการณ์สำคัญทางวิทยาศาสตร์** 3(2-2-5)  
**Great Moments in Science**  
**วิชาบังคับก่อน: -**  
**Prerequisite: -**  
 การศึกษาค้นคว้าเกี่ยวกับปรากฏการณ์ที่สำคัญในคริสต์ศตวรรษที่ผ่านมาเกี่ยวกับการค้นพบ การทดลอง สิ่งประดิษฐ์ เอกสารงานวิจัย และนักวิทยาศาสตร์ เช่น รังสีแกมมา ทฤษฎีควอนตัม การจัดกลุ่มเลือดของมนุษย์ รางวัลโนเบล เอ็กซเรย์ ทฤษฎีสัมพัทธภาพพิเศษของไอน์สไตน์ การสื่อสารไร้สาย ยาโนโอะเคน รัทเทอร์ฟอร์ด และอะตอม รังสีคอสมิก วิตามิน เพนนิซิลิน ทฤษฎีเกม คอมพิวเตอร์ การแยกอะตอมของเฟอร์มี ระเบิดปรมาณู ดีเอ็นเอ ไวรัสเอดส์ เวิลด์ไวด์เว็บ และการค้นพบอนุภาคมูลฐานในดวงอาทิตย์  
 General survey of the great discoveries, experiments, inventions, publications, and people in the last century such as Gamma-rays, Quantum theory, human blood types, Nobel prize, X-ray, Einstein's special theory of relativity, wireless communication, Novocain, Rutherford and atom, cosmic rays, vitamins, Penicillin, Game theory, computer, Fermi splitting of the atom, atomic bomb, DNA, AIDS virus, World Wide Web, and solar neutrinos captured.
- 00-047-006    **วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเพื่อคุณภาพชีวิต** 3(2-2-5)  
**Science and Technology for Quality of Life**  
**วิชาบังคับก่อน: -**  
**Prerequisite: -**  
 การประยุกต์ใช้ความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิต การเพิ่มผลผลิตทางการเกษตร คุณภาพของอาหาร การพัฒนาที่ยั่งยืน การติดต่อไร้พรมแดน อินเทอร์เน็ตในทุกสิ่ง การบริการสุขภาพ และการขนส่ง การใช้คอมพิวเตอร์ โทรศัพท์เคลื่อนที่ เทคโนโลยีเว็บและอินเทอร์เน็ต สำหรับการพัฒนาคุณภาพของชีวิต  
 Applications of science and technology for developing life quality, improving agricultural productivity, food quality, sustainable development, bounderless communication, Internet of Things, healthcare services, and transportation; the use of computer, mobilephone, and web/Internet based technologies for improving quality of life.

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |          |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 00-048-001 | <b>เทคโนโลยีและนวัตกรรม</b><br><b>Technology and Innovation</b><br><b>วิชาบังคับก่อน: -</b><br><b>Prerequisite: -</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 3(2-2-5) |
|            | <p>ความสัมพันธ์ระหว่าง เทคโนโลยี นวัตกรรม และการสร้างสรรค์ นโยบายของชาติ เกี่ยวกับ วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม เครื่องมือสำหรับการสังเคราะห์และพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรม บทบาทของเทคโนโลยีและนวัตกรรมต่อการเติบโตความสำเร็จ และการพัฒนาธุรกิจ นวัตกรรมทางเทคโนโลยีเพื่อการแข่งขัน วิธีการทางเทคโนโลยีสำหรับนวัตกรรมและการประยุกต์ใช้ อินเทอร์เน็ตสำหรับทุกสิ่ง ปัญญาประดิษฐ์ การคุ้มครองทรัพย์สินทางปัญญา</p> <p>The relationship between technology, innovation, and creativity; national policy on science, technology and innovation; tools for synthesis and development of technology and innovation; roles of technology and innovation for business growth, success, and future development; technological innovation for competitiveness; innovative technological methods and their applications; Internet of Things; artificial intelligent; intellectual property protection.</p> |          |
| 00-048-002 | <b>การจัดการนวัตกรรมสำหรับผู้ประกอบการ</b><br><b>Innovation Management for Entrepreneurs</b><br><b>วิชาบังคับก่อน: -</b><br><b>Prerequisite: -</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 3(2-2-5) |
|            | <p>แนวคิดของการเป็นผู้ประกอบการและการจัดการนวัตกรรม การลงทุนในธุรกิจ นวัตกรรม การบริหารจัดการและภาวะผู้นำ เทคนิคการตลาด ระบบการเงินสำหรับธุรกิจ การเขียนแผนธุรกิจ การจัดการนวัตกรรม กระบวนการพัฒนาบริการใหม่ การออกแบบบริการ นวัตกรรมด้านผลิตภัณฑ์และกระบวนการผลิต การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่และการสร้างตราสินค้า นวัตกรรมเชิงยุทธศาสตร์ ทรัพย์สินทางปัญญาและการอนุญาตใช้สิทธิทางเทคโนโลยี การลงทุนในธุรกิจนวัตกรรม การจัดการทรัพยากรมนุษย์และองค์กรนวัตกรรม</p> <p>Concepts of entrepreneurship and innovation management; investment in innovation business; leadership essentials; marketing techniques; financial system for business; writing a business plan; processes for new service development; service design; new product development and branding; tools needed to analyze firms' innovation and technology strategies; human resources and innovative organization management.</p>       |          |

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |          |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 00-048-003 | <p>การพัฒนาทักษะการคิดนอกกรอบ</p> <p>Lateral Thinking Skill Development</p> <p>วิชาบังคับก่อน: -</p> <p>Prerequisite: -</p> <p>หลักการเกี่ยวกับความคิดในกรอบกับความคิดนอกกรอบ ความคิดนอกกรอบสำหรับการขับเคลื่อนนวัตกรรมและการสร้างงาน เทคนิคการใช้ความคิดนอกกรอบ ประกอบด้วย การหาทางเลือกใหม่ การปรับภาพให้เห็นชัด ความท้าทาย การเข้าถึงแบบสุ่ม การยั่วยู่ การเก็บเกี่ยว และวิธีการใช้แนวคิด เทคนิคการระดมความคิดและหลักการหมวกหกใบ ตัวอย่างความคิดนอกกรอบ การใช้เกม ปริศนา และกรณีศึกษาเพื่อพิจารณาว่าจะพัฒนาหรือประยุกต์ใช้ความคิดนอกกรอบอย่างไร</p> <p>Vertical thinking and lateral thinking principles; driving innovation and creating work with lateral thinking; lateral thinking techniques including alternative, focus, challenge, random entry, provocation, harvesting, and treatment of ideas; brainstorming techniques and the six thinking hats; lateral thinking example; the use of games, puzzles and case studies to examine how lateral thinking can be developed and applied.</p> | 3(2-2-5) |
| 01-100-101 | <p>ทัศนมิติงานคหกรรมศาสตร์</p> <p>Home Economics Perspective</p> <p>วิชาบังคับก่อน: -</p> <p>Prerequisite: -</p> <p>การศึกษาแนวโน้มสำคัญในการสร้างวิสัยทัศน์ในงานวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน พัฒนาการมนุษย์และการส่งเสริมสุขภาพในครอบครัว กระบวนการตัดสินใจของผู้บริโภคกับกิจกรรมทางการตลาดในงานคหกรรมศาสตร์ แนวคิดในปัจจุบันและอนาคตในการพัฒนาวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ จริยธรรมในอาชีพ การพัฒนาตนเองเพื่อวิชาชีพคหกรรมศาสตร์</p> <p>A study of important trends in creating a vision in the home economics profession; family and community resource management; human development and family health encouragement; consumer decision-making process and marketing activities in home economics; current concepts and future trends in the development of the home economics profession; career ethics; self-development for home economics profession.</p>                                                                                                                       | 3(3-0-6) |

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |          |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 01-100-102 | <b>เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่องานคหกรรมศาสตร์</b><br><b>Information Technology for Home Economics</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 3(2-3-4) |
|            | <b>วิชาบังคับก่อน: -</b><br><b>Prerequisite: -</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |          |
|            | <p>การใช้คอมพิวเตอร์และระบบสารสนเทศเพื่องานอาชีพคหกรรมศาสตร์ การประยุกต์ใช้ระบบปฏิบัติการเพื่องานอาชีพคหกรรมศาสตร์ โปรแกรมประมวลผลคำเพื่อจัดทำเอกสาร โปรแกรมตารางทำการเพื่อการคำนวณ โปรแกรมการนำเสนอผลงาน โปรแกรมเพื่อการออกแบบผลิตภัณฑ์ การใช้อินเทอร์เน็ตสืบค้นข้อมูลและการสื่อสารข้อมูลสารสนเทศเพื่องานอาชีพคหกรรมศาสตร์ ผลกระทบของการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ จริยธรรมและความรับผิดชอบในการใช้คอมพิวเตอร์กับระบบสารสนเทศ</p> <p>Using computer and information system for home economics careers; application of operating system for home economics careers, using word processor programs for documentation, calculation, presentation and product design; using the internet for searching information in home economics careers; the impact of using information technology, ethics and responsibility in using computer along with information system.</p> |          |
| 01-100-303 | <b>การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์</b><br><b>Research in Home Economics</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 3(3-0-6) |
|            | <b>วิชาบังคับก่อน: -</b><br><b>Prerequisite: -</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |          |
|            | <p>หลักการและวิธีการวิจัย กระบวนการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ การค้นคว้าเชิงทดลองและสำรวจที่เกี่ยวข้องกับคหกรรมศาสตร์หรือแขนงอื่นที่เกี่ยวข้องกับคหกรรมศาสตร์ การกำหนดหัวข้อเรื่อง การรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติ การแปลผล การสรุปและอภิปรายผล การเขียนรายงาน และการนำเสนอผลงานวิจัย</p> <p>Principles and methods of research; procedures of home economics research; experimental and survey research relevant to home economics or related fields; identifying research topics; data collection, statistical analysis, interpretation, conclusion and discussion; report writing and research presentation.</p>                                                                                                                                                                                                                                        |          |

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |          |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 01-111-101 | <p><b>อัตลักษณ์ในวิชาชีพอาหารและโภชนาการ</b><br/> <b>Identity in Food and Nutrition Careers</b><br/> <b>วิชาบังคับก่อน: -</b><br/> <b>Prerequisite: -</b><br/>         เอกลักษณ์แห่งวัฒนธรรมของมหาวิทยาลัย พัฒนาการทางวิชาการในสาขาวิชา<br/>         คหกรรมศาสตร์ งานโภชนาการในโรงพยาบาลและอุตสาหกรรมบริการเชิง<br/>         สุขภาพ โอกาสในการพัฒนาอาชีพด้านอาหารและโภชนาการ จรรยาบรรณ<br/>         วิชาชีพและเอกลักษณ์ของบัณฑิตหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ<br/>         Unique culture of the university; academic development in the field of<br/>         home economics; nutrition services in hospital and the healthcare<br/>         industry; career development opportunities for food and nutrition;<br/>         professional ethics and uniqueness of the graduates in food and<br/>         nutrition program.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 3(2-2-5) |
| 01-111-102 | <p><b>อาหารเชิงวัฒนธรรม</b><br/> <b>Cultural Food</b><br/> <b>วิชาบังคับก่อน: -</b><br/> <b>Prerequisite: -</b><br/>         ความสำคัญทางสังคมและวัฒนธรรมของอาหารไทยในภูมิภาคต่าง ๆ ขนบธรรมเนียม<br/>         ประเพณี พิธีกรรม และความเชื่อที่เกี่ยวข้องกับวิธีการเตรียมอาหารในชีวิตประจำวัน<br/>         ลักษณะอาหาร แหล่งที่มา การปรุง การจัดตกแต่ง และการนำเสนออาหารของคน<br/>         ในชุมชนที่ยึดถือสืบต่อกันมา อาหารยอดนิยมและอาหารพื้นเมืองที่ได้รับความนิยม<br/>         ในโลกตะวันตก ฝึกปฏิบัติที่สอดคล้องกับการบรรยายและเนื้อหาของวิชา<br/>         The social and cultural importance of Thai food in different regions;<br/>         customs, traditions, rituals, and beliefs related to the way of food<br/>         preparation in daily life; food characteristics, origins, cooking, plating and<br/>         presentation of food by the people in the community that has been<br/>         passed on for generations; popular dishes and traditional dishes that are<br/>         popular in the western world; practice in topics related to lecture<br/>         materials and course contents.</p> | 3(2-3-4) |

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |          |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 01-111-103 | <b>หลักการประกอบอาหารเพื่อโภชนาการ</b><br><b>Principles of Culinary for Nutrition</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 3(2-3-4) |
|            | <b>วิชาบังคับก่อน: -</b><br><b>Prerequisite: -</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |          |
|            | <p>ความรู้พื้นฐานทางด้านโภชนาการและการประกอบอาหาร ประเภทของอาหารตามหลักโภชนาการ เทคนิคในการเตรียมและประกอบอาหารเพื่อสงวนคุณค่าทางโภชนาการ การเปลี่ยนแปลงของอาหารระหว่างการเตรียมประกอบอาหารและการเก็บรักษาต่อการสูญเสียคุณค่าทางโภชนาการ การนำหลักโภชนาการมาประยุกต์ใช้ในการเตรียมและประกอบอาหารให้ได้รายการอาหารที่ดีต่อสุขภาพ</p> <p>ฝึกปฏิบัติที่สอดคล้องกับการบรรยายและเนื้อหาของวิชา</p> <p>Basic knowledge of nutrition and cooking; types of food according to nutrition principles; techniques in preparing and cooking food to preserve nutritional value; changes of food nutritional value during preparation, cooking and storage; applying nutrition principles in preparing and cooking healthy food items; practice in topics related to lecture materials and course contents.</p> |          |
| 01-111-204 | <b>การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหารยุคดิจิทัล</b><br><b>Digital Food Business Entrepreneurship</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 3(2-2-5) |
|            | <b>วิชาบังคับก่อน: -</b><br><b>Prerequisite: -</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |          |
|            | <p>แนวโน้มธุรกิจอาหารยุคดิจิทัล การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหารยุคดิจิทัล กลยุทธ์และการเขียนแผนธุรกิจ แหล่งเงินทุนและสินเชื่อ การจัดการทรัพยากรมนุษย์ กระบวนการโลจิสติกส์ ห่วงโซ่อุปทาน แนวทางประกอบธุรกิจอาหารยุคดิจิทัล การประเมินผลการดำเนินงาน และการสร้างธุรกิจ ฝึกปฏิบัติที่สอดคล้องกับการบรรยายและเนื้อหาของวิชา</p> <p>Trends of digital food business; the entrepreneurship in the digital food business; strategies and business plan writing; sources of funds and credit; human resource management; logistics process; supply chain; guidelines for digital food business administration; evaluating performance and business establishment; practice in topics related to lecture materials and course contents.</p>                                                                  |          |

- 01-111-205    **การบริการอาหารและเครื่องดื่มสำหรับองค์กร**    3(2-3-4)  
**Food and Beverage Services for Organization**  
**วิชาบังคับก่อน: -**  
**Prerequisite: -**  
 ความรู้เกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม การวางแผน การจัดเตรียม โครงสร้าง  
 การบริหารงานและลักษณะของงานหน้าที่ความรับผิดชอบในงานบริการอาหารและ  
 เครื่องดื่ม คุณสมบัติของพนักงานบริการ รูปแบบการบริการอาหารและเครื่องดื่ม  
 เทคนิคการบริการ ศึกษาดูงานในองค์กร ฝึกปฏิบัติที่สอดคล้องกับการบรรยายและ  
 เนื้อหาของวิชา  
 Knowledge about food and beverage services; planning, preparation,  
 management structure and functions of the food and beverage services  
 department; etiquette of service personnel; types of services on food  
 and beverage; services techniques; observational study in organization;  
 practice in topics related to lecture materials and course contents.
- 01-111-206    **ตำรับอาหารที่ได้มาตรฐานและการวางแผนรายการอาหาร**    3(2-3-4)  
**Standardized Recipes and Menu Planning**  
**วิชาบังคับก่อน: -**  
**Prerequisite: -**  
 ความรู้เกี่ยวกับตำรับมาตรฐานอาหารและเครื่องดื่ม ศัพท์เฉพาะเกี่ยวกับรายการ  
 อาหารและเครื่องดื่ม รูปแบบมาตรฐานในการเขียนตำรับอาหาร การกำหนดและ  
 การเตรียมวัตถุดิบ การประกอบอาหารและการกำหนดปริมาณจัดเสิร์ฟ ต้นทุนตำรับ  
 อาหาร การคำนวณคุณค่าทางโภชนาการด้วยโปรแกรมคอมพิวเตอร์ การปรับเปลี่ยน  
 ขนาดตำรับอาหารและเครื่องดื่ม การกำหนดรายการอาหาร วางแผนและผลิตอาหาร  
 เพื่องานอาหารจำนวนมาก ฝึกปฏิบัติที่สอดคล้องกับการบรรยายและเนื้อหาวิชา  
 Knowledge of standardized recipes and beverages; terminology related to  
 food and beverage menu; standard format for recipe writing;  
 determination and preparation of raw materials; cooking and  
 determination of serving quantities; recipe cost; adjusting portion size of  
 food and beverage recipes; menu setting; planning and production of  
 food for large scale catering; practice in topics related to lecture  
 materials and course contents.

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |          |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 01-111-207 | <b>ภาษาอังกฤษเพื่องานอาชีพอาหารและโภชนาการ</b><br><b>English for Food and Nutrition Careers</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 3(2-2-5) |
|            | <b>วิชาบังคับก่อน: -</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |          |
|            | <b>Prerequisite: -</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |          |
|            | <p>การออกเสียง การใช้คำศัพท์และสำนวนในอาชีพอาหารและโภชนาการ การอธิบายประเภทอาหาร ส่วนผสม และขั้นตอนการผลิตอาหาร ภาษาอังกฤษที่ใช้สื่อสารกับผู้ใช้บริการ การต้อนรับ การรับโทรศัพท์ การบอกทิศทาง และการรับรายการอาหาร การอ่านและเขียนโฆษณา รายการอาหารและข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับงานอาหารและโภชนาการ ทักษะการนำเสนอวิธีการเตรียมและปรุงอาหาร</p> <p>Pronunciation, vocabulary and expressions used in food and nutrition careers; describing types of food, ingredients and processes of food production; English used for communication with customers such as greeting guests, telephoning, giving directions and taking orders; reading and writing advertisement, menu and information related to food and nutrition careers; oral presentation skills in food preparation and cooking.</p> |          |
| 01-112-201 | <b>ขนมอบและเพสตรี</b><br><b>Bakery and Pastry</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 3(2-3-4) |
|            | <b>วิชาบังคับก่อน: -</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |          |
|            | <b>Prerequisite: -</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |          |
|            | <p>ประวัติความเป็นมา คำจำกัดความ ประเภทของขนมอบและเพสตรี วัตถุดิบ อุปกรณ์ เครื่องใช้ เทคนิค และวิธีการทำขนมอบและเพสตรี การควบคุมคุณภาพการผลิต บรรจุภัณฑ์และการจัดจำหน่าย ฝึกปฏิบัติที่สอดคล้องกับการบรรยายและเนื้อหา<br/>ของวิชา</p> <p>History, definitions, and types of baking and pastries; raw materials used, utensils, techniques, and methods of baking and pastries production; quality control in production process; packaging and distribution; practice in baking and pastries production; practice in topics related to lecture materials and course contents.</p>                                                                                                                                                                                                           |          |



|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 01-112-202 | <p data-bbox="392 241 619 271"><b>อาหารไทยร่วมสมัย</b></p> <p data-bbox="1230 241 1335 271"><b>3(2-3-4)</b></p> <p data-bbox="392 293 767 322"><b>Contemporary Thai Cuisine</b></p> <p data-bbox="392 333 1270 562">ความเป็นมา ความสำคัญ และลักษณะของตำรับอาหารไทยร่วมสมัยทั้งในและต่างประเทศ การผสมผสานวัตถุดิบ วิธีการปรุงอาหารไทยกับของต่างประเทศ เทคนิคการทำอาหารไทยร่วมสมัยและการจัดตกแต่งอาหาร การจัดการงานครัว ในการจัดทำตำรับอาหาร และการคิดรายการอาหารไทยร่วมสมัย ฝึกปฏิบัติ ที่สอดคล้องกับการบรรยายและเนื้อหาของวิชา</p> <p data-bbox="392 580 1335 920">Background, importance, and characteristics of contemporary Thai cuisine recipes, both domestically, and internationally; the combination of raw materials, cooking methods of traditional Thai food and foreign dishes; contemporary Thai cooking techniques and food styling; kitchen management in preparing recipes and contemporary Thai food menu ideas; practice in topics related to lecture materials and course contents.</p>                                                                                                 |
| 01-112-203 | <p data-bbox="392 1016 831 1046"><b>การแกะสลักผัก ผลไม้ และงานใบตอง</b></p> <p data-bbox="1230 1016 1335 1046"><b>3(2-3-4)</b></p> <p data-bbox="392 1068 1066 1097"><b>Vegetable and Fruit Carving and Banana Leaf Art</b></p> <p data-bbox="392 1108 592 1137">วิชาบังคับก่อน: -</p> <p data-bbox="392 1160 584 1189">Prerequisite: -</p> <p data-bbox="392 1207 1335 1384">ความหมาย ความสำคัญและความเป็นมาของการแกะสลักผัก ผลไม้ และงานใบตอง ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับวัสดุที่ใช้และอุปกรณ์การแกะสลัก หลักการ เทคนิค วิธีการ และขั้นตอนการแกะสลักผัก ผลไม้ และการประดิษฐ์ใบตองเพื่อใช้ในการจัดสำรับอาหาร และการนำเสนองาน ฝึกปฏิบัติที่สอดคล้องกับการบรรยายและเนื้อหาของวิชา</p> <p data-bbox="392 1402 1335 1666">Meaning, importance and background of vegetable and fruit carving and banana leaf art; general knowledge about raw materials and equipment used; principles, techniques, methods and procedures for carving vegetables and fruit; banana leaves creations for used in the preparation of food and presentation; practice in topics related to lecture materials and course contents.</p> |

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |          |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 01-112-304 | <b>อาหารนานาชาติ</b><br><b>International Cuisine</b><br><b>วิชาบังคับก่อน: -</b><br><b>Prerequisite: -</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 3(2-3-4) |
|            | <p>ประเภทและลักษณะของอาหารตะวันตกและตะวันออก วัฒนธรรมและมารยาท การรับประทานอาหาร วัตถุดิบ อุปกรณ์ และเทคนิคการประกอบอาหาร สูตรอาหาร ตะวันตกและตะวันออกที่อยู่ในความนิยม ฝึกปฏิบัติที่สอดคล้องกับการบรรยายและเนื้อหาของวิชา</p> <p>Types and characteristics of western and eastern diets; culture and dining etiquette; raw materials, equipment, and cooking techniques; popular western and eastern food recipes; practice in topics related to lecture materials and course contents.</p>                                                                                                                                                                                                                                   |          |
| 01-112-305 | <b>ศิลปวิทยาการอาหารและมรดกภูมิปัญญาอาหารไทยภาคใต้</b><br><b>Southern Thai Food Heritage and Gastronomy</b><br><b>วิชาบังคับก่อน: -</b><br><b>Prerequisite: -</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 3(2-3-4) |
|            | <p>การประกอบอาหารทั่วไปและอาหารจากภูมิปัญญา เอกลักษณะการประกอบอาหาร จากภูมิปัญญา การเล่าเรื่องอาหารบนฐานมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมภาคใต้ วิวัฒนาการและการสืบทอดของอาหาร การประยุกต์ใช้และการนำเสนอภูมิปัญญา ด้านอาหาร การพัฒนารายการอาหารและเทคนิคการประกอบเพื่อเพิ่มมูลค่า ฝึกปฏิบัติที่สอดคล้องกับการบรรยายและเนื้อหาของวิชา</p> <p>Culinary commons and culinary heritage; the characteristics of culinary heritage; storytelling based on southern food heritage; evolution and reproduction of gastronomic commons; application and presentation of food heritage; the development of menu and cooking techniques for improving nutritional value; practice in topics related to lecture materials and course contents.</p> |          |

- 01-112-306 ศิลปะการนำเสนออาหารเชิงธุรกิจ 3(2-3-4)  
**Art of Food Presentation for Business**  
**วิชาบังคับก่อน: -**  
**Prerequisite: -**  
 ความรู้เกี่ยวกับการนำเสนออาหารเชิงธุรกิจ การวางแผนและการเตรียมนำเสนออาหาร การพัฒนาบุคลิกภาพ เทคนิคการเขียนบทสาธิต เทคโนโลยีและสื่อเพื่อการนำเสนอ ผลิตคอนเทนต์เพื่อนำเสนออาหารเชิงธุรกิจ ฝึกปฏิบัติที่สอดคล้องกับการบรรยายและเนื้อหาของวิชา  
 Knowledge about business food presentation; planning and preparing for food presentations; personality development; demo writing techniques; technology and media for presentations; content production for business food presentations; practice in topics related to lecture materials and course contents.
- 01-112-307 ศิลปะการตกแต่งอาหารและการถ่ายภาพ 3(2-3-4)  
**Art of Food Styling and Photography**  
**วิชาบังคับก่อน: -**  
**Prerequisite: -**  
 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการตกแต่งอาหาร การเตรียมของตกแต่งและเครื่องเคียง เครื่องมือที่จำเป็นสำหรับการตกแต่งอาหาร การเก็บรักษาของตกแต่งและเครื่องเคียง เทคนิคการจัดจานและการนำเสนออาหาร พื้นฐานและการวางแผนถ่ายภาพอาหาร อุปกรณ์และเครื่องมือประกอบฉาก การเตรียมและการจัดทำอาหารสำหรับถ่ายภาพ การตั้งค่ากล้อง การถ่ายภาพอาหารด้วยสมาร์ทโฟนและกล้องถ่ายภาพ การแก้ไขและตกแต่งภาพ ฝึกปฏิบัติที่สอดคล้องกับการบรรยายและเนื้อหาของวิชา  
 Introduction to food styling; preparation of garnishes and accompaniments; essential tools for food styling; storing garnishes and accompaniments; plating techniques and food presentation; basics and planning for food photography; photography kits and props; preparing and cooking foods for the camera; camera setting, food photography using a smartphone and camera; trouble shooting and photo editing; practice in topics related to lecture materials and course contents.

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |          |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 01-112-308 | <b>ธุรกิจอาหารสมัยใหม่</b><br><b>Modern Food Business</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 3(2-3-4) |
|            | <b>วิชาบังคับก่อน: -</b><br><b>Prerequisite: -</b><br>แนวโน้มธุรกิจอาหาร พฤติกรรมการบริโภคและการตลาดยุคใหม่ การสร้างพันธมิตรทางธุรกิจอาหาร กำหนดรายการอาหาร การบริหารต้นทุนและกระบวนการผลิต เทคนิคการผลิตสื่อและกลยุทธ์การสร้างยอดขาย ฝึกปฏิบัติที่สอดคล้องกับการบรรยายและเนื้อหาของวิชา<br>Food business trends; consumer behavior and modern marketing; alliance creating in food business; menu planning, cost management and production process; media production techniques and sales strategies; practice in topics related to lecture materials and course contents.                                     |          |
| 01-112-309 | <b>ธุรกิจเครื่องดื่มและไอศกรีม</b><br><b>Beverage and Ice Cream Business</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 3(2-3-4) |
|            | <b>วิชาบังคับก่อน: -</b><br><b>Prerequisite: -</b><br>ประเภทของเครื่องดื่มและไอศกรีม วัตถุดิบ อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต วิธีการและเทคนิค กลยุทธ์การบริหารจัดการธุรกิจเครื่องดื่มและไอศกรีม การควบคุมคุณภาพ การจัดเสิร์ฟเครื่องดื่มและไอศกรีม ฝึกปฏิบัติที่สอดคล้องกับการบรรยายและเนื้อหาของวิชา<br>Categories of beverage and ice cream; raw materials, equipment and tools for production; methods and techniques; beverage and ice cream business management strategies; quality control, serving of beverage and ice cream; practice in topics related to lecture materials and course contents. |          |

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |          |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 01-112-410 | <p>อาหารจานหวาน</p> <p>Dessert Dishes</p> <p>วิชาบังคับก่อน: -</p> <p>Prerequisite: -</p> <p>ประเภท และองค์ประกอบของอาหารจานหวาน วัตถุดิบ อุปกรณ์ การเตรียม และเทคนิคการประกอบอาหารจานหวาน การออกแบบและตกแต่งอาหารจานหวาน การจัดเสิร์ฟ การเก็บรักษาและการคำนวณต้นทุน ฝึกปฏิบัติที่สอดคล้องกับการบรรยายและเนื้อหาของวิชา</p> <p>Categories and composition of dessert dishes; raw materials; equipment, preparation and cooking techniques of dessert dishes; design and decoration of dessert dishes; serving, storage and cost calculation; practice in topics related to lecture materials and course contents.</p>                                                     | 3(2-3-4) |
| 01-112-411 | <p>ปฏิบัติการภัตตาคารและการจัดเลี้ยง</p> <p>Restaurant and Catering Operations</p> <p>วิชาบังคับก่อน: -</p> <p>Prerequisite: -</p> <p>การบริการส่วนหน้า รูปแบบการบริการ การวางแผน การจัดเตรียม หน้าที่ของงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม หลักการบริหารจัดการการควบคุมการผลิต การบริหารจัดการบุคคลในแผนกจัดเลี้ยง ฝึกปฏิบัติที่สอดคล้องกับการบรรยาย และเนื้อหาของวิชา</p> <p>Front office services; type of services; planning; preparation; duties and responsibilities in food and beverage services; principles of production control management; personnel management in the banquet department; practice in topics related to lecture materials and course contents.</p> | 3(2-3-4) |

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |          |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 01-112-412 | <b>การจัดการธุรกิจอาหารเชิงสร้างสรรค์</b><br><b>Creative Food Business Management</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 3(2-3-4) |
|            | <b>วิชาบังคับก่อน: -</b><br><b>Prerequisite: -</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |          |
|            | <p>การจำแนกกลุ่มธุรกิจและแนวโน้มอุตสาหกรรมอาหารแห่งอนาคต การสร้างเครือข่ายธุรกิจ รูปแบบการบริการแบบครัวกลาง การจัดการรูปแบบการบริโภคที่มีความหลากหลายทางชีวภาพ แนวคิดเศรษฐศาสตร์ด้านอาหารแบบหมุนเวียน การสร้างแพลตฟอร์มเพื่อพัฒนาสินค้าและบริการด้านอาหาร ฝึกปฏิบัติที่สอดคล้องกับการบรรยายและเนื้อหาของวิชา</p> <p>Business classification and trends in future food Industry; business networking; shared kitchen service mode; management of biodiversity consumption patterns; circular food economy concept; platform creation for developing food products and services; practice in topics related to lecture materials and course contents.</p> |          |
| 01-113-201 | <b>โภชนาการสำหรับวัยต่าง ๆ</b><br><b>Nutrition for Life Cycle</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 3(2-3-4) |
|            | <b>วิชาบังคับก่อน: -</b><br><b>Prerequisite: -</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |          |
|            | <p>การเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยาของร่างกาย ความต้องการพลังงานและสารอาหารของบุคคลทุกช่วงวัย วัยทารก วัยเด็ก วัยรุ่น วัยผู้ใหญ่ วัยผู้สูงอายุ ภาวะตั้งครรภ์และให้นมบุตร ปัญหาและสาเหตุของภาวะทุพโภชนาการแต่ละวัย ฝึกปฏิบัติที่สอดคล้องกับการบรรยายและเนื้อหาของวิชา</p> <p>Physiological changes of the body; energy and nutrients requirements throughout lifespan, infancy, childhood, adolescence, adulthood, elderly; pregnancy and lactation; problems and causes of malnutrition throughout lifespan; practice in topics related to lecture materials and course contents.</p>                                                                         |          |

- 01-113-202 **สรีรวิทยามนุษย์และกายวิภาคศาสตร์พื้นฐาน** 3(2-3-4)  
**Human Physiology and Basic Anatomy**  
**วิชาบังคับก่อน: -**  
**Prerequisite: -**  
 กายวิภาคศาสตร์ของมนุษย์ การเจริญเติบโตและการพัฒนาขั้นพื้นฐาน  
 หน้าที่และกลไกการทำงานของระบบต่าง ๆ ที่จำเป็นทางโภชนาการในมนุษย์  
 ระบบต่อมไร้ท่อและโครงร่างของร่างกาย ระบบกล้ามเนื้อ ระบบประสาท  
 ระบบทางเดินหายใจ ระบบไหลเวียนเลือด ระบบน้ำเหลืองและภูมิคุ้มกัน  
 ระบบย่อยอาหาร ระบบทางเดินปัสสาวะ ระบบสืบพันธุ์ ระบบฮอร์โมน  
 ระบบรับรู้ความรู้สึก กลไกการปรับตัวของระบบร่างกาย ฝึกปฏิบัติที่สอดคล้อง  
 กับการบรรยายและเนื้อหาของวิชา  
 Human anatomy; basic growth and development; functions and  
 mechanism of systems that is necessary for human nutrition;  
 integumentary and skeleton system; muscular system; nervous system;  
 respiratory system; circulatory system; lymphatic and immune system;  
 gastrointestinal tract system; urinary system; reproductive system;  
 endocrine system; sensory system; adaptive mechanism of the living  
 system; practice in topics related to lecture materials and course  
 contents.
- 01-113-203 **หลักการกำหนดอาหารสำหรับโภชนศาสตร์สุขภาพ** 3(2-3-4)  
**Principles of Dietetics for Nutritional Wellness**  
**วิชาบังคับก่อน: -**  
**Prerequisite: -**  
 ความรู้เบื้องต้นด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร สารอาหารและปริมาณ  
 สารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทย อาหารในโรงพยาบาล  
 รายการอาหารแลกเปลี่ยน การดัดแปลงอาหาร หลักการคำนวณพลังงานในบุคคลที่มี  
 สภาวะปกติและภาวะทุพโภชนาการ ปฏิบัติการอาหารในโรงพยาบาลและหน่วยงาน  
 ด้านสุขภาพ การใช้โปรแกรม INMUCAL-Nutrients ในการวิเคราะห์ปริมาณ  
 สารอาหาร ฝึกปฏิบัติที่สอดคล้องกับการบรรยายและเนื้อหาของวิชา  
 Basic knowledge of nutrition and dietetics; nutrients and recommended  
 daily intakes for Thai; hospital diet; food exchange; food modification;  
 principles of energy calculation in healthy and malnourished people;  
 food service in hospitals and health institutes; using program INMUCAL-  
 Nutrients program in nutrient content analysis; practice in topics related  
 to lecture materials and course contents.

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |          |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 01-113-204 | <p><b>โภชนาการเชิงชีวเคมี</b><br/> <b>Biochemical Nutrition</b><br/> <b>วิชาบังคับก่อน: -</b><br/> <b>Prerequisite: -</b></p> <p>ความสัมพันธ์ระหว่างอาหารกับโภชนาการเชิงชีวเคมี กลไกการควบคุมสารอาหาร การใช้ประโยชน์ของสารชีวโมเลกุล วิถีเมแทบอลิซึมของพลังงาน คาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน วิตามิน เกลือแร่ น้ำและสมดุลของเหลว การวิเคราะห์ส่วนประกอบของอาหารโดยวิธีทางกายภาพและเคมีที่เกี่ยวข้องทางด้านโภชนาการ ฝึกปฏิบัติที่สอดคล้องกับการบรรยายและเนื้อหาของวิชา</p> <p>Correlation between food and biochemical nutrition; mechanisms of nutrient regulation; utilization of biomolecules; metabolism pathway of energy, carbohydrate, protein, fat, vitamins, minerals, water and fluid balance; analysis of food components by physical and chemical methods related in nutrition; practice in topics related to lecture materials and course contents.</p>                                                                                                                                                                                          | 3(2-3-4) |
| 01-113-305 | <p><b>ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและนวัตกรรมอาหารฟังก์ชันเพื่อสุขภาพ</b><br/> <b>Dietary Supplements and Functional Food Innovation for Health</b><br/> <b>วิชาบังคับก่อน: -</b><br/> <b>Prerequisite: -</b></p> <p>ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและโภชนเภสัชภัณฑ์ หลักฐานทางวิทยาศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร นวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่ม บทบาทหน้าที่ การนำไปใช้คุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์และการให้ความรู้แก่ผู้บริโภค ผลการใช้ผลิตภัณฑ์ต่อสุขภาพและผลข้างเคียง กฎหมาย ข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร แนวโน้มการตลาดของอาหารเสริมสุขภาพ ฝึกปฏิบัติที่สอดคล้องกับการบรรยายและเนื้อหาของวิชา</p> <p>Dietary supplements and nutraceuticals; scientific evidence related to dietary supplements; food and beverage innovation; roles, functions, utilizations; nutritional values of the product and educating consumers; health effects and side effects of the product; laws, regulations related to dietary supplements; marketing trends of dietary supplements; practice in topics related to lecture materials and course contents.</p> | 3(2-3-4) |



- 01-113-306      การบริการอาหารและโภชนาการในโรงพยาบาล      3(2-3-4)  
**Food and Nutrition Services in Hospitals**  
**วิชาบังคับก่อน: -**  
**Prerequisite: -**  
 หลักการจัดการระบบบริการอาหารตามหลักโภชนาการในโรงพยาบาลและกระทรวง  
 สาธารณสุข ขอบข่ายงานโภชนาการ มาตรฐานและตัวชี้วัดงานโภชนาการ  
 ในโรงพยาบาล อาหารฮาลาลในโรงพยาบาล กฎหมายและจรรยาบรรณวิชาชีพ  
 นักกำหนดอาหารและนักโภชนาการ ฝึกปฏิบัติที่สอดคล้องกับการบรรยายและเนื้อหา  
 ของวิชา  
 Principles of food service management according to nutritional principles  
 in hospitals and the Ministry of Public Health; nutrition framework;  
 standard and key performance index for nutrition in hospitals; halal food  
 in hospital; laws and ethics of dietitians and nutritionists; practice in  
 topics related to lecture materials and course contents.
- 01-113-307      โภชนศาสตร์ชุมชนแบบบูรณาการ      3(2-3-4)  
**Integrated Community Nutrition**  
**วิชาบังคับก่อน: -**  
**Prerequisite: -**  
 นิเวศวิทยาและมานุษยวิทยาด้านอาหารและโภชนาการ สถานการณ์โภชนาการชุมชน  
 ในประเทศไทย โภชนาการสาธารณสุข การสำรวจและตรวจประเมินด้านอนามัย  
 และภาวะโภชนาการในชุมชน ระบบการให้บริการด้านโภชนาการในชุมชน  
 การเฝ้าระวังทางโภชนาการ การป้องกันและส่งเสริมภาวะโภชนาการในชุมชน  
 แบบบูรณาการ การถ่ายทอดความรู้ด้านอาหารและโภชนาการสู่ชุมชน การปรับปรุง  
 และพัฒนาคุณภาพอาหารของชุมชน ฝึกปฏิบัติที่สอดคล้องกับการบรรยายและเนื้อหา  
 ของวิชา  
 Ecology and anthropology of food and nutrition; nutrition situations of  
 communities in Thailand; public health nutrition; survey and assessment  
 health and nutritional status in communities; community nutrition  
 service system; nutrition surveillance; integrated prevention and  
 promotion of nutritional status in communities; dissemination of food  
 and nutrition knowledge to communities; improvement and  
 development of community food quality; practice in topics related to  
 lecture materials and course contents.

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |          |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 01-113-308 | <b>การกำหนดอาหารและโภชนาบำบัด</b><br><b>Dietetics and Therapeutic Nutrition</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 3(2-3-4) |
|            | <b>วิชาบังคับก่อน: -</b><br><b>Prerequisite: -</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |          |
|            | <p>หลักโภชนาบำบัด หลักการคำนวณและกำหนดอาหารสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาล ทั้งแบบเฉียบพลันและเรื้อรัง โรคอ้วน โรคเบาหวาน โรคความดันโลหิตสูง โรคไต โรคหัวใจและหลอดเลือด โรคเก๊าท์ โรคระบบทางเดินอาหาร โรคตับ โรคเกี่ยวกับตับอ่อนและถุงน้ำดี โรคมะเร็ง โรคติดเชื้อเอชไอวี การประกอบอาหารเฉพาะโรค ฝึกปฏิบัติที่สอดคล้องกับการบรรยายและเนื้อหาของวิชา</p> <p>Principles of therapeutic nutrition; principles of calculation and diet prescription for both acute and chronic disease patients; obesity; diabetes mellitus; hypertension; kidney disease; cardiovascular disease; gout, gastrointestinal disease; liver disease; pancreatic and gallbladder diseases; cancer; HIV infectious disease; cooking for specific diseases; practice in topics related to lecture materials and course contents.</p>                                                                                                                                                                                                                                    |          |
| 01-113-309 | <b>โภชนาวิทยาคลินิก</b><br><b>Clinical Nutrition</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 3(2-3-4) |
|            | <b>วิชาบังคับก่อน: -</b><br><b>Prerequisite: -</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |          |
|            | <p>ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับสาเหตุและพยาธิสรีรวิทยาของโรคต่าง ๆ ทั้งโรคติดต่อและโรคไม่ติดต่อเรื้อรังทางโภชนาการ ความสัมพันธ์ระหว่างเมแทบอลิซึมของสารอาหารกับภาวะโภชนาการ การประเมินภาวะโภชนาการทางคลินิกและทางชีวเคมี อาการแทรกซ้อนจากภาวะทุพโภชนาการ การให้อาหารทางสายให้อาหาร การให้สารอาหารทางหลอดเลือดดำ อาหารทางการแพทย์ การคำนวณและดัดแปลงสารอาหารตามคำสั่งแพทย์ให้เหมาะสมกับพยาธิสภาพ กรณีศึกษาทางโภชนาการศาสตร์คลินิก ฝึกปฏิบัติที่สอดคล้องกับการบรรยายและเนื้อหา</p> <p>ของวิชา</p> <p>Basic knowledge of causes and pathophysiology of diseases with communicable and non-communicable chronic diseases in nutrition; correlation between nutrient metabolism and nutritional status; clinical and biochemical nutrition assessment; complications related to malnutrition; enteral nutrition, parenteral nutrition, medical food; calculating and modifying diets according to doctor's orders with the pathology; clinical nutrition case studies; practice in topics related to lecture materials and course contents.</p> |          |

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |          |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 01-113-310 | การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 3(2-3-4) |
|            | Nutrition Counseling                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |          |
|            | วิชาบังคับก่อน: -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |          |
|            | Prerequisite: -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |          |
|            | <p>ทฤษฎีการเรียนรู้และโภชนาการ ขอบเขตงานโภชนาการ การสื่อสาร วิธีการสอน สื่อการสอน ทฤษฎีพฤติกรรม การปรับเปลี่ยนพฤติกรรม จิตวิทยาการให้คำปรึกษา การประยุกต์ใช้ทฤษฎีในการปรับเปลี่ยนและเสริมสร้างพฤติกรรม เทคนิคการเผยแพร่ความรู้และการให้คำปรึกษาด้านอาหาร ฝึกปฏิบัติที่สอดคล้องกับการบรรยาย และเนื้อหาของวิชา</p> <p>Theories of learning and nutrition education; nutrition education framework; communication, teaching methods, teaching materials; behavioral theories, behavior modification; counseling psychology; application of theories to modify and reinforce behavior; knowledge dissemination and nutrition counseling techniques; practice in topics related to lecture materials and course contents.</p>                                                                                                                                                                                                                      |          |
| 01-113-411 | โภชนบำบัดทางการแพทย์                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 3(2-3-4) |
|            | Medical Nutrition Therapy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |          |
|            | วิชาบังคับก่อน: -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |          |
|            | Prerequisite: -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |          |
|            | <p>กระบวนการให้โภชนบำบัดทางการแพทย์ คำศัพท์เฉพาะทางการแพทย์ และโภชนาการ การคัดกรองทางโภชนาการ การอ่านผล แผลผล การติดตาม และการบันทึกทางโภชนาการ การสื่อสารร่วมกับทีมสหสาขาวิชาชีพ โภชนบำบัดทางการแพทย์สำหรับโรคต่าง ๆ โรคทางสัลยกรรมและความเจ็บป่วยวิกฤต ภาวะบกพร่องทางการรับอาหาร พิษวิทยาโภชนาการ เภสัชวิทยาเบื้องต้น ปฏิบัติระหว่างยาและอาหาร กรณีศึกษาด้านโภชนบำบัดทางการแพทย์ ฝึกปฏิบัติที่สอดคล้องกับการบรรยายและเนื้อหาของวิชา</p> <p>Nutrition care process; medical and nutrition terminology; nutrition screening; reading, interpreting monitoring and recording related to nutrition; multidisciplinary team communication; medical nutrition therapy for various diseases; surgical disease and critical illness; malnutrition; nutritional toxicology; fundamental pharmacology, drug and food interaction; case studies in medical nutrition therapy; practice in topics related to lecture materials and course contents.</p> |          |

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |          |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 01-113-412 | <b>อาหารทางเลือกเพื่อสุขภาพ</b><br><b>Alternative Food for Health</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 3(2-3-4) |
|            | <b>วิชาบังคับก่อน: -</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |          |
|            | <b>Prerequisite: -</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |          |
|            | <p>รูปแบบอาหารทางเลือก อาหารออร์แกนิก อาหารสมุนไพรและเครื่องเทศ<br/> อาหารมังสวิรัต อาหารโปรตีนจากพืช อาหารคลีน อาหารชีวจิต<br/> อาหารแมคโครไบโอติกส์ อาหารเมดิเตอร์เรเนียน อาหารคีโตเจนิค<br/> อาหารดัชนีน้ำตาล สารออกฤทธิ์ทางชีวภาพและสารพฤกษเคมีในอาหาร<br/> อาหารสร้างเสริมภูมิคุ้มกัน แนวโน้มอาหารเพื่อสุขภาพ การประกอบ<br/> อาหารทางเลือกและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ ฝึกปฏิบัติที่สอดคล้องกับการบรรยาย<br/> และเนื้อหาของวิชา</p>              |          |
|            | <p>Alternative food pattern; organic food; herbs and spices food;<br/> vegetarian food; clean food; homeopathic food; macrobiotics food;<br/> Mediterranean food; ketogenic food; low glycemic index food;<br/> bioactive compounds and phytochemicals in food; immune-boosting<br/> food; health food trends; cooking alternative foods and healthy<br/> beverages; practice in topics related to lecture materials and course<br/> contents.</p> |          |
| 01-113-413 | <b>โภชนศาสตร์สำหรับผู้สูงอายุ</b><br><b>Nutrition for the Elderly</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 3(2-3-4) |
|            | <b>วิชาบังคับก่อน: -</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |          |
|            | <b>Prerequisite: -</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |          |
|            | <p>การเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยา สังคมและสิ่งแวดล้อมในผู้สูงอายุ ภาวะโภชนาการ<br/> และโรคทางโภชนาการในผู้สูงอายุ การป้องกัน บำบัดและฟื้นฟูสุขภาพในผู้สูงอายุ<br/> อาหารเสริมสำหรับผู้สูงอายุ ฝึกปฏิบัติที่สอดคล้องกับการบรรยายและเนื้อหา<br/> ของวิชา</p>                                                                                                                                                                                             |          |
|            | <p>Physiological, social and environmental changes in the elderly;<br/> nutritional status and nutritional diseases in the elderly; prevention,<br/> therapy and health rehabilitation in the elderly; dietary supplements<br/> for the elderly; practice in topics related to lecture materials and<br/> course contents.</p>                                                                                                                     |          |

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |          |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 01-114-301 | <b>นิเวศวิทยาทางโภชนาการและอาหารเชิงสุขภาพ</b><br><b>Nutritional Ecology and Healthy Diet</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 3(2-3-4) |
|            | <b>วิชาบังคับก่อน: -</b><br><b>Prerequisite: -</b><br>ความสัมพันธ์ระหว่างอาหารและระบบนิเวศ วงจรชีวิตอาหาร ปัจจัยด้านสุขภาพ สิ่งแวดล้อม วัฒนธรรม ประเพณี ที่เกี่ยวข้องกับมนุษย์ตามพื้นที่ทางภูมิศาสตร์ ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร พิษวิทยาอาหาร เทคโนโลยี และการประยุกต์ใช้ในด้านอาหารเชิงสุขภาพ ฝึกปฏิบัติที่สอดคล้องกับการบรรยาย และเนื้อหาของวิชา<br>The relationship between food and ecosystems; food life cycle, factors of health, environment, culture, traditions related to human in geographic area; food safety requirements; food toxicology; technology and application in healthy diet; practice in topics related to lecture materials and course contents. |          |
| 01-114-302 | <b>อาหารการกินแบบเมดิเตอร์เรเนียน</b><br><b>Mediterranean Diet</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 3(2-3-4) |
|            | <b>วิชาบังคับก่อน: -</b><br><b>Prerequisite: -</b><br>ความรู้พื้นฐาน วัฒนธรรมของอาหารตะวันตกและอาหารเมดิเตอร์เรเนียน วัตถุดิบ และประเภทของอาหารในกลุ่มประเทศแถบเมดิเตอร์เรเนียน รูปแบบการเตรียม และการประกอบอาหาร การจัดตกแต่งอาหาร ฝึกปฏิบัติที่สอดคล้องกับการบรรยายและเนื้อหาของวิชา<br>Basic knowledge of western and mediteranean food culture; raw materials and types of food in mediteranean countries; patterns of food preparation and cooking; food decoration; practice in topics related to lecture materials and course contents.                                                                                                                                              |          |

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |          |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 01-114-303 | <b>วิทยาการอาหารโมเลกุล</b><br><b>Molecular Gastronomy</b><br><b>วิชาบังคับก่อน: -</b><br><b>Prerequisite: -</b><br>ทฤษฎีแนวคิดของอาหารโมเลกุล วัตถุดิบ อุปกรณ์ เครื่องมือ การเตรียม เทคนิค และประยุกต์ใช้หลักการทางวิทยาศาสตร์ การออกแบบและนำเสนออาหารโมเลกุล ฝึกปฏิบัติที่สอดคล้องกับการบรรยายและเนื้อหาของวิชา<br>Theoretical foundations; Ingredients, tools, equipment, preparation; science of cooking and techniques; plate creation and molecular food presentation; practice in topics related to lecture materials and course contents.                                                                                                                                  | 3(2-3-4) |
| 01-114-304 | <b>อาหารชะลอวัยและการฟื้นฟูสุขภาพ</b><br><b>Food for Anti-Aging and Restoration Health</b><br><b>วิชาบังคับก่อน: -</b><br><b>Prerequisite: -</b><br>ความรู้พื้นฐานด้านเวชศาสตร์ชะลอวัย การเสริมวิตามินและฮอร์โมน เวชศาสตร์บูรณาการเพื่อการชะลอวัย โภชนพันธุศาสตร์ บทบาทสารอาหารเชิงหน้าที่ต่อการชะลอวัย การฟื้นฟูสุขภาพด้วยศาสตร์การแพทย์ทางเลือก ฝึกปฏิบัติที่สอดคล้องกับการบรรยายและเนื้อหาของวิชา<br>Basic knowledge of anti-aging medicine; vitamin and hormone supplementation; integrative medicine for anti-aging; nutri-genetics; roles of functional nutrients in anti-aging; regenerative medicine; practice in topics related to lecture materials and course contents. | 3(2-3-4) |
| 01-114-305 | <b>อาหารบำบัดตามศาสตร์การแพทย์ตะวันออก</b><br><b>Eastern Medicine Dietary Therapy</b><br><b>วิชาบังคับก่อน: -</b><br><b>Prerequisite: -</b><br>ความเป็นมาและความสำคัญของอาหารตามศาสตร์ตะวันออก วัตถุดิบ ประเภทอาหารตามธาตุเจ้าเรือน อาหารตามหมู่เลือด อาหารตามหลักการสมดุล อาหารตามฤดูกาล ฝึกปฏิบัติที่สอดคล้องกับการบรรยายและเนื้อหาของวิชา<br>History and importance of Asian medicinal cuisine; raw materials, types; life elements food, blood group diet, balanced diet, seasonal food; practice in topics related to lecture materials and course contents.                                                                                                                  | 3(2-3-4) |

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |          |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 01-114-406 | <p>การให้คำปรึกษาด้านอาหารและสุขภาพ</p> <p>Wellness Consulting</p> <p>วิชาบังคับก่อน: -</p> <p>Prerequisite: -</p> <p>ความรู้วิชาชีพเชิงสุขภาพ ทักษะการสื่อสาร หลักการทางจิตวิทยา แนวคิดของทฤษฎีและธรรมชาติของมนุษย์ หลักการให้คำปรึกษาพื้นฐาน ช่องทางการให้คำปรึกษาในรูปแบบวิถีใหม่ แนวทางการจัดการการให้คำปรึกษา ในสถานบริการเชิงสุขภาพ ฝึกปฏิบัติที่สอดคล้องกับการบรรยายและเนื้อหาของวิชา</p> <p>Healthcare professional knowledge; communication skills; psychological principles; concepts and theories of human nature; basic principles of consulting; new channels of consulting services; counseling clinical practice guidelines in health care settings; practice in topics related to lecture materials and course contents.</p>                            | 3(2-3-4) |
| 01-114-407 | <p>โภชนาการเพื่อสมรรถภาพทางกายและนักกีฬา</p> <p>Nutrition for Physical Fitness and Athletes</p> <p>วิชาบังคับก่อน: -</p> <p>Prerequisite: -</p> <p>โภชนาการกับการทดสอบสมรรถภาพทางกายที่สัมพันธ์กับสุขภาพ บทบาทและหน้าที่ของพลังงานและสารอาหาร โปรแกรมอาหารสำหรับนักกีฬา และการออกกำลังกาย อาหารสำหรับการควบคุมน้ำหนัก ผลิตภัณฑ์อาหารเสริม และอาหารเสริมสำหรับนักกีฬาและการออกกำลังกาย ฝึกปฏิบัติที่สอดคล้องกับการบรรยายและเนื้อหาของวิชา</p> <p>Nutrition and measurement of physical fitness related to health; roles and functions of energy and nutrients; diet program for athletes and exercise; diet for weight control; health food products and supplements for athletes and exercise; practice in topics related to lecture materials and course contents.</p> | 3(2-3-4) |

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |          |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 01-114-408 | <b>การจัดการธุรกิจอาหารเชิงสุขภาพ</b><br><b>Healthy Diet Business Management</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 3(2-3-4) |
|            | <b>วิชาบังคับก่อน: -</b><br><b>Prerequisite: -</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |          |
|            | <p>ความสำคัญของอุตสาหกรรมอาหารเชิงสุขภาพ ประเพณีธุรกิจสุขภาพ หลักการและแนวคิดการบริหารจัดการศูนย์สุขภาพ การจัดโครงสร้างองค์กร กระบวนการสร้างธุรกิจผลิตภัณฑ์อาหารเชิงสุขภาพ การเขียนและพัฒนาแผนธุรกิจด้านผลิตภัณฑ์อาหารเชิงสุขภาพ กฎหมายและข้อบังคับในการผลิตอาหารเชิงสุขภาพ ฝึกปฏิบัติที่สอดคล้องกับการบรรยายและเนื้อหาของวิชา</p> <p>The importance of food industry for health; healthcare business ideas; principles and concepts of wellness center management; organizational structure management; business process of healthy food products; writing and developing business plan for healthy food products; laws and regulations of health food production; practice in topics related to lecture materials and course contents.</p> |          |
| 01-115-101 | <b>วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร</b><br><b>Science of Cooking</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 3(2-3-4) |
|            | <b>วิชาบังคับก่อน: -</b><br><b>Prerequisite: -</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |          |
|            | <p>องค์ประกอบและโครงสร้างของอาหาร สมบัติทางเคมีและกายภาพของอาหาร การเปลี่ยนแปลงโครงสร้างและลักษณะของอาหารหลังการเก็บเกี่ยว การเตรียมปรุงประกอบและการเก็บรักษา ผลกระทบของการประกอบอาหารต่อคุณค่าทางโภชนาการ เทคโนโลยีการปรุง การประยุกต์ใช้หลักการทางวิทยาศาสตร์ด้านอาหารและโภชนาการ ฝึกปฏิบัติที่สอดคล้องกับการบรรยายและเนื้อหาของวิชา</p> <p>Food composition and structure; chemical and physical properties of food; changes of structure and property post harvesting, preparation, cooking and storage; cooking effect on nutritional values; cooking technology; application of food science and nutrition; practice in topics related to lecture materials and course contents.</p>                                                   |          |



|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |          |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 01-115-102 | <b>สุขาภิบาลและความปลอดภัยในงานอาหาร</b><br><b>Sanitation and Food Safety</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 3(2-3-4) |
|            | <b>วิชาบังคับก่อน: -</b><br><b>Prerequisite: -</b><br>หลักการเบื้องต้นของสุขอนามัยและแนวปฏิบัติที่ดี ความสำคัญของความปลอดภัย<br>ในอาหาร หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร อันตรายในอาหาร<br>วัตถุเจือปนในอาหาร ระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุมในการผลิต<br>อาหาร กฎหมายด้านสุขาภิบาลและความปลอดภัยอาหาร การจัดการด้านสุขาภิบาล<br>และความปลอดภัยในการผลิตอาหารภายใต้ชีวิตวิถีใหม่ ฝึกปฏิบัติที่สอดคล้อง<br>กับการบรรยายและเนื้อหาของวิชา<br>Principles of sanitation and good practice; importance of food safety;<br>good manufacturing practice; food hazards; food additives; hazard<br>analysis and critical control point in food production; law of sanitation<br>and food safety; sanitation and safety food management in food<br>production under new normal situation; practice in topics related to<br>lecture materials and course contents. |          |
| 01-115-103 | <b>วิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ</b><br><b>Food Science and Nutrition for Health</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 3(2-3-4) |
|            | <b>วิชาบังคับก่อน: -</b><br><b>Prerequisite: -</b><br>วิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการ กระบวนการและการถนอมอาหารวิธีการต่าง ๆ<br>การเปลี่ยนแปลงและความคงตัวของสารอาหาร นวัตกรรมถนอมและแปรรูป<br>อาหาร บรรจุภัณฑ์อาหาร ผลของการแปรรูปต่อคุณค่าทางโภชนาการและสุขภาพ<br>ฝึกปฏิบัติที่สอดคล้องกับการบรรยายและเนื้อหาของวิชา<br>Food science and nutrition; food preservation and processing methods;<br>stability and alteration of nutrients; innovations in food preservation and<br>processing; food Packaging; effects of processing on nutritional values<br>and health; practice in topics related to lecture materials and course<br>contents.                                                                                                                                                                                                                                 |          |

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |          |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 01-115-204 | <b>การควบคุมคุณภาพอาหาร</b><br><b>Food Quality Control</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 3(2-3-4) |
|            | <b>วิชาบังคับก่อน: -</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |          |
|            | <b>Prerequisite: -</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |          |
|            | <p>ความสำคัญของการควบคุมคุณภาพอาหาร คุณภาพและปัจจัยคุณภาพอาหาร หลักการควบคุมคุณภาพอาหาร หลักการและวิธีการตรวจสอบคุณภาพทางกายภาพ เคมีและจุลินทรีย์ วิธีการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสในอาหาร การจัดการคุณภาพ มาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหาร ฝึกปฏิบัติที่สอดคล้องกับการบรรยายและเนื้อหาของวิชา</p> <p>Importance of food quality control; quality and food quality factor; principles of food quality control; principles and method for the analysis of physical, chemical and microbiological quality; sensory evaluation of food; quality management; food product standard; practice in topics related to lecture materials and course contents.</p> |          |
| 01-115-305 | <b>โครงการด้านอาหารและโภชนาการ</b><br><b>Project in Food and Nutrition</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 3(1-6-2) |
|            | <b>วิชาบังคับก่อน: -</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |          |
|            | <b>Prerequisite: -</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |          |
|            | <p>การทำโครงการที่เน้นการวิจัยเพื่อตอบโจทย์หรือปัญหาเฉพาะทางในสาขาอาหารและโภชนาการ ภายใต้การดูแลและแนะนำของอาจารย์ที่ปรึกษา การใช้อุปกรณ์และเครื่องมือ การวิเคราะห์ข้อมูล การสรุปผล การเขียนรายงาน และการนำเสนอผลการศึกษา</p> <p>Conducting research projects related to topics or specific problems in food and nutrition under the suggestion and supervision of a faculty member; tools and equipment use, data analysis; conclusion; writing and presentation of research project.</p>                                                                                                                                                      |          |

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |          |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 01-116-401 | <p>การเตรียมความพร้อมการฝึกงานและสหกิจศึกษา</p> <p>Preparation for Internship and Cooperative Education</p> <p>วิชาบังคับก่อน: -</p> <p>Prerequisite: -</p> <p>หลักการ แนวคิดและกระบวนการของการฝึกงานและสหกิจศึกษา กระบวนการและขั้นตอนในการสมัครงาน ความปลอดภัยและจรรยาบรรณในสถานที่ทำงาน การสื่อสาร การพัฒนาบุคลิกภาพ และมนุษยสัมพันธ์ การเขียนรายงาน และการนำเสนอ</p> <p>Principles, concepts and processes of internship and cooperative education; job application process; safety and ethics in workplace; communication, personality development and human relations; report writing and presentation.</p>                                                                                                                                                                     | 1(0-2-1) |
| 01-116-402 | <p>สหกิจศึกษา</p> <p>Cooperative Education</p> <p>วิชาบังคับก่อน: 01-116-401 การเตรียมความพร้อมการฝึกงานและสหกิจศึกษา</p> <p>Prerequisite: 01-116-401 Preparation for Internship and Cooperative Education</p> <p>การทำโครงการที่เป็นปัญหาร่วมกับสถานประกอบการ เพื่อบูรณาการความรู้และทักษะจากการทำงาน เป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 640 ชั่วโมง หรือ 16 สัปดาห์ การจัดทำรายงานสรุปผลการทำงานฉบับสมบูรณ์ การนำเสนอ และประเมินผล การปฏิบัติงานโดยพนักงานผู้ควบคุมดูแลจากสถานประกอบการและอาจารย์ที่ปรึกษา</p> <p>Project-based learning resolution with co-op employers to integrate knowledge and skills in working for a period not less than 640 hours or 16 weeks; writing the final report, oral presentation, and work performance evaluation by job supervisor and co-op advisor.</p> | 6(640)   |

01-116-403      การฝึกงานทางอาหารและโภชนาการ      6(640)  
 Internship in Food and Nutrition

วิชาบังคับก่อน: 01-116-401 การเตรียมความพร้อมการฝึกงานและสหกิจศึกษา

Prerequisite: 01-116-401 Preparation for Internship and Cooperative Education

ฝึกปฏิบัติงานในองค์กรเอกชนหรือภาครัฐ โดยนำความรู้และทักษะมาประยุกต์ใช้ในการทำงาน ภายใต้คำแนะนำของผู้ควบคุมดูแลในสถานประกอบการและอาจารย์ที่ปรึกษา เป็นเวลาไม่น้อยกว่า 640 ชั่วโมง หรือ 16 สัปดาห์ การจัดทำรายงานสรุปและการนำเสนอเพื่อการประเมินผล

Internship in either the public or private sectors by applying classroom knowledge and skills in working under the supervision of both an approved internship provider and a faculty advisor for a period not less than 640 hours or 16 weeks; a final written report, and oral presentation for evaluation.

## 3.2 ชื่อ สกุล เลขประจำตัวประชาชน ตำแหน่งและคุณวุฒิของอาจารย์

## 3.2.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร

| ลำดับ | ชื่อ-นามสกุล                                      | คุณวุฒิ        | สาขา/วิชาเอก                                                               | สถาบันที่จบ                                                         | ปีที่จบ      | ตำแหน่งทางวิชาการ      | ภาระงานสอน (ชม./ปีการศึกษา) |      |      |      |
|-------|---------------------------------------------------|----------------|----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|--------------|------------------------|-----------------------------|------|------|------|
|       |                                                   |                |                                                                            |                                                                     |              |                        | 2565                        | 2566 | 2567 | 2568 |
| 1     | นางจินตนา เจริญเนตรกุล<br>3 9098 0112x xx x       | คศ.ม.<br>คศ.บ. | อาหารและโภชนาการ<br>อาหารและโภชนาการ                                       | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์<br>สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล                    | 2542<br>2537 | อาจารย์                | 570                         | 570  | 570  | 570  |
| 2     | นางสาวจิราภรณ์ ตันติพงศ์อาภา<br>3 8498 0000x xx x | คศ.ม.<br>คศ.บ. | อาหารและโภชนาการ<br>อาหารและโภชนาการ                                       | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์<br>สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล                    | 2545<br>2541 | อาจารย์                | 510                         | 510  | 510  | 510  |
| 3     | นางสาวปัญญรัตน์ ลือขจร<br>3 9009 0075x xx x       | วท.ม.<br>คศ.บ. | คหกรรมศาสตร์<br>คหกรรมศาสตร์ศึกษา-<br>อาหารและโภชนาการ                     | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์<br>สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล                    | 2552<br>2545 | อาจารย์                | 540                         | 540  | 540  | 540  |
| 4     | นางสาววนิดา บุรีภักดี<br>1 8007 0002x xx x        | วท.ม.<br>คศ.บ. | วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี<br>อาหาร<br>คหกรรมศาสตร์ศึกษา-<br>อาหารและโภชนาการ | มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์<br>มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี<br>ราชมงคลศรีวิชัย | 2557<br>2550 | อาจารย์                | 570                         | 570  | 570  | 570  |
| 5     | นายพงษ์เทพ เกิดเนตร<br>3 8604 0006x xx x          | วท.ม.<br>วท.บ. | เทคโนโลยีอาหาร<br>ชีววิทยา                                                 | มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์<br>มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ              | 2533<br>2529 | ผู้ช่วย<br>ศาสตราจารย์ | 540                         | 540  | 540  | 540  |

### 3.2.2 อาจารย์ผู้สอน

| ลำดับ | ชื่อ-นามสกุล                                      | คุณวุฒิ                 | สาขา/วิชาเอก                                                               | สถาบันที่จบ                                                                                 | ปีที่จบ              | ตำแหน่งทางวิชาการ      | ภาระงานสอน (ชม./ปีการศึกษา) |      |      |      |
|-------|---------------------------------------------------|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------------------------|-----------------------------|------|------|------|
|       |                                                   |                         |                                                                            |                                                                                             |                      |                        | 2565                        | 2566 | 2567 | 2568 |
| 1     | นางจินตนา เจริญเนตรกุล<br>3 9098 0112x xx x       | คศ.ม.<br>คศ.บ.          | อาหารและโภชนาการ<br>อาหารและโภชนาการ                                       | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์<br>สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล                                            | 2542<br>2537         | อาจารย์                | 570                         | 570  | 570  | 570  |
| 2     | นางสาวจิราภรณ์ ตันติพงศ์อาภา<br>3 8498 0000x xx x | คศ.ม.<br>คศ.บ.          | อาหารและโภชนาการ<br>อาหารและโภชนาการ                                       | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์<br>สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล                                            | 2545<br>2541         | อาจารย์                | 510                         | 510  | 510  | 510  |
| 3     | นางสาวปัญญรัตน์ ลือขจร<br>3 9009 0075x xx x       | วท.ม.<br>คศ.บ.          | คหกรรมศาสตร์<br>คหกรรมศาสตร์ศึกษา-<br>อาหารและโภชนาการ                     | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์<br>สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล                                            | 2552<br>2545         | อาจารย์                | 540                         | 540  | 540  | 540  |
| 4     | นางสาววนิดา บุรีภักดี<br>1 8007 0002x xx x        | วท.ม.<br>คศ.บ.          | วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี<br>อาหาร<br>คหกรรมศาสตร์ศึกษา-<br>อาหารและโภชนาการ | มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์<br>มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี<br>ราชมงคลศรีวิชัย                         | 2557<br>2550         | อาจารย์                | 570                         | 570  | 570  | 570  |
| 5     | นายพงษ์เทพ เกิดเนตร<br>3 8604 0006x xx x          | วท.ม.<br>วท.บ.          | เทคโนโลยีอาหาร<br>ชีววิทยา                                                 | มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์<br>มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ                                      | 2533<br>2529         | ผู้ช่วย<br>ศาสตราจารย์ | 540                         | 540  | 540  | 540  |
| 6     | นางวิษุฒา ถาวโรจน์<br>3 9201 0007x xx x           | Ph.D.<br>วท.ม.<br>วท.บ. | Fisheries Sciences<br>ผลิตภัณฑ์ประมง<br>วิทยาศาสตร์เทคโนโลยี<br>อาหาร      | Hokkaido University, Japan<br>มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์<br>สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล              | 2555<br>2544<br>2539 | อาจารย์                | 330                         | 330  | 330  | 330  |
| 7     | นายเดชศักดิ์ วิจิตรพันธ์<br>1 9099 0003x xx x     | วท.ม.<br>คศ.บ.          | เทคโนโลยีการจัดและ<br>บริการอาหาร<br>อาหารและโภชนาการ                      | สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า<br>เจ้าคุณทหารลาดกระบัง<br>มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี<br>ราชมงคลพระนคร | 2555<br>2550         | อาจารย์                | 570                         | 570  | 570  | 570  |

| ลำดับ | ชื่อ-นามสกุล                                 | คุณวุฒิ | สาขา/วิชาเอก                        | สถาบันที่จบ                                        | ปีที่จบ | ตำแหน่ง<br>ทางวิชาการ  | ภาระงานสอน (ชม./ปีการศึกษา) |      |      |      |
|-------|----------------------------------------------|---------|-------------------------------------|----------------------------------------------------|---------|------------------------|-----------------------------|------|------|------|
|       |                                              |         |                                     |                                                    |         |                        | 2565                        | 2566 | 2567 | 2568 |
| 8     | นางสาวรุ่งทิพย์ รัตนพล<br>1 9098 0042x xx x  | วท.ม.   | วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี<br>อาหาร    | มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์                           | 2559    | อาจารย์                | 540                         | 540  | 540  | 540  |
|       |                                              | วท.บ.   | วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี<br>อาหาร    | มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์                           | 2556    |                        |                             |      |      |      |
| 9     | นางสาวน้ำฝน ชูพูล<br>1 9299 0023x xx x       | วท.ม.   | เทคโนโลยีการจัดและ<br>บริการอาหาร   | สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า<br>เจ้าคุณทหารลาดกระบัง | 2560    | อาจารย์                | 570                         | 570  | 570  | 570  |
|       |                                              | คศ.บ.   | ธุรกิจอาหาร                         | มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี<br>ราชมงคลกรุงเทพ             | 2556    |                        |                             |      |      |      |
| 10    | นางสาวธัญพร สายทอง<br>1 9099 0029x xx x      | วท.ม.   | อาหารและโภชนาการ                    | จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย                              | 2560    | อาจารย์                | 510                         | 510  | 510  | 510  |
|       |                                              | วท.บ.   | โภชนาการและการกำหนด<br>อาหาร        | จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย                              | 2557    |                        |                             |      |      |      |
| 11    | นางสาววรรณนิสา เกาพันธ์<br>1 8199 0009x xx x | วท.ม.   | การจัดการระบบอาหาร<br>เพื่อโภชนาการ | มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช                      | 2564    | อาจารย์                | 510                         | 510  | 510  | 510  |
|       |                                              | คศ.บ.   | อาหารและโภชนาการ                    | มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี<br>ราชมงคลกรุงเทพ             | 2556    |                        |                             |      |      |      |
| 12    | นายณรินทร์ภพ ช่วยการ<br>1 8208 0004x xx x    | วท.ม.   | สาธารณสุขศาสตร์                     | มหาวิทยาลัยมหิดล                                   | 2557    | ผู้ช่วย<br>ศาสตราจารย์ | -                           | -    | -    | 480  |
|       |                                              | คศ.บ.   | อาหารและโภชนาการ                    | มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี<br>ราชมงคลพระนคร              | 2553    |                        |                             |      |      |      |

#### 4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม

##### 4.1 การฝึกงาน

##### 4.1.1 คำอธิบายโดยย่อ

ฝึกปฏิบัติงานในองค์กรเอกชนหรือภาครัฐ โดยนำความรู้และทักษะมาประยุกต์ใช้ในการทำงาน ภายใต้คำแนะนำของผู้ควบคุมดูแลในสถานประกอบการและอาจารย์ที่ปรึกษา เป็นเวลาไม่น้อยกว่า 640 ชั่วโมง หรือ 16 สัปดาห์ การจัดทำรายงานสรุปและการนำเสนอเพื่อการประเมินผล

##### 4.1.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้

- 1) มีวินัย มีความรับผิดชอบ และมีความอดทน
- 2) มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ และแสดงออกซึ่งคุณธรรม จริยธรรมในการปฏิบัติงาน
- 3) มีความเสียสละ ซื่อสัตย์สุจริต และมีน้ำใจเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่
- 4) มีความสุภาพ อ่อนน้อม ถ่อมตน มีสัมมาคารวะ รู้จักกาลเทศะ
- 5) มีองค์ความรู้ในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวางเป็นระบบ เป็นสากล และทันสมัยต่อสถานการณ์โลก
- 6) มีความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ทางด้านอาหารและโภชนาการกับศาสตร์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานวิชาชีพ และในการดำรงชีพได้อย่างเหมาะสม มีคุณภาพ
- 7) มีความสามารถในการปรับตัวและเรียนรู้สิ่งใหม่ ๆ ได้ดี เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพ
- 8) มีความรับผิดชอบต่อตนเอง และชุมชน สามารถปฏิบัติตนตามบทบาทและหน้าที่ได้อย่างเหมาะสม
- 9) มีทักษะในการสื่อสาร สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศที่จำเป็นในการประกอบอาชีพ ทั้งในการฟัง พูด อ่าน เขียน และสรุปประเด็นเนื้อหาได้อย่างเหมาะสม และมีประสิทธิภาพรวมทั้งสามารถเลือกและใช้รูปแบบการนำเสนอที่เหมาะสม

##### 4.1.3 ช่วงเวลา

ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษาที่ 4

##### 4.1.4 การจัดเวลาและตารางสอน

01-116-403 การฝึกงานทางอาหารและโภชนาการ จัดเวลาไม่น้อยกว่า 640 ชั่วโมง หรือ 16 สัปดาห์



## 4.2 สหกิจศึกษา

### 4.2.1 คำอธิบายโดยย่อ

การทำโครงการที่เป็นปัญหาร่วมกับสถานประกอบการ เพื่อบูรณาการความรู้และทักษะจากการทำงาน เป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 640 ชั่วโมง หรือ 16 สัปดาห์ การจัดทำรายงานสรุปผลการทำงานฉบับสมบูรณ์ การนำเสนอ และประเมินผลการปฏิบัติงานโดยพนักงานผู้ควบคุมดูแลจากสถานประกอบการและอาจารย์ที่ปรึกษา

### 4.2.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้

- 1) มีวินัย มีความรับผิดชอบ และมีความอดทน
- 2) มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ และแสดงออกซึ่งคุณธรรม จริยธรรมในการปฏิบัติงาน
- 3) มีความเสียสละ ซื่อสัตย์สุจริต และมีน้ำใจเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่
- 4) มีความสุขภาพ อ่อนนุ่ม ถ่อมตน มีสัมมาคารวะ รู้จักกาลเทศะ
- 5) มีองค์ความรู้ในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวาง เป็นระบบ เป็นสากล และทันสมัยต่อสถานการณ์โลก
- 6) มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการของศาสตร์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
- 7) มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถประมวลผลข้อมูลและค้นหาข้อเท็จจริง เพื่อประกอบการตัดสินใจและแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม
- 8) มีความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ทางด้านอาหารและโภชนาการกับศาสตร์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานวิชาชีพ และในการดำรงชีพได้อย่างเหมาะสม มีคุณภาพ
- 9) มีความสามารถในการปรับตัวและเรียนรู้สิ่งใหม่ ๆ ได้ดี เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพ
- 10) มีความรับผิดชอบต่อตนเอง และชุมชน สามารถปฏิบัติตนตามบทบาทและหน้าที่ได้อย่างเหมาะสม
- 11) มีความสามารถในการเลือกและประยุกต์ใช้ความรู้พื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติในการประมวลผล แปลความหมาย วิเคราะห์และนำเสนอข้อมูล
- 12) มีทักษะในการสื่อสาร สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศที่จำเป็นในการประกอบอาชีพ ทั้งในการฟัง พูด อ่าน เขียน และสรุปประเด็นเนื้อหาได้อย่างเหมาะสม และมีประสิทธิภาพรวมทั้งสามารถเลือกและใช้รูปแบบการนำเสนอที่เหมาะสม

### 4.2.3 ช่วงเวลา

ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษาที่ 4

### 4.2.4 การจัดเวลาและตารางสอน

01-116-402 สหกิจศึกษา จัดเต็มเวลาไม่น้อยกว่า 640 ชั่วโมง หรือ 16 สัปดาห์

## 5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย

### 5.1 คำอธิบายโดยย่อ

การทำโครงการที่เน้นการวิจัยเพื่อตอบโจทย์หรือปัญหาเฉพาะทางในสาขาอาหารและโภชนาการ ภายใต้การดูแลและแนะนำของอาจารย์ที่ปรึกษา การใช้อุปกรณ์เครื่องมือ การวิเคราะห์ข้อมูล การสรุปผล การเขียนรายงาน และการนำเสนอผลการศึกษา

### 5.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้

- 1) มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ และแสดงออกซึ่งคุณธรรม จริยธรรมในการปฏิบัติงาน
- 2) ความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการของศาสตร์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
- 3) มีความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการในการพัฒนาองค์ความรู้ใหม่ มีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการและเทคนิคการวิจัย เพื่อแก้ไขปัญหาและต่อยอดองค์ความรู้ในงานอาชีพ
- 4) มีความสามารถในการเรียนรู้และพัฒนาต่อยอด เพื่อสร้างสรรค์องค์ความรู้ใหม่ ๆ ได้ด้วยตนเอง เพื่อประโยชน์ในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ
- 5) มีทักษะในการบริหารการจัดการ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะของผู้ในกลุ่มและสมาชิกที่ดีได้อย่างเหมาะสม
- 6) มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการเก็บรวบรวมข้อมูล รวมทั้งเพื่อการสืบค้นและติดตามความก้าวหน้าในองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ

### 5.3 ช่วงเวลา

ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษาที่ 3

### 5.4 จำนวนหน่วยกิต

01-115-305 โครงการด้านอาหารและโภชนาการ จำนวน 3 หน่วยกิต

### 5.5 การเตรียมการ

- 1) จัดอาจารย์ที่ปรึกษาให้กับนักศึกษาเพื่อให้คำแนะนำแก่นักศึกษาทุกคน โดยนักศึกษาเป็นผู้เลือกอาจารย์ที่ปรึกษาซึ่งมีความเชี่ยวชาญในเรื่องที่สนใจ
- 2) อาจารย์จัดตารางเวลาเพื่อให้คำปรึกษาและติดตามการทำงานของนักศึกษา
- 3) จัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือให้เพียงพอต่อการใช้งาน มีเจ้าหน้าที่ดูแลอุปกรณ์เครื่องมือให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน
- 4) มีการดูแลความปลอดภัยของนักศึกษาในการใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ สารเคมี การทำงานนอกเวลา
- 5) มีคอมพิวเตอร์และโปรแกรมคอมพิวเตอร์บริการ ทั้งในศูนย์คอมพิวเตอร์และในห้องปฏิบัติการของสาขา

#### 5.6 กระบวนการประเมินผล

- 1) ประเมินคุณภาพข้อเสนอโครงการวิจัย โดยอาจารย์ประจำวิชาและอาจารย์ที่ปรึกษา
- 2) ประเมินความก้าวหน้าในระหว่างการทำงานวิจัย โดยอาจารย์ที่ปรึกษา จากการสังเกตการรายงานด้วยวาจา และเอกสาร
- 3) ประเมินผลการทำงานของนักศึกษาในภาพรวม จากการติดตามการทำงาน ผลงาน ที่เกิดขึ้นในแต่ละขั้นตอน และรายงานโดยอาจารย์ที่ปรึกษา

## หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล

### 1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา

| คุณลักษณะพิเศษ                                                                                                                                                                                                    | กลยุทธ์หรือกิจกรรมของนักศึกษา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1) มีทักษะการประกอบอาหารภาคใต้และภูมิภาคอื่นทั้งประเภทคาวและหวานของไทยและนานาชาติ โดยอาศัยสมรรถนะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีตลอดจนนำเสนอแก่ผู้บริโภคโดยบูรณาการศาสตร์ด้านศิลปะในสังคมแบบพหุวัฒนธรรมได้อย่างสร้างสรรค์ | 1) จัดการเรียนการสอนที่เน้นการลงมือปฏิบัติโดยเชื่อมโยงองค์ความรู้ภาคทฤษฎีที่สอดคล้องกันในวิธีการจัดการเรียนรู้ที่หลากหลาย เพื่อพัฒนากระบวนการคิดวิเคราะห์ วางแผน และลงมือปฏิบัติงานอย่างเป็นระบบ<br>2) ผลักดันให้นักศึกษาได้เข้าร่วมการแข่งขันด้านการประกอบอาหารและการออกแบบรายการอาหาร การนำเสนอผลงานด้านอาหารและโภชนาการอย่างสม่ำเสมอ<br>3) ส่งเสริมให้เข้าร่วมกิจกรรมการจัดแสดงนิทรรศการด้านอาหารในเทศกาลสำคัญหรืองานประเพณีต่าง ๆ                                                                                                                                                        |
| 2) มีทักษะการกำหนดอาหารและประกอบอาหารเชิงสุขภาพบนพื้นฐานองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์สุขภาพ โภชนาการและสามารถประยุกต์ใช้ในวิชาชีพจริงเพื่อต่อยอดสู่การดูแลและฟื้นฟูสุขภาพของประชากรได้                                | 1) จัดการเรียนการสอนที่เน้นการลงมือปฏิบัติโดยเชื่อมโยงองค์ความรู้ภาคทฤษฎีที่สอดคล้องกันในวิธีการจัดการเรียนรู้ที่หลากหลาย เพื่อพัฒนากระบวนการคิดวิเคราะห์ วางแผน และลงมือปฏิบัติงานอย่างเป็นระบบ<br>2) ส่งเสริมการทำกิจกรรมให้สอดคล้องกับความรู้ ทักษะและทัศนคติของนักศึกษาแต่ละชั้นปี เพื่อให้นักศึกษาเรียนรู้ได้อย่างเข้าใจและนำไปใช้เพื่อแก้ไขปัญหาและสถานการณ์จริง<br>3) การส่งเสริมและจัดกิจกรรมการศึกษาดูงานและการฝึกงานในวิชาชีพจริงในสถานประกอบการที่เหมาะสมกับระดับความรู้ในแต่ละชั้นปีเพื่อพัฒนาสมรรถนะ ทักษะ ทัศนคติ และค่านิยมที่เหมาะสมสอดคล้องในด้านอาหารและโภชนาการเชิงสุขภาพ |
| 3) มีจิตบริการและปรับตัวสำหรับการประกอบอาชีพในด้านอุตสาหกรรมอาหารและโภชนาการที่หลากหลายภายใต้สถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลง ต่อยอดสู่การเป็นผู้ประกอบการด้านธุรกิจอาหารและโภชนาการได้                                    | 1) ส่งเสริมการมีส่วนร่วมในกิจกรรมการบริการอาหาร เพื่อให้นักศึกษาได้ฝึกแก้ปัญหาและประยุกต์ใช้อย่างสม่ำเสมอ<br>2) เพิ่มเติมรายวิชา และกิจกรรมการเรียนการสอนเพื่อผลักดันให้นักศึกษามีความพร้อมสำหรับการเป็นผู้ประกอบการอาหารสมัยใหม่                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

### 2. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้านของหลักสูตรสาขาวิชา

#### 2.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

##### 1. คุณธรรม จริยธรรม

##### 1.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้

- 1) พัฒนานิสัยให้มีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม

2) ปลุกจิตสำนึกในควมมีระเบียบวินัย เคารพกฎระเบียบ และตรงต่อเวลา  
3) ปฏิบัติตนอยู่ในศีลธรรมอันดีงาม สามารถดำเนินชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างเหมาะสมและมีความสุข

4) สร้างเสริมจิตสาธารณะ

### 1.2 กลยุทธ์การเรียนการสอน

1) พัฒนานิสัยให้มีความรับผิดชอบต่อนตนเองและสังคม  
2) สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรม ในระหว่างการเรียนการสอน โดยยกตัวอย่างสถานการณ์จริงหรือกรณีตัวอย่าง และบทบาทสมมุติ  
3) ให้นักศึกษาจัดกิจกรรมที่เป็นประโยชน์ต่อสังคม ที่บ่งบอกถึงคุณธรรมจริยธรรม และความเสียสละ เพื่อส่งเสริมการปลูกฝังจิตสาธารณะ ในการถือประโยชน์สังคมเป็นที่ตั้ง

### 1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียน

1) ประเมินจากการตรงเวลาของนักศึกษาในการเข้าชั้นเรียน  
2) ประเมินจากการมีวินัยและพร้อมเพรียงของนักศึกษาในการเข้าร่วมกิจกรรม  
3) สังเกตและประเมินพฤติกรรมของผู้เรียนในขณะจัดการเรียนการสอนและเข้าร่วมกิจกรรม  
4) ประเมินจากบุคคลภายนอกที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับกิจกรรมของนักศึกษา โดยใช้แบบสำรวจหรือแบบสัมภาษณ์

## 2. ความรู้

### 2.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้

1) รู้และเข้าใจในศาสตร์หรือเนื้อหาสาระที่เกี่ยวข้อง  
2) จำแนกข้อมูล และนำเสนอข้อมูลประเด็นความสำคัญจากการเรียนรู้ได้อย่างถูกต้องครบถ้วน  
3) ประยุกต์ใช้ความรู้ หลักการ ทฤษฎีตลอดจนกระบวนการต่าง ๆ ใช้ได้อย่างเหมาะสม  
4) เป็นผู้เรียนรู้ตลอดชีวิต

### 2.2 กลยุทธ์การเรียนการสอน

1) ใช้การสอนหลายรูปแบบในชั้นเรียนที่หลากหลาย เช่น การบรรยาย การเรียนรู้แบบลงมือปฏิบัติ (Active Learning) สถานการณ์จำลอง (Simulation) โดยเปิดโอกาสให้ผู้เรียนแสดงความคิดเห็น และซักถาม

2) มอบหมายการค้นคว้า ทั้งแบบรายบุคคล/กลุ่ม ในหัวข้อที่สอดคล้องสถานการณ์โลก  
3) จัดให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริง โดยการศึกษาดูงานนอกสถานที่  
4) จัดให้มีการอภิปรายกลุ่มเพื่อบูรณาการความรู้ที่เรียนกับเนื้อหาวิชาอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง  
5) เชิญวิทยากรหรือศิษย์เก่า ผู้มีความรู้ และถ่ายทอดประสบการณ์มาให้แก่นักศึกษา

### 2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียน

1) ทดสอบหลักการ และทฤษฎีด้วยการสอบข้อเขียน การสอบปากเปล่า  
2) ประเมินจากการทำงานที่ได้รับมอบหมายในชั้นเรียนรายกลุ่ม/รายบุคคล  
3) ประเมินจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียนรายกลุ่ม/รายบุคคล  
4) ประเมินจากใบงานกิจกรรมการเรียนการสอนที่จัดในห้องเรียนและนอกห้องเรียน  
5) ประเมินจากรายงานผลการศึกษาดูงานนอกสถานที่

### 3. ทักษะทางปัญญา

#### 3.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้

- 1) เข้าใจปัญหา และสามารถแก้ปัญหาได้บนพื้นฐานของข้อมูลและข้อเท็จจริง
- 2) เกิดทักษะการคิดวิเคราะห์อย่างสร้างสรรค์
- 3) รู้เท่าทันกับการเปลี่ยนแปลงสถานการณ์โลก และชีวิต

#### 3.2 กลยุทธ์การเรียนการสอน

- 1) การเรียนการสอนให้นักศึกษามีความคิดในการแก้ปัญหา เช่น การเรียนรู้แบบแก้ปัญหาเป็นฐาน (Problem-based Learning; PBL) การเรียนรู้แบบโครงงานเป็นฐาน (Project-base Learning; PjBL) และกรณีศึกษา (Case Study)
- 2) จัดกิจกรรม
- 3) มอบหมายงานให้นักศึกษา คิด วิเคราะห์และสังเคราะห์ จากรูปแบบการสอนที่หลากหลาย และจากสถานการณ์จริงในปัจจุบัน
- 4) จัดกิจกรรมให้นักศึกษาสามารถบูรณาการความรู้กับศาสตร์อื่น ๆ เพื่อประยุกต์ใช้ความคิดแก้ปัญหาอย่างสร้างสรรค์

#### 3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียน

- 1) ใช้แบบทดสอบในการฝึกการแก้ปัญหา
- 2) ประเมินจากงานที่ได้รับมอบหมายทั้งงานกลุ่มและงานเดี่ยว
- 3) ประเมินจากรายงาน/การนำเสนอการวิเคราะห์โจทย์ปัญหาและผลสัมฤทธิ์จากงานที่ได้รับมอบหมาย
- 4) ประเมินจากใบงานกิจกรรมการเรียนการสอนที่จัดในห้องเรียนและนอกห้องเรียน
- 5) ประเมินผลการปฏิบัติการจากสถานการณ์จริง
- 6) รายงานจากการศึกษาค้นคว้าความรู้ต่าง ๆ ข้อมูลในสาขาวิชาและศาสตร์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการบูรณาการเพื่อนำมาสร้างองค์ความรู้ใหม่และนวัตกรรม

### 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

#### 4.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้

- 1) ปฏิบัติตนเหมาะสมตามกฎ ระเบียบของสังคม
- 2) ทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดี เข้าใจบทบาทการเป็นผู้นำผู้ตามตามสถานการณ์
- 3) เคารพความคิดเห็นของผู้อื่น ยอมรับความแตกต่างระหว่างบุคคล และเรียนรู้ที่จะอยู่ร่วมกันกับผู้อื่นอย่างมีความสุข

#### 4.2 กลยุทธ์การเรียนการสอน

- 1) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นการทำงานเป็นกลุ่ม และงานที่มีการปฏิสัมพันธ์ระหว่างบุคคล เช่น การระดมความคิดเห็น การอภิปราย หรือการสัมมนา
- 2) กำหนดการทำงานกลุ่มให้มีการหมุนเวียนบทบาทการเป็นผู้นำและผู้ตาม
- 3) สอดแทรกความรับผิดชอบต่อตนเองและองค์กร เข้าใจวัฒนธรรมองค์กร การปรับตัวให้เข้ากับสภาพแวดล้อม การยอมรับความเห็นของผู้อื่น
- 4) เปิดโอกาสในการแสดงความคิดเห็น (Brainstorming) โดยการจัดเวทีอภิปรายและเสวนาในหัวข้อที่ได้รับมอบหมาย เพื่อฝึกการยอมรับความคิดเห็นของผู้อื่นด้วยเหตุผล

#### 4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียน

- 1) ประเมินพฤติกรรมภาวการณ์เป็นผู้และผู้ตามที่ดี
- 2) สังเกตจากพฤติกรรม ขณะทำกิจกรรมกลุ่ม หรือการมีปฏิสัมพันธ์ระหว่างบุคคล
- 3) ประเมินจากแบบประเมินตนเอง หรือจากสมาชิกในกลุ่ม ในด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ
- 4) ประเมินผลงานกลุ่มที่ได้รับมอบหมาย

#### 5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

##### 5.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้

- 1) สืบค้นและนำเสนอข้อมูลตามหลักการ ทฤษฎี ได้อย่างตรงประเด็นและถูกต้อง
- 2) ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างเหมาะสมและรู้เท่าทันสื่อ ข้อมูลข่าวสารต่าง ๆ
- 3) ใช้ภาษาเพื่อการสื่อสารได้อย่างเหมาะสมกับโอกาสและสถานการณ์
- 4) เก็บรวบรวมข้อมูล ประมวลผล และนำไปใช้ในการวางแผนหรือประกอบการตัดสินใจได้

##### 5.2 กลยุทธ์การเรียนการสอน

- 1) จัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่เปิดโอกาสให้ผู้เรียน สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการสืบค้นข้อมูล เก็บรวบรวมข้อมูล ประมวลผล และการนำเสนอ
- 2) ส่งเสริมการค้นคว้า เรียบเรียงข้อมูลและนำเสนอให้ผู้เรียนเข้าใจได้ถูกต้อง และให้ความสำคัญในการอ้างอิงแหล่งที่มาของข้อมูล
- 3) มอบหมายงานที่ต้องค้นคว้าข้อมูลและนำเสนอ บนพื้นฐานของข้อมูลเชิงตัวเลขเพื่อการตัดสินใจ
- 4) มอบหมายการค้นคว้าองค์ความรู้ และนวัตกรรมสมัยใหม่ที่สอดคล้อง พร้อมการนำเสนอ

##### 5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียน

- 1) ประเมินจากรายงาน/เทคนิคการนำเสนอจากงานที่ได้รับมอบหมาย
- 2) ประเมินจากเทคนิคการนำเสนอโดยใช้สื่อสารสนเทศหรือเทคโนโลยีสารสนเทศที่เหมาะสม
- 3) ประเมินจากรายงาน และการนำเสนอโดยใช้ข้อมูลเชิงตัวเลขหรือเชิงสถิติที่ได้รับมอบหมาย

## 2.2 หมวดวิชาเฉพาะ

### 1. คุณธรรม จริยธรรม

#### 1.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้

- 1) มีวินัย มีความรับผิดชอบ และมีความอดทน
- 2) มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ และแสดงออกซึ่งคุณธรรม จริยธรรมในการปฏิบัติงาน
- 3) มีความเสียสละ ซื่อสัตย์สุจริต และมีน้ำใจเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่
- 4) มีความสุภาพ อ่อนน้อม ถ่อมตน มีสัมมาคารวะ รู้จักกาลเทศะ

#### 1.2 กลยุทธ์การเรียนการสอน

- 1) การเรียนรู้จากสถานการณ์จริง
- 2) การสอนแทรกในรายวิชา
- 3) การเป็นต้นแบบที่ดีของอาจารย์
- 4) การจัดกิจกรรมที่ส่งเสริมคุณธรรม จริยธรรม

### 1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียน

- 1) ประเมินผลโดยผู้เกี่ยวข้อง ได้แก่ อาจารย์ ผู้ให้การฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษา
- 2) สังเกตและตรวจสอบจากพฤติกรรมที่ไม่พึงประสงค์

## 2. ความรู้

### 2.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้

- 1) มีองค์ความรู้ในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวางเป็นระบบ เป็นสากล และทันสมัยต่อสถานการณ์โลก
- 2) มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการของศาสตร์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
- 3) มีความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการในการพัฒนาองค์ความรู้ใหม่ มีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการและเทคนิคการวิจัย เพื่อแก้ไขปัญหาและต่อยอดองค์ความรู้ในงานอาชีพ

### 2.2 กลยุทธ์การเรียนการสอน

- 1) การเกริ่นนำก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุปความรู้ใหม่หลังบทเรียนและการเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม การเชื่อมโยงความรู้จากวิชาหนึ่งไปสู่อีกวิชาหนึ่งที่เกี่ยวข้อง
- 2) การใช้การสอนที่หลากหลายรูปแบบโดยเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ในทุกรายวิชา ในหมวดวิชาเฉพาะ มุ่งเน้นให้ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจในทฤษฎีและประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติได้อย่างเหมาะสม
- 3) การใช้การเรียนการสอนแบบบูรณาการความรู้โดยเน้นหลักการทางทฤษฎีไปประยุกต์ใช้ในงานปฏิบัติในสภาพแวดล้อมจริง
- 4) การเรียนรู้จากสถานการณ์จริง ศึกษาดูงานหรือเชิญผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ตรงมาเป็นวิทยากรพิเศษเฉพาะเรื่อง

### 2.3 กลยุทธ์การประเมินผลเรียนการสอน

- 1) ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น การทดสอบย่อย ผลงานที่มอบหมายการนำเสนอรายงาน การค้นคว้าในชั้นเรียน การทำโครงงาน
- 2) ประเมินจากการสอบกลางภาคและการสอบปลายภาค
- 3) ประเมินจากรายวิชาสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ หรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ

## 3. ทักษะทางปัญญา

### 3.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้

- 1) มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถประมวลผลข้อมูลและค้นหาข้อเท็จจริง เพื่อประกอบการตัดสินใจและแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม
- 2) มีความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ทางด้านอาหารและโภชนาการกับศาสตร์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานวิชาชีพ และในการดำรงชีพได้อย่างเหมาะสม มีคุณภาพ
- 3) มีความสามารถในการเรียนรู้และพัฒนาต่อยอด เพื่อสร้างสรรค์องค์ความรู้ใหม่ ๆ ได้ด้วยตนเอง เพื่อประโยชน์ในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ



### 3.2 กลยุทธ์การเรียนการสอน

- 1) การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมในการปฏิบัติงานจำลองหรือปฏิบัติงานจริง
- 2) การสอนแบบเปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็น เพื่อสรุปประเด็นปัญหาที่เกิดขึ้นและแนวทางการแก้ไข
- 3) การมอบหมายงาน การแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษา
- 4) การทำกิจกรรมหรือโครงการ โดยเน้นการพัฒนาทักษะทางวิชาชีพ

### 3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียน

- 1) ประเมินจากผลงาน ชิ้นงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย
- 2) ประเมินจากการมีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียน
- 3) ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญาในบางรายวิชา
- 4) ประเมินจากการทดสอบทักษะ และความสามารถในการแก้ไขปัญหา

## 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

### 4.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้

- 1) มีความสามารถในการปรับตัวและเรียนรู้สิ่งใหม่ ๆ ได้ดี เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพ
- 2) มีความรับผิดชอบต่อตนเอง และชุมชน สามารถปฏิบัติตามบทบาทและหน้าที่ได้อย่างเหมาะสม
- 3) มีทักษะในการบริหารจัดการ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะของผู้นำกลุ่ม และสมาชิกที่ดีได้อย่างเหมาะสม

### 4.2 กลยุทธ์การเรียนการสอน

- 1) การแนะนำกฎ กติกา มารยาท บทบาทความรับผิดชอบของสมาชิกแต่ละคนในกลุ่ม
- 2) การมอบหมายการทำงานเป็นกลุ่มในชั้นเรียน ที่ใช้การสลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่ม และตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม
- 3) การสอดแทรกความสำคัญของความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบในเนื้อหาวิชาเรียน

### 4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียน

- 1) สังเกตพฤติกรรมของผู้เรียนในระหว่างที่ทำงานร่วมกัน
- 2) นักศึกษาประเมินตนเองและให้ผู้ร่วมงานมีส่วนร่วมในการประเมิน สรุปผลการประเมินโดยใช้เสียงส่วนใหญ่

## 5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

### 5.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้

- 1) มีความสามารถในการเลือกและประยุกต์ใช้ความรู้พื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติในการประมวลผล แปลความหมาย วิเคราะห์และนำเสนอข้อมูล
- 2) มีทักษะในการสื่อสาร สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศที่จำเป็นในการประกอบอาชีพ ทั้งในการฟัง พูด อ่าน เขียน และสรุปประเด็นเนื้อหาได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพรวมทั้งสามารถเลือกและใช้รูปแบบการนำเสนอที่เหมาะสม
- 3) มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการเก็บรวบรวมข้อมูล รวมทั้งเพื่อการสืบค้นและติดตามความก้าวหน้าในองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ

## 5.2 กลยุทธ์การเรียนการสอน

- 1) มอบหมายงานในรายวิชาที่จำเป็นต้องฝึกทักษะด้านการวิเคราะห์หรือคำนวณโดยผู้สอนให้คำแนะนำ ติดตามการทำงานและตรวจแก้พร้อมให้คำแนะนำแก่นักศึกษา
- 2) มอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นและเข้าถึงข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
- 3) มีการนำเสนอผลงานที่ต้องเรียบเรียงเป็นภาษาเขียนที่ถูกต้องตามหลักไวยากรณ์ และนำเสนอด้วยวาจาทั้งแบบปากเปล่าและใช้สื่อประกอบการนำเสนอ พร้อมอภิปรายงานที่ได้รับมอบหมาย

## 5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียน

- 1) ประเมินจากทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากเล่มรายงาน และภาษาพูดจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน
- 2) ประเมินจากผลงานที่มอบหมายในส่วนของการสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ

## 3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

ผลการเรียนรู้ในตารางมีความหมายดังนี้

### 3.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

#### 1. คุณธรรม จริยธรรม

- 1) พัฒนาศักยภาพให้มีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม
- 2) ปลูกจิตสำนึกในความมีระเบียบวินัย เคารพกฎระเบียบ และตรงต่อเวลา
- 3) ปฏิบัติตนอยู่ในศีลธรรมอันดีงาม สามารถดำเนินชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างเหมาะสมและมีความสุข
- 4) สร้างเสริมจิตสาธารณะ

#### 2. ความรู้

- 1) รู้และเข้าใจในศาสตร์หรือเนื้อหาสาระที่เกี่ยวข้อง
- 2) จำแนกข้อมูล และนำเสนอข้อมูลประเด็นความสำคัญจากการเรียนรู้ได้อย่างถูกต้องครบถ้วน
- 3) ประยุกต์ใช้ความรู้ หลักการ ทฤษฎีตลอดจนกระบวนการต่าง ๆ ใช้ได้อย่างเหมาะสม
- 4) เป็นผู้เรียนรู้ตลอดชีวิต

#### 3. ทักษะทางปัญญา

- 1) เข้าใจปัญหา และสามารถแก้ปัญหาได้บนพื้นฐานของข้อมูลและข้อเท็จจริง
- 2) เกิดทักษะการคิดวิเคราะห์อย่างสร้างสรรค์
- 3) รู้เท่าทันกับการเปลี่ยนแปลงสถานการณ์โลก และชีวิต

#### 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) ปฏิบัติตนเหมาะสมตามกฎ ระเบียบของสังคม
- 2) ทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดี เข้าใจบทบาทการเป็นผู้นำผู้ตามตามสถานการณ์
- 3) เคารพความคิดเห็นของผู้อื่น ยอมรับความแตกต่างระหว่างบุคคล และเรียนรู้ที่จะอยู่ร่วมกันกับผู้อื่นอย่างมีความสุข

#### 5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) สืบค้นและนำเสนอข้อมูลตามหลักการ ทฤษฎี ได้อย่างตรงประเด็นและถูกต้อง
- 2) ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างเหมาะสมและรู้เท่าทันสื่อ ข้อมูลข่าวสารต่าง ๆ

- 3) ใช้ภาษาเพื่อการสื่อสารได้อย่างเหมาะสมกับโอกาสและสถานการณ์
- 4) เก็บรวบรวมข้อมูล ประมวลผล และนำไปใช้ในการวางแผนหรือประกอบการตัดสินใจได้

### 3.2 หมวดวิชาเฉพาะ

#### 1. คุณธรรม จริยธรรม

- 1) มีวินัย มีความรับผิดชอบ และมีความอดทน
- 2) มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ และแสดงออกซึ่งคุณธรรม จริยธรรมในการปฏิบัติงาน
- 3) มีความเสียสละ ซื่อสัตย์สุจริต และมีน้ำใจเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่
- 4) มีความสุภาพ อ่อนน้อม ถ่อมตน มีสัมมาคารวะ รู้จักกาลเทศะ

#### 2. ความรู้

- 1) มีองค์ความรู้ในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวาง เป็นระบบ เป็นสากล และทันสมัยต่อสถานการณ์โลก
- 2) มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการของศาสตร์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
- 3) มีความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการในการพัฒนาองค์ความรู้ใหม่ มีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการและเทคนิคการวิจัย เพื่อแก้ไขปัญหาและต่อยอดองค์ความรู้ในงานอาชีพ

#### 3. ทักษะทางปัญญา

- 1) มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถประมวลผลข้อมูลและค้นหาข้อเท็จจริง เพื่อประกอบการตัดสินใจและแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม
- 2) มีความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ทางด้านอาหารและโภชนาการกับศาสตร์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานวิชาชีพ และในการดำรงชีพได้อย่างเหมาะสม มีคุณภาพ
- 3) มีความสามารถในการเรียนรู้และพัฒนาต่อยอด เพื่อสร้างสรรค์องค์ความรู้ใหม่ ๆ ได้ด้วยตนเอง เพื่อประโยชน์ในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ

#### 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) มีความสามารถในการปรับตัวและเรียนรู้สิ่งใหม่ ๆ ได้ดี เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพ
- 2) มีความรับผิดชอบต่อตนเอง และชุมชน สามารถปฏิบัติตามบทบาทและหน้าที่ได้อย่างเหมาะสม
- 3) มีทักษะในการบริหารการจัดการ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะของผู้ในกลุ่มและสมาชิกที่ดีได้อย่างเหมาะสม

#### 5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) มีความสามารถในการเลือกและประยุกต์ใช้ความรู้พื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติ ในการประมวลผล แปลความหมาย วิเคราะห์และนำเสนอข้อมูล
- 2) มีทักษะในการสื่อสาร สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศที่จำเป็นในการประกอบอาชีพ ทั้งในการฟัง พูด อ่าน เขียน และสรุปประเด็นเนื้อหาได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพรวมทั้งสามารถเลือกและใช้รูปแบบการนำเสนอที่เหมาะสม
- 3) มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการเก็บรวบรวมข้อมูล รวมทั้งเพื่อการสืบค้นและติดตามความก้าวหน้าในองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

| รายวิชา                                |                            | คุณธรรม จริยธรรม |   |   |   | ความรู้ |   |   |   | ทักษะทางปัญญา |   |   | ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ |   |   | ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ |   |   |   |
|----------------------------------------|----------------------------|------------------|---|---|---|---------|---|---|---|---------------|---|---|-----------------------------------------------|---|---|------------------------------------------------------------------|---|---|---|
| รหัสวิชา                               | ชื่อวิชา                   | 1                | 2 | 3 | 4 | 1       | 2 | 3 | 4 | 1             | 2 | 3 | 1                                             | 2 | 3 | 1                                                                | 2 | 3 | 4 |
| <b>1. กลุ่มวิชาคุณภาพชีวิตดี มีสุข</b> |                            |                  |   |   |   |         |   |   |   |               |   |   |                                               |   |   |                                                                  |   |   |   |
| 00-011-001                             | ฟุตบอล                     | ○                | ● | ○ |   | ○       | ○ | ● |   | ○             | ● | ○ | ●                                             | ○ | ○ | ○                                                                | ○ |   |   |
| 00-011-002                             | วายน้ํา                    | ○                | ● | ○ |   | ○       | ○ | ● |   | ○             | ● | ○ | ●                                             | ○ | ○ | ○                                                                | ○ |   |   |
| 00-011-003                             | กีฬาอีสปอร์ต               | ○                | ● | ○ |   | ○       | ○ | ● |   | ○             | ● | ○ | ●                                             | ○ | ○ | ○                                                                | ○ |   |   |
| 00-011-004                             | จักรยานเพื่อนันทนาการ      | ○                | ● | ○ |   | ○       | ○ | ● |   | ○             | ● | ○ | ●                                             | ○ | ○ | ○                                                                | ○ |   |   |
| 00-011-005                             | บาสเกตบอล                  | ○                | ● | ○ |   | ○       | ○ | ● |   | ○             | ● | ○ | ●                                             | ○ | ○ | ○                                                                | ○ |   |   |
| 00-011-006                             | ตะกร้อ                     | ○                | ● | ○ |   | ○       | ○ | ● |   | ○             | ● | ○ | ●                                             | ○ | ○ | ○                                                                | ○ |   |   |
| 00-011-007                             | แบดมินตัน                  | ○                | ● | ○ |   | ○       | ○ | ● |   | ○             | ● | ○ | ●                                             | ○ | ○ | ○                                                                | ○ |   |   |
| 00-011-008                             | วอลเลย์บอล                 | ○                | ● | ○ |   | ○       | ○ | ● |   | ○             | ● | ○ | ●                                             | ○ | ○ | ○                                                                | ○ |   |   |
| 00-011-009                             | ฟุตซอล                     | ○                | ● | ○ |   | ○       | ○ | ● |   | ○             | ● | ○ | ●                                             | ○ | ○ | ○                                                                | ○ |   |   |
| 00-011-010                             | เทนนิส                     | ○                | ● | ○ |   | ○       | ○ | ● |   | ○             | ● | ○ | ●                                             | ○ | ○ | ○                                                                | ○ |   |   |
| 00-011-011                             | กอล์ฟ                      | ○                | ● | ○ |   | ○       | ○ | ● |   | ○             | ● | ○ | ●                                             | ○ | ○ | ○                                                                | ○ |   |   |
| 00-012-001                             | สาระตะแห่งความงาม          |                  | ○ | ● |   | ●       | ○ |   | ○ | ○             | ● |   |                                               | ○ | ● | ○                                                                | ● |   | ○ |
| 00-012-002                             | ดนตรีเพื่อชีวิต            | ○                | ● |   |   | ○       |   | ● |   | ○             | ● |   | ○                                             | ● | ○ |                                                                  | ○ | ● |   |
| 00-013-001                             | ชีวิตกับเศรษฐกิจพอเพียง    | ○                | ○ | ● |   | ○       |   | ● | ● | ●             | ○ | ○ | ●                                             |   | ○ | ●                                                                | ○ |   | ○ |
| 00-013-002                             | เศรษฐศาสตร์ในชีวิตประจำวัน | ●                |   | ○ | ● | ●       | ○ | ○ | ○ | ●             |   | ○ | ○                                             | ● | ○ | ●                                                                | ● | ○ | ○ |

| รายวิชา                                      |                                    | คุณธรรม จริยธรรม |   |   |   | ความรู้ |   |   |   | ทักษะทาง<br>ปัญญา |   |   | ทักษะ<br>ความสัมพันธ์<br>ระหว่างบุคคล<br>และความ<br>รับผิดชอบ |   |   | ทักษะการวิเคราะห์<br>เชิงตัวเลข<br>การสื่อสารและ<br>การใช้เทคโนโลยี<br>สารสนเทศ |   |   |   |
|----------------------------------------------|------------------------------------|------------------|---|---|---|---------|---|---|---|-------------------|---|---|---------------------------------------------------------------|---|---|---------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|
| รหัสวิชา                                     | ชื่อวิชา                           | 1                | 2 | 3 | 4 | 1       | 2 | 3 | 4 | 1                 | 2 | 3 | 1                                                             | 2 | 3 | 1                                                                               | 2 | 3 | 4 |
| 00-018-001                                   | ศาสตร์พระราชา                      | ○                | ● |   | ● | ●       | ○ | ● |   | ○                 | ● |   |                                                               | ○ | ● | ●                                                                               |   |   | ○ |
| 00-018-002                                   | อรรถรสในงานศิลปะ                   | ○                | ● | ○ |   | ●       |   | ● | ○ | ○                 | ● | ○ | ○                                                             |   | ○ | ●                                                                               |   |   | ○ |
| 00-018-003                                   | การส่งเสริมสุขภาพและการออกกำลังกาย | ●                | ○ | ○ |   | ●       | ○ | ● |   | ●                 | ○ | ○ | ●                                                             | ○ | ○ | ○                                                                               | ○ |   |   |
| 00-018-004                                   | ผู้นำนันทนาการ                     | ○                | ● | ○ |   | ○       | ○ | ● |   | ○                 | ● | ○ | ●                                                             | ○ | ○ | ○                                                                               | ○ |   |   |
| 00-018-005                                   | สมาธิเพื่อการพัฒนาชีวิต            |                  | ○ | ● |   | ●       | ○ |   | ● | ○                 | ● | ○ | ●                                                             | ○ | ○ | ○                                                                               | ○ |   |   |
| <b>2. กลุ่มวิชาพลเมืองดี วิถีประชาธิปไตย</b> |                                    |                  |   |   |   |         |   |   |   |                   |   |   |                                                               |   |   |                                                                                 |   |   |   |
| 00-022-001                                   | จริยธรรมสำหรับมนุษย์               | ○                | ● | ● | ○ | ○       | ○ | ● | ○ | ●                 | ○ | ○ | ○                                                             | ○ | ● | ○                                                                               | ● | ○ | ○ |
| 00-022-002                                   | มนุษย์สัมพันธ์และการพัฒนาบุคลิกภาพ | ○                | ○ | ● | ○ | ○       | ○ | ● | ○ | ○                 | ● | ○ | ●                                                             | ○ | ○ | ○                                                                               | ○ | ● | ○ |
| 00-022-003                                   | มนุษย์สัมพันธ์เพื่อการดำรงชีวิต    | ●                | ○ | ○ | ○ | ○       | ○ | ● | ○ | ●                 | ○ | ○ | ○                                                             | ● | ○ | ○                                                                               | ○ | ● | ○ |
| 00-022-004                                   | วัฒนธรรมแห่งการดำรงชีวิต           | ○                |   | ● | ● | ○       |   | ● | ● | ○                 | ● | ○ | ○                                                             | ○ | ● | ○                                                                               | ● |   |   |
| 00-022-005                                   | จิตวิทยาเชิงบวก                    | ●                | ○ | ○ | ● | ●       |   | ○ |   | ●                 | ○ |   | ●                                                             | ● | ○ | ○                                                                               |   | ○ |   |
| 00-022-006                                   | จิตวิทยาในการทำงาน                 | ○                | ○ | ● | ○ | ○       | ○ | ● | ○ | ●                 | ○ | ● | ○                                                             | ○ | ● | ○                                                                               | ○ | ● |   |
| 00-022-007                                   | ภาวะผู้นำและการทำงานเป็นทีม        | ●                | ○ | ○ | ○ | ●       | ○ | ○ | ● | ○                 | ● | ○ | ○                                                             | ● | ○ | ○                                                                               |   | ○ |   |
| 00-023-001                                   | พลเมืองกับจิตสำนึกต่อสังคม         | ●                | ○ | ○ | ● |         | ○ | ● | ○ | ○                 | ● | ○ | ●                                                             | ○ | ○ | ○                                                                               |   |   |   |
| 00-023-002                                   | สังคมกับการปกครอง                  | ○                |   | ● |   | ○       | ● |   | ○ | ○                 |   | ● |                                                               | ● | ○ | ●                                                                               |   |   |   |
| 00-023-003                                   | อารยธรรมไทยในบริบทโลกาภิวัตน์      | ●                |   | ○ |   |         | ● |   | ○ |                   | ● | ○ |                                                               | ● | ○ | ●                                                                               | ○ | ○ |   |
| 00-023-004                                   | ไทยศึกษา                           | ●                |   | ○ |   |         | ● |   | ○ | ○                 | ● | ○ | ○                                                             | ● | ○ | ●                                                                               | ○ | ○ |   |
| 00-023-005                                   | ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับกฎหมาย       | ○                | ● | ○ |   | ○       |   | ● | ○ | ●                 |   | ○ | ●                                                             | ○ |   | ●                                                                               |   |   | ○ |
| 00-023-006                                   | เอเชียตะวันออกเฉียงใต้ศึกษา        | ○                | ○ | ● |   | ●       | ○ | ○ | ○ | ○                 |   | ● | ○                                                             | ○ | ● | ○                                                                               | ● |   |   |
| 00-023-007                                   | ชุมชนศึกษา                         | ●                | ○ | ○ | ○ | ○       | ○ | ● | ○ | ●                 |   |   |                                                               | ● | ○ | ●                                                                               |   | ● | ○ |
| 00-023-008                                   | วัฒนธรรมและชนบประเพณีภาคใต้        | ●                |   | ○ |   |         | ● |   | ○ | ○                 | ● |   |                                                               | ● | ○ | ●                                                                               | ○ | ○ | ○ |

| รายวิชา                                    |                                     | คุณธรรม จริยธรรม |   |   |   | ความรู้ |   |   |   | ทักษะทางปัญญา |   |   | ทักษะความสัมพันธ์<br>ระหว่างบุคคล<br>และความ<br>รับผิดชอบ |   |   | ทักษะการวิเคราะห์<br>เชิงตัวเลข<br>การสื่อสารและ<br>การใช้เทคโนโลยี<br>สารสนเทศ |   |   |   |
|--------------------------------------------|-------------------------------------|------------------|---|---|---|---------|---|---|---|---------------|---|---|-----------------------------------------------------------|---|---|---------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|
| รหัสวิชา                                   | ชื่อวิชา                            | 1                | 2 | 3 | 4 | 1       | 2 | 3 | 4 | 1             | 2 | 3 | 1                                                         | 2 | 3 | 1                                                                               | 2 | 3 | 4 |
| <b>3. กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร</b>       |                                     |                  |   |   |   |         |   |   |   |               |   |   |                                                           |   |   |                                                                                 |   |   |   |
| 00-034-001                                 | มนุษย์กับวรรณกรรม                   | ●                |   |   | ○ | ●       |   | ○ |   | ●             | ○ |   | ○                                                         | ● | ○ | ○                                                                               |   | ○ | ● |
| 00-034-002                                 | ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร              | ●                |   | ○ |   | ●       |   | ○ |   |               | ● | ○ |                                                           | ○ | ● |                                                                                 | ○ | ● |   |
| 00-034-003                                 | ทักษะการอ่านภาษาไทย                 | ●                |   |   | ○ | ○       |   | ● |   |               | ● | ○ |                                                           | ○ | ● |                                                                                 | ● | ○ |   |
| 00-034-004                                 | ทักษะการเขียนภาษาไทย                |                  | ● |   | ○ | ●       | ○ | ● |   |               | ● | ○ | ●                                                         |   | ○ |                                                                                 |   | ● | ○ |
| 00-034-005                                 | ศิลปะการพูด                         | ●                |   |   | ○ | ○       |   | ● |   | ○             | ● |   |                                                           | ● | ○ |                                                                                 | ○ | ● |   |
| 00-034-006                                 | การอ่านและการเขียนเชิงวิชาการ       | ●                | ○ |   |   | ●       |   | ○ |   | ○             | ● |   | ●                                                         |   | ○ | ●                                                                               |   | ○ |   |
| 00-034-007                                 | การอ่านเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต    | ●                |   |   | ○ |         |   | ○ | ● |               | ○ | ● | ○                                                         |   | ● |                                                                                 | ○ |   | ● |
| 00-035-001                                 | สนทนาภาษาอังกฤษ                     | ○                | ● | ○ |   | ○       | ○ | ● | ○ | ○             | ● | ○ | ○                                                         | ● | ○ | ○                                                                               | ○ | ● |   |
| 00-035-002                                 | การอ่านและการเขียนภาษาอังกฤษ        | ○                | ● | ○ |   | ○       | ○ | ● |   | ●             | ● |   | ○                                                         | ○ | ○ | ○                                                                               | ○ | ● |   |
| 00-035-003                                 | ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร           | ○                | ● | ○ |   | ●       | ○ | ○ | ○ | ○             | ● | ○ | ○                                                         | ● | ○ | ○                                                                               | ○ | ● |   |
| 00-035-004                                 | ภาษาอังกฤษเพื่อการทำงาน             | ○                | ● | ○ |   | ●       | ○ | ● |   | ○             | ● |   | ○                                                         | ● | ○ | ○                                                                               | ○ | ● | ○ |
| 00-035-005                                 | ภาษาอังกฤษเพื่อการนำเสนอ            | ○                | ● | ○ |   | ○       | ● | ○ |   | ○             | ● | ○ | ○                                                         | ○ | ○ | ●                                                                               | ○ | ○ | ● |
| 00-035-006                                 | ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต | ●                | ● | ○ |   | ○       | ○ | ○ | ● | ○             | ● | ○ | ○                                                         | ○ | ○ | ●                                                                               | ● | ○ | ● |
| 00-035-007                                 | ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร              | ○                | ● | ○ |   | ●       | ○ | ○ | ○ | ○             | ● | ○ | ○                                                         | ● | ○ | ○                                                                               | ○ | ● |   |
| 00-035-008                                 | ภาษามลายูเพื่อการสื่อสาร            | ○                | ● | ○ |   | ●       | ○ | ○ | ○ | ○             | ● | ○ | ○                                                         | ● | ○ | ○                                                                               | ○ | ● |   |
| 00-035-009                                 | ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร          | ○                | ● | ○ |   | ●       | ○ | ○ | ○ | ○             | ● | ○ | ○                                                         | ● | ○ | ○                                                                               | ○ | ● |   |
| <b>4. กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี</b> |                                     |                  |   |   |   |         |   |   |   |               |   |   |                                                           |   |   |                                                                                 |   |   |   |
| 00-046-001                                 | คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน           |                  | ● |   | ○ | ●       | ○ | ○ |   | ●             | ○ |   |                                                           | ● | ○ |                                                                                 | ○ |   | ● |
| 00-046-002                                 | ความรู้เชิงตัวเลข                   |                  | ● |   | ○ | ●       | ○ | ○ |   | ●             | ○ |   |                                                           | ● | ○ |                                                                                 | ○ |   | ● |
| 00-046-003                                 | คณิตศาสตร์สำหรับธุรกิจ              |                  | ● |   | ○ | ●       | ○ | ○ |   | ●             | ○ |   |                                                           | ● | ○ |                                                                                 | ○ |   | ● |
| 00-046-004                                 | ความงามของคณิตศาสตร์                |                  | ● |   | ○ | ●       | ○ | ○ |   | ●             | ○ |   |                                                           | ● | ○ |                                                                                 | ○ |   | ● |

| รายวิชา    |                                         | คุณธรรม จริยธรรม |   |   |   | ความรู้ |   |   |   | ทักษะทางปัญญา |   |   | ทักษะความสัมพันธ์<br>ระหว่างบุคคล<br>และความ<br>รับผิดชอบ |   |   | ทักษะการวิเคราะห์<br>เชิงตัวเลข<br>การสื่อสารและ<br>การใช้เทคโนโลยี<br>สารสนเทศ |   |   |   |
|------------|-----------------------------------------|------------------|---|---|---|---------|---|---|---|---------------|---|---|-----------------------------------------------------------|---|---|---------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|
| รหัสวิชา   | ชื่อวิชา                                | 1                | 2 | 3 | 4 | 1       | 2 | 3 | 4 | 1             | 2 | 3 | 1                                                         | 2 | 3 | 1                                                                               | 2 | 3 | 4 |
| 00-046-005 | ระบบสารสนเทศเพื่อการตัดสินใจ            |                  | ● |   | ○ | ●       | ○ | ○ |   | ●             | ○ |   |                                                           | ● | ○ |                                                                                 | ○ |   | ● |
| 00-047-001 | มนุษย์กับผลิตภัณฑ์เคมี                  | ●                | ○ |   |   | ●       | ○ |   |   | ●             | ○ |   | ●                                                         | ○ |   | ●                                                                               |   |   | ○ |
| 00-047-002 | สิ่งแวดล้อมและการจัดการทรัพยากร         | ○                |   |   | ● | ●       |   | ○ |   | ●             |   | ○ |                                                           | ● | ○ | ○                                                                               | ● |   |   |
| 00-047-003 | ยาและสารเสพติด                          | ○                |   | ● |   |         | ● |   | ○ | ●             |   | ○ | ●                                                         |   | ○ | ○                                                                               |   |   | ● |
| 00-047-004 | เทคโนโลยีสีเขียว                        |                  | ● |   | ○ | ○       |   | ● |   |               | ● | ○ | ○                                                         |   | ● |                                                                                 | ● |   | ○ |
| 00-047-005 | ปรากฏการณ์สำคัญทางวิทยาศาสตร์           | ○                |   |   | ● | ●       |   | ○ |   | ●             |   | ○ |                                                           | ● | ○ | ○                                                                               | ● |   |   |
| 00-047-006 | วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเพื่อคุณภาพชีวิต | ○                |   |   | ● | ●       |   | ○ |   | ●             |   | ○ |                                                           | ● | ○ | ○                                                                               | ● |   |   |
| 00-048-001 | เทคโนโลยีและนวัตกรรม                    | ○                | ● | ○ |   | ●       | ○ | ○ | ○ | ○             | ● | ○ | ○                                                         | ● | ○ | ○                                                                               | ○ | ● |   |
| 00-048-002 | การจัดการนวัตกรรมสำหรับผู้ประกอบการ     |                  | ● |   | ○ | ●       | ○ | ○ |   | ●             | ○ |   |                                                           | ● | ○ |                                                                                 | ○ |   | ● |
| 00-048-003 | การพัฒนาทักษะการคิดนอกกรอบ              |                  | ● |   | ○ | ●       |   | ○ | ○ | ●             | ○ | ○ |                                                           | ○ | ● | ●                                                                               |   | ○ | ● |

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping) หมวดวิชาเฉพาะ

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

| รายวิชา            |                                                | คุณธรรม จริยธรรม |   |   |   | ความรู้ |   |   | ทักษะทางปัญญา |   |   | ทักษะความสัมพันธ์<br>ระหว่างบุคคลและ<br>ความรับผิดชอบ |   |   | ทักษะการวิเคราะห์<br>เชิงตัวเลข<br>การสื่อสารและ<br>การใช้เทคโนโลยี<br>สารสนเทศ |   |   |
|--------------------|------------------------------------------------|------------------|---|---|---|---------|---|---|---------------|---|---|-------------------------------------------------------|---|---|---------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| รหัสวิชา           | ชื่อวิชา                                       | 1                | 2 | 3 | 4 | 1       | 2 | 3 | 1             | 2 | 3 | 1                                                     | 2 | 3 | 1                                                                               | 2 | 3 |
| วิชาพื้นฐานวิชาชีพ |                                                |                  |   |   |   |         |   |   |               |   |   |                                                       |   |   |                                                                                 |   |   |
| 01-100-101         | ทัศนมิติงานคหกรรมศาสตร์                        | ○                | ● | ○ |   | ○       | ● | ○ |               | ● | ○ | ○                                                     | ● | ○ | ○                                                                               | ● | ○ |
| 01-100-102         | เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่องานคหกรรมศาสตร์          | ○                | ● |   | ○ | ●       | ○ | ● |               | ● | ○ |                                                       | ○ | ● | ○                                                                               | ● | ○ |
| 01-100-303         | การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์                        | ●                | ○ | ○ | ○ | ○       | ○ | ● | ●             | ○ | ○ | ●                                                     |   | ○ | ○                                                                               | ● | ○ |
| 01-111-101         | อัตลักษณ์ในวิชาชีพอาหารและโภชนาการ             |                  | ○ | ● | ● |         | ● | ○ |               | ● | ○ | ●                                                     | ○ |   |                                                                                 | ● | ○ |
| 01-111-102         | อาหารเชิงวัฒนธรรม                              | ●                | ○ | ○ | ○ | ●       | ○ |   | ●             |   | ○ | ●                                                     | ○ |   | ●                                                                               | ○ |   |
| 01-111-204         | การเป็นผู้ประกอบธุรกิจอาหารยุคดิจิทัล          | ○                | ● |   |   | ○       | ● |   | ●             | ○ | ○ | ○                                                     |   | ● | ○                                                                               | ○ | ● |
| วิชาเฉพาะบังคับ    |                                                |                  |   |   |   |         |   |   |               |   |   |                                                       |   |   |                                                                                 |   |   |
| 01-111-103         | หลักการประกอบอาหารเพื่อโภชนาการ                | ●                |   | ○ |   | ●       | ○ | ○ | ○             | ● |   | ○                                                     | ● |   | ●                                                                               |   | ○ |
| 01-111-205         | การบริการอาหารและเครื่องดื่มสำหรับองค์กร       | ●                | ○ | ● | ● | ○       | ● |   |               | ● | ○ |                                                       | ○ | ● |                                                                                 | ● | ○ |
| 01-111-206         | ตำรับอาหารที่ได้มาตรฐานและการวางแผนรายการอาหาร | ●                | ○ | ○ |   | ●       | ○ |   |               | ○ | ● |                                                       |   | ● | ●                                                                               | ○ |   |
| 01-111-207         | ภาษาอังกฤษเพื่องานอาชีพอาหารและโภชนาการ        | ○                | ● |   |   |         | ● | ○ |               | ● | ○ |                                                       | ○ | ● |                                                                                 | ● | ○ |
| 01-113-201         | โภชนาการสำหรับวัยต่าง ๆ                        | ○                | ● | ○ |   | ○       | ● | ○ | ●             | ○ | ○ |                                                       | ○ | ● | ●                                                                               | ○ |   |
| 01-115-101         | วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร                      | ●                |   | ○ |   | ●       | ○ | ○ | ○             | ● | ○ | ●                                                     |   |   | ●                                                                               |   | ○ |
| 01-115-102         | สุขาภิบาลและความปลอดภัยในงานอาหาร              | ○                | ● | ○ | ● | ●       | ○ |   | ●             | ○ |   | ●                                                     |   | ○ | ●                                                                               | ○ |   |
| 01-115-103         | วิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ         | ●                | ○ |   |   | ●       |   | ○ | ○             | ● | ○ | ●                                                     | ○ | ○ | ●                                                                               | ○ | ○ |
| 01-115-204         | การควบคุมคุณภาพอาหาร                           | ○                | ● | ○ | ● | ●       | ○ |   | ●             | ○ |   | ●                                                     |   | ○ | ●                                                                               | ○ |   |
| 01-115-305         | โครงการด้านอาหารและโภชนาการ                    | ○                | ● |   |   | ○       | ● | ● | ○             | ○ | ● | ○                                                     |   | ● | ○                                                                               | ○ | ● |



| รายวิชา                           |                                                        | คุณธรรม จริยธรรม |   |   |   | ความรู้ |   |   | ทักษะทางปัญญา |   |   | ทักษะความสัมพันธ์<br>ระหว่างบุคคลและ<br>ความรับผิดชอบ |   |   | ทักษะการวิเคราะห์<br>เชิงตัวเลข<br>การสื่อสารและ<br>การใช้เทคโนโลยี<br>สารสนเทศ |   |   |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------|------------------|---|---|---|---------|---|---|---------------|---|---|-------------------------------------------------------|---|---|---------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| รหัสวิชา                          | ชื่อวิชา                                               | 1                | 2 | 3 | 4 | 1       | 2 | 3 | 1             | 2 | 3 | 1                                                     | 2 | 3 | 1                                                                               | 2 | 3 |
| วิชาเฉพาะเลือก                    |                                                        |                  |   |   |   |         |   |   |               |   |   |                                                       |   |   |                                                                                 |   |   |
| กลุ่มวิชาธุรกิจอาหาร              |                                                        |                  |   |   |   |         |   |   |               |   |   |                                                       |   |   |                                                                                 |   |   |
| 01-112-201                        | ขนมอบและเพสตรี                                         |                  | ● | ○ |   |         | ● |   |               | ● |   | ●                                                     | ○ |   | ●                                                                               |   | ○ |
| 01-112-202                        | อาหารไทยร่วมสมัย                                       |                  | ● |   |   |         | ○ | ● |               | ○ | ● |                                                       | ○ | ● |                                                                                 | ○ | ● |
| 01-112-203                        | การแกะสลักผัก ผลไม้ และงานใบตอง                        | ●                | ○ | ● |   | ●       | ○ |   |               | ● | ○ |                                                       | ● | ○ |                                                                                 | ○ | ● |
| 01-112-304                        | อาหารนานาชาติ                                          | ○                | ● |   |   |         | ● |   |               | ● |   | ○                                                     | ● |   | ○                                                                               | ● | ○ |
| 01-112-305                        | ศิลปะวิทยาการอาหารและมรดกภูมิปัญญาอาหารไทยภาคใต้       | ●                | ○ |   | ○ | ○       |   | ● |               | ● |   |                                                       | ● | ○ | ●                                                                               |   | ○ |
| 01-112-306                        | ศิลปะการนำเสนออาหารเชิงธุรกิจ                          |                  | ○ |   | ● | ○       | ● |   | ○             | ● | ○ | ●                                                     | ○ |   |                                                                                 | ● | ○ |
| 01-112-307                        | ศิลปะการตกแต่งอาหารและการถ่ายภาพ                       | ○                | ● |   | ● | ●       | ○ | ○ | ●             |   | ○ | ●                                                     | ○ | ○ |                                                                                 | ○ | ● |
| 01-112-308                        | ธุรกิจอาหารสมัยใหม่                                    | ●                | ○ | ● |   | ●       | ● | ○ |               | ● | ○ |                                                       | ● | ○ | ●                                                                               | ○ |   |
| 01-112-309                        | ธุรกิจเครื่องดื่มและไอศกรีม                            |                  | ○ | ● | ● | ●       | ○ |   | ○             | ● |   | ○                                                     |   | ● |                                                                                 | ○ | ● |
| 01-112-410                        | อาหารจานหวาน                                           | ●                | ○ |   |   | ●       |   |   |               |   | ● |                                                       |   | ● |                                                                                 | ○ | ● |
| 01-112-411                        | ปฏิบัติการภัตตาคารและการจัดเลี้ยง                      | ●                | ○ | ○ | ● | ●       | ○ |   | ●             | ○ |   | ●                                                     | ● | ○ | ●                                                                               | ○ |   |
| 01-112-412                        | การจัดการธุรกิจอาหารเชิงสร้างสรรค์                     | ○                | ● | ○ |   | ●       | ● | ○ | ○             | ● | ○ | ●                                                     | ○ | ● | ○                                                                               | ○ | ● |
| กลุ่มวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร |                                                        |                  |   |   |   |         |   |   |               |   |   |                                                       |   |   |                                                                                 |   |   |
| 01-113-202                        | สรีรวิทยามนุษย์และกายวิภาคศาสตร์พื้นฐาน                |                  | ● | ○ |   | ○       | ● |   |               | ● |   |                                                       | ● |   |                                                                                 | ● |   |
| 01-113-203                        | หลักการกำหนดอาหารสำหรับโภชนศาสตร์สุขภาพ                |                  | ● | ○ |   | ○       | ● |   |               | ● | ○ | ○                                                     | ● |   | ●                                                                               | ○ | ○ |
| 01-113-204                        | โภชนาการเชิงชีวเคมี                                    |                  | ● | ○ |   | ○       | ● |   |               | ● |   | ●                                                     |   |   |                                                                                 | ● | ○ |
| 01-113-305                        | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและนวัตกรรมอาหารฟังก์ชันเพื่อสุขภาพ |                  | ● | ○ |   | ○       | ● |   | ○             | ● |   | ○                                                     | ● |   |                                                                                 | ● | ○ |
| 01-113-306                        | การบริการอาหารและโภชนาการในโรงพยาบาล                   |                  | ● | ○ |   | ○       | ● | ○ | ●             | ○ |   | ○                                                     | ○ | ● | ●                                                                               | ○ | ○ |
| 01-113-307                        | โภชนศาสตร์ชุมชนแบบบูรณาการ                             |                  | ● | ○ | ● | ○       | ● | ○ | ●             | ○ | ○ | ○                                                     | ○ | ● | ○                                                                               | ● | ○ |
| 01-113-308                        | การกำหนดอาหารและโภชนบำบัด                              | ○                | ● | ○ | ● | ○       | ● | ○ | ○             | ● | ○ | ○                                                     | ● | ○ | ●                                                                               | ○ |   |

| รายวิชา                           |                                                        | คุณธรรม จริยธรรม |   |   |   | ความรู้ |   |   | ทักษะทางปัญญา |   |   | ทักษะความสัมพันธ์<br>ระหว่างบุคคลและ<br>ความรับผิดชอบ |   |   | ทักษะการวิเคราะห์<br>เชิงตัวเลข<br>การสื่อสารและ<br>การใช้เทคโนโลยี<br>สารสนเทศ |   |   |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------|------------------|---|---|---|---------|---|---|---------------|---|---|-------------------------------------------------------|---|---|---------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| รหัสวิชา                          | ชื่อวิชา                                               | 1                | 2 | 3 | 4 | 1       | 2 | 3 | 1             | 2 | 3 | 1                                                     | 2 | 3 | 1                                                                               | 2 | 3 |
| 01-113-309                        | โภชนวิทยาคลินิก                                        | ●                | ○ | ○ | ● | ○       | ● | ○ | ○             | ● | ○ | ○                                                     | ● | ○ | ●                                                                               | ○ | ○ |
| 01-113-310                        | การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ                              |                  | ● | ○ |   | ○       | ● | ○ | ○             | ● | ○ | ○                                                     | ● | ○ | ○                                                                               | ● | ○ |
| 01-113-411                        | โภชนบำบัดทางการแพทย์                                   | ○                | ● | ○ | ● | ○       | ● | ○ | ○             | ● |   | ●                                                     | ○ | ○ | ●                                                                               |   | ○ |
| 01-113-412                        | อาหารทางเลือกเพื่อสุขภาพ                               | ●                | ○ |   |   | ○       | ● | ○ |               | ● | ○ | ○                                                     | ● |   | ○                                                                               | ● | ○ |
| 01-113-413                        | โภชนศาสตร์ผู้สูงอายุ                                   | ○                | ○ | ● |   | ○       | ● | ○ | ○             | ● | ○ | ○                                                     | ● | ○ | ●                                                                               | ○ | ○ |
| กลุ่มวิชาการประกอบอาหารเชิงสุขภาพ |                                                        |                  |   |   |   |         |   |   |               |   |   |                                                       |   |   |                                                                                 |   |   |
| 01-113-202                        | สรีรวิทยามนุษย์และกายวิภาคศาสตร์พื้นฐาน                |                  | ● | ○ |   | ○       | ● |   |               | ● |   |                                                       | ● |   |                                                                                 | ● |   |
| 01-113-203                        | หลักการกำหนดอาหารสำหรับโภชนศาสตร์สุขภาพ                |                  | ● | ○ |   | ○       | ● |   |               | ● | ○ | ○                                                     | ● |   | ●                                                                               | ○ | ○ |
| 01-113-204                        | โภชนาการเชิงชีวเคมี                                    |                  | ● | ○ |   | ○       | ● |   |               | ● |   | ●                                                     |   |   |                                                                                 | ● | ○ |
| 01-113-305                        | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและนวัตกรรมอาหารฟังก์ชันเพื่อสุขภาพ |                  | ● | ○ |   | ○       | ● |   | ○             | ● |   | ○                                                     | ● |   |                                                                                 | ● | ○ |
| 01-114-301                        | นิเวศวิทยาทางโภชนาการและอาหารเชิงสุขภาพ                |                  | ○ | ○ | ● | ●       | ○ |   | ●             |   | ● | ●                                                     | ○ | ○ |                                                                                 | ● | ○ |
| 01-114-302                        | อาหารการกินแบบเมดิเตอร์เรเนียน                         | ●                | ○ | ○ | ○ |         | ● |   | ●             |   | ● |                                                       |   | ● |                                                                                 | ● | ○ |
| 01-114-303                        | วิทยาการอาหารโมเลกุล                                   | ●                | ○ |   |   |         | ○ | ● | ○             |   | ● |                                                       |   | ● |                                                                                 | ○ | ● |
| 01-114-304                        | อาหารชะลอวัยและการฟื้นฟูสุขภาพ                         |                  | ○ | ○ | ● | ●       | ○ |   | ●             |   | ● | ●                                                     | ○ | ○ |                                                                                 | ● | ○ |
| 01-114-305                        | อาหารบำบัดตามศาสตร์การแพทย์ตะวันออก                    |                  | ● | ○ | ● |         | ○ | ● | ●             |   | ● | ●                                                     | ○ | ○ |                                                                                 | ○ | ● |
| 01-114-406                        | การเป็นผู้ให้คำปรึกษาด้านอาหารและสุขภาพ                | ○                | ● | ○ |   | ○       | ● |   |               | ● | ○ | ○                                                     | ● | ○ | ○                                                                               | ● | ○ |
| 01-114-407                        | โภชนาการเพื่อสมรรถภาพทางกายและนักกีฬา                  | ○                | ● | ○ | ● | ○       | ● | ○ |               | ● | ○ | ○                                                     | ● | ○ |                                                                                 | ○ | ● |
| 01-114-408                        | การจัดการธุรกิจอาหารเชิงสุขภาพ                         | ●                | ○ | ○ | ● | ○       | ● |   |               | ● | ○ | ○                                                     | ● | ○ | ●                                                                               | ● | ○ |
| วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ          |                                                        |                  |   |   |   |         |   |   |               |   |   |                                                       |   |   |                                                                                 |   |   |
| 01-116-401                        | การเตรียมความพร้อมการฝึกงานและสหกิจศึกษา               | ○                | ● | ○ | ○ | ○       | ● |   | ○             | ● |   | ●                                                     | ○ | ○ |                                                                                 | ● |   |
| 01-116-402                        | สหกิจศึกษา                                             | ●                | ● | ● | ● | ●       | ● | ○ | ●             | ● | ○ | ●                                                     | ● | ○ | ●                                                                               | ● | ○ |
| 01-116-403                        | การฝึกงานทางอาหารและโภชนาการ                           | ●                | ● | ● | ● | ●       | ○ | ○ | ○             | ● | ○ | ●                                                     | ● | ○ | ○                                                                               | ● | ○ |

## หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา

### 1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน (เกรด)

ให้พิจารณาจากพัฒนาการของนักศึกษา ความประพฤติ การสังเกตพฤติกรรมการเรียน การร่วมกิจกรรม การสอบ หรือวิธีการอื่นใดที่กำหนดไว้ในหลักสูตรรายวิชา การวัดผลการศึกษาอาจมีหลายครั้งในระหว่างภาคการศึกษา และมีการวัดผลการศึกษาเมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษาอย่างน้อยภาคการศึกษาละ 1 ครั้ง เพื่อประเมินผลการศึกษา

นักศึกษาที่มีสิทธิได้รับการประเมินผลการศึกษาแต่ละรายวิชา ต้องมีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาศึกษาทั้งหมดของแต่ละรายวิชา เว้นแต่ได้รับอนุญาตเป็นกรณีพิเศษจากอาจารย์ผู้สอน

การประเมินผลการศึกษาสำหรับรายวิชาที่มีการประเมินผลเป็นระดับคะแนน มีลำดับขั้นดังนี้

| ระดับคะแนน     | ผลการศึกษา            | ค่าระดับคะแนนต่อหน่วยกิต |
|----------------|-----------------------|--------------------------|
| A              | ดีเยี่ยม (Excellent)  | 4.0                      |
| B <sup>+</sup> | ดีมาก (Very Good)     | 3.5                      |
| B              | ดี (Good)             | 3.0                      |
| C <sup>+</sup> | ดีพอใช้ (Fairly Good) | 2.5                      |
| C              | พอใช้ (Fair)          | 2.0                      |
| D <sup>+</sup> | อ่อน (Poor)           | 1.5                      |
| D              | อ่อนมาก (Very Poor)   | 1.0                      |
| F              | ตก (Fail)             | 0.0                      |

กรณีที่ไม่มีการประเมินผลเป็นระดับคะแนน ให้ประเมินผลการศึกษาเป็นสัญลักษณ์ ดังนี้

| สัญลักษณ์ | ความหมาย                                                        |
|-----------|-----------------------------------------------------------------|
| W         | ถอนรายวิชาโดยได้รับอนุมัติ (Withdrawn)                          |
| I         | การประเมินผลยังไม่สมบูรณ์ (Incomplete)                          |
| S         | ผลการศึกษา การปฏิบัติงาน ฝึกงาน เป็นที่พอใจ (Satisfactory)      |
| U         | ผลการศึกษา การปฏิบัติงาน ฝึกงาน ไม่เป็นที่พอใจ (Unsatisfactory) |
| AU        | การลงทะเบียนเรียนเป็นกรณีพิเศษโดยไม่นับหน่วยกิต (Audit)         |

## 2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

### 2.1 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ขณะนักศึกษายังไม่สำเร็จการศึกษา

2.1.1 ประเมินรายละเอียดรายวิชาว่าผลลัพธ์การเรียนรู้ที่กำหนดสอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร

2.1.2 ทวนสอบวิธีการประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชาว่าผลักดันให้เกิดผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา และผลักดันให้เกิดผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร

2.1.3 ทวนสอบรายวิชาในแผนการเรียนรู้ว่าสนับสนุนให้เกิดผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นสุดปีการศึกษา ตามที่กำหนด

### 2.2 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้หลังนักศึกษาสำเร็จการศึกษา

2.2.1 ภาวะการมีงานทำของบัณฑิต

2.2.2 การประเมินความพึงพอใจของศิษย์เก่าหลังจากประกอบอาชีพอย่างน้อย 6 เดือน ในแง่ความพร้อมเข้าสู่อาชีพ และความรู้จากรายวิชาที่เรียนในหลักสูตรเกี่ยวกับการนำไปใช้ประโยชน์หรือ ประยุกต์ใช้ในการทำงาน รวมทั้งเปิดโอกาสให้บัณฑิตหรือศิษย์เก่าได้เสนอความคิดเห็นเพื่อใช้ในการปรับปรุงหลักสูตรให้ดียิ่งขึ้น

## 3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษา

1) นักศึกษาได้ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย โดยต้องศึกษารายวิชาต่าง ๆ ครบถ้วนตามหลักสูตรและข้อกำหนดของสาขาวิชา มีหน่วยกิตสะสมไม่ต่ำกว่าที่หลักสูตรกำหนดไว้ และได้ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 2.00 จากระบบ 4 ระดับคะแนนหรือเทียบเท่า

2) เป็นผู้มีความประพฤติที่ไม่ขัดต่อระเบียบของมหาวิทยาลัย และต้องผ่านการเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตรตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด และมีใบแสดงผลกิจกรรม

3) นักศึกษาต้องผ่านเกณฑ์การทดสอบวัดสมรรถนะพื้นฐานและสมรรถนะวิชาชีพตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด และได้รับใบรับรอง

## หมวดที่ 6 การพัฒนาอาจารย์

### 1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

#### 1.1 การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่ที่เป็นพนักงานมหาวิทยาลัย

1.1.1 เข้าร่วมโครงการอบรมบุคลากรสายผู้สอนบรรจุใหม่ ซึ่งมีการปฐมนิเทศ แนะนำ การเป็นครู แก่อาจารย์ใหม่ให้มีความรู้และเข้าใจนโยบายของสาขา/คณะ/มหาวิทยาลัย ตลอดจนในหลักสูตรที่สอน รวมถึงทำความเข้าใจรายละเอียดของหลักสูตร (มคอ.2) กระบวนการจัดการเรียนการสอน การบริหาร หลักสูตร และการประกันคุณภาพหลักสูตร

1.1.2 แต่งตั้งอาจารย์พี่เลี้ยง และมอบหมายอาจารย์พี่เลี้ยง เพื่อให้คำแนะนำและปรึกษา เพื่อเรียนรู้ และปรับตัวเข้าสู่การเป็นอาจารย์ โดยเฉพาะอย่างยิ่งเน้นถึงคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณ ของความเป็นครูอาจารย์ และการทำงานร่วมกันเป็นหมู่คณะ

1.1.3 ประเมินติดตามความก้าวหน้าในการปฏิบัติงานของอาจารย์ใหม่ โดยให้เป็นไปตามมาตรฐาน ของมหาวิทยาลัย

#### 1.2 การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่ที่เป็นอาจารย์พิเศษ

สำหรับอาจารย์พิเศษ จัดให้มีการแนะนำเกี่ยวกับรูปแบบการสอนทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ

### 2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์

#### 2.1 การพัฒนาทักษะการจัดการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล

2.1.1 จัดการประเมินผลด้านการสอนโดยมีส่วนร่วมทั้งผู้เรียน ผู้สอน และผู้บริหาร

2.1.2 จัดการประเมินโดยผู้ร่วมงาน

2.1.3 ส่งเสริมให้มิจงานวิจัยในชั้นเรียน

2.1.4 ส่งเสริมและพัฒนาในการนำเทคโนโลยีและนวัตกรรมทางการศึกษามาใช้

#### 2.2 การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านอื่น ๆ

2.2.1 มีการกระตุ้นและสนับสนุนให้อาจารย์ผลิตผลงานทางวิชาการ และสนับสนุนให้อาจารย์ เข้ารับการฝึกอบรมหรือประชุมสัมมนาทางวิชาการ การวิจัยที่เป็นประโยชน์ในการเรียนการสอน และการพัฒนาตนเอง

2.2.2 ส่งเสริมงานวิจัยและบริการทางวิชาการที่เป็นประโยชน์ต่อท้องถิ่นและชุมชน

2.2.3 ส่งเสริมการศึกษา อบรม และดูงานที่มีประโยชน์ต่อการผลิตผลงานทางวิชาการ

## หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร

การดำเนินงานของหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565) เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 และระบบประกันคุณภาพการศึกษาระดับอุดมศึกษาของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา 2557 รวมทั้งเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 โดยใช้เกณฑ์การประเมิน 6 องค์ประกอบ ดังนี้ 1) การกำกับมาตรฐาน 2) บัณฑิต 3) นักศึกษา 4) อาจารย์ 5) หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน 6) สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ และหลักสูตรมีการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของตัวบ่งชี้ ผลการดำเนินงานที่ระบุไว้ในแต่ละปี

**1. การกำกับมาตรฐาน** มีการบริหารจัดการหลักสูตรให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 และระบบประกันคุณภาพการศึกษาระดับอุดมศึกษาของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา รวมทั้งเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 ดังนี้

1.1 หลักสูตรมีการบริหารจัดการให้มีจำนวนและคุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 โดยเฉพาะจำนวนและคุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรซึ่งทำหน้าที่ในการบริหารและพัฒนาหลักสูตรและการเรียนการสอน ตั้งแต่การวางแผน การควบคุมคุณภาพ การติดตามประเมินผล ต้องเป็นไปตามเกณฑ์ฯ และข้อกำหนดของหลักสูตรและอยู่ประจำหลักสูตรนี้เพียงหลักสูตรเดียวตลอดระยะเวลาของการจัดการศึกษา

1.2 มีการปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด (ภายใน 5 ปี) ตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร

**2. บัณฑิต** หลักสูตรมีการบริหารจัดการให้บัณฑิตมีคุณภาพดังนี้

2.1 คุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ มีการกำหนดคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ ครอบคลุมผลการเรียนรู้อย่างน้อย 5 ด้าน คือ 1) ด้านคุณธรรม จริยธรรม 2) ด้านความรู้ 3) ด้านทักษะทางปัญญา 4) ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ และ 5) ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ โดยหลักสูตรมีการประเมินคุณภาพบัณฑิตในมุมมองของผู้ใช้บัณฑิต ซึ่งต้องได้คะแนนไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5

2.2 การมีงานทำหรือประกอบอาชีพอิสระของผู้สำเร็จการศึกษาของหลักสูตรภายใน 1 ปี ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของผู้สำเร็จการศึกษา

**3. นักศึกษา** หลักสูตรให้ความสำคัญกับนักศึกษา โดยมีการดำเนินการดังนี้

3.1 การรับนักศึกษา หลักสูตรมีระบบและกลไกดำเนินการรับและการเตรียมความพร้อมให้กับนักศึกษา โดยในการดำเนินการรับนักศึกษากำหนดให้มีคุณสมบัติของนักศึกษาที่สอดคล้องกับธรรมชาติของหลักสูตรมีการกำหนดเกณฑ์รับเข้าที่โปร่งใสชัดเจน การคัดเลือกนักศึกษาที่มีคุณสมบัติและความพร้อมเข้าศึกษาในหลักสูตร และมีกิจกรรมเตรียมความพร้อมด้านวิชาการก่อนเข้าศึกษา มีการปรับพื้นฐานความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ และระบบสารสนเทศ เพื่อให้สามารถสำเร็จการศึกษาได้ในระยะเวลาที่กำหนด

3.2 การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา หลักสูตรมีระบบและกลไกในการควบคุมการให้คำปรึกษาวิชาการ และแนะแนวแก่นักศึกษา รวมทั้งมีการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะ

การเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 เพื่อให้นักศึกษาเรียนอย่างมีความสุขและมีทักษะที่จำเป็นต่อการประกอบอาชีพในอนาคต

3.3 หลักสูตรมีการบริหารจัดการให้นักศึกษามีความพร้อมและมีความพึงพอใจต่อการบริหารหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 รวมทั้งมีการเปิดโอกาสให้มีช่องทางให้นักศึกษาได้ให้ข้อเสนอแนะและมีการปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอแนะของนักศึกษา เพื่อให้มีนักศึกษาคงอยู่และสำเร็จตามแผนการศึกษาของหลักสูตร

#### 4. อาจารย์

4.1 การบริหารและพัฒนาอาจารย์ หลักสูตรมีระบบและกลไกในการบริหารและพัฒนาอาจารย์ที่ครอบคลุมประเด็น ระบบการรับและแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร ระบบการบริหารอาจารย์ และระบบการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ เพื่อให้ได้อาจารย์ที่มีคุณภาพ ที่ทำให้หลักสูตรมีอาจารย์ที่มีคุณสมบัติเหมาะสมทั้งในด้านคุณวุฒิการศึกษาและตำแหน่งทางวิชาการเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรอย่างต่อเนื่อง และมีการส่งเสริมให้มีการเพิ่มพูนความรู้ความสามารถของอาจารย์ เพื่อสร้างความเข้มแข็งทางวิชาการของหลักสูตร

4.2 คุณภาพอาจารย์ มีการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตรและ ให้มีคุณวุฒิและตำแหน่งทางวิชาการ รวมทั้งมีความเชี่ยวชาญทางสาขาวิชาชีพ มีประสบการณ์ที่เหมาะสมกับการผลิตบัณฑิต และมีความก้าวหน้าในการผลิตผลงานวิชาการอย่างต่อเนื่องให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานของหลักสูตรเพื่อการผลิตบัณฑิตอย่างมีคุณภาพ

4.3 หลักสูตรมีการบริหารจัดการให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตรคงอยู่และมีความพึงพอใจต่อการบริหารหลักสูตรและมีผลการประเมินความพึงพอใจไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5

#### 5. หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน หลักสูตรมีการบริหารจัดการดังนี้

5.1 หลักสูตรมีระบบและกลไกในการดำเนินงานตามสาระรายวิชาในหลักสูตร โดยมีการออกแบบหลักสูตร และปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าในศาสตร์สาขาวิชา และมีการปรับปรุงสาระรายวิชาในแต่ละปีการศึกษา ที่ทำให้หลักสูตรมีความทันสมัย สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงานและความต้องการของประเทศ

5.2 การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน หลักสูตรมีระบบและกลไกในการวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน โดยคำนึงถึงความรู้ความสามารถและความเชี่ยวชาญในวิชาที่สอน เพื่อให้นักศึกษาได้รับความรู้และประสบการณ์ โดยมีการกำหนดผู้สอนการกำกับ ติดตามและตรวจสอบการจัดทำแผนการเรียนรู้ (มคอ.3 และ มคอ.4) และการจัดการเรียนการสอนที่มีการบูรณาการกับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม และการทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรมให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานการประกันคุณภาพการศึกษาตามที่สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษากำหนด ที่ทำให้กระบวนการจัดการเรียนการสอนตอบสนองความแตกต่างของผู้เรียน การจัดการเรียนการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ก่อให้เกิดผลการเรียนรู้บรรลุเป้าหมาย

5.3 การประเมินผู้เรียน หลักสูตรมีระบบและกลไกในการประเมินผู้เรียนตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 มีการตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา และกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอนและหลักสูตร (มคอ.5 มคอ.6 และ มคอ.7) และมีการทวนสอบ

ผลการเรียนรู้ในรายวิชา ไม่น้อยกว่าร้อยละ 25 ของวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา เพื่อให้ได้ข้อมูลสารสนเทศที่เป็นประโยชน์ ต่อการปรับปรุงการเรียนการสอนและการพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา ให้นักศึกษาพัฒนาวิธีการเรียนจนเกิดการเรียนรู้ และเป็นไปตามความคาดหวังของหลักสูตร ด้วยวิธีการเครื่องมือประเมินที่เชื่อถือได้ ที่ทำให้ผู้สอนและผู้เรียนมีแนวทางในการปรับปรุง พัฒนาการเรียนการสอนต่อไป

5.4 หลักสูตรมีการบริหารจัดการตามตัวบ่งชี้การดำเนินงานเป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ที่ปรากฏในหลักสูตร หมวดที่ 7 ข้อที่ 7 โดยมีผลการดำเนินงานรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ระบุไว้ในแต่ละปี

## 6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

หลักสูตรมีระบบและกลไกในการจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ เพื่อให้มีปริมาณเพียงพอและเหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอนตามธรรมชาติของหลักสูตร มีคุณภาพพร้อมใช้งาน ผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ได้คะแนนไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5 และมีกระบวนการปรับปรุงเพื่อเสริมสนับสนุนให้นักศึกษาสามารถเรียนรู้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ ประสิทธิผลตามมาตรฐานการเรียนรู้ โดยหลักสูตรมีห้องปฏิบัติการและครุภัณฑ์หลักที่จำเป็นในการจัดการเรียนการสอน ดังนี้

### 6.1 การบริหารงบประมาณ

จัดสรรงบประมาณประจำปี ทั้งงบประมาณแผ่นดินและเงินรายได้เพื่อจัดซื้อตำรา สื่อการเรียนการสอน สื่อทัศนูปกรณ์ และวัสดุครุภัณฑ์อย่างเพียงพอเพื่อสนับสนุนการเรียนการสอนในชั้นเรียนและสร้างสภาพแวดล้อมให้เหมาะสมกับการเรียนรู้ด้วยตนเองของนักศึกษา

### 6.2 ทรัพยากรการเรียนการสอนที่มีอยู่เดิม

สำนักหอสมุดกลางมีความพร้อมด้านหนังสือ ตำรา และการสืบค้นผ่านฐานข้อมูล โดยมีหนังสือทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ รวมทั้งวารสารด้านอาหารและโภชนาการและฐานข้อมูลที่จะให้สืบค้น นอกจากนี้คณะมีอุปกรณ์ที่ใช้สนับสนุนการจัดการเรียนการสอนอย่างพอเพียง สำหรับหลักสูตรมีห้องปฏิบัติการและครุภัณฑ์หลักที่จำเป็นในการจัดการเรียนการสอน ดังนี้

#### 6.2.1 ห้องบรรยาย

ใช้อาคารเรียนรวม (อาคาร 62) คณะศิลปศาสตร์ อุปกรณ์ห้องบรรยาย แต่ละห้องมีอุปกรณ์การสอน/ครุภัณฑ์ ประกอบด้วย เครื่องโปรเจคเตอร์พร้อมจอรับภาพ เครื่องคอมพิวเตอร์ เครื่องมัลติมีเดีย เครื่องขยายเสียง และเครื่องปรับอากาศ



## 6.2.2 ห้องปฏิบัติการ

ใช้ห้องปฏิบัติการประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ประกอบด้วย

1) ห้องปฏิบัติการฝึกทักษะวิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ จำนวน 1 ห้อง มีเครื่องมือและครุภัณฑ์หลักดังนี้

| ลำดับที่ | ชื่อครุภัณฑ์                                           | จำนวน |
|----------|--------------------------------------------------------|-------|
| 1        | เตาหุงต้มแก๊ส 4 หัวเตา ชนิดมีเตาอบพร้อมเตาผัดแผ่นเรียบ | 1 เตา |
| 2        | เตาทอดไฟฟ้า                                            | 1 เตา |
| 3        | เตาผัดชนิด 2 หัวเตา                                    | 1 เตา |
| 4        | เตาซุสแดนเลส                                           | 1 เตา |
| 5        | ตู้เคาน์เตอร์สแตนเลส                                   | 1 ตัว |
| 6        | ชั้นแร็ควางจาน 4 ชั้น                                  | 1 ชุด |
| 7        | ชุดเครื่องดูดควัน                                      | 1 ชุด |
| 8        | โต๊ะอ่างล้างจาน 2 หลุมพร้อมถังดักไขมัน                 | 1 ชุด |
| 9        | ตู้แช่เย็นชนิดเคาน์เตอร์                               | 1 ชุด |
| 10       | เครื่องขยายเสียงพร้อมลำโพงแบบเคลื่อนที่                | 1 ชุด |
| 11       | ชุดเคาน์เตอร์บาร์น้ำ                                   | 1 ชุด |
| 12       | ชุดกระดานไวท์บอร์ดติดผนัง                              | 1 ชุด |
| 13       | ตู้เก็บของ                                             | 1 ชุด |

2) ห้องปฏิบัติอาหารไทยและขนมไทย จำนวน 2 ห้อง มีเครื่องมือและครุภัณฑ์หลักดังนี้

| ลำดับที่ | ชื่อครุภัณฑ์                       | จำนวน     |
|----------|------------------------------------|-----------|
| 1        | เตาไฟแรง 2 หัวเตา                  | 2 เตา     |
| 2        | เตาแก๊ส 4 หัวเตาพร้อมเตาอบด้านล่าง | 2 เตา     |
| 3        | อ่างล้าง 2 หลุม                    | 8 ตัว     |
| 4        | เตาอบไฟฟ้า                         | 2 เตา     |
| 5        | โต๊ะสำหรับวางเครื่องผสมอาหาร       | 2 ตัว     |
| 6        | เครื่องปั่นผสมอาหาร                | 8 เครื่อง |
| 7        | ตู้แช่เย็นแบบเย็น                  | 2 ตู้     |
| 8        | ตู้แช่แข็งแบบเคาน์เตอร์            | 2 ตู้     |
| 9        | เครื่องชั่งแบบดิจิตอล              | 4 เครื่อง |
| 10       | เครื่องผสมอาหาร                    | 4 เครื่อง |
| 11       | เครื่องบดสับอาหาร                  | 2 เครื่อง |
| 12       | โต๊ะทำงานพร้อมลิ้นชักเปิด          | 16 ตัว    |
| 13       | ชั้นคว่ำจาน                        | 4 ชั้น    |

3) ห้องทดสอบสมรรถนะวิชาชีพผู้ประกอบการจำนวน 2 ห้อง มีเครื่องมือและครุภัณฑ์หลักดังนี้

| ลำดับที่ | ชื่อครุภัณฑ์                           | จำนวน     |
|----------|----------------------------------------|-----------|
| 1        | ชุดปฏิบัติการอาหาร                     | 8 ชุด     |
| 2        | เตาฝรั่ง                               | 8 ชุด     |
| 3        | เตาจีน                                 | 8 ชุด     |
| 4        | ตู้อ่างล้างจาน 2 หลุม และตู้ลอยบานเปิด | 8 ชุด     |
| 5        | ตู้ทำงานเตรียมอาหาร                    | 8 ชุด     |
| 6        | เตาย่างหน้าอาหาร                       | 4 ชุด     |
| 7        | เตาหุงต้มชนิดมีเตาอบ                   | 8 ชุด     |
| 8        | เตาทอดไฟฟ้าชนิดตั้งโต๊ะ                | 4 ชุด     |
| 9        | กระทะผัด                               | 8 ชุด     |
| 10       | เครื่องผสมอาหาร                        | 2 เครื่อง |
| 11       | เครื่องชั่งระบบดิจิทัล                 | 8 เครื่อง |
| 12       | เครื่องนวดแป้งแบบ 2 แขน                | 1 เครื่อง |
| 13       | เครื่องตีไข่ไฟฟ้า                      | 1 เครื่อง |
| 14       | เครื่องปั่นผสมอาหาร                    | 2 เครื่อง |
| 15       | เครื่องปั่นของเหลว                     | 8 เครื่อง |
| 16       | เตาไมโครเวฟ                            | 2 เครื่อง |
| 17       | ตู้แช่แข็งแบบเย็น 4 ประตู              | 4 ตู้     |
| 18       | เครื่องกรองน้ำ 2 อุณหภูมิ              | 1 เครื่อง |

4) ห้องปฏิบัติการวิเคราะห์เคมีอาหาร จำนวน 1 ห้อง มีเครื่องมือและครุภัณฑ์หลักดังนี้

| ลำดับที่ | ชื่อครุภัณฑ์                            | จำนวน     |
|----------|-----------------------------------------|-----------|
| 1        | เครื่องระเหยสารแบบหมุน                  | 1 เครื่อง |
| 2        | เครื่องกวนผสมเป็นเนื้อเดียวกัน          | 1 เครื่อง |
| 3        | ปั๊มสุญญากาศ                            | 2 เครื่อง |
| 4        | เครื่องทำความสะอาดโดยใช้คลื่นความถี่สูง | 1 เครื่อง |
| 5        | เครื่องทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง            | 1 เครื่อง |
| 6        | ตู้แช่อุณหภูมิ -40 องศาเซลเซียส         | 1 ตู้     |
| 7        | เครื่องวัดเนื้อสัมผัสอาหาร              | 1 เครื่อง |
| 8        | เครื่องวัดสีอาหาร                       | 1 เครื่อง |
| 9        | สมุดเทียบสีอาหาร                        | 2 เล่ม    |
| 10       | เครื่องชั่ง 2 ตำแหน่ง                   | 4 เครื่อง |
| 11       | เครื่องชั่ง 4 ตำแหน่ง                   | 2 เครื่อง |
| 12       | เครื่องวัดความชื้นหนืด                  | 1 เครื่อง |
| 13       | ตู้ดูดควันพิษ                           | 3 ตู้     |

| ลำดับที่ | ชื่อครุภัณฑ์                         | จำนวน     |
|----------|--------------------------------------|-----------|
| 14       | ชุดโต๊ะปฏิบัติการ                    | 2 ชุด     |
| 15       | เตาเผาเถ้า                           | 1 เครื่อง |
| 16       | ชุดวิเคราะห์โปรตีน                   | 1 ชุด     |
| 17       | เครื่องวิเคราะห์ไขมัน                | 1 เครื่อง |
| 18       | ชุดวิเคราะห์เยื่อใย                  | 1 ชุด     |
| 19       | ตู้อบลมร้อน                          | 2 ตู้     |
| 20       | เครื่องวัดอุณหภูมิแบบพกพา            | 2 เครื่อง |
| 21       | เครื่องทำแห้งแบบพ่นฝอย               | 1 เครื่อง |
| 22       | เครื่องวิเคราะห์ความชื้นแบบอินฟราเรด | 2 เครื่อง |
| 23       | เครื่องวัดค่าการดูดกลืนแสง           | 1 เครื่อง |
| 24       | เครื่องวัดความเป็นกรด-ด่าง           | 2 เครื่อง |
| 25       | อ่างน้ำควบคุมอุณหภูมิ                | 2 อ่าง    |
| 26       | เตาความร้อนไฟฟ้าพร้อมกวน             | 4 เตา     |
| 27       | เครื่องวัดปริมาณน้ำอิสระ             | 1 เครื่อง |
| 28       | ชุดวัดปริมาณของแข็งที่ละลายได้       | 3 ชุด     |
| 29       | เครื่องทำน้ำเย็นหมุนเวียน            | 1 เครื่อง |
| 30       | เครื่องหาอายุการเก็บรักษาอาหาร       | 1 เครื่อง |

5) ห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยาอาหาร จำนวน 1 ห้อง มีเครื่องมือและครุภัณฑ์หลักดังนี้

| ลำดับที่ | ชื่อครุภัณฑ์                  | จำนวน     |
|----------|-------------------------------|-----------|
| 1        | กล้องจุลทรรศน์ชนิด 2 กระบอกตา | 10 กล้อง  |
| 2        | หม้อนึ่งฆ่าเชื้ออัตโนมัติ     | 1 เครื่อง |
| 3        | ตู้อบเชื้อ                    | 2 ตู้     |
| 4        | ตู้อบลอดเชื้อ                 | 1 ตู้     |
| 5        | เครื่องนับจำนวนโคโลนี         | 1 เครื่อง |
| 6        | เครื่องตีบดผสมตัวอย่าง        | 1 เครื่อง |
| 7        | เครื่องผสมสารในหลอด           | 4 เครื่อง |
| 8        | เครื่องเขย่าสำหรับเพาะเชื้อ   | 1 เครื่อง |

6) ห้องปฏิบัติการแปรรูปอาหาร จำนวน 1 ห้อง มีเครื่องมือและครุภัณฑ์หลักดังนี้

| ลำดับที่ | ชื่อครุภัณฑ์              | จำนวน     |
|----------|---------------------------|-----------|
| 1        | เตาอบแห้งไฟฟ้า            | 1 เครื่อง |
| 2        | เครื่องทำน้ำร้อน          | 1 เครื่อง |
| 3        | เครื่องปิดผนึกแบบสุญญากาศ | 1 เครื่อง |
| 4        | อุปกรณ์ปิดฝาจับ           | 1 ชุด     |

| ลำดับที่ | ชื่อครุภัณฑ์                     | จำนวน     |
|----------|----------------------------------|-----------|
| 5        | เครื่องปิดฝาฟอยด์แบบเท้าเหยียบ   | 1 ชุด     |
| 6        | เครื่องแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ | 1 ชุด     |
| 7        | เครื่องบดสับผสม                  | 1 เครื่อง |
| 8        | เครื่องเตรียมผักเอนกประสงค์      | 1 เครื่อง |
| 9        | เครื่องสกัดน้ำผลไม้              | 1 เครื่อง |
| 10       | อุปกรณ์มัดไส้กรอกและแฮม          | 1 ชุด     |
| 11       | ถังหมักไวน์                      | 1 ใบ      |
| 12       | เครื่องซังไฟฟ้า                  | 4 เครื่อง |
| 13       | หม้อนึ่งฆ่าเชื้อจุลินทรีย์       | 1 ใบ      |
| 14       | เครื่องพ่นฝากระบอง               | 1 เครื่อง |
| 15       | อุปกรณ์ปิดฝากระบองใช้มือหมุน     | 1 เครื่อง |

7) ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ จำนวน 2 ห้อง มีเครื่องมือและครุภัณฑ์หลักดังนี้

| ลำดับที่ | ชื่อครุภัณฑ์                        | จำนวน     |
|----------|-------------------------------------|-----------|
| 1        | โต๊ะปฏิบัติการประกอบอาหาร           | 8 ชุด     |
| 2        | อ่างล้างสแตนเลส 2 หลุม              | 8 ชุด     |
| 3        | เครื่องดูดควัน                      | 8 เครื่อง |
| 4        | เครื่องผสมอาหาร                     | 8 เครื่อง |
| 5        | เครื่องซังดิจิตอล                   | 8 เครื่อง |
| 6        | เครื่องปั่นของเหลว                  | 2 เครื่อง |
| 7        | เครื่องบดเอนกประสงค์                | 2 เครื่อง |
| 8        | เครื่องตีไข่ 10 ลิตร                | 1 เครื่อง |
| 9        | ตู้แช่วัตถุดิบอุณหภูมิต่ำแบบ 2 ระบบ | 2 ตู้     |
| 10       | เครื่องทำน้ำเย็น พร้อมติดตั้ง       | 1 เครื่อง |
| 11       | เตาอบเบเกอร์รี่ 3 ชั้น              | 1 เตา     |

8) ห้องปฏิบัติการทางโภชนาการและการกำหนดอาหารจำนวน 2 ห้อง มีเครื่องมือและครุภัณฑ์หลักดังนี้

| ลำดับที่ | ชื่อครุภัณฑ์                                    | จำนวน      |
|----------|-------------------------------------------------|------------|
| 1        | เครื่องคอมพิวเตอร์และประมวลผลข้อมูล             | 20 เครื่อง |
| 2        | หุ่นจำลองอาหารชุดใหญ่จำนวน 75 ชิ้น              | 1 ชุด      |
| 3        | หุ่นจำลองอาหารชุดกลางจำนวน 50 ชิ้น              | 1 ชุด      |
| 4        | เสาน้ำเกลือสแตนเลส                              | 6 ชุด      |
| 5        | เครื่องวัดความดันโลหิต                          | 10 เครื่อง |
| 6        | เครื่องซังน้ำหนักดิจิตอลพร้อมวัดส่วนสูง         | 1 เครื่อง  |
| 7        | เครื่องวิเคราะห์องค์ประกอบร่างกายแบบเคลื่อนย้าย | 3 เครื่อง  |

| ลำดับที่ | ชื่อครุภัณฑ์                                      | จำนวน      |
|----------|---------------------------------------------------|------------|
| 8        | เครื่องวิเคราะห์ห้องค์ประกอบร่างกายแบบละเอียด     | 1 เครื่อง  |
| 9        | เครื่องตรวจวัดระดับน้ำตาล กรดยูริก และคอเลสเตอรอล | 6 เครื่อง  |
| 10       | โปรแกรมคำนวณคุณค่าทางโภชนาการ                     | 30 โปรแกรม |
| 11       | ชุดประกอบอาหารผู้ป่วย                             | 10 ชุด     |
| 12       | ชุดประเมินภาวะโภชนาการและการให้คำปรึกษา           | 10 ชุด     |

### 6.3 การจัดหาทรัพยากรการเรียนการสอนเพิ่มเติม

เพื่อให้การเรียนการสอนดำเนินไปอย่างมีประสิทธิภาพ หลักสูตรได้จัดทำแผนการจัดหาทรัพยากรการเรียนการสอนเพิ่มเติม ที่ได้รับจัดสรรงบประมาณ ในปี 2564 และอยู่ในขั้นตอนดำเนินการได้แก่

- 1) ชุดครุภัณฑ์ห้องขนมหวานและขนมอบ
- 2) ชุดครุภัณฑ์ห้องหลักการประกอบอาหาร
- 3) ชุดครุภัณฑ์ห้องแปรรูปอาหาร
- 4) เครื่องวิเคราะห์โปรตีน
- 5) เครื่องปรับอากาศสำหรับห้องปฏิบัติการอาหาร

## 7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)

หลักสูตรมีการบริหารจัดการหลักสูตรให้เป็นไปตามระบบการประกันคุณภาพหลักสูตรและเป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ โดยมีการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ระบุไว้ในแต่ละปี

| องค์ประกอบ         | ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน                                                                                                                                                                                                      | ปีที่1 | ปีที่2 | ปีที่3 | ปีที่4 | ปีที่5 |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 1. การกำกับมาตรฐาน | 1) มีการบริหารจัดการให้มีจำนวนและคุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 และสภาวิชาชีพกำหนด                                                       | x      | x      | x      | x      | x      |
|                    | 2) มีรายละเอียดของหลักสูตรตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์                                                                                                                     | x      | x      | x      | x      | x      |
|                    | 3) มีการปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด (ภายใน 5 ปี) ตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร                                                                                                                                            |        |        |        |        | x      |
| 2. บัณฑิต          | 4) ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิต โดยการประเมินคุณภาพบัณฑิตให้ครอบคลุมผลการเรียนรู้อย่างน้อย 5 ด้าน คือ (1) ด้านคุณธรรม จริยธรรม (2) ด้านความรู้ (3) ด้านทักษะทางปัญญา (4) ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและ |        |        |        |        | x      |

| องค์ประกอบ  | ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | ปีที่1 | ปีที่2 | ปีที่3 | ปีที่4 | ปีที่5 |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|--------|--------|--------|
|             | ความรับผิดชอบ และ (5) ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ และมีคะแนนประเมินไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5                                                                                                                                                                                                                                     |        |        |        |        |        |
|             | 5) มีการสำรวจติดตามการปฏิบัติงานทำของบัณฑิต ไม่น้อยกว่าร้อยละ 70 ของบัณฑิตที่จบการศึกษา และผลการปฏิบัติงานทำหรือประกอบอาชีพอิสระของผู้สำเร็จการศึกษาของหลักสูตรภายใน 1 ปี ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของผู้ตอบแบบสำรวจ                                                                                                                                                                |        |        |        |        | x      |
| 3. นักศึกษา | 6) มีระบบและกลไกดำเนินงานครอบคลุมประเด็น<br>(1) การรับและการเตรียมความพร้อมให้กับนักศึกษา<br>(2) การควบคุมดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษา (3) การพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 และ (4) มีช่องทางการรับข้อเสนอแนะของนักศึกษาและการปรับปรุงตามข้อเสนอแนะและผลการดำเนินงานตามระบบ มีคะแนนประเมินไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5 | x      | x      | x      | x      | x      |
| 4. อาจารย์  | 7) มีระบบและกลไกดำเนินงานครอบคลุมประเด็น<br>(1) ระบบการรับและแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร<br>(2) ระบบการบริหารอาจารย์ และ<br>(3) ระบบการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ และผลการดำเนินงานตามระบบ มีคะแนนประเมินไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5                                                                                                                                          | x      | x      | x      | x      | x      |
|             | 8) อาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร                                                                                                                                                                                                                                                                  | x      | x      | x      | x      | x      |
|             | 9) อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคน ได้รับการปฐมนิเทศหรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน                                                                                                                                                                                                                                                                                               | x      | x      | x      | x      | x      |
|             | 10) อาจารย์ประจำทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการหรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | x      | x      | x      | x      | x      |
|             | 11) จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน ได้รับการพัฒนาวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ต่อปี                                                                                                                                                                                                                                                                         | x      | x      | x      | x      | x      |

| องค์ประกอบ                                          | ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | ปีที่1 | ปีที่2 | ปีที่3 | ปีที่4 | ปีที่5 |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 5. หลักสูตร<br>การเรียนการสอน<br>การประเมินผู้เรียน | 12) มีระบบและกลไกดำเนินงานครอบคลุมประเด็น<br>(1) การออกแบบหลักสูตรและปรับปรุงหลักสูตร<br>ให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าในศาสตร์สาขาวิชา<br>(2) การปรับปรุงสาระรายวิชาในแต่ละปีการศึกษา<br>(3) การกำหนดผู้สอน (4) การกำกับ ติดตาม<br>การตรวจสอบการจัดทำแผนการเรียนรู้<br>และการจัดการเรียนการสอน (5) การจัดการเรียน<br>การสอนที่มีการบูรณาการกับการวิจัย การบริการ<br>วิชาการทางสังคม และการทำนุบำรุงศิลปะ<br>และวัฒนธรรม (6) การประเมินผู้เรียนตามกรอบ<br>มาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ<br>(7) การกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอน<br>และมีการทวนสอบผลการเรียนรู้<br>และผลการดำเนินงานตามระบบมีคะแนนประเมิน<br>ไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5 | x      | x      | x      | x      | x      |
|                                                     | 13) มีรายละเอียดของรายวิชา และประสบการณ์<br>ภาคสนาม ตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 อย่างน้อย<br>ก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบ<br>ทุกวิชา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | x      | x      | x      | x      | x      |
|                                                     | 14) จัดทำรายงานผลการดำเนินงานรายวิชา<br>และ ประสบการณ์ภาคสนาม ตามแบบ มคอ.5<br>และ มคอ.6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุด<br>ภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | x      | x      | x      | x      | x      |
|                                                     | 15) จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร<br>ตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุด<br>ปีการศึกษา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | x      | x      | x      | x      | x      |
|                                                     | 16) มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตาม<br>มาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดใน มคอ.3<br>และ มคอ.4 อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชา<br>ที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | x      | x      | x      | x      | x      |
|                                                     | 17) มีแผนการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน<br>กลยุทธ์การสอน หรือการประเมินผลการเรียนรู้<br>จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงาน<br>ใน มคอ.7 ปีที่แล้ว                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |        | x      | x      | x      | x      |

| องค์ประกอบ                 | ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน                                                                                                                                                                                      | ปีที่1 | ปีที่2 | ปีที่3 | ปีที่4 | ปีที่5 |
|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|--------|--------|--------|
|                            | 18) ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5                                                                                                |        |        |        | x      | x      |
| 6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ | 19) มีระบบและกลไกดำเนินงาน การจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้เพื่อให้มีปริมาณเพียงพอและเหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอนตามธรรมชาติของหลักสูตรและผลการดำเนินงานตามระบบ มีคะแนนประเมินไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5 | x      | x      | x      | x      | x      |
| รวมตัวบ่งชี้ในแต่ละปี      |                                                                                                                                                                                                                | 14     | 15     | 15     | 16     | 19     |



## หมวดที่ 8 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

### 1. การประเมินประสิทธิผลของการสอน

#### 1.1 การประเมินกลยุทธ์การสอน

กระบวนการที่ใช้ในการประเมินและพัฒนาการเรียนการสอน จะพิจารณาจากตัวผู้เรียน โดยอาจารย์ผู้สอนประเมินผู้เรียนในทุก ๆ หัวข้อที่ทำการสอนว่ามีความเข้าใจหรือไม่ โดยอาจประเมินจากการทดสอบย่อย การสังเกตพฤติกรรมของนักศึกษาระหว่างอยู่ในชั้นเรียน เช่น การตอบคำถามเมื่ออาจารย์ผู้สอนรวบรวมข้อมูลจากที่กล่าวข้างต้นแล้ว จะประเมินเบื้องต้นได้ว่า ผู้เรียนมีความเข้าใจหรือไม่ หากวิธีการสอนที่ใช้ไม่สามารถทำให้ผู้เรียนเข้าใจได้ จะต้องมีการปรับเปลี่ยนวิธีสอนใหม่ การทดสอบกลางภาคและปลายภาค จะสามารถชี้ได้ว่าผู้เรียนมีความเข้าใจหรือไม่ในเนื้อหาที่ได้สอนไป หากพบว่า มีปัญหา ควรนำปัญหาที่พบมาทำการวิจัยในชั้นเรียนเพื่อพัฒนาการเรียนการสอนต่อไป

#### 1.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

ให้นักศึกษาได้มีการประเมินผลการสอนของอาจารย์ในทุกด้าน ทั้งด้านทักษะกลยุทธ์การสอน การตรงต่อเวลา การชี้แจงเป้าหมาย วัตถุประสงค์รายวิชา ชี้แจงเกณฑ์การประเมินผลรายวิชา และการใช้สื่อการสอนในทุกรายวิชา

### 2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

#### 2.1 โดยนักศึกษาและบัณฑิต

การประเมินหลักสูตรในภาพรวม โดยนักศึกษาชั้นปีที่ 4 ในภาคเรียนที่ 2 ก่อนสำเร็จการศึกษา โดยการตอบแบบสอบถาม หรือการประชุมร่วมกันระหว่างนักศึกษาชั้นปีที่ 4 กับอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

#### 2.2 โดยผู้ทรงคุณวุฒิ และ/หรือผู้ประเมินภายนอก

การประเมินจากการเยี่ยมชมและข้อมูลในรายงานผลการดำเนินการหลักสูตร

#### 2.3 โดยผู้ใช้บัณฑิต และ/หรือผู้มีส่วนได้เสียอื่น ๆ

- 1) แบบประเมินความพึงพอใจต่อคุณภาพของบัณฑิต โดยผู้ใช้บัณฑิต
- 2) การประชุมทบทวนหลักสูตร โดยผู้ทรงคุณวุฒิ ผู้ใช้บัณฑิต

### 3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

ให้ประเมินตามตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ระบุไว้ในหมวดที่ 7 ข้อ 7 โดยคณะกรรมการประเมินคุณภาพการศึกษาระดับหลักสูตร

### 4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุง

1) ผู้รับผิดชอบรายวิชาทบทวนผลการประเมินประสิทธิผลของการสอนในรายวิชาที่รับผิดชอบ ทำการปรับปรุงในหัวข้อที่มีปัญหา เมื่อสิ้นภาคการศึกษา จัดทำรายงานผลการดำเนินการรายวิชา (มคอ.3 และ/หรือ มคอ.5) เสนอหัวหน้าสาขาผ่านอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

2) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรติดตามผลการดำเนินการตามตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานจากการประเมินคุณภาพภายในสาขาวิชา

3) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรสรุปผลการดำเนินการหลักสูตรประจำปี (มคอ.7) โดยรวบรวมข้อมูลการประเมินประสิทธิผลของการสอน รายงานรายวิชา รายงานผลการประเมินการสอน และสิ่งอำนวยความสะดวก รายงานผลการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา รายงานผลการประเมินหลักสูตร รายงานผลการประเมินคุณภาพภายใน ความคิดเห็นของผู้ทรงคุณวุฒิ จัดทำรายงานผลการดำเนินการหลักสูตรประจำปี เสนอหัวหน้าสาขา

4) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรสรุปผลการดำเนินการหลักสูตรประจำปี (มคอ.7) โดยรวบรวมข้อมูลการประเมินประสิทธิผลของการสอน รายงานรายวิชา รายงานผลการประเมินการสอน และสิ่งอำนวยความสะดวก รายงานผลการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา รายงานผลการประเมินหลักสูตร รายงานผลการประเมินคุณภาพภายใน ความคิดเห็นของผู้ทรงคุณวุฒิ จัดทำรายงานผลการดำเนินการ

## ภาคผนวก ก

## รายละเอียดเหตุผลและความจำเป็นในการปรับปรุงหลักสูตร

การปรับปรุงหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการครั้งนี้ เป็นการปรับปรุงเพื่อให้สอดคล้องกับความก้าวหน้าทางวิชาการและเทคโนโลยี สถานการณ์ และปัจจัยภายนอก ประกอบกับปรับปรุงจากผลการดำเนินงานของหลักสูตรเดิมจากข้อเสนอแนะจากผู้ใช้บัณฑิต ศิษย์เก่าและศิษย์ปัจจุบัน และปรับปรุงตามการเปลี่ยนแปลงของสถานการณ์ทางเศรษฐกิจและสังคม โดยมีรายละเอียดประเด็นที่นำมาพิจารณาและปรับปรุง ดังนี้

## 1. สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

| เหตุผลในการปรับปรุง                                                                                                                                 | แนวทางการปรับปรุง                                           | วิธีการดำเนินการและผลการปรับปรุง |                                       |          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|----------------------------------|---------------------------------------|----------|
| 1.1 ยุทธศาสตร์แห่งชาติ 20 ปี พ.ศ. 2561-2580 ในด้านการเสริมสร้างและพัฒนาศักยภาพทุนมนุษย์ เพื่อเตรียมพร้อมสำหรับวิถีชีวิตในศตวรรษที่ 21 ที่มีทักษะสูง | 1. ปรับปรุงเนื้อหารายวิชา คำอธิบายรายวิชาให้มี              | 01-100-102                       | เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่องานคหกรรมศาสตร์ | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                                                     | ความสอดคล้องกับ                                             | 01-111-101                       | อัตลักษณ์ในวิชาชีพอาหารและโภชนาการ    | 3(2-2-5) |
|                                                                                                                                                     | ยุทธศาสตร์แห่งชาติ 20 ปี พ.ศ. 2561-2580 เน้นการ             | 01-111-204                       | การเป็นผู้ประกอบการด้านอาหาร          | 3(2-2-5) |
|                                                                                                                                                     | มีสัมมาชีพตามความถนัด                                       | 01-112-306                       | ศิลปะการนำเสนออาหารเชิงธุรกิจ         | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                                                     | การสร้างขีดความสามารถในการแข่งขัน                           | 01-112-308                       | ธุรกิจอาหารสมัยใหม่                   | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                                                     | 2. ปรับปรุงเนื้อหา                                          | 01-112-309                       | ธุรกิจเครื่องดื่มและไอศกรีม           | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                                                     | รายวิชาต่าง ๆ                                               | 01-112-412                       | การจัดการธุรกิจอาหารเชิงสร้างสรรค์    | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                                                     | ให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงของเทคโนโลยีและการประกอบอาชีพในอนาคต |                                  |                                       |          |

## 2. สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

| เหตุผลในการปรับปรุง                                                                                                                                  | แนวทางการปรับปรุง                              | วิธีการดำเนินการและผลการปรับปรุง |                                                        |          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|----------------------------------|--------------------------------------------------------|----------|
| 2.1 กระแสการดูแลห่วงใยสุขภาพ และการก้าวสู่สังคมผู้สูงอายุโดยสมบูรณ์ ส่งผลให้แนวโน้มด้านการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ และการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพเพิ่มขึ้น | 1. ปรับปรุงเนื้อหารายวิชา คำอธิบายรายวิชาให้มี | 01-113-305                       | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและนวัตกรรมอาหารฟังก์ชันเพื่อสุขภาพ | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                                                      | ความสอดคล้องกับกระแส                           | 01-113-412                       | อาหารทางเลือกเพื่อสุขภาพ                               | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                                                      | การดูแลห่วงใยสุขภาพ                            | 01-113-414                       | โภชนศาสตร์ผู้สูงอายุ                                   | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                                                      | การก้าวสู่สังคมผู้สูงอายุ                      | 01-114-301                       | นิเวศวิทยาทางโภชนาการและอาหารเชิงสุขภาพ                |          |
|                                                                                                                                                      | และแนวโน้มการเติบโตของธุรกิจสุขภาพ             | 01-114-302                       | อาหารการกินแบบเมดิเตอร์เรเนียน                         | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                                                      | 2. ปรับปรุงเนื้อหา                             | 01-114-303                       | วิทยาการอาหารโมเลกุล                                   | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                                                      | คำอธิบายรายวิชา                                | 01-114-304                       | อาหารชะลอวัยและการฟื้นฟูสุขภาพ                         | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                                                      | ด้านโภชนาการและ                                |                                  |                                                        |          |
|                                                                                                                                                      | การกำหนดอาหาร                                  |                                  |                                                        |          |
|                                                                                                                                                      | และเพิ่มรายวิชา                                | 01-114-305                       | อาหารบำบัดตามศาสตร์การแพทย์ตะวันออก                    | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                                                      | กลุ่มการประกอบอาหารเชิงสุขภาพ                  |                                  |                                                        |          |

| เหตุผลในการปรับปรุง | แนวทางการปรับปรุง | วิธีการดำเนินการและผลการปรับปรุง |                                             |          |
|---------------------|-------------------|----------------------------------|---------------------------------------------|----------|
|                     |                   | 01-114-406                       | การเป็นผู้ให้คำปรึกษา<br>ด้านอาหารและสุขภาพ | 3(2-3-4) |
|                     |                   | 01-114-407                       | โภชนาการเพื่อสมรรถภาพ<br>ทางกายและนักกีฬา   | 3(2-3-4) |
|                     |                   | 01-114-408                       | การจัดการธุรกิจอาหาร<br>เชิงสุขภาพ          | 3(2-3-4) |

### 3. ผลการดำเนินงานของหลักสูตรใน มคอ.7 หลักสูตรเดิม

| เหตุผลในการปรับปรุง                                                                                                  | แนวทางการปรับปรุง                                                                                                                       | วิธีการดำเนินการและผลการปรับปรุง |                                                          |          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|----------------------------------------------------------|----------|
| 3.1 ข้อเสนอแนะ<br>จากศิษย์เก่าความต้องการ<br>ให้เน้นการเรียนการสอน<br>เพื่อเป็นผู้ประกอบการ                          | ปรับปรุงเนื้อหารายวิชา<br>คำอธิบายรายวิชา<br>ให้มีความสอดคล้อง<br>กับความต้องการ<br>ของศิษย์เก่า<br>ด้านการเป็นผู้ประกอบ<br>ธุรกิจอาหาร | 01-100-102                       | เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่องาน<br>คหกรรมศาสตร์                | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                      |                                                                                                                                         | 01-111-204                       | การเป็นผู้ประกอบธุรกิจอาหาร<br>ยุคดิจิทัล                | 3(2-2-5) |
|                                                                                                                      |                                                                                                                                         | 01-112-305                       | ศิลปะวิทยาการอาหารและ<br>มรดกภูมิปัญญาอาหารไทย<br>ภาคใต้ | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                      |                                                                                                                                         | 01-112-306                       | ศิลปะการนำเสนออาหาร<br>เชิงธุรกิจ                        | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                      |                                                                                                                                         | 01-112-308                       | ธุรกิจอาหารสมัยใหม่                                      | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                      |                                                                                                                                         | 01-112-309                       | ธุรกิจเครื่องดื่มและไอศกรีม                              | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                      |                                                                                                                                         | 01-112-412                       | การเป็นผู้ประกอบธุรกิจอาหาร<br>ยุคดิจิทัล                | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                      |                                                                                                                                         | 01-114-408                       | การจัดการธุรกิจอาหาร<br>เชิงสุขภาพ                       | 3(2-3-4) |
| 3.2 ข้อเสนอแนะจากศิษย์<br>ปัจจุบัน<br>1) ต้องการให้เน้นทักษะ<br>ปฏิบัติที่เกี่ยวข้องกับ<br>การประกอบอาหาร<br>มากขึ้น | จัดกลุ่มวิชาให้ผู้เรียน<br>สามารถเลือกเรียน<br>ในรายวิชาการประกอบ<br>อาหาร และเพิ่มชั่วโมง<br>การสอนภาคปฏิบัติ                          | 01-112-201                       | ขนมอบและเพสตรี                                           | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                      |                                                                                                                                         | 01-112-202                       | อาหารไทยร่วมสมัย                                         | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                      |                                                                                                                                         | 01-112-203                       | การแกะสลักผัก ผลไม้<br>และงานใบตอง                       | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                      |                                                                                                                                         | 01-112-304                       | อาหารนานาชาติ                                            | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                      |                                                                                                                                         | 01-112-305                       | ศิลปะวิทยาการอาหารและ<br>มรดกภูมิปัญญาอาหารไทย<br>ภาคใต้ | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                      |                                                                                                                                         | 01-112-307                       | ศิลปะการตกแต่งอาหารและ<br>การถ่ายภาพ                     | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                      |                                                                                                                                         | 01-112-410                       | อาหารจานหวาน                                             | 3(2-3-4) |
| 2) ต้องการศึกษาดูงาน<br>และเชิญวิทยากรหรือ<br>ผู้เชี่ยวชาญเฉพาะทาง<br>มาให้ความรู้ในรายวิชา                          | 1. ปรับปรุงคำอธิบาย<br>รายวิชา<br>2. เพิ่มรายวิชาใหม่ที่สามารถ<br>รองรับการจัดการ<br>กิจกรรมด้านวิชาชีพได้                              | 01-100-101                       | ทัศนมิติงานคหกรรมศาสตร์                                  | 3(3-0-6) |
|                                                                                                                      |                                                                                                                                         | 01-111-101                       | อัตลักษณ์ในวิชาชีพอาหารและ<br>โภชนาการ                   | 3(2-2-5) |

| เหตุผลในการปรับปรุง                                                                                       | แนวทางการปรับปรุง                                                                                                    | วิธีการดำเนินการและผลการปรับปรุง |                                                          |          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|----------------------------------------------------------|----------|
| 3.3 ข้อเสนอแนะ<br>จากสถานประกอบการ<br>หรือผู้ใช้บัณฑิต<br>1) ต้องการให้เพิ่มทักษะ<br>การสื่อสารภาษาอังกฤษ | 1. ปรับปรุงคำอธิบาย<br>รายวิชา และสอดแทรก<br>เนื้อหาภาษาอังกฤษ<br>ในการเรียนการสอน<br>ทุกรายวิชาเรียน<br>ในวิชาเฉพาะ | 01-100-101                       | ทัศนมิติงานคหกรรมศาสตร์                                  | 3(3-0-6) |
|                                                                                                           |                                                                                                                      | 01-100-102                       | เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่องาน<br>คหกรรมศาสตร์                | 3(2-3-4) |
|                                                                                                           |                                                                                                                      | 01-100-303                       | การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์                                  | 3(2-3-4) |
|                                                                                                           |                                                                                                                      | 01-111-102                       | อาหารเชิงวัฒนธรรม                                        | 3(2-3-4) |
|                                                                                                           |                                                                                                                      | 01-111-103                       | หลักการประกอบอาหาร<br>เพื่อโภชนาการ                      | 3(2-3-4) |
|                                                                                                           |                                                                                                                      | 01-111-204                       | การเป็นผู้ประกอบการ<br>ด้านอาหาร                         | 3(2-2-5) |
|                                                                                                           |                                                                                                                      | 01-111-205                       | การบริการอาหารและเครื่องดื่ม<br>สำหรับองค์กร             | 3(2-3-4) |
|                                                                                                           |                                                                                                                      | 01-111-206                       | ตำรับอาหารที่ได้มาตรฐานและ<br>การวางแผนรายการอาหาร       | 3(2-3-4) |
|                                                                                                           |                                                                                                                      | 01-111-207                       | ภาษาอังกฤษเพื่องานอาชีพ<br>อาหารและโภชนาการ              | 3(2-2-5) |
|                                                                                                           |                                                                                                                      | 01-112-201                       | ขนมอบและเพสตรี                                           | 3(2-3-4) |
|                                                                                                           |                                                                                                                      | 01-112-202                       | อาหารไทยร่วมสมัย                                         | 3(2-3-4) |
|                                                                                                           |                                                                                                                      | 01-112-203                       | การแกะสลักผัก ผลไม้<br>และงานใบตอง                       | 3(2-3-4) |
|                                                                                                           |                                                                                                                      | 01-112-304                       | อาหารนานาชาติ                                            | 3(2-3-4) |
|                                                                                                           |                                                                                                                      | 01-112-305                       | ศิลปะวิทยาการอาหารและ<br>มรดกภูมิปัญญาอาหารไทย<br>ภาคใต้ | 3(2-3-4) |
|                                                                                                           |                                                                                                                      | 01-112-306                       | ศิลปะการนำเสนออาหาร<br>เชิงธุรกิจ                        | 3(2-3-4) |
|                                                                                                           |                                                                                                                      | 01-112-307                       | ศิลปะการตกแต่งอาหารและ<br>การถ่ายภาพ                     | 3(2-3-4) |
|                                                                                                           |                                                                                                                      | 01-112-308                       | ธุรกิจอาหารสมัยใหม่                                      | 3(2-3-4) |
|                                                                                                           |                                                                                                                      | 01-113-201                       | โภชนาการสำหรับวัยต่าง ๆ                                  | 3(2-3-4) |
|                                                                                                           |                                                                                                                      | 01-112-309                       | ธุรกิจเครื่องดื่มและไอศกรีม                              | 3(2-3-4) |
|                                                                                                           |                                                                                                                      | 01-112-410                       | อาหารจานหวาน                                             | 3(2-3-4) |
|                                                                                                           |                                                                                                                      | 01-112-411                       | ปฏิบัติการภัตตาคารและ<br>การจัดเลี้ยง                    | 3(2-3-4) |
|                                                                                                           |                                                                                                                      | 01-112-412                       | การจัดการธุรกิจอาหารเชิง<br>สร้างสรรค์                   | 3(2-3-4) |
|                                                                                                           |                                                                                                                      | 01-113-202                       | สรีรวิทยามนุษย์และ<br>กายวิภาคศาสตร์พื้นฐาน              | 3(2-3-4) |
|                                                                                                           |                                                                                                                      | 01-113-203                       | หลักการกำหนดอาหารสำหรับ<br>โภชนศาสตร์สุขภาพ              | 3(2-3-4) |
|                                                                                                           |                                                                                                                      | 01-113-204                       | โภชนาการเชิงชีวเคมี                                      | 3(2-3-4) |

| เหตุผลในการปรับปรุง | แนวทางการปรับปรุง | วิธีการดำเนินการและผลการปรับปรุง |                                                                |          |
|---------------------|-------------------|----------------------------------|----------------------------------------------------------------|----------|
|                     |                   | 01-113-305                       | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและ<br>นวัตกรรมอาหารฟังก์ชัน<br>เพื่อสุขภาพ | 3(2-3-4) |
|                     |                   | 01-113-306                       | การบริการอาหารและ<br>โภชนาการในโรงพยาบาล                       | 3(2-3-4) |
|                     |                   | 01-113-307                       | โภชนศาสตร์ชุมชน<br>แบบบูรณาการ                                 | 3(2-3-4) |
|                     |                   | 01-113-308                       | การกำหนดอาหารและ<br>โภชนบำบัด                                  | 3(2-3-4) |
|                     |                   | 01-113-309                       | โภชนวิทยาคลินิก                                                | 3(2-3-4) |
|                     |                   | 01-113-310                       | การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ                                      | 3(2-3-4) |
|                     |                   | 01-113-411                       | โภชนบำบัดทางการแพทย์<br>อาหารทางเลือกเพื่อสุขภาพ               | 3(2-3-4) |
|                     |                   | 01-113-412                       | โภชนศาสตร์สำหรับผู้สูงอายุ                                     | 3(2-3-4) |
|                     |                   | 01-114-301                       | นิเวศวิทยาทางโภชนาการและ<br>อาหารเชิงสุขภาพ                    | 3(2-3-4) |
|                     |                   | 01-114-302                       | อาหารการกินแบบ<br>เมดิเตอร์เรเนียน                             | 3(2-3-4) |
|                     |                   | 01-114-303                       | วิทยาการอาหารโมเลกุล                                           | 3(2-3-4) |
|                     |                   | 01-114-304                       | อาหารชะลอวัยและการฟื้นฟู<br>สุขภาพ                             | 3(2-3-4) |
|                     |                   | 01-114-305                       | อาหารบำบัดตามศาสตร์<br>การแพทย์ตะวันออก                        | 3(2-3-4) |
|                     |                   | 01-114-406                       | การเป็นผู้ให้คำปรึกษา<br>ด้านอาหารและสุขภาพ                    | 3(2-3-4) |
|                     |                   | 01-114-407                       | โภชนาการเพื่อสมรรถภาพ<br>ทางกายและนักกีฬา                      | 3(2-3-4) |
|                     |                   | 01-114-408                       | การจัดการธุรกิจอาหาร<br>เชิงสุขภาพ                             | 3(2-3-4) |
|                     |                   | 01-115-101                       | วิทยาศาสตร์การประกอบ<br>อาหาร                                  | 3(2-3-4) |
|                     |                   | 01-115-102                       | สุขาภิบาลและความปลอดภัย<br>ในงานอาหาร                          | 3(2-3-4) |
|                     |                   | 01-115-103                       | วิทยาศาสตร์อาหารและ<br>โภชนาการเพื่อสุขภาพ                     | 3(2-3-4) |
|                     |                   | 01-115-204                       | การควบคุมคุณภาพอาหาร                                           | 3(2-3-4) |
|                     |                   | 01-115-305                       | โครงการด้านอาหารและ<br>โภชนาการ                                | 3(1-6-2) |

| เหตุผลในการปรับปรุง                                                                                                                                                                                      | แนวทางการปรับปรุง                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | วิธีการดำเนินการและผลการปรับปรุง |                                                  |          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|--------------------------------------------------|----------|
| 2) ต้องการให้เพิ่มพื้นฐานการเตรียมและการปรุงอาหารตามภูมิภาค                                                                                                                                              | เพิ่มรายวิชาใหม่ที่สามารถเพิ่มความรู้และทักษะการปรุงอาหารตามภูมิภาค                                                                                                                                                                                                                                                              | 01-111-102                       | อาหารเชิงวัฒนธรรม                                | 3(2-3-4) |
| 3) ต้องการให้เพิ่มองค์ความรู้ในการวางแผนด้านการผลิตอาหารและหน้าที่และคุณสมบัติในตำแหน่งงานสำหรับเตรียมความพร้อมเข้าสู่สถานประกอบการเพื่อเพิ่มความมั่นใจกล้าตัดสินใจในการปฏิบัติงาน                       | ปรับสาระรายวิชาใหม่ที่สามารถเพิ่มความรู้และทักษะเพื่อให้รองรับตำแหน่งงานตามความต้องการของสถานประกอบการ                                                                                                                                                                                                                           | 01-111-205                       | การบริการอาหารและเครื่องดื่มสำหรับองค์กร         | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 01-111-206                       | ตำรับอาหารที่ได้มาตรฐานและการวางแผนรายการอาหาร   | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 01-112-306                       | ศิลปะการนำเสนออาหารเชิงธุรกิจ                    | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 01-112-408                       | ปฏิบัติการภัตตาคารและการจัดเลี้ยง                | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 01-113-306                       | การบริการอาหารและโภชนาการในโรงพยาบาล             | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 01-114-408                       | การจัดการธุรกิจอาหารเชิงสุขภาพ                   | 3(2-3-4) |
| 3.4 ความต้องการของผู้สนใจ หรือ กลุ่มเป้าหมาย ได้แก่<br>1) ชอบทำอาหาร<br>2) ต้องการเปิดร้านอาหาร<br>3) นำความรู้ไปพัฒนาต่อยอดธุรกิจอาหารของครอบครัว<br>4) อยากเป็นนักโภชนาการ<br>5) อยากเป็นผู้สอนทำอาหาร | 1. ปรับวิชาเรียนให้สอดคล้องกับความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย<br>2. ปรับโครงสร้างหลักสูตร และจัดกลุ่มวิชาเฉพาะเลือกให้ผู้เรียนได้เลือกเรียนตามความสนใจ 3 กลุ่มวิชา ได้แก่ กลุ่มวิชาธุรกิจอาหาร กลุ่มวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร และกลุ่มวิชาการประกอบอาหารเชิงสุขภาพ เพื่อให้ครอบคลุมในการประกอบอาชีพตามความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย | กลุ่มวิชาธุรกิจอาหาร             |                                                  |          |
|                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 01-112-201                       | ขนมอบและเพสตรี                                   | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 01-112-202                       | อาหารไทยร่วมสมัย                                 | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 01-112-203                       | การแกะสลักผัก ผลไม้และงานใบตอง                   | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 01-112-304                       | อาหารนานาชาติ                                    | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 01-112-305                       | ศิลปะวิทยาการอาหารและมรดกภูมิปัญญาอาหารไทยภาคใต้ | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 01-112-306                       | ศิลปะการนำเสนออาหารเชิงธุรกิจ                    | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 01-112-307                       | ศิลปะการตกแต่งอาหารและการถ่ายภาพ                 | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 01-112-308                       | ธุรกิจอาหารสมัยใหม่                              | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 01-112-309                       | ธุรกิจเครื่องดื่มและไอศกรีม                      | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 01-112-408                       | ปฏิบัติการภัตตาคารและการจัดเลี้ยง                | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 01-112-410                       | อาหารจานหวาน                                     | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 01-112-412                       | การจัดการธุรกิจอาหารเชิงสร้างสรรค์               | 3(2-3-4) |

| เหตุผลในการปรับปรุง | แนวทางการปรับปรุง | วิธีการดำเนินการและผลการปรับปรุง  |                                                                |          |
|---------------------|-------------------|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------|----------|
|                     |                   | กลุ่มวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร |                                                                |          |
|                     |                   | 01-113-202                        | สรีรวิทยามนุษย์และ<br>กายวิภาคศาสตร์พื้นฐาน                    | 3(2-3-4) |
|                     |                   | 01-113-203                        | หลักการกำหนดอาหารสำหรับ<br>โภชนศาสตร์สุขภาพ                    | 3(2-3-4) |
|                     |                   | 01-113-204                        | โภชนาการเชิงชีวเคมี                                            | 3(2-3-4) |
|                     |                   | 01-113-305                        | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและ<br>นวัตกรรมอาหารฟังก์ชัน<br>เพื่อสุขภาพ | 3(2-3-4) |
|                     |                   | 01-113-306                        | การบริการอาหารและ<br>โภชนาการในโรงพยาบาล                       | 3(2-3-4) |
|                     |                   | 01-113-307                        | โภชนศาสตร์ชุมชนแบบ<br>บูรณาการ                                 | 3(2-3-4) |
|                     |                   | 01-113-308                        | การกำหนดอาหารและ<br>โภชนบำบัด                                  | 3(2-3-4) |
|                     |                   | 01-113-309                        | โภชนวิทยาคลินิก                                                | 3(2-3-4) |
|                     |                   | 01-113-310                        | การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ                                      | 3(2-3-4) |
|                     |                   | 01-113-411                        | โภชนบำบัดทางการแพทย์                                           | 3(2-3-4) |
|                     |                   | 01-113-412                        | อาหารทางเลือกเพื่อสุขภาพ                                       | 3(2-3-4) |
|                     |                   | 01-113-413                        | โภชนศาสตร์สำหรับผู้สูงอายุ                                     | 3(2-3-4) |
|                     |                   | กลุ่มวิชาการประกอบอาหารเชิงสุขภาพ |                                                                |          |
|                     |                   | 01-114-301                        | นิเวศวิทยาทางโภชนาการและ<br>อาหารเชิงสุขภาพ                    | 3(2-3-4) |
|                     |                   | 01-114-302                        | อาหารการกินแบบ<br>เมดิเตอร์เรเนียน                             | 3(2-3-4) |
|                     |                   | 01-114-303                        | วิทยาการอาหารโมเลกุล                                           | 3(2-3-4) |
|                     |                   | 01-114-304                        | อาหารชะลอวัยและการฟื้นฟู<br>สุขภาพ                             | 3(2-3-4) |
|                     |                   | 01-114-305                        | อาหารบำบัดตามศาสตร์<br>การแพทย์ตะวันออก                        | 3(2-3-4) |
|                     |                   | 01-114-406                        | การเป็นผู้ให้คำปรึกษา<br>ด้านอาหารและสุขภาพ                    | 3(2-3-4) |
|                     |                   | 01-114-407                        | โภชนาการเพื่อสมรรถภาพ<br>ทางกายและนักกีฬา                      | 3(2-3-4) |
|                     |                   | 01-114-408                        | การจัดการธุรกิจอาหาร<br>เชิงสุขภาพ                             | 3(2-3-4) |



## 4. ผลกระทบจากการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา-2019

| เหตุผลในการปรับปรุง                                                                                                                                                                        | แนวทางการปรับปรุง                                                                                                                                                         | วิธีการดำเนินการและผลการปรับปรุง |                                        |          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|----------------------------------------|----------|
| 4.1 จากวิกฤตการณ์<br>การแพร่ระบาด<br>ของเชื้อไวรัสโคโรนา-<br>2019 ที่ส่งผลต่อ<br>อุตสาหกรรมบริการ<br>รวมถึงธุรกิจด้านอาหาร<br>และเครื่องดื่ม การส่งเสริม<br>การเป็นผู้ประกอบการ<br>ยุคใหม่ | 1. ปรับปรุงคำอธิบาย<br>รายวิชาและสอดแทรก<br>เนื้อหา การปรับตัว<br>ต่อผลกระทบจาก<br>การแพร่ระบาดของโรค<br>และเพิ่มรายวิชาใหม่<br>ที่ส่งเสริมการเป็น<br>ผู้ประกอบการยุคใหม่ | 01-112-306                       | ศิลปะการนำเสนออาหาร<br>เชิงธุรกิจ      | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                           | 01-112-308                       | ธุรกิจอาหารสมัยใหม่                    | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                           | 01-112-309                       | ธุรกิจเครื่องดื่มและไอศกรีม            | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                           | 01-112-412                       | การจัดการธุรกิจอาหารเชิง<br>สร้างสรรค์ | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                           | 01-114-408                       | การจัดการธุรกิจอาหาร<br>เชิงสุขภาพ     | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                           | 01-115-102                       | สุขาภิบาลและความปลอดภัย<br>ในงานอาหาร  | 3(2-3-4) |

## ภาคผนวก ข

## รายละเอียดความสอดคล้องระหว่างวัตถุประสงค์ของหลักสูตรกับรายวิชา

หลักสูตรครุศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565) ได้จัดทำขึ้นเพื่อมุ่งผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญด้านอาหารและโภชนาการ พร้อมเข้าสู่การแข่งขันตลาดแรงงาน มีคุณธรรม จริยธรรม และรับผิดชอบต่อสังคม โดยได้แสดงรายละเอียดของรายวิชาต่าง ๆ ที่ตอบสนองวัตถุประสงค์ของหลักสูตรดังต่อไปนี้

| วัตถุประสงค์ของหลักสูตร                                                                                                                          | รายวิชา    |                                                        |          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------------------------------------|----------|
|                                                                                                                                                  | รหัส       | ชื่อรายวิชา                                            | หน่วยกิต |
| เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีคุณลักษณะดังต่อไปนี้<br>1. มีความรู้ ความสามารถ มีทักษะการปฏิบัติงานด้านธุรกิจอาหาร อาหารเชิงสุขภาพ โภชนาการและการกำหนดอาหาร | 01-111-102 | อาหารเชิงวัฒนธรรม                                      | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                                                  | 01-111-103 | หลักการประกอบอาหารเพื่อโภชนาการ                        | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                                                  | 01-111-205 | การบริการอาหารและเครื่องดื่มสำหรับองค์กร               | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                                                  | 01-111-206 | ตำรับอาหารที่ได้มาตรฐานและการวางแผนรายการอาหาร         | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                                                  | 01-112-201 | ขนมอบและเพสตรี                                         | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                                                  | 01-112-202 | อาหารไทยร่วมสมัย                                       | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                                                  | 01-112-203 | การแกะสลักผัก ผลไม้ และงานใบตอง                        | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                                                  | 01-112-304 | อาหารนานาชาติ                                          | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                                                  | 01-112-305 | ศิลปะวิทยาการอาหารและมรดกภูมิปัญญาอาหารไทยภาคใต้       | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                                                  | 01-112-306 | ศิลปะการนำเสนออาหารเชิงธุรกิจ                          | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                                                  | 01-112-307 | ศิลปะการตกแต่งอาหารและการถ่ายภาพ                       | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                                                  | 01-112-308 | ธุรกิจอาหารสมัยใหม่                                    | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                                                  | 01-112-309 | ธุรกิจเครื่องดื่มและไอศกรีม                            | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                                                  | 01-112-410 | อาหารจานหวาน                                           | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                                                  | 01-113-201 | โภชนาการสำหรับวัยต่าง ๆ                                | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                                                  | 01-113-202 | สรีรวิทยามนุษย์และกายวิภาคศาสตร์พื้นฐาน                | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                                                  | 01-113-203 | หลักการกำหนดอาหารสำหรับโภชนศาสตร์สุขภาพ                | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                                                  | 01-113-204 | โภชนาการเชิงชีวเคมี                                    | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                                                  | 01-113-305 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและนวัตกรรมอาหารฟังก์ชันเพื่อสุขภาพ | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                                                  | 01-113-306 | การบริการอาหารและโภชนาการในโรงพยาบาล                   | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                                                  | 01-113-307 | โภชนศาสตร์ชุมชนแบบบูรณาการ                             | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                                                  | 01-113-308 | การกำหนดอาหารและโภชนบำบัด                              | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                                                  | 01-113-309 | โภชนวิทยาคลินิก                                        | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                                                  | 01-113-310 | การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ                              | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                                                  | 01-113-411 | โภชนบำบัดทางการแพทย์                                   | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                                                  | 01-113-412 | อาหารทางเลือกเพื่อสุขภาพ                               | 3(2-3-4) |

| วัตถุประสงค์ของหลักสูตร                                                                                                                                                                   | รายวิชา    |                                          |          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------------------------------------|----------|
|                                                                                                                                                                                           | รหัส       | ชื่อรายวิชา                              | หน่วยกิต |
|                                                                                                                                                                                           | 01-113-413 | โภชนศาสตร์สำหรับผู้สูงอายุ               | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                                                                                           | 01-114-301 | นิเวศวิทยาทางโภชนาการและอาหารเชิงสุขภาพ  | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                                                                                           | 01-114-302 | อาหารการกินแบบเมดิเตอร์เรเนียน           | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                                                                                           | 01-114-303 | วิทยาการอาหารโมเลกุล                     | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                                                                                           | 01-114-304 | อาหารชะลอวัยและการฟื้นฟูสุขภาพ           | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                                                                                           | 01-114-305 | อาหารบำบัดตามศาสตร์การแพทย์ตะวันออก      | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                                                                                           | 01-114-406 | การเป็นผู้ให้คำปรึกษาด้านอาหารและสุขภาพ  | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                                                                                           | 01-114-407 | โภชนาการเพื่อสมรรถภาพทางกายและนักกีฬา    | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                                                                                           | 01-114-408 | การจัดการธุรกิจอาหารเชิงสุขภาพ           | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                                                                                           | 01-115-101 | วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร                | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                                                                                           | 01-115-102 | สุขาภิบาลและความปลอดภัยในงานอาหาร        | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                                                                                           | 01-115-103 | วิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ   | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                                                                                           | 01-115-204 | การควบคุมคุณภาพอาหาร                     | 3(2-3-4) |
| 2. มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์ ริเริ่มสร้างสรรค์ โดยใช้ความรู้ และประสบการณ์ ด้านอาหารและโภชนาการ ที่ทันสมัยจากวิถีชีวิตใหม่สู่วิถีชีวิตถัดไป และมีความสามารถในการเป็นผู้ประกอบการที่ดี | 01-111-204 | การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหารยุคดิจิทัล | 3(2-2-5) |
|                                                                                                                                                                                           | 01-112-308 | ธุรกิจอาหารสมัยใหม่                      | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                                                                                           | 01-112-412 | การจัดการธุรกิจอาหารเชิงสร้างสรรค์       | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                                                                                           | 01-114-408 | การจัดการธุรกิจอาหารเชิงสุขภาพ           | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                                                                                           | 01-116-402 | สหกิจศึกษา                               | 6(640)   |
|                                                                                                                                                                                           | 01-116-403 | การฝึกงานทางอาหารและโภชนาการ             | 6(640)   |
| 3. มีคุณธรรม จริยธรรม มีจิตบริการ มีบุคลิกภาพที่ดี เหมาะสมกับวิชาชีพ และสำนึกในความรับผิดชอบต่อตนเอง ครอบครัวและสังคม                                                                     | 00-018-001 | ศาสตร์พระราชา                            | 3(2-2-5) |
|                                                                                                                                                                                           | 00-023-001 | พลเมืองกับจิตสำนึกต่อสังคม               | 3(3-0-6) |
|                                                                                                                                                                                           | 01-035-001 | สนทนาภาษาอังกฤษ                          | 3(2-2-5) |
|                                                                                                                                                                                           | 01-100-101 | ทัศนมิติงานคหกรรมศาสตร์                  | 3(3-0-6) |
|                                                                                                                                                                                           | 01-111-101 | อัตลักษณ์ในวิชาชีพอาหารและโภชนาการ       | 3(2-2-5) |
|                                                                                                                                                                                           | 03-035-002 | การอ่านและการเขียนภาษาอังกฤษ             | 3(2-2-5) |
| 4. สามารถปรับตัวให้สอดคล้องกับบุคคล สถานการณ์ และสังคม มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ ด้านอาหารและโภชนาการ                                                                                       | 01-100-101 | ทัศนมิติงานคหกรรมศาสตร์                  | 3(3-0-6) |
|                                                                                                                                                                                           | 01-111-101 | อัตลักษณ์ในวิชาชีพอาหารและโภชนาการ       | 3(2-2-5) |
|                                                                                                                                                                                           | 01-116-401 | การเตรียมความพร้อมการฝึกงานและสหกิจศึกษา | 1(0-2-1) |
|                                                                                                                                                                                           | 01-116-402 | สหกิจศึกษา                               | 6(640)   |
|                                                                                                                                                                                           | 01-116-403 | การฝึกงานทางอาหารและโภชนาการ             | 6(640)   |
| 5. มีความสามารถในการสื่อสาร ทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ                                                                                   | 01-035-001 | สนทนาภาษาอังกฤษ                          | 3(2-2-5) |
|                                                                                                                                                                                           | 01-111-207 | ภาษาอังกฤษเพื่องานอาชีพอาหารและโภชนาการ  | 3(2-2-5) |
|                                                                                                                                                                                           | 01-112-411 | ปฏิบัติการวัดตาคาร์และการจัดเลี้ยง       | 3(2-3-4) |
|                                                                                                                                                                                           | 01-116-401 | การเตรียมความพร้อมการฝึกงานและสหกิจศึกษา | 1(0-2-1) |
|                                                                                                                                                                                           | 01-116-402 | สหกิจศึกษา                               | 6(640)   |

| วัตถุประสงค์ของหลักสูตร                                                                                 | รายวิชา    |                                       |          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------------------------------|----------|
|                                                                                                         | รหัส       | ชื่อรายวิชา                           | หน่วยกิต |
|                                                                                                         | 01-116-403 | การฝึกงานทางอาหารและโภชนาการ          | 6(640)   |
|                                                                                                         | 03-035-002 | การอ่านและการเขียนภาษาอังกฤษ          | 3(2-2-5) |
| 6. สามารถใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการแสวงหาข้อมูลอย่างรู้เท่าทันและหลากหลาย รวมทั้งนำเสนออย่างมีประสิทธิภาพ | 01-100-102 | เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่องานคหกรรมศาสตร์ | 3(2-3-4) |
|                                                                                                         | 01-100-303 | การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์               | 3(3-0-6) |
|                                                                                                         | 01-115-305 | โครงการด้านอาหารและโภชนาการ           | 3(1-6-2) |

## ภาคผนวก ค

ตารางเปรียบเทียบโครงสร้างหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ  
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565) กับหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ  
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560) กับ เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558  
และมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2557

| หมวดวิชา/กลุ่มวิชา                                 | เกณฑ์ขั้นต่ำ<br>ของ สกอ.<br>(หน่วยกิต) | เกณฑ์<br>ตาม มคอ.1 | หลักสูตร<br>คหกรรมศาสตรบัณฑิต<br>สาขาวิชาอาหารและ<br>โภชนาการ (หลักสูตร<br>ปรับปรุง พ.ศ. 2560)<br>(หน่วยกิต) | หลักสูตร<br>คหกรรมศาสตรบัณฑิต<br>สาขาวิชาอาหารและ<br>โภชนาการ (หลักสูตร<br>ปรับปรุง พ.ศ. 2565)<br>(หน่วยกิต) |
|----------------------------------------------------|----------------------------------------|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป<br>(ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2558) | 30                                     | ไม่น้อยกว่า 30     | 32                                                                                                           |                                                                                                              |
| 1.1 กลุ่มวิชาภาษา                                  |                                        |                    | 12                                                                                                           |                                                                                                              |
| 1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์             |                                        |                    | 6                                                                                                            |                                                                                                              |
| 1.3 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี               |                                        |                    | 3                                                                                                            |                                                                                                              |
| 1.4 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์                            |                                        |                    | 3                                                                                                            |                                                                                                              |
| 1.5 กลุ่มวิชาสุขภาพอนามัยและนันทนาการ              |                                        |                    | 2                                                                                                            |                                                                                                              |
| 1.6 กลุ่มวิชาเลือก (ศึกษาทั่วไป)                   |                                        |                    | 6                                                                                                            |                                                                                                              |
| หมวดวิชาศึกษาทั่วไป<br>(ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2563)    |                                        |                    |                                                                                                              | 31                                                                                                           |
| 1.1 กลุ่มวิชาคุณภาพชีวิตดี มีสุข                   |                                        |                    |                                                                                                              | 7                                                                                                            |
| 1.2 กลุ่มวิชาพลเมืองดี วิถีประชาธิปไตย             |                                        |                    |                                                                                                              | 6                                                                                                            |
| 1.3 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร                     |                                        |                    |                                                                                                              | 12                                                                                                           |
| 1.4 กลุ่มวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี                   |                                        |                    |                                                                                                              | 6                                                                                                            |
| 2. หมวดวิชาเฉพาะ                                   | 72                                     | ไม่น้อยกว่า 84     | 94                                                                                                           | 91                                                                                                           |
| 2.1 วิชาพื้นฐานวิชาชีพ                             |                                        | ไม่น้อยกว่า 18     | 18                                                                                                           | 18                                                                                                           |
| 2.2 วิชาเฉพาะ                                      |                                        |                    |                                                                                                              |                                                                                                              |
| 2.2.1 วิชาเฉพาะบังคับ                              |                                        | ไม่น้อยกว่า 24     | 33                                                                                                           | 30                                                                                                           |
| 2.2.2 วิชาเฉพาะเลือก                               |                                        | ไม่น้อยกว่า 36     | 36                                                                                                           | 36                                                                                                           |
| 2.3 วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ                       |                                        | ไม่น้อยกว่า 6      | 7                                                                                                            | 7                                                                                                            |
| 3. หมวดวิชาเลือกเสรี                               | 6                                      | ไม่น้อยกว่า 6      | 6                                                                                                            | 6                                                                                                            |
| จำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า                        | 120                                    | ไม่น้อยกว่า 120    | 132                                                                                                          | 128                                                                                                          |
| จำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาเฉพาะ                         |                                        |                    | ปฏิบัติ 23 หน่วยกิต<br>(ร้อยละ 39.7)<br>ทฤษฎี 35 หน่วยกิต<br>(ร้อยละ 60.3)                                   | ปฏิบัติ 22 หน่วยกิต<br>(ร้อยละ 40.0)<br>ทฤษฎี 33 หน่วยกิต<br>(ร้อยละ 60.0)                                   |
| จำนวนชั่วโมงหมวดวิชาเฉพาะ                          |                                        |                    | ปฏิบัติ 85 ชั่วโมง<br>(ร้อยละ 70.8)<br>ทฤษฎี 35 ชั่วโมง<br>(ร้อยละ 29.2)                                     | ปฏิบัติ 84 ชั่วโมง<br>(ร้อยละ 71.8)<br>ทฤษฎี 33 ชั่วโมง<br>(ร้อยละ 28.2)                                     |

ภาคผนวก ง

ตารางเปรียบเทียบโครงสร้างหลักสูตรและรายวิชา หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565) กับ  
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)

1. โครงสร้างหลักสูตร

| หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ<br>(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)                                                                              |     |          | หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ<br>(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565)                                                                              |     |          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----------|
| จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร                                                                                                                                    | 132 | หน่วยกิต | จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร                                                                                                                                    | 128 | หน่วยกิต |
| 1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป                                                                                                                                          | 32  | หน่วยกิต | 1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป                                                                                                                                          | 31  | หน่วยกิต |
| 1.1 กลุ่มวิชาภาษา                                                                                                                                               | 12  | หน่วยกิต | 1.1 กลุ่มวิชาคุณภาพดี มีสุข                                                                                                                                     | 7   | หน่วยกิต |
| 1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์                                                                                                                          | 6   | หน่วยกิต | 1.2 กลุ่มวิชาพลเมืองดี วิถีประชาธิปไตย                                                                                                                          | 6   | หน่วยกิต |
| 1.3 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี                                                                                                                            | 3   | หน่วยกิต | 1.3 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร                                                                                                                                  | 12  | หน่วยกิต |
| 1.4 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์                                                                                                                                         | 3   | หน่วยกิต | 1.4 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี                                                                                                                            | 6   | หน่วยกิต |
| 1.5 กลุ่มวิชาสุขภาพอนามัยและนันทนาการ                                                                                                                           | 2   | หน่วยกิต |                                                                                                                                                                 |     |          |
| 1.6 กลุ่มวิชาเลือก (ศึกษาทั่วไป)                                                                                                                                | 6   | หน่วยกิต |                                                                                                                                                                 |     |          |
| 2. หมวดวิชาเฉพาะ                                                                                                                                                | 94  | หน่วยกิต | 2. หมวดวิชาเฉพาะ                                                                                                                                                | 91  | หน่วยกิต |
| 2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ                                                                                                                                     | 18  | หน่วยกิต | 2.1 วิชาพื้นฐานวิชาชีพ                                                                                                                                          | 18  | หน่วยกิต |
| 2.2 กลุ่มวิชาเฉพาะบังคับ                                                                                                                                        | 33  | หน่วยกิต | 2.2 วิชาเฉพาะ                                                                                                                                                   |     |          |
| 2.3 กลุ่มวิชาเฉพาะเลือก                                                                                                                                         | 36  | หน่วยกิต | 2.2.1 วิชาเฉพาะบังคับ                                                                                                                                           | 30  | หน่วยกิต |
| 2.4 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ                                                                                                                               | 7   | หน่วยกิต | 2.2.2 วิชาเฉพาะเลือก                                                                                                                                            | 36  | หน่วยกิต |
|                                                                                                                                                                 |     |          | 2.3 วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ                                                                                                                                    | 7   | หน่วยกิต |
| 3. หมวดวิชาเลือกเสรี                                                                                                                                            | 6   | หน่วยกิต | 3. หมวดวิชาเลือกเสรี                                                                                                                                            | 6   | หน่วยกิต |
| นักศึกษาเลือกศึกษารายวิชาใดก็ได้อีกไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต โดยเป็นรายวิชาที่เปิดสอนในระดับปริญญาตรีในมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย หรือสถาบันอุดมศึกษาอื่น |     |          | นักศึกษาเลือกศึกษารายวิชาใดก็ได้อีกไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต โดยเป็นรายวิชาที่เปิดสอนในระดับปริญญาตรีในมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย หรือสถาบันอุดมศึกษาอื่น |     |          |

## 2. รายวิชา

| หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ<br>(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560) |                                                               |          | หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ<br>(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565) |                                                               |          | สรุปการเปลี่ยนแปลง                            |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|----------|-----------------------------------------------|
| จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร                                                       | 132                                                           | หน่วยกิต | จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร                                                       | 128                                                           | หน่วยกิต |                                               |
| 1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป                                                             | 32                                                            | หน่วยกิต | 1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป                                                             | 31                                                            | หน่วยกิต |                                               |
| กลุ่มวิชาภาษา                                                                      |                                                               |          | กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร                                                         |                                                               |          |                                               |
| 01-011-001                                                                         | ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร<br>Thai for Communication              | 3(3-0-6) | 00-034-002                                                                         | ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร<br>Thai for Communication              | 3(2-2-5) | ปรับรหัสวิชา/ปรับคำอธิบาย<br>รายวิชา/หน่วยกิต |
| 01-011-002                                                                         | ทักษะการอ่านภาษาไทย<br>Thai Reading Skills                    | 3(3-0-6) | 00-034-003                                                                         | ทักษะการอ่านภาษาไทย<br>Thai Reading Skills                    | 3(2-2-5) | ปรับรหัสวิชา/ปรับคำอธิบาย<br>รายวิชา/หน่วยกิต |
| 01-011-003                                                                         | ทักษะการเขียนภาษาไทย<br>Thai Writing Skills                   | 3(3-0-6) | 00-034-004                                                                         | ทักษะการเขียนภาษาไทย<br>Thai Writing Skills                   | 3(2-2-5) | ปรับรหัสวิชา/ปรับคำอธิบาย<br>รายวิชา/หน่วยกิต |
| 01-011-004                                                                         | ศิลปะการพูด<br>Art of Speaking                                | 3(3-0-6) | 00-034-005                                                                         | ศิลปะการพูด<br>Art of Speaking                                | 3(2-2-5) | ปรับรหัสวิชา/ปรับคำอธิบาย<br>รายวิชา/หน่วยกิต |
| 01-011-005                                                                         | การอ่านและการเขียนเชิงวิชาการ<br>Academic Reading and Writing | 3(3-0-6) | 00-034-006                                                                         | การอ่านและการเขียนเชิงวิชาการ<br>Academic Reading and Writing | 3(2-2-5) | ปรับรหัสวิชา/ปรับคำอธิบาย<br>รายวิชา/หน่วยกิต |
| รายวิชาภาษาต่างประเทศ                                                              |                                                               |          |                                                                                    |                                                               |          |                                               |
| 01-312-001                                                                         | ภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวัน<br>English for Everyday Use         | 3(3-0-6) |                                                                                    |                                                               |          | ยกเลิกรายวิชา                                 |
| 01-312-002                                                                         | ทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษ<br>English Communication Skills     | 3(3-0-6) |                                                                                    |                                                               |          | ยกเลิกรายวิชา                                 |
| 01-312-003                                                                         | สนทนาภาษาอังกฤษ<br>English Conversation                       | 3(3-0-6) | 00-035-001                                                                         | สนทนาภาษาอังกฤษ<br>English Conversation                       | 3(2-2-5) | ปรับรหัสวิชา/ปรับคำอธิบาย<br>รายวิชา/หน่วยกิต |
| 01-312-004                                                                         | ทักษะการอ่านภาษาอังกฤษ<br>Reading Skills in English           | 3(3-0-6) | 00-035-002                                                                         | การอ่านและการเขียนภาษาอังกฤษ<br>English Reading and Writing   | 3(2-2-5) | ปรับรหัสวิชา/ปรับคำอธิบาย<br>รายวิชา/หน่วยกิต |
| 01-312-005                                                                         | ทักษะการเขียนภาษาอังกฤษ<br>Writing Skills in English          | 3(3-0-6) |                                                                                    |                                                               |          |                                               |

| หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560) |                                                          |               | หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565) |                                                                   |          | สรุปการเปลี่ยนแปลง                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------------------------------------------------|
| 01-312-006                                                                     | ภาษาอังกฤษเพื่อการทำงาน<br>English for Work              | 3(3-0-6)      | 00-035-004                                                                      | ภาษาอังกฤษเพื่อการทำงาน<br>English for Work                       | 3(2-2-5) | ปรับรหัสวิชา/ปรับคำอธิบาย<br>รายวิชา/ปรับหน่วยกิต               |
| 01-312-007                                                                     | ภาษาอังกฤษทางวิทยาศาสตร์<br>English for Science          | 3(3-0-6)      |                                                                                 |                                                                   |          | ยกเลิกรายวิชา                                                   |
| 01-312-008                                                                     | เตรียมทักษะภาษาอังกฤษ<br>Pre-sessional English           | (ปรับพื้นฐาน) |                                                                                 |                                                                   |          | ยกเลิกรายวิชา                                                   |
| 01-313-009                                                                     | ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร<br>Chinese for Communication      | 3(3-0-6)      | 00-035-007                                                                      | ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร<br>Chinese for Communication               | 3(2-2-5) | ปรับรหัสวิชา/ปรับคำอธิบาย<br>รายวิชา/ปรับหน่วยกิต               |
| 01-314-010                                                                     | ภาษามลายูเพื่อการสื่อสาร<br>Malay for Communication      | 3(3-0-6)      | 00-035-008                                                                      | ภาษามลายูเพื่อการสื่อสาร<br>Malay for Communication               | 3(2-2-5) | ปรับรหัสวิชา/ปรับคำอธิบาย<br>รายวิชา/หน่วยกิต                   |
| 01-315-011                                                                     | ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร<br>Japanese for Communication | 3(3-0-6)      | 00-035-009                                                                      | ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร<br>Japanese for Communication          | 3(2-2-5) | ปรับรหัสวิชา/ปรับคำอธิบาย<br>รายวิชา/ปรับหน่วยกิต               |
| 01-316-012                                                                     | ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสาร<br>Korean for Communication    | 3(3-0-6)      |                                                                                 |                                                                   |          | ยกเลิกรายวิชา                                                   |
| 01-317-013                                                                     | ภาษาฝรั่งเศสเพื่อการสื่อสาร<br>French for Communication  | 3(3-0-6)      |                                                                                 |                                                                   |          | ยกเลิกรายวิชา                                                   |
| 01-318-014                                                                     | ภาษาเยอรมันเพื่อการสื่อสาร<br>German for Communication   | 3(3-0-6)      |                                                                                 |                                                                   |          | ยกเลิกรายวิชา                                                   |
|                                                                                |                                                          |               | 00-034-001                                                                      | มนุษย์กับวรรณกรรม<br>Man and Literature                           | 3(3-0-6) | ย้ายกลุ่มวิชา/ปรับรหัสวิชา/<br>ปรับคำอธิบายรายวิชา/ปรับหน่วยกิต |
|                                                                                |                                                          |               | 00-034-007                                                                      | การอ่านเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต<br>Reading for Lifelong Learning | 3(2-2-5) | รายวิชาใหม่                                                     |
|                                                                                |                                                          |               | 00-035-003                                                                      | ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร<br>English for Communication            | 3(2-2-5) | ปรับรหัสวิชา/ปรับคำอธิบาย<br>รายวิชา/ปรับหน่วยกิต               |



| หลักสูตรครุศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560) |                                                                                     |          | หลักสูตรครุศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565) |                                                                                     |          | สรุปการเปลี่ยนแปลง                                |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------------------------------------|
|                                                                             |                                                                                     |          | 00-035-005                                                                   | ภาษาอังกฤษเพื่อการนำเสนอ<br>English for Presentation                                | 3(2-2-5) | รายวิชาใหม่                                       |
|                                                                             |                                                                                     |          | 00-035-006                                                                   | ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต<br>English for Lifelong Learning                | 3(2-2-5) | รายวิชาใหม่                                       |
| กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์                                          |                                                                                     |          | กลุ่มวิชาพลเมืองดี วิถีประชาธิปไตย                                           |                                                                                     |          |                                                   |
| รายวิชามนุษยศาสตร์                                                          |                                                                                     |          |                                                                              |                                                                                     |          |                                                   |
| 01-021-001                                                                  | คุณธรรมจริยธรรม<br>Morals and Ethics                                                | 3(3-0-6) |                                                                              |                                                                                     |          | ยกเลิกรายวิชา                                     |
| 01-021-002                                                                  | มนุษยสัมพันธ์และการพัฒนาบุคลิกภาพ<br>Human Relations and<br>Personality Development | 3(3-0-6) | 00-022-002                                                                   | มนุษยสัมพันธ์และการพัฒนาบุคลิกภาพ<br>Human Relations and Personality<br>Development | 3(3-0-6) | ปรับรหัสวิชา/ปรับคำอธิบาย<br>รายวิชา              |
| 01-021-003                                                                  | จิตวิทยาทั่วไป<br>General Psychology                                                | 3(3-0-6) |                                                                              |                                                                                     |          | ยกเลิกรายวิชา                                     |
| 01-021-004                                                                  | ปัจจัยและสิ่งเติมเต็มสำหรับมนุษย์<br>Human Essence and Fulfillment                  | 3(3-0-6) |                                                                              |                                                                                     |          | ยกเลิกรายวิชา                                     |
| 01-021-005                                                                  | สาระแห่งความงาม<br>Beauty Matters                                                   | 3(3-0-6) |                                                                              |                                                                                     |          | ย้ายรายวิชาไปอยู่กลุ่มวิชาคุณภาพ<br>ชีวิตดี มีสุข |
| 01-021-006                                                                  | อรรถรสในงานศิลปะ<br>Aesthetics in Art                                               | 3(3-0-6) |                                                                              |                                                                                     |          | ย้ายรายวิชาไปอยู่กลุ่มวิชาคุณภาพ<br>ชีวิตดี มีสุข |
| 01-021-007                                                                  | ดนตรีเพื่อชีวิต<br>Music for Life                                                   | 3(3-0-6) |                                                                              |                                                                                     |          | ย้ายรายวิชาไปอยู่กลุ่มวิชาคุณภาพ<br>ชีวิตดี มีสุข |
| 01-021-008                                                                  | ศิลปะการเล่นเงา<br>Art of Shadow Play                                               | 3(3-0-6) |                                                                              |                                                                                     |          | ยกเลิกรายวิชา                                     |
| 01-021-009                                                                  | มนุษยสัมพันธ์เพื่อการดำรงชีวิต<br>Human Relations for Living                        | 3(3-0-6) | 00-022-003                                                                   | มนุษยสัมพันธ์เพื่อการดำรงชีวิต<br>Human Relations for Living                        | 3(3-0-6) | ปรับรหัสวิชา/ปรับคำอธิบาย<br>รายวิชา              |

| หลักสูตรครุศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560) |                                                                             |          | หลักสูตรครุศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565) |                                                                             |          | สรุปการเปลี่ยนแปลง                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------------------------------|
| 01-021-010                                                                  | พัฒนวิถีแห่งการดำรงชีวิต<br>Life Style Enhancement                          | 3(3-0-6) | 00-022-004                                                                   | พัฒนวิถีแห่งการดำรงชีวิต<br>Lifestyle Enhancement                           | 3(3-0-6) | ปรับรหัสวิชา/ปรับคำอธิบาย<br>รายวิชา                 |
|                                                                             |                                                                             |          | 00-022-001                                                                   | จริยธรรมสำหรับมนุษย์<br>Ethics for Human Beings                             | 3(3-0-6) | ปรับรหัสวิชา/ปรับคำอธิบาย<br>รายวิชา                 |
|                                                                             |                                                                             |          | 00-022-005                                                                   | จิตวิทยาเชิงบวก<br>Positive Psychology                                      | 3(3-0-6) | ปรับรหัสวิชา/ปรับคำอธิบาย<br>รายวิชา                 |
| รายวิชาสังคมศาสตร์                                                          |                                                                             |          |                                                                              |                                                                             |          |                                                      |
| 01-022-001                                                                  | พลเมืองกับจิตสำนึกต่อสังคม<br>Citizen and Public Consciousness              | 3(3-0-6) | 00-023-001                                                                   | พลเมืองกับจิตสำนึกต่อสังคม<br>Citizens and Public Consciousness             | 3(3-0-6) | ปรับรหัสวิชา/ปรับคำอธิบาย<br>รายวิชา                 |
| 01-022-002                                                                  | สังคมกับการปกครอง<br>Society and Government                                 | 3(3-0-6) | 00-023-002                                                                   | สังคมกับการปกครอง<br>Society and Government                                 | 3(3-0-6) | ปรับรหัสวิชา/ปรับคำอธิบาย<br>รายวิชา                 |
| 01-022-003                                                                  | สังคม ประเพณี และอารยธรรม<br>Society Culture and Civilization               | 3(3-0-6) |                                                                              |                                                                             |          |                                                      |
| 01-022-004                                                                  | อารยธรรมไทยในบริบทโลกาภิวัตน์<br>Thai Civilization in Globalization Context | 3(3-0-6) | 00-023-003                                                                   | อารยธรรมไทยในบริบทโลกาภิวัตน์<br>Thai Civilization in Globalization Context | 3(3-0-6) | ปรับรหัสวิชา/ปรับคำอธิบาย<br>รายวิชา                 |
| 01-022-005                                                                  | สันติภาพและความมั่นคงของมนุษย์<br>Peace and Human Security                  | 3(3-0-6) |                                                                              |                                                                             |          | ยกเลิกรายวิชา                                        |
| 01-022-006                                                                  | ไทยศึกษา<br>Thai Studies                                                    | 3(3-0-6) | 00-023-004                                                                   | ไทยศึกษา<br>Thai Studies                                                    | 3(3-0-6) | ปรับรหัสวิชา/ปรับคำอธิบาย<br>รายวิชา                 |
| 01-022-007                                                                  | กฎหมายและระบบของกฎหมาย<br>Law and Legal Systems                             | 3(3-0-6) | 00-023-005                                                                   | ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับกฎหมาย<br>Introduction to Laws                        | 3(3-0-6) | เปลี่ยนชื่อวิชา/ปรับรหัสวิชา/<br>ปรับคำอธิบายรายวิชา |
| 01-022-008                                                                  | อาเซียนศึกษา<br>ASEAN Studies                                               | 3(3-0-6) | 00-023-006                                                                   | เอเชียตะวันออกเฉียงใต้ศึกษา<br>Southeast Asian Studies                      | 3(3-0-6) | เปลี่ยนชื่อวิชา/ปรับรหัสวิชา/<br>ปรับคำอธิบายรายวิชา |
| 01-022-009                                                                  | ชีวิตกับเศรษฐกิจพอเพียง<br>Life and Sufficiency Economy                     | 3(3-0-6) |                                                                              |                                                                             |          | ย้ายรายวิชาไปอยู่กลุ่มวิชาคุณภาพ<br>ชีวิตดี มีสุข    |

| หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ<br>(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560) |                                                                    |          | หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ<br>(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565) |                                                                 |          | สรุปการเปลี่ยนแปลง                                |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|----------|---------------------------------------------------|
| 01-022-010                                                                         | ชุมชนศึกษา<br>Community Studies                                    | 3(3-0-6) | 00-023-007                                                                         | ชุมชนศึกษา<br>Community Studies                                 | 3(3-0-6) | ปรับรหัสวิชา/ปรับคำอธิบาย<br>รายวิชา              |
| 01-022-011                                                                         | วัฒนธรรมและชนบประเพณีของภาคใต้<br>Southern Cultures and Traditions | 3(3-0-6) | 00-023-008                                                                         | วัฒนธรรมและชนบประเพณีภาคใต้<br>Southern Cultures and Traditions | 3(3-0-6) | ปรับรหัสวิชา/ปรับคำอธิบาย<br>รายวิชา              |
| 01-022-012                                                                         | เศรษฐศาสตร์ในชีวิตประจำวัน<br>Economics for Everyday Use           | 3(3-0-6) |                                                                                    |                                                                 |          | ย้ายรายวิชาไปอยู่<br>กลุ่มวิชาคุณภาพชีวิตดี มีสุข |
| 05-022-013                                                                         | การเป็นผู้ประกอบการ<br>Entrepreneurship                            | 3(3-0-6) |                                                                                    |                                                                 |          | ยกเลิกรายวิชา                                     |
| 05-022-014                                                                         | การวางแผนการเงินส่วนบุคคล<br>Personal Financial Planning           | 3(3-0-6) |                                                                                    |                                                                 |          | ยกเลิกรายวิชา                                     |
|                                                                                    |                                                                    |          | 00-022-006                                                                         | จิตวิทยาในการทำงาน<br>Psychology in Working                     | 3(3-0-6) | รายวิชาใหม่                                       |
|                                                                                    |                                                                    |          | 00-022-007                                                                         | ภาวะผู้นำและการทำงานเป็นทีม<br>Leadership and Teamwork          | 3(3-0-6) | รายวิชาใหม่                                       |
| กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี                                                   |                                                                    |          | กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี                                                   |                                                                 |          |                                                   |
| 02-031-001                                                                         | ปรากฏการณ์สำคัญทางวิทยาศาสตร์<br>Great Moments in Science          | 3(3-0-6) | 00-047-005                                                                         | ปรากฏการณ์สำคัญทางวิทยาศาสตร์<br>Great Moments in Science       | 3(2-2-5) | ปรับรหัสวิชา/ปรับคำอธิบาย<br>รายวิชา/ปรับหน่วยกิต |
| 02-031-002                                                                         | มนุษย์กับชีวมณฑล<br>Man and Biosphere                              | 3(3-0-6) |                                                                                    |                                                                 |          | ยกเลิกรายวิชา                                     |
| 02-031-003                                                                         | มนุษย์กับผลิตภัณฑ์เคมี<br>Man and Chemical Products                | 3(3-0-6) | 00-047-001                                                                         | มนุษย์กับผลิตภัณฑ์เคมี<br>Man and Chemical Products             | 3(3-0-6) | ปรับรหัสวิชา/ปรับคำอธิบาย<br>รายวิชา/ปรับหน่วยกิต |

| หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ<br>(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560) |                                                                            |          | หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ<br>(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565) |                                                                           |          | สรุปการเปลี่ยนแปลง                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------------------------------------------|
| 02-031-004                                                                         | มนุษย์กับสิ่งแวดล้อม<br>Man and Environment                                | 3(3-0-6) | 00-047-002                                                                         | สิ่งแวดล้อมและการจัดการทรัพยากร<br>Environment and Resource<br>Management | 3(3-0-6) | เปลี่ยนชื่อรายวิชา/ปรับรหัสวิชา/<br>ปรับคำอธิบายรายวิชา |
| 02-031-005                                                                         | สิ่งแวดล้อมและการจัดการทรัพยากร<br>Environment and Resources<br>Management | 3(3-0-6) |                                                                                    |                                                                           |          |                                                         |
| 02-031-006                                                                         | ความยั่งยืนทางทรัพยากรธรรมชาติ<br>Natural Resource Sustainability          | 3(3-0-6) |                                                                                    |                                                                           |          | ยกเลิกรายวิชา                                           |
| 02-031-007                                                                         | ยาและสารเสพติด<br>Drugs and Narcotics                                      | 3(3-0-6) | 00-047-003                                                                         | ยาและสารเสพติด<br>Drugs and Narcotics                                     | 3(3-0-6) | ปรับรหัสวิชา/ปรับคำอธิบาย<br>รายวิชา                    |
| 02-031-008                                                                         | ของเสียและมลภาวะ<br>Waste and Pollution                                    | 3(3-0-6) |                                                                                    |                                                                           |          | ยกเลิกรายวิชา                                           |
| 02-031-009                                                                         | แหล่งพลังงานทางเลือก<br>Alternative Energy Resources                       | 3(3-0-6) |                                                                                    |                                                                           |          | ยกเลิกรายวิชา                                           |
| รายวิชาเทคโนโลยี                                                                   |                                                                            |          |                                                                                    |                                                                           |          |                                                         |
| 01-032-001                                                                         | สารสนเทศเพื่อการศึกษา<br>Information Technology for Study Skills           | 3(3-0-6) |                                                                                    |                                                                           |          | ยกเลิกรายวิชา                                           |
| 01-032-002                                                                         | เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์<br>Computer Technology                                | 3(2-2-5) |                                                                                    |                                                                           |          | ยกเลิกรายวิชา                                           |
| กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์                                                                |                                                                            |          |                                                                                    |                                                                           |          |                                                         |
| 02-040-001                                                                         | คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน<br>Mathematics for Everyday Use                  | 3(3-0-6) | 00-046-001                                                                         | คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน<br>Mathematics for Everyday Use                 | 3(2-2-5) | ปรับรหัสวิชา/ปรับคำอธิบาย<br>รายวิชา                    |
| 02-040-002                                                                         | ความงามของคณิตศาสตร์<br>Beauty of Mathematics                              | 3(3-0-6) | 00-046-004                                                                         | ความงามของคณิตศาสตร์<br>Beauty of Mathematics                             | 3(3-0-6) | ปรับรหัสวิชา/ปรับคำอธิบาย<br>รายวิชา                    |
| 02-040-003                                                                         | คณิตศาสตร์สำหรับศิลปศาสตร์<br>Mathematics for Arts                         | 3(3-0-6) |                                                                                    |                                                                           |          | ยกเลิกรายวิชา                                           |

| หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ<br>(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560) |                                                        |          | หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ<br>(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565) |                                                                                          |          | สรุปการเปลี่ยนแปลง                   |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------------------------|
| 02-040-004                                                                         | คณิตศาสตร์สำหรับธุรกิจ<br>Mathematics for Business     | 3(3-0-6) | 00-046-003                                                                         | คณิตศาสตร์สำหรับธุรกิจ<br>Mathematics for Business                                       | 3(3-0-6) | ปรับรหัสวิชา/ปรับคำอธิบาย<br>รายวิชา |
| 02-040-005                                                                         | คณิตศาสตร์สำหรับวิทยาศาสตร์<br>Mathematics for Science | 3(3-0-6) |                                                                                    |                                                                                          |          | ยกเลิกรายวิชา                        |
| 02-040-006                                                                         | สถิติในชีวิตประจำวัน<br>Statistics for Everyday Use    | 3(3-0-6) |                                                                                    |                                                                                          |          | ยกเลิกรายวิชา                        |
|                                                                                    |                                                        |          | 00-046-002                                                                         | ความรู้เชิงตัวเลข<br>Numerical Literacy                                                  | 3(2-2-5) | รายวิชาใหม่                          |
|                                                                                    |                                                        |          | 00-046-005                                                                         | ระบบสารสนเทศเพื่อการตัดสินใจ<br>Information Systems for Decision<br>Making               | 3(2-2-5) | รายวิชาใหม่                          |
|                                                                                    |                                                        |          | 00-047-004                                                                         | เทคโนโลยีสีเขียว<br>Green Technology                                                     | 3(2-2-5) | รายวิชาใหม่                          |
|                                                                                    |                                                        |          | 00-047-006                                                                         | วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเพื่อคุณภาพชีวิต<br>Science and Technology for Quality of<br>Life | 3(2-2-5) | รายวิชาใหม่                          |
|                                                                                    |                                                        |          | 00-048-001                                                                         | เทคโนโลยีและนวัตกรรม<br>Technology and Innovation                                        | 3(2-2-5) | รายวิชาใหม่                          |
|                                                                                    |                                                        |          | 00-048-002                                                                         | การจัดการนวัตกรรมสำหรับผู้ประกอบการ<br>Innovation Management for Entrepreneurs           | 3(2-2-5) | รายวิชาใหม่                          |
|                                                                                    |                                                        |          | 00-048-003                                                                         | การพัฒนาทักษะการคิดนอกกรอบ<br>Lateral Thinking Skill Development                         | 3(2-2-5) | รายวิชาใหม่                          |
| 01-050-001                                                                         | สุขภาพและสวัสดิภาพ<br>Health and Well-being            | 2(1-2-3) |                                                                                    |                                                                                          |          | ยกเลิกรายวิชา                        |
| 01-050-002                                                                         | ศิลปะการแสดงของไทย<br>Thai Performing Art              | 2(1-2-3) |                                                                                    |                                                                                          |          | ยกเลิกรายวิชา                        |

| หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ<br>(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560) |                                          |          | หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ<br>(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565) |                                          |          | สรุปการเปลี่ยนแปลง                   |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|----------|--------------------------------------|
| กลุ่มวิชาสุขภาพน่ายและนันทนาการ                                                    |                                          |          | กลุ่มวิชาคุณภาพชีวิตดี มีสุข                                                       |                                          |          |                                      |
| 01-050-003                                                                         | การรักษาสุขภาพ<br>Health Care            | 2(1-2-3) |                                                                                    |                                          |          | ยกเลิกรายวิชา                        |
| 01-050-004                                                                         | ผู้นำนันทนาการ<br>Recreation Leadership  | 2(1-2-3) | 00-018-004                                                                         | ผู้นำนันทนาการ<br>Recreation Leadership  | 3(2-2-5) | ปรับรหัสวิชา/ปรับคำอธิบาย<br>รายวิชา |
| 01-050-005                                                                         | กีฬาลีลาศ<br>Dancesport                  | 2(1-2-3) | 00-011-003                                                                         | กีฬาลีลาศ<br>Dancesport                  | 1(0-2-1) | ปรับรหัสวิชา/ปรับคำอธิบาย<br>รายวิชา |
| 01-050-006                                                                         | จักรยานเพื่อนันทนาการ<br>Leisure Cycling | 2(1-2-3) | 00-011-004                                                                         | จักรยานเพื่อนันทนาการ<br>Leisure Cycling | 1(0-2-1) | ปรับรหัสวิชา/ปรับคำอธิบาย<br>รายวิชา |
| 01-050-007                                                                         | พลศึกษา<br>Physical Education            | 1(0-2-1) |                                                                                    |                                          |          | ยกเลิกรายวิชา                        |
| 01-050-008                                                                         | ฟุตบอล<br>Football                       | 1(0-2-1) | 00-011-001                                                                         | ฟุตบอล<br>Football                       | 1(0-2-1) | ปรับรหัสวิชา/ปรับคำอธิบาย<br>รายวิชา |
| 01-050-009                                                                         | บาสเกตบอล<br>Basketball                  | 1(0-2-1) | 00-011-005                                                                         | บาสเกตบอล<br>Basketball                  | 1(0-2-1) | ปรับรหัสวิชา/ปรับคำอธิบาย<br>รายวิชา |
| 01-050-010                                                                         | ตะกร้อ<br>Takraw                         | 1(0-2-1) | 00-011-006                                                                         | ตะกร้อ<br>Takraw                         | 1(0-2-1) | ปรับรหัสวิชา/ปรับคำอธิบาย<br>รายวิชา |
| 01-050-011                                                                         | ฟุตซอล<br>Futsal                         | 1(0-2-1) | 00-011-009                                                                         | ฟุตซอล<br>Futsal                         | 1(0-2-1) | ปรับรหัสวิชา/ปรับคำอธิบาย<br>รายวิชา |
| 01-050-012                                                                         | แบดมินตัน<br>Badminton                   | 1(0-2-1) | 00-011-007                                                                         | แบดมินตัน<br>Badminton                   | 1(0-2-1) | ปรับรหัสวิชา/ปรับคำอธิบาย<br>รายวิชา |
| 01-050-013                                                                         | ว่ายน้ำ<br>Swimming                      | 1(0-2-1) | 00-011-002                                                                         | ว่ายน้ำ<br>Swimming                      | 1(0-2-1) | ปรับรหัสวิชา/ปรับคำอธิบาย<br>รายวิชา |
| 01-050-014                                                                         | วอลเลย์บอล<br>Volleyball                 | 1(0-2-1) | 00-011-008                                                                         | วอลเลย์บอล<br>Volleyball                 | 1(0-2-1) | ปรับรหัสวิชา/ปรับคำอธิบาย<br>รายวิชา |

| หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ<br>(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560) |                  |          | หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ<br>(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565) |                                                                     |          | สรุปการเปลี่ยนแปลง                   |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|----------|--------------------------------------|
| 01-050-015                                                                         | เทนนิส<br>Tennis | 1(0-2-1) | 00-011-010                                                                         | เทนนิส<br>Tennis                                                    | 1(0-2-1) | ปรับรหัสวิชา/ปรับคำอธิบาย<br>รายวิชา |
| 01-050-016                                                                         | กอล์ฟ<br>Golf    | 1(0-2-1) | 00-011-011                                                                         | กอล์ฟ<br>Golf                                                       | 1(0-2-1) | ปรับรหัสวิชา/ปรับคำอธิบาย<br>รายวิชา |
|                                                                                    |                  |          | 00-012-001                                                                         | สารัตถะแห่งความงาม<br>Beauty Matters                                | 3(3-0-6) | ปรับรหัสวิชา/ปรับคำอธิบาย<br>รายวิชา |
|                                                                                    |                  |          | 00-012-002                                                                         | ดนตรีเพื่อชีวิต<br>Music for Life                                   | 3(3-0-6) | ปรับรหัสวิชา/ปรับคำอธิบาย<br>รายวิชา |
|                                                                                    |                  |          | 00-013-001                                                                         | ชีวิตกับเศรษฐกิจพอเพียง<br>Life and Sufficiency Economy             | 3(3-0-6) | ปรับรหัสวิชา/ปรับคำอธิบาย<br>รายวิชา |
|                                                                                    |                  |          | 00-013-002                                                                         | เศรษฐศาสตร์ในชีวิตประจำวัน<br>Economics for Everyday Use            | 3(3-0-6) | ปรับรหัสวิชา/ปรับคำอธิบาย<br>รายวิชา |
|                                                                                    |                  |          | 00-018-001                                                                         | ศาสตร์พระราชา<br>The King's Philosophy                              | 3(2-2-5) | รายวิชาใหม่                          |
|                                                                                    |                  |          | 00-018-002                                                                         | อรรถรสในงานศิลปะ<br>Aesthetics in Art                               | 3(2-2-5) | ปรับรหัสวิชา/ปรับคำอธิบาย<br>รายวิชา |
|                                                                                    |                  |          | 00-018-003                                                                         | การส่งเสริมสุขภาพและการออกกำลังกาย<br>Health Promotion and Exercise | 3(2-2-5) | รายวิชาใหม่                          |
|                                                                                    |                  |          | 00-018-005                                                                         | สมาธิเพื่อการพัฒนาชีวิต<br>Meditation for Life Development          | 3(2-2-5) | รายวิชาใหม่                          |

| หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ<br>(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560) |                                                                                                         |          | หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ<br>(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565) |                                                                                       |          | สรุปการเปลี่ยนแปลง                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------------------------------------------------------|
| 2. หมวดวิชาเฉพาะ                                                                   |                                                                                                         | 94       | 2. หมวดวิชาเฉพาะ                                                                   |                                                                                       | 91       |                                                                       |
| หน่วยกิต                                                                           |                                                                                                         |          | หน่วยกิต                                                                           |                                                                                       |          |                                                                       |
| กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ                                                            |                                                                                                         |          | วิชาพื้นฐานวิชาชีพ                                                                 |                                                                                       |          |                                                                       |
| 01-121-101                                                                         | โลกทัศน์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์<br>Vision of Home Economics                                                 | 3(3-0-6) | 01-100-101                                                                         | ทัศนมิติงานคหกรรมศาสตร์<br>Home Economics Perspective                                 | 3(3-0-6) | ปรับรหัสวิชา/เปลี่ยนชื่อวิชา/<br>ปรับคำอธิบายรายวิชา                  |
| 01-121-304                                                                         | เศรษฐศาสตร์ผู้บริโภค<br>Consumer Economics                                                              | 3(3-0-6) |                                                                                    |                                                                                       |          |                                                                       |
| 01-121-202                                                                         | เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่องานอาชีพ<br>คหกรรมศาสตร์<br>Information Technology for Home<br>Economics          | 3(1-4-4) | 01-100-102                                                                         | เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่องานคหกรรมศาสตร์<br>Information Technology for Home<br>Economics | 3(2-3-4) | ปรับรหัสวิชา/ปรับคำอธิบาย<br>รายวิชา                                  |
| 01-121-203                                                                         | ความรู้เบื้องต้นทางธุรกิจและการเป็น<br>ผู้ประกอบการ<br>Introduction to Business and<br>Entrepreneurship | 3(3-0-6) | 01-111-204                                                                         | การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหารยุคดิจิทัล<br>Digital Food Business Entrepreneurship    | 3(2-2-5) | ปรับรหัสวิชา/เปลี่ยนชื่อวิชา/<br>ปรับคำอธิบายรายวิชา/<br>ปรับหน่วยกิต |
| 01-121-305                                                                         | การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์<br>Home Economics Research                                                      | 3(3-0-6) | 01-100-303                                                                         | การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์<br>Research in Home Economics                                 | 3(3-0-6) | ปรับรหัสวิชา/ปรับคำอธิบาย<br>รายวิชา                                  |
| 01-121-406                                                                         | สัมมนาวิชาชีพคหกรรมศาสตร์<br>Seminar in Home Economics Profession                                       | 3(1-4-4) |                                                                                    |                                                                                       |          |                                                                       |
|                                                                                    |                                                                                                         |          | 01-111-101                                                                         | อัตลักษณ์ในวิชาชีพอาหารและโภชนาการ<br>Identity in Food and Nutrition Careers          | 3(2-2-5) | รายวิชาใหม่                                                           |
| 01-111-101                                                                         | หลักการประกอบอาหาร<br>Principles of Food Preparation                                                    | 3(2-3-4) | 01-111-103                                                                         | หลักการประกอบอาหารเพื่อโภชนาการ<br>Principles of Culinary for Nutrition               | 3(2-3-4) | ปรับรหัสวิชา/ปรับชื่อวิชา/<br>ปรับคำอธิบายรายวิชา                     |
| 01-113-101                                                                         | โภชนาการพื้นฐาน<br>Basics of Nutrition                                                                  | 3(2-3-4) |                                                                                    |                                                                                       |          |                                                                       |



| หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ<br>(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560) |                                                                                       |          | หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ<br>(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565) |                                                                                       |          | สรุปการเปลี่ยนแปลง                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------|
| 01-111-102                                                                         | อาหารไทย<br>Thai Food                                                                 | 3(2-3-4) | 01-111-102                                                                         | อาหารเชิงวัฒนธรรม<br>Cultural Food                                                    | 3(2-3-4) | ปรับชื่อวิชา/ปรับคำอธิบาย/<br>รายวิชา/ย้ายไปอยู่ในรายวิชา<br>พื้นฐานวิชาชีพ |
| 01-111-203                                                                         | ภาษาอังกฤษเพื่องานอาชีพอาหารและ<br>โภชนาการ<br>English for Food and Nutrition Careers | 3(2-2-5) | 01-111-207                                                                         | ภาษาอังกฤษเพื่องานอาชีพอาหาร<br>และโภชนาการ<br>English for Food and Nutrition Careers | 3(2-2-5) | ปรับรหัสวิชา/ปรับคำอธิบาย<br>รายวิชา                                        |
| 01-113-202                                                                         | โภชนศาสตร์มนุษย์<br>Human Nutrition                                                   | 3(2-3-4) | 01-113-201                                                                         | โภชนาการสำหรับวัยต่าง ๆ<br>Nutrition for Life Cycle                                   | 3(2-3-4) | ปรับรหัสวิชา/ ปรับชื่อวิชา/<br>ปรับคำอธิบายรายวิชา                          |
| 01-113-203                                                                         | โภชนศาสตร์ในวัฏจักรชีวิต<br>Nutrition in Life Cycle                                   | 3(2-3-4) |                                                                                    |                                                                                       |          |                                                                             |
| 01-114-101                                                                         | จุลินทรีย์ในอาหาร<br>Food Microbiology                                                | 3(2-3-4) |                                                                                    |                                                                                       |          | ยกเลิกรายวิชา                                                               |
| 01-114-102                                                                         | การถนอมอาหาร<br>Food Preservation                                                     | 3(2-3-4) | 01-115-103                                                                         | วิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการ<br>เพื่อสุขภาพ<br>Food Science and Nutrition for Health   | 3(2-3-4) | ปรับรหัสวิชา/ปรับชื่อวิชา/<br>ปรับคำอธิบายรายวิชา                           |
| 01-114-203                                                                         | ความปลอดภัยในอาหารและการสุขาภิบาล<br>Food Safety and Sanitation                       | 3(2-3-4) | 01-115-102                                                                         | สุขาภิบาลและความปลอดภัยในงานอาหาร<br>Sanitation and Food Safety                       | 3(2-3-4) | ปรับรหัสวิชา/ปรับชื่อวิชา/<br>ปรับคำอธิบายรายวิชา                           |
| 01-114-204                                                                         | วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร<br>Science of Cooking                                       | 3(2-3-4) | 01-115-101                                                                         | วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร<br>Science of Cooking                                       | 3(2-3-4) | ปรับรหัสวิชา/ปรับคำอธิบาย<br>รายวิชา                                        |
| 01-114-306                                                                         | โครงการด้านอาหารและโภชนาการ<br>Project in Food and Nutrition                          | 3(1-6-2) | 01-115-305                                                                         | โครงการด้านอาหารและโภชนาการ<br>Project in Food and Nutrition                          | 3(1-6-2) | ปรับรหัสวิชา/ปรับคำอธิบาย<br>รายวิชา                                        |
| กลุ่มวิชาเฉพาะเลือก<br>กลุ่มวิชาการประกอบอาหาร                                     |                                                                                       |          | วิชาเฉพาะเลือก<br>กลุ่มวิชาธุรกิจอาหาร                                             |                                                                                       |          |                                                                             |
| 01-111-204                                                                         | การเตรียมและประกอบอาหาร<br>Food Preparation and Culinary                              | 3(2-3-4) |                                                                                    |                                                                                       |          | ยกเลิกรายวิชา                                                               |

| หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ<br>(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560) |                                                                 |          | หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ<br>(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565) |                                                                                                       |          | สรุปการเปลี่ยนแปลง                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| 01-111-205                                                                         | การจัดการงานครัวเพื่องานอาหาร<br>Management of Kitchen for Food | 3(2-3-4) |                                                                                    |                                                                                                       |          | ยกเลิกรายวิชา                                                                           |
| 01-111-206                                                                         | อาหารเอเชีย<br>Asian Cuisine                                    | 3(2-3-4) | 01-112-304                                                                         | อาหารนานาชาติ<br>International Cuisine                                                                | 3(2-3-4) | ปรับรหัสวิชา/เปลี่ยนชื่อวิชา/<br>ปรับคำอธิบายรายวิชา                                    |
| 01-111-207                                                                         | อาหารยุโรป<br>European Cuisine                                  | 3(2-3-4) |                                                                                    |                                                                                                       |          |                                                                                         |
| 01-111-208                                                                         | ขนมอบ<br>Bakery                                                 | 3(2-3-4) | 01-112-201                                                                         | ขนมอบและเพสตรี<br>Bakery and Pastry                                                                   | 3(2-3-4) | ปรับรหัสวิชา/เปลี่ยนชื่อวิชา/<br>ปรับคำอธิบายรายวิชา                                    |
| 01-111-209                                                                         | การพัฒนาตำรับอาหารมาตรฐาน<br>Standard Recipe Development        | 3(1-4-4) | 01-111-206                                                                         | ตำรับอาหารที่ได้มาตรฐานและการวางแผน<br>รายการอาหาร<br>Standardized Recipes and Menu<br>Planning       | 3(2-3-4) | ปรับรหัสวิชา/เปลี่ยนชื่อวิชา/<br>ปรับคำอธิบายรายวิชา/<br>ย้ายไปอยู่ในรายวิชาเฉพาะบังคับ |
| 01-111-310                                                                         | ขนมไทย<br>Thai Desserts                                         | 3(1-4-4) |                                                                                    |                                                                                                       |          | ยกเลิกรายวิชา                                                                           |
| 01-111-311                                                                         | อาหารไทยวิถีใต้<br>Southern Thai Food                           | 3(1-4-4) | 01-112-305                                                                         | ศิลปะวิทยาการอาหารและมรดกภูมิปัญญา<br>อาหารไทยภาคใต้<br>Southern Thai Food Heritage and<br>Gastronomy | 3(2-3-4) | ปรับรหัสวิชา/เปลี่ยนชื่อวิชา/<br>ปรับคำอธิบายรายวิชา                                    |
| 01-111-312                                                                         | อาหารฮาลาล<br>Halal Food                                        | 3(2-3-4) |                                                                                    |                                                                                                       |          | ยกเลิกรายวิชา                                                                           |
| 01-111-313                                                                         | อาหารจานหวาน<br>Dessert Dishes                                  | 3(1-4-4) | 01-112-410                                                                         | อาหารจานหวาน<br>Dessert Dishes                                                                        | 3(2-3-4) | ปรับรหัสวิชา/ปรับคำอธิบาย<br>รายวิชา                                                    |
|                                                                                    |                                                                 |          | 01-112-202                                                                         | อาหารไทยร่วมสมัย<br>Contemporary Thai Cuisine                                                         | 3(2-3-4) | รายวิชาใหม่                                                                             |

| หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ<br>(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560) |                                                                                      |          | หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ<br>(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565) |                                                                                               |          | สรุปการเปลี่ยนแปลง                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| กลุ่มวิชาศิลปะอาหารและการบริการ                                                    |                                                                                      |          |                                                                                    |                                                                                               |          |                                                                                      |
| 01-112-201                                                                         | การบริการอาหารและเครื่องดื่ม<br>Food and Beverage Services                           | 3(2-3-4) | 01-111-205                                                                         | การบริการอาหารและเครื่องดื่ม<br>สำหรับองค์กร<br>Food and Beverage Service for<br>Organization | 3(2-3-4) | ปรับรหัสวิชา/ปรับชื่อวิชา/<br>ปรับคำอธิบายรายวิชา/ย้ายไปอยู่<br>ในรายวิชาเฉพาะบังคับ |
| 01-112-202                                                                         | การแกะสลักผัก ผลไม้และงานใบตอง<br>Vegetable and Fruit Carving and<br>Banana Leaf Art | 3(1-4-4) | 01-112-203                                                                         | การแกะสลักผัก ผลไม้ และงานใบตอง<br>Vegetable and Fruit Carving and<br>Banana Leaf Art         | 3(2-3-4) | ปรับรหัสวิชา/ปรับคำอธิบาย<br>รายวิชา                                                 |
| 01-112-303                                                                         | การจัดการอาหารว่างและเครื่องดื่ม<br>Snack and Beverage Management                    | 3(2-3-4) |                                                                                    |                                                                                               |          | ยกเลิกรายวิชา                                                                        |
| 01-112-304                                                                         | การจัดตกแต่งอาหาร<br>Food Styling                                                    | 3(1-4-4) | 01-112-307                                                                         | ศิลปะการตกแต่งอาหารและการถ่ายภาพ<br>Art of Food Styling and Photography                       | 3(2-3-4) | ปรับรหัสวิชา/เปลี่ยนชื่อวิชา/<br>ปรับคำอธิบายรายวิชา                                 |
| 01-112-305                                                                         | การจัดการธุรกิจอาหาร<br>Food Business Management                                     | 3(2-3-4) | 01-112-308                                                                         | ธุรกิจอาหารสมัยใหม่<br>Modern Food Business                                                   | 3(2-3-4) | ปรับรหัสวิชา/เปลี่ยนชื่อวิชา/<br>ปรับคำอธิบายรายวิชา                                 |
| 01-112-306                                                                         | การจัดการอาหารงานเลี้ยง<br>Banquet and Catering Management                           | 3(1-4-4) | 01-112-411                                                                         | ปฏิบัติการภัตตาคารและการจัดเลี้ยง<br>Operating Restaurants and Catering                       | 3(2-3-4) | ปรับรหัสวิชา/เปลี่ยนชื่อวิชา/<br>ปรับคำอธิบายรายวิชา                                 |
| 01-112-307                                                                         | การสร้างภาพลักษณ์ให้กับธุรกิจอาหาร<br>Brand Building for Food Business               | 3(2-2-5) |                                                                                    |                                                                                               |          | ยกเลิกรายวิชา                                                                        |
| 01-112-308                                                                         | อาหารแนวใหม่<br>Modernist Cuisine                                                    | 3(1-4-4) |                                                                                    |                                                                                               |          | ยกเลิกรายวิชา                                                                        |
| 01-112-309                                                                         | การสาธิตอาหาร<br>Food Demonstration                                                  | 3(1-4-4) | 01-112-306                                                                         | ศิลปะการนำเสนออาหารเชิงธุรกิจ<br>Art of Food Presentation for Business                        |          | ปรับรหัสวิชา/เปลี่ยนชื่อวิชา/<br>ปรับคำอธิบายรายวิชา                                 |
|                                                                                    |                                                                                      |          | 01-112-309                                                                         | ธุรกิจเครื่องดื่มและไอศกรีม<br>Beverage and Ice Cream Business                                | 3(2-3-4) | รายวิชาใหม่                                                                          |
|                                                                                    |                                                                                      |          | 01-112-412                                                                         | การจัดการธุรกิจอาหารเชิงสร้างสรรค์<br>Creative Food Business Management                       | 3(2-3-4) | รายวิชาใหม่                                                                          |

| หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ<br>(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560) |                                                                                   |          | หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ<br>(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565) |                                                                                          |          | สรุปการเปลี่ยนแปลง                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| กลุ่มวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร                                                  |                                                                                   |          | กลุ่มวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร                                                  |                                                                                          |          |                                                                                                            |
| 01-113-204                                                                         | สรีรวิทยา<br>Physiology                                                           | 3(3-0-3) | 01-113-202                                                                         | สรีรวิทยามนุษย์และกายวิภาคศาสตร์พื้นฐาน<br>Human Physiology and Basic Anatomy            | 3(2-3-4) | ปรับรหัสวิชา/เปลี่ยนชื่อวิชา/<br>ปรับคำอธิบายรายวิชา                                                       |
| 01-113-205                                                                         | การจัดการอาหารและโภชนาการในโรงพยาบาล<br>Food and Nutrition Management in Hospital | 3(2-3-4) | 01-113-306                                                                         | การบริการอาหารและโภชนาการใน<br>โรงพยาบาล<br>Food and Nutrition Services in Hospital      | 3(2-3-4) | ปรับรหัสวิชา/เปลี่ยนชื่อวิชา/<br>ปรับคำอธิบายรายวิชา                                                       |
| 01-113-306                                                                         | ชีวเคมีทางโภชนาการ<br>Nutritional Biochemistry                                    | 3(2-3-4) | 01-113-204                                                                         | โภชนาการเชิงชีวเคมี<br>Biochemical Nutrition                                             | 3(2-3-4) | ปรับรหัสวิชา/เปลี่ยนชื่อวิชา/<br>ปรับคำอธิบายรายวิชา                                                       |
| 01-113-307                                                                         | โภชนาการชุมชน<br>Community Nutrition                                              | 3(2-3-4) | 01-113-307                                                                         | โภชนศาสตร์ชุมชนแบบบูรณาการ<br>Intergrated Community Nutrition                            | 3(2-3-4) | ปรับรหัสวิชา/เปลี่ยนชื่อวิชา/<br>ปรับคำอธิบายรายวิชา                                                       |
| 01-113-308                                                                         | โภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร<br>Therapeutic Nutrition and Dietetics                  | 3(2-3-4) | 01-113-308                                                                         | การกำหนดอาหารและโภชนบำบัด<br>Dietetics and Therapeutic Nutrition                         | 3(2-3-4) | ปรับรหัสวิชา/เปลี่ยนชื่อวิชา/<br>ปรับคำอธิบายรายวิชา                                                       |
| 01-113-309                                                                         | โภชนาการคลินิก<br>Clinical Nutrition                                              | 3(2-3-4) | 01-113-309                                                                         | โภชนวิทยาคลินิก<br>Clinical Nutrition                                                    | 3(2-3-4) | ปรับรหัสวิชา/เปลี่ยนชื่อวิชา/<br>ปรับคำอธิบายรายวิชา                                                       |
| 01-113-310                                                                         | อาหารเพื่อสุขภาพ<br>Food for Health                                               | 3(2-3-4) | 01-113-412                                                                         | อาหารทางเลือกเพื่อสุขภาพ<br>Alternative Food for Health                                  | 3(2-3-4) | ปรับรหัสวิชา/เปลี่ยนชื่อวิชา/<br>ปรับคำอธิบายรายวิชา                                                       |
| 01-113-311                                                                         | โภชนศึกษาและการให้คำปรึกษา<br>ด้านโภชนาการ<br>Nutrition Education and Counseling  | 3(1-4-4) | 01-113-310                                                                         | การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ<br>Nutrition Counseling                                        | 3(2-3-4) | ปรับรหัสวิชา/เปลี่ยนชื่อวิชา/<br>ปรับคำอธิบายรายวิชา                                                       |
| 01-113-312                                                                         | โภชนบำบัดทางการแพทย์<br>Medical Nutrition Therapy                                 | 3(2-3-4) | 01-113-411                                                                         | โภชนบำบัดทางการแพทย์<br>Medical Nutrition Therapy                                        | 3(2-3-4) | ปรับรหัสวิชา/ปรับคำอธิบาย<br>รายวิชา                                                                       |
| 01-113-313                                                                         | โภชนาการสำหรับกีฬาและการออกกำลังกาย<br>Nutrition for Sports and Exercises         | 3(1-4-4) | 01-114-407                                                                         | โภชนาการเพื่อสมรรถภาพทางกายและ<br>นักกีฬา<br>Nutrition for Physical Fitness and Athletes | 3(2-3-4) | ปรับรหัสวิชา/เปลี่ยนชื่อวิชา/<br>ปรับคำอธิบายรายวิชา/<br>ย้ายไปอยู่ในกลุ่มวิชาการประกอบ<br>อาหารเชิงสุขภาพ |

| หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ<br>(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560) |                                                                     |          | หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ<br>(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565) |                                                                                                                             |          | สรุปการเปลี่ยนแปลง                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------------------------------------------------------|
| 01-113-314                                                                         | โภชนศาสตร์ผู้สูงอายุ<br>Nutrition for Eldery                        | 3(2-3-4) | 01-113-413                                                                         | โภชนศาสตร์สำหรับผู้สูงอายุ<br>Nutrition for the Elderly                                                                     | 3(2-3-4) | ปรับรหัสวิชา/ปรับคำอธิบายรายวิชา                                    |
|                                                                                    |                                                                     |          | 01-113-305                                                                         | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและนวัตกรรมอาหาร<br>ฟังก์ชันเพื่อสุขภาพ<br>Dietary Supplements and Functional Food Innovation for Health | 3(2-3-4) | รายวิชาใหม่                                                         |
| กลุ่มวิชาการแปรรูปอาหาร                                                            |                                                                     |          |                                                                                    |                                                                                                                             |          |                                                                     |
| 01-114-205                                                                         | เคมีอาหาร<br>Food Chemistry                                         | 3(1-4-4) |                                                                                    |                                                                                                                             |          | ยกเลิกรายวิชา                                                       |
| 01-114-307                                                                         | หลักการแปรรูปอาหาร<br>Principles of Food Processing                 | 3(2-2-5) |                                                                                    |                                                                                                                             |          | ยกเลิกรายวิชา                                                       |
| 01-114-308                                                                         | การวางแผนการทดลอง<br>Experimentation Design                         | 3(1-4-4) |                                                                                    |                                                                                                                             |          | ยกเลิกรายวิชา                                                       |
| 01-114-309                                                                         | การควบคุมและประกันคุณภาพอาหาร<br>Food Quality Control and Assurance | 3(1-4-4) | 01-115-204                                                                         | การควบคุมคุณภาพอาหาร<br>Food Quality Control                                                                                | 3(2-3-4) | ปรับรหัสวิชา/ปรับคำอธิบายรายวิชา/<br>ย้ายไปอยู่ในรายวิชาเฉพาะบังคับ |
| 01-114-310                                                                         | การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร<br>Development of Food Products              | 3(3-0-3) |                                                                                    |                                                                                                                             |          | ยกเลิกรายวิชา                                                       |
| 01-114-311                                                                         | การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร<br>Processing of Agricultural Products   | 3(2-3-4) |                                                                                    |                                                                                                                             |          | ยกเลิกรายวิชา                                                       |
|                                                                                    |                                                                     |          | กลุ่มวิชาการประกอบอาหารเชิงสุขภาพ                                                  |                                                                                                                             |          |                                                                     |
|                                                                                    |                                                                     |          | 01-114-301                                                                         | นิเวศวิทยาทางโภชนาการและอาหาร<br>เชิงสุขภาพ<br>Nutritional Ecology and Healthy Diet                                         | 3(2-3-4) | รายวิชาใหม่                                                         |
|                                                                                    |                                                                     |          | 01-114-302                                                                         | อาหารการกินแบบเมดิเตอร์เรเนียน<br>Mediterranean Diet                                                                        | 3(2-3-4) | รายวิชาใหม่                                                         |

| หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ<br>(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560) |                                                                                                                                                      |           | หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ<br>(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565) |                                                                                                         |          | สรุปการเปลี่ยนแปลง                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------------------------------------------------------|
|                                                                                    |                                                                                                                                                      |           | 01-114-303                                                                         | วิทยาการอาหารโมเลกุล<br>Molecular Gastronomy                                                            | 3(2-3-4) | รายวิชาใหม่                                                           |
|                                                                                    |                                                                                                                                                      |           | 01-114-304                                                                         | อาหารชะลอวัยและการฟื้นฟูสุขภาพ<br>Food for Anti-Aging and Restoration Health                            | 3(2-3-4) | รายวิชาใหม่                                                           |
|                                                                                    |                                                                                                                                                      |           | 01-114-305                                                                         | อาหารบำบัดตามศาสตร์การแพทย์ตะวันออก<br>Eastern Medicine Dietary Therapy                                 | 3(2-3-4) | รายวิชาใหม่                                                           |
|                                                                                    |                                                                                                                                                      |           | 01-114-406                                                                         | การเป็นผู้ให้คำปรึกษาด้านอาหารและสุขภาพ<br>Wellness Consultant                                          | 3(2-3-4) | รายวิชาใหม่                                                           |
|                                                                                    |                                                                                                                                                      |           | 01-114-408                                                                         | การจัดการธุรกิจอาหารเชิงสุขภาพ<br>Healthy Diet Business Management                                      | 3(2-3-4) | รายวิชาใหม่                                                           |
| กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ                                                      |                                                                                                                                                      |           | กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ                                                      |                                                                                                         |          |                                                                       |
| 01-111-314                                                                         | การเตรียมสหกิจศึกษาและฝึกประสบการณ์<br>วิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ<br>Preparation for Co-operative Education<br>and Internship in Food and Nutrition | 1(0-2-1)  | 01-116-401                                                                         | การเตรียมความพร้อมการฝึกงานและสหกิจ<br>ศึกษา<br>Preparation for Internship and<br>Cooperative Education | 1(0-2-1) | ปรับรหัสวิชา/เปลี่ยนชื่อวิชา/<br>ปรับคำอธิบายรายวิชา                  |
| 01-111-315                                                                         | การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารและ<br>อาหารและโภชนาการ<br>Internship in Food and Nutrition                                                          | 3(0-40-0) | 01-116-403                                                                         | การฝึกงานทางอาหารและโภชนาการ<br>Internship in Food and Nutrition                                        | 6(640)   | ปรับรหัสวิชา/เปลี่ยนชื่อวิชา/<br>ปรับคำอธิบายรายวิชา/<br>ปรับหน่วยกิต |
| 01-111-417                                                                         | การฝึกประสบการณ์วิชาชีพเฉพาะทางด้าน<br>อาหารและโภชนาการ<br>Internship for the Specialization in Food<br>and Nutrition                                | 3(0-40-0) |                                                                                    |                                                                                                         |          |                                                                       |
| 01-111-416                                                                         | สหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ<br>Co-operative Education in Food and<br>Nutrition                                                                    | 6(0-40-0) | 01-116-402                                                                         | สหกิจศึกษา<br>Cooperative Education                                                                     | 6(640)   | ปรับรหัสวิชา/เปลี่ยนชื่อวิชา/<br>ปรับคำอธิบายรายวิชา/<br>ปรับหน่วยกิต |

## ภาคผนวก จ

## ตารางเปรียบเทียบปรัชญาและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

หลักสูตรครุศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565) กับ  
หลักสูตรครุศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)

| หลักสูตรครุศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | หลักสูตรครุศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>ปรัชญา</b></p> <p>ผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติ ที่มีความรู้ด้านวิชาชีพและทักษะด้านวิชาชีพอาหารและโภชนาการ มีคุณธรรม จริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ มีความคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบและพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่องสามารถใช้ภาษา เทคโนโลยีสารสนเทศ และทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <p><b>ปรัชญา</b></p> <p>มุ่งผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญด้านอาหารและโภชนาการ พร้อมเข้าสู่การแข่งขันตลาดแรงงาน มีคุณธรรม จริยธรรม และรับผิดชอบต่อสังคม</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <p><b>วัตถุประสงค์ของหลักสูตร</b></p> <p>เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีคุณลักษณะดังต่อไปนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) มีคุณธรรม จริยธรรม มีจิตบริการ สำนึกในจรรยาบรรณวิชาชีพ รับผิดชอบต่อหน้าที่และสังคม ตระหนักในการอนุรักษ์และเผยแพร่ภูมิปัญญาท้องถิ่น และศิลปวัฒนธรรมของไทย</li> <li>2) มีองค์ความรู้ทางวิชาการและทักษะด้านวิชาชีพอาหารและโภชนาการทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ อย่างกว้างขวาง</li> <li>3) มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ โดยรู้จักประยุกต์ใช้้องความรู้ เหตุผล และวิจารณ์ญาณ อย่างเหมาะสม</li> <li>4) มีความสามารถในการปรับตัวและกระตือรือร้นในการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพ ทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ทุกระดับอย่างมีประสิทธิภาพ</li> <li>5) มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพเพื่อสนับสนุนงานด้านวิชาชีพ สามารถสื่อสารทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ โดยเฉพาะภาษาอังกฤษ มีความรู้และความสามารถในการใช้เทคนิคพื้นฐานทางคณิตศาสตร์ ในการประมวลและวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อการวางแผนและบริหารจัดการงานที่เกี่ยวข้อง</li> </ol> | <p><b>วัตถุประสงค์ของหลักสูตร</b></p> <p>เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีคุณลักษณะดังต่อไปนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) มีความรู้ ความสามารถ มีทักษะการปฏิบัติงานด้านธุรกิจอาหาร อาหารเชิงสุขภาพ โภชนาการและการกำหนดอาหาร</li> <li>2) มีความสามารถในการคิด วิเคราะห์ ริเริ่มสร้างสรรค์ โดยใช้ความรู้ และประสบการณ์ด้านอาหารและโภชนาการที่ทันสมัยจากวิถีชีวิตใหม่สู่วิถีชีวิตถัดไป และมีความสามารถในการเป็นผู้ประกอบการที่ดี</li> <li>3) มีคุณธรรม จริยธรรม มีจิตบริการ มีบุคลิกภาพที่ดีเหมาะสมกับวิชาชีพ และสำนึกในความรับผิดชอบต่อตนเอง ครอบครัวและสังคม</li> <li>4) มีความสามารถปรับตัวให้สอดคล้องกับบุคคล สถานการณ์ และสังคม มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ</li> <li>5) มีความสามารถในการสื่อสารทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ</li> <li>6) มีความสามารถใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการแสวงหาข้อมูลอย่างรู้เท่าทันและหลากหลาย รวมทั้งนำเสนองานอย่างมีประสิทธิภาพ</li> </ol> |

ภาคผนวก ฉ

ตารางเปรียบเทียบอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565) กับ  
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)

| หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ<br>(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560) |                                                   |                                                                                       |                                                           | หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ<br>(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565) |                                                                                                           |                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| ลำดับ                                                                              | ชื่อ-สกุล/<br>เลขประจำตัวประชาชน                  | คุณวุฒิ/สาขาวิชา/ปีที่จบ                                                              | สถาบันที่จบ                                               | ชื่อ-สกุล/<br>เลขประจำตัวประชาชน                                                   | คุณวุฒิ/สาขาวิชา/ปีที่จบ                                                                                  | สถาบันที่จบ                                                         |
| 1                                                                                  | นางจินตนา เจริญเนตรกุล<br>3 9098 0112x xx x       | คศ.ม. (อาหารและโภชนาการ),<br>2542<br>คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ),<br>2537                | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์<br>สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล          | นางจินตนา เจริญเนตรกุล<br>3 9098 0112x xx x                                        | คศ.ม. (อาหารและโภชนาการ),<br>2542<br>คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ),<br>2537                                    | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์<br>สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล                    |
| 2                                                                                  | นางสาวจิราภรณ์ ดันติพงศ์อำภา<br>3 8498 0000x xx x | คศ.ม. (อาหารและโภชนาการ),<br>2545<br>คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ),<br>2541                | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์<br>สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล          | นางสาวจิราภรณ์ ดันติพงศ์อำภา<br>3 8498 0000x xx x                                  | คศ.ม. (อาหารและโภชนาการ),<br>2545<br>คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ),<br>2541                                    | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์<br>สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล                    |
| 3                                                                                  | นายณรินทร์ภพ ช่วยการ<br>1 8208 0004x xx x         | วท.ม. (สาธารณสุขศาสตร์), 2557<br>คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ),<br>2553                    | มหาวิทยาลัยมหิดล<br>มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี<br>ราชมงคลพระนคร | นางสาวปัญญรัตน์ ลือขจร<br>3 9009 0075x xx x                                        | วท.ม. (คหกรรมศาสตร์), 2552<br>คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา-<br>อาหารและโภชนาการ),<br>2545                     | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์<br>สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล                    |
| 4                                                                                  | นางสาวปัญญรัตน์ ลือขจร<br>3 9009 0075x xx x       | วท.บ. (คหกรรมศาสตร์), 2552<br>คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา-<br>อาหารและโภชนาการ),<br>2545 | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์<br>สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล          | นางสาววนิดา บุรีภักดี<br>1 8007 0002x xx x                                         | วท.ม. (วิทยาศาสตร์และ<br>เทคโนโลยีอาหาร), 2557<br>คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา-<br>อาหารและโภชนาการ),<br>2550 | มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์<br>มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี<br>ราชมงคลศรีวิชัย |
| 5                                                                                  | นายพงษ์เทพ เกิดเนตร<br>3 8604 0006x xx x          | วท.ม. (เทคโนโลยีอาหาร), 2533<br>วท.บ. (ชีววิทยา), 2529                                | มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์<br>มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ    | นายพงษ์เทพ เกิดเนตร<br>3 8604 0006x xx x                                           | วท.ม. (เทคโนโลยีอาหาร), 2533<br>วท.บ. (ชีววิทยา), 2529                                                    | มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์<br>มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ              |



## ภาคผนวก ข

ประวัติ ผลงานทางวิชาการ และประสบการณ์สอนของ  
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร

## 1. นางจินตนา เจริญเนตรกุล

## ประวัติการศึกษา

| ระดับการศึกษา | วุฒิที่ได้รับ        | สาขาวิชา         | สถาบันที่จบ            | ปีจบ |
|---------------|----------------------|------------------|------------------------|------|
| ปริญญาโท      | คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต | อาหารและโภชนาการ | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ | 2542 |
| ปริญญาตรี     | คหกรรมศาสตรบัณฑิต    | อาหารและโภชนาการ | สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล | 2537 |

## ตำแหน่งทางวิชาการ

อาจารย์

## ผลงานทางวิชาการ

## ผลงานตีพิมพ์ในวารสารต่างประเทศ หรือวารสารในประเทศ

ไม่มี

## ผลงานวิชาการประเภท Proceedings ในที่ประชุมวิชาการที่มี Peer review

ภัทรพร กำลังก่อ, ปาจริย์ ศรีวิมล, ธันวา รุ่งเรือง, และ จินตนา เจริญเนตรกุล. (2564). การเสริมใยอาหารจากแกนสับปะรดในเส้นลิงกวีนิ. ใน คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย (บ.ก.), ศาสตร์บูรณาการงานวิจัยเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน. การประชุมวิชาการระดับชาติด้านศิลปศาสตร์ ครั้งที่ 6 (น. 212-221). คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย.

ค่าน้ำหนัก : 0.2

เดือนที่เผยแพร่ : 15 กรกฎาคม 2564

เลิศศิริ เตโชภักตกุล, จินตนา เจริญเนตรกุล, และ ภัชศิริ เหล่าทอง. (2562). การใช้เปลือกแตงโมแช่หมักทดแทนมะพร้าวอ่อนในขนมสาเล่. ใน ภาสวรรณ วัชรดำรงศักดิ์ (บ.ก.), วิถีราชมงคล ขับเคลื่อนนวัตกรรมเพื่อสร้างสรรค์เศรษฐกิจและสังคม ประจำปี 2562. การประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 11 (น. 477-489). ศูนย์ประชุมและแสดงสินค้านานาชาติเฉลิมพระเกียรติ 7 รอบพระชนพรรษา จังหวัดเชียงใหม่.

ค่าน้ำหนัก : 0.2

เดือนที่เผยแพร่ : 24-26 กรกฎาคม 2562

จินตนา เจริญเนตรกุล, เลิศศิริ พวงแก้ว, และ ปัญญรัตน์ ลือขจร. (2562). การพัฒนาผลิตภัณฑ์เค้กเสริมเนื้อตาลสุกสอดไส้ครีมคัสตาร์ด. ใน ภาสวรรณ วัชรดำรงศักดิ์ (บ.ก.), วิถีราชมงคล ขับเคลื่อนนวัตกรรมเพื่อสร้างสรรค์เศรษฐกิจและสังคม ประจำปี 2562. การประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 11 (น. 450-464). ศูนย์ประชุมและแสดงสินค้านานาชาติเฉลิมพระเกียรติ 7 รอบพระชนพรรษา จังหวัดเชียงใหม่.

ค่าน้ำหนัก : 0.2

เดือนที่เผยแพร่ : 24-26 กรกฎาคม 2562

จินตนา เจริญเนตรกุล, เลิศศิริ พวงแก้ว, และ ปัญญรัตน์ ลือขจร. (2561). การพัฒนาผลิตภัณฑ์  
 ัญชีพืชอัดแท่งจากข้าวกล้องไรซ์เบอร์รี่ผสมมะละกอตากแห้ง. ใน อภิรักษ์ สงรักษ์ (บ.ก.),  
*ราชชมงคลขับเคลื่อนนวัตกรรมสู่ประเทศไทย 4.0 ประจำปี 2561. การประชุมวิชาการ*  
*ระดับชาติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 10* (น. 734-746). โรงแรมเรือรัฐา  
 จังหวัดตรัง.

ค่าน้ำหนัก : 0.2

เดือนที่เผยแพร่ : 1-3 สิงหาคม 2561

#### ประสบการณ์สอน

- หลักการประกอบอาหาร
- ขนมอบ
- อาหารไทย
- ขนมไทย

## 2. นางสาวจิราภรณ์ ตันติพงศ์อาภา

## ประวัติการศึกษา

| ระดับการศึกษา | วุฒิที่ได้รับ        | สาขาวิชา         | สถาบันที่จบ            | ปีที่จบ |
|---------------|----------------------|------------------|------------------------|---------|
| ปริญญาโท      | คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต | อาหารและโภชนาการ | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ | 2545    |
| ปริญญาตรี     | คหกรรมศาสตรบัณฑิต    | อาหารและโภชนาการ | สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล | 2541    |

## ตำแหน่งทางวิชาการ

อาจารย์

## ผลงานทางวิชาการ

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารต่างประเทศ หรือวารสารในประเทศ

ไม่มี

ผลงานวิชาการประเภท Proceedings ในที่ประชุมวิชาการที่มี Peer review

ปิยวรรณ คำมณี, เดชศักดิ์ วิจิตต์พันธ์, และ จิราภรณ์ ตันติพงศ์อาภา. (2564). การพัฒนาสูตรสลัดครีมพลังงานต่ำจากมันฝรั่งและน้ำมันข้าวโพด. ใน คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย (บ.ก.), *ศาสตร์บูรณาการงานวิจัยเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน. การประชุมวิชาการระดับชาติด้านศิลปศาสตร์ ครั้งที่ 6* (น. 252-262). คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย.

ค่าน้ำหนัก : 0.2

เดือนที่เผยแพร่ : 15-16 กรกฎาคม 2564

วนศักดิ์ เพชรจำรัส, จิราภรณ์ ตันติพงศ์อาภา, และ เดชศักดิ์ วิจิตต์พันธ์. (2564). ผลิตภัณฑ์กัมมี่เยลลี่รสมะม่วงเบา. ใน คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย (บ.ก.), *ศาสตร์บูรณาการงานวิจัยเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน. การประชุมวิชาการระดับชาติด้านศิลปศาสตร์ ครั้งที่ 6* (น. 201-211). คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย.

ค่าน้ำหนัก : 0.2

เดือนที่เผยแพร่ : 15 กรกฎาคม 2564

ฟาริดา สิบโปด, เดชศักดิ์ วิจิตต์พันธ์, และ จิราภรณ์ ตันติพงศ์อาภา. (2563). การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกนรกเสริมกากถั่วเหลือง. ใน คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย (บ.ก.), *ศาสตร์บูรณาการงานวิจัยเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน. การประชุมวิชาการระดับชาติด้านศิลปศาสตร์ ครั้งที่ 5* (น. 170-179). คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย.

ค่าน้ำหนัก : 0.2

เดือนที่เผยแพร่ : 16-17 กรกฎาคม 2563

วนศักดิ์ เพชรจำรัส, จิราภรณ์ ตันติพงศ์อาภา, และ เดชศักดิ์ วิจิตต์พันธ์. (2563). ผลิตภัณฑ์ที่มี  
 เยลลี่รสมะดัน. ใน คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย (บ.ก.),  
 ศาสตร์บูรณาการงานวิจัยเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน. การประชุมวิชาการระดับชาติ  
 ด้านศิลปศาสตร์ ครั้งที่ 5 (น. 180-190). คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี  
 ราชมงคลศรีวิชัย.

ค่าน้ำหนัก : 0.2

เดือนที่เผยแพร่ : 16-17 กรกฎาคม 2563

#### ประสบการณ์สอน

- อาหารเอเชีย
- อาหารยุโรป
- ขนมอบ
- การเตรียมการประกอบอาหาร

## 3. นางสาวปัญญาธิ์ ลือขจร

## ประวัติการศึกษา

| ระดับการศึกษา | วุฒิที่ได้รับ       | สาขาวิชา                           | สถาบันที่จบ            | ปีที่จบ |
|---------------|---------------------|------------------------------------|------------------------|---------|
| ปริญญาโท      | วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต | คหกรรมศาสตร์                       | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ | 2552    |
| ปริญญาตรี     | คหกรรมศาสตรบัณฑิต   | คหกรรมศาสตร์ศึกษา-อาหารและโภชนาการ | สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล | 2545    |

## ตำแหน่งทางวิชาการ

อาจารย์

## ผลงานทางวิชาการ

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารต่างประเทศ หรือวารสารในประเทศ ได้แก่  
ไม่มี

## ผลงานวิชาการประเภท Proceedings ในที่ประชุมวิชาการที่มี Peer review

วนิดา บุรีภักดี และ ปัญญาธิ์ ลือขจร. (2564). การผลิตเต้าหู้ทรงกลมด้วยเทคนิคการแช่แข็งย้อนกลับสเฟียรีฟิเคชัน. ใน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร (บ.ก.). *นวัตกรรมและเทคโนโลยีเพื่อคุณภาพชีวิตและสังคมที่ยั่งยืน ประจำปี 2564. การประชุมวิชาการระดับชาตินนทรีอีสาน ครั้งที่ 9* (น. 209-221). มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ค่าน้ำหนัก : 0.2

เดือนที่เผยแพร่ : 27 พฤศจิกายน 2564

ปัญญาธิ์ ลือขจร, วนิดา บุรีภักดี, และ กมลทิพย์ นิคมรัตน์. (2562). ผลการเสริมเนื้อตาลสุกต่อคุณภาพของขนมเปียกปูน. ใน ศูนย์วิจัยและพัฒนาพืชเขตร้อนและกึ่งร้อน คณะทรัพยากรชีวภาพและเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี (บ.ก.), *การประชุมวิชาการและเสนอผลงานวิจัยพืชเขตร้อนและกึ่งร้อน ครั้งที่ 12* (น. 65-68). มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.

ค่าน้ำหนัก : 0.2

เดือนที่เผยแพร่ : 12-13 ธันวาคม 2562

วนิดา บุรีภักดี, ปัญญาธิ์ ลือขจร, และ นรินทร์ภพ ช่วยการ. (2562). ผลของการใช้ความร้อนด้วยเตาอบไมโครเวฟต่อคุณภาพทางกายภาพและเคมีของผลิตภัณฑ์กั๋วโปะเห็ดนางฟ้า. ใน ศูนย์วิจัยและพัฒนาพืชเขตร้อนและกึ่งร้อน คณะทรัพยากรชีวภาพและเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี (บ.ก.), *การประชุมวิชาการและเสนอผลงานวิจัยพืชเขตร้อนและกึ่งร้อน ครั้งที่ 12* (น. 113-116). มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.

ค่าน้ำหนัก : 0.2

เดือนที่เผยแพร่ : 12-13 ธันวาคม 2562

วนิดา บุรีภักดี, ปัญญรัตน์ ลือขจร, และ ชลิตา เสงี่ยม. (2562). การพัฒนาและปรับปรุงคุณภาพผลิตภัณฑ์ไข่แดงเทียมปราศจากคอเลสเตอรอล. ใน ภาสวรรณ วัชรดำรงศักดิ์ (บ.ก.), *วิทยารามงคลขับเคลื่อนนวัตกรรมเพื่อสร้างสรรค์เศรษฐกิจและสังคม ประจำปี 2562. การประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 11* (น. 96-107). ศูนย์ประชุมและแสดงสินค้านานาชาติเฉลิมพระเกียรติ 7 รอบพระชนพรรษา จังหวัดเชียงใหม่.

ค่าน้ำหนัก : 0.2

เดือนที่เผยแพร่ : 24-26 กรกฎาคม 2562

อภิวัน สมบูรณ์ดำรงกุล, ปัญญรัตน์ ลือขจร, จิราพร ศรีสายะ, และ วนิดา บุรีภักดี. (2562). การใช้ข้าวสังข์หยดในผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบข้าว. ใน คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย (บ.ก.), *ศาสตร์บูรณาการงานวิจัยเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน. การประชุมวิชาการระดับชาติครั้งที่ 4* (น. 611-623). คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย.

ค่าน้ำหนัก : 0.2

เดือนที่เผยแพร่ : 1-2 เมษายน 2562

จินตนา เจริญเนตรกุล, เลิศศิริ พวงแก้ว, และ ปัญญรัตน์ ลือขจร. (2562). การพัฒนาผลิตภัณฑ์เค้กเสริมเนื้อตาลูกสอไส้ครีมคัสตาร์ด. ใน ภาสวรรณ วัชรดำรงศักดิ์ (บ.ก.), *วิทยารามงคลขับเคลื่อนนวัตกรรมเพื่อสร้างสรรค์เศรษฐกิจและสังคม ประจำปี 2562. การประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 11* (น. 450-464). ศูนย์ประชุมและแสดงสินค้านานาชาติเฉลิมพระเกียรติ 7 รอบพระชนพรรษา จังหวัดเชียงใหม่.

ค่าน้ำหนัก : 0.2

เดือนที่เผยแพร่ : 24-26 กรกฎาคม 2562

จินตนา เจริญเนตรกุล, เลิศศิริ พวงแก้ว, และ ปัญญรัตน์ ลือขจร. (2561). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ธัญพืชอัดแท่งจากข้าวกล้องไรซ์เบอร์รี่ผสมมะละกอดากแห้ง. ใน อภิรักษ์ สงรักษ์ (บ.ก.), *ราชามงคลขับเคลื่อนนวัตกรรมสู่ประเทศไทย 4.0 ประจำปี 2561. การประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 10* (น. 734-746). โรงแรมเรือรักษา จังหวัดตรัง.

ค่าน้ำหนัก : 0.2

เดือนที่เผยแพร่ : 1-3 สิงหาคม 2561

### ประสบการณ์สอน

- การพัฒนาตำรับอาหารมาตรฐาน
- การแกะสลักผัก ผลไม้ และงานใบตอง
- อาหารไทย
- การจัดการอาหารงานเลี้ยง
- โภชนาการพื้นฐาน

## 4. นางสาววนิดา บุรีภักดี

## ประวัติการศึกษา

| ระดับการศึกษา | วุฒิที่ได้รับ       | สาขาวิชา                          | สถาบันที่จบ                         | ปีที่จบ |
|---------------|---------------------|-----------------------------------|-------------------------------------|---------|
| ปริญญาโท      | วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต | วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร      | มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์            | 2557    |
| ปริญญาตรี     | คหกรรมศาสตรบัณฑิต   | คหกรรมศาสตรศึกษา-อาหารและโภชนาการ | มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย | 2550    |

## ตำแหน่งทางวิชาการ

อาจารย์

## ผลงานทางวิชาการ

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารต่างประเทศ หรือวารสารในประเทศ ได้แก่

ไม่มี

ผลงานวิชาการประเภท Proceedings ในที่ประชุมวิชาการที่มี Peer review ได้แก่

วนิดา บุรีภักดี และ ปัญญ์ศรัณย์ ลือขจร. (2564). การผลิตเต้าหู้ทรงกลมด้วยเทคนิคการแช่แข็งย้อนกลับสเฟียไรฟิเคชัน. ใน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร (บ.ก.). *นวัตกรรมและเทคโนโลยีเพื่อคุณภาพชีวิตและสังคมที่ยั่งยืน. การประชุมวิชาการระดับชาตินนทรีอีสาน ครั้งที่ 9 ประจำปี 2564* (น. 209-221). มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ค่าน้ำหนัก : 0.2

เดือนที่เผยแพร่ : 27 พฤศจิกายน 2564

นรินทร์ภพ ช่วยการ, ศิริวิทย์ พงษ์วิสัย, รัชศิริ เหล่าทอง, และ วนิดา บุรีภักดี. (2563).

ผลของการทดแทนแป้งข้าวเหนียวขาวด้วยแป้งข้าวเหนียวดำลิ้มรสผัสดูคุณลักษณะของขนมโดฟูก. ใน สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (บ.ก.), *นวัตกรรมสร้างสรรค์ไทยเพื่อเป้าหมายในการพัฒนาอย่างยั่งยืน. การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 58* (น. 528-536). มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ค่าน้ำหนัก : 0.2

เดือนที่เผยแพร่ : 5-7 กุมภาพันธ์ 2563

วนิดา บุรีภักดี, ปัญญ์ศรัณย์ ลือขจร, และ นรินทร์ภพ ช่วยการ. (2562). ผลของการใช้ความร้อนด้วยเตาอบไมโครเวฟต่อคุณภาพทางกายภาพและเคมีของผลิตภัณฑ์กรีกโยเกิร์ตนางฟ้า. ใน ศูนย์วิจัยและพัฒนาพืชเขตร้อนและกึ่งร้อน คณะทรัพยากรชีวภาพและเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี (บ.ก.), *การประชุมวิชาการและเสนอผลงานวิจัยพืชเขตร้อนและกึ่งร้อน ครั้งที่ 12* (น. 113-116). มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.

ค่าน้ำหนัก : 0.2

เดือนที่เผยแพร่ : 12-13 ธันวาคม 2562

ปัญญรัตน์ ลือขจร, วนิดา บุรีภักดี, และ กมลทิพย์ นิคมรัตน์. (2562). ผลการเสริมเนื้อตาลสุกต่อคุณภาพของขนมเปียกปูน. ใน ศูนย์วิจัยและพัฒนาพืชเขตร้อนและกึ่งร้อน คณะทรัพยากรชีวภาพและเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี (บ.ก.), *การประชุมวิชาการและเสนอผลงานวิจัยพืชเขตร้อนและกึ่งร้อน ครั้งที่ 12* (น. 65-68). มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.

ค่าน้ำหนัก : 0.2

เดือนที่เผยแพร่ : 12-13 ธันวาคม 2562

นรินทร์ภพ ช่วยการ, ศิริวัลย์ พฤตวิสัย, และ วนิดา บุรีภักดี. (2562). การประยุกต์ใช้พืชวงศ์ถั่วในผลิตภัณฑ์มาการอง. ใน ศูนย์วิจัยและพัฒนาพืชเขตร้อนและกึ่งร้อน คณะทรัพยากรชีวภาพและเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี (บ.ก.), *การประชุมวิชาการและเสนอผลงานวิจัยพืชเขตร้อนและกึ่งร้อน ครั้งที่ 12* (น. 1-4). มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.

ค่าน้ำหนัก : 0.2

เดือนที่เผยแพร่ : 12-13 ธันวาคม 2562

วนิดา บุรีภักดี, ปัญญรัตน์ ลือขจร, และ ชลิตา เสงี่ยม. (2562). การพัฒนาและปรับปรุงคุณภาพผลิตภัณฑ์ไข่แดงเทียมปราศจากคอเลสเตอรอล. ใน ภาสวรรณ วัชรดำรงศักดิ์ (บ.ก.), *วิทยารวมงคลขับเคลื่อนนวัตกรรมเพื่อสร้างสรรค์เศรษฐกิจและสังคม ประจำปี 2562. การประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 11* (น. 96-107). ศูนย์ประชุมและแสดงสินค้านานาชาติเฉลิมพระเกียรติ 7 รอบพระชนพรรษา จังหวัดเชียงใหม่.

ค่าน้ำหนัก : 0.2

เดือนที่เผยแพร่ : 24-26 กรกฎาคม 2562

อภิวัน สมบูรณ์ดำรงกุล, ปัญญรัตน์ ลือขจร, จิราพร ศรีสายะ, และ วนิดา บุรีภักดี. (2562). การใช้ข้าวสังข์หยดในผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบข้าว. ใน คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย (บ.ก.), *ศาสตร์บูรณาการงานวิจัยเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน. การประชุมวิชาการระดับชาติครั้งที่ 4* (น. 611-623). คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย.

ค่าน้ำหนัก : 0.2

เดือนที่เผยแพร่ : 1-2 เมษายน 2562

### ประสบการณ์สอน

- อาหารแนวใหม่
- การจัดตกแต่งอาหาร
- การแกะสลักผัก ผลไม้ และงานใบตอง
- อาหารจานหวาน
- อาหารไทย
- การถนอมอาหาร
- ความปลอดภัยในอาหารและการสุขาภิบาล



## 5. นายพงษ์เทพ เกิดเนตร

## ประวัติการศึกษา

| ระดับการศึกษา | วุฒิที่ได้รับ        | สาขาวิชา       | สถาบันที่จบ                | ปีที่จบ |
|---------------|----------------------|----------------|----------------------------|---------|
| ปริญญาโท      | วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต | เทคโนโลยีอาหาร | มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์   | 2533    |
| ปริญญาตรี     | วิทยาศาสตร์บัณฑิต    | ชีววิทยา       | มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ | 2529    |

## ตำแหน่งทางวิชาการ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์

## ผลงานทางวิชาการ

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารต่างประเทศ หรือวารสารในประเทศ

ไม่มี

ผลงานวิชาการประเภท Proceedings ในที่ประชุมวิชาการที่มี Peer review ได้แก่

ทรงพล ปัจันทบุตร, กำพล ยอดมณี, ตุลธร มงคลวัฒน์, พงษ์เทพ เกิดเนตร, และ รุ่งทิพย์ รัตนพล.

(2564). การใช้ประโยชน์จากกากถั่วเหลืองในผลิตภัณฑ์เม็ดไข่มุก. ใน คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย (บ.ก.), ศาสตร์บูรณาการงานวิจัยเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน. การประชุมวิชาการระดับชาติด้านศิลปศาสตร์ ครั้งที่ 6 (น. 244-251).

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย.

ค่าน้ำหนัก : 0.2

เดือนที่เผยแพร่ : 15 กรกฎาคม 2564

กนกพร แสงอรุณ, ชานัญญา ยะลา, อรษา ชัยชนะ, และพงษ์เทพ เกิดเนตร. (2562).

กรรมวิธีที่เหมาะสมในการผลิตสละในน้ำเชื่อมบรรจุกระป๋อง. ใน คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย (บ.ก.), ศาสตร์บูรณาการงานวิจัยเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน. การประชุมวิชาการระดับชาติด้านศิลปศาสตร์ ครั้งที่ 4 (น. 700-707).

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย.

ค่าน้ำหนัก : 0.2

เดือนที่เผยแพร่ : 1 เมษายน 2562

พงษ์เทพ เกิดเนตร และ วิชุลฎา ถาวโรจน์. (2561). การผลิตน้ำมั่งคุดเข้มข้นพร้อมดื่มโดยเทคนิค

การระเหยภายใต้สุญญากาศ. ใน อภิรักษ์ สงรักษ์ (บ.ก.), ราชชมงคลขับเคลื่อนนวัตกรรมสู่ประเทศไทย 4.0 ประจำปี 2561. การประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 10 (น. 19-28). โรงแรมเรือรัชฎา จังหวัดตรัง.

ค่าน้ำหนัก : 0.2

เดือนที่เผยแพร่ : 1-3 สิงหาคม 2561

## ประสบการณ์สอน

- วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร
- การถนอมอาหาร
- โครงการด้านอาหารและโภชนาการ
- วิจัยทางคหกรรมศาสตร์
- สัมมนาวิชาชีพคหกรรมศาสตร์
- ชีวเคมีทางโภชนาการ
- เคมีอาหาร

ภาคผนวก ข  
ตารางสรุปสมรรถนะหลักสูตร

อาชีพ 1) ผู้ประกอบอาชีพอิสระด้านอาหาร

| สมรรถนะหลัก       | สมรรถนะย่อย                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | แนวทางการประเมิน                                                               | เครื่องมือการประเมิน                                                    | เกณฑ์การประเมิน                             | หมายเหตุ |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|----------|
| สามารถประกอบอาหาร | <b>ความรู้ (Knowledge)</b><br>1. มีความรู้ในการเลือกซื้อ เลือกใช้ เก็บรักษาวัตถุดิบ เครื่องมือและอุปกรณ์งานครัว<br>2. มีความรู้ด้านการวางแผนและการเตรียมปฏิบัติงานครัว<br>3. มีความรู้ด้านหลักการประกอบอาหารและการจัดตกแต่ง<br>4. มีความรู้เกี่ยวกับโครงสร้างและการบริหารงานครัว<br>5. มีความรู้เรื่องการควบคุมคุณภาพตามมาตรฐานความปลอดภัยในการผลิตอาหาร<br>6. มีความรู้ด้านการออกแบบ ตกแต่ง และนำเสนออาหาร<br>7. มีความรู้ด้านภาษาและเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับงานอาหาร | 1. ทดสอบความรู้และ/หรือ<br>2. สัมภาษณ์และ/หรือ<br>3. นำเสนองานที่ได้รับมอบหมาย | 1. ข้อสอบ แบบฝึกหัดและ/หรือ<br>2. แบบสัมภาษณ์ และ/หรือ<br>3. งานมอบหมาย | 1. เกณฑ์การวัดผลความรู้ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 |          |

| สมรรถนะหลัก | สมรรถนะย่อย                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | แนวทางการประเมิน                               | เครื่องมือการประเมิน                                   | เกณฑ์การประเมิน                                          | หมายเหตุ |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|----------|
|             | <b>ทักษะ (Skills)</b><br>1. มีทักษะในการคัดเลือกวัตถุดิบ เครื่องมือและอุปกรณ์งานครัวที่เหมาะสมกับเมนูและการใช้งาน<br>2. มีทักษะในการประยุกต์ใช้เทคนิคเพื่อการประกอบอาหารคาวหวานนานาชนิดได้อย่างเหมาะสม<br>3. มีทักษะในการแก้ปัญหาโดยใช้หลักการทางวิทยาศาสตร์<br>4. มีทักษะการวางแผนผลิตอาหารที่มีมาตรฐานและคุณภาพตามข้อกำหนดของวิชาชีพ<br>5. มีทักษะการออกแบบ ตกแต่ง และนำเสนออาหาร                                                                                                   | 1. สอบภาคปฏิบัติ และ/หรือ<br>2. จำลองสถานการณ์ | 1. แบบประเมินทักษะ และ/หรือ<br>2. กรณีศึกษา            | 1. เกณฑ์การประเมินทักษะไม่น้อยกว่าร้อยละ 60              |          |
|             | <b>คุณลักษณะ (Characteristics/Traits)</b><br>1. ยึดมั่นในจรรยาบรรณวิชาชีพผู้ประกอบอาหาร<br>2. มีความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย<br>3. ใฝ่รู้และหมั่นฝึกฝนตนเอง เพื่อยกระดับความสามารถอย่างต่อเนื่อง<br>4. มีปฏิภาณไหวพริบดี สามารถแก้ปัญหาเฉพาะหน้าได้อย่างมืออาชีพ<br>5. สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและผู้ปฏิบัติที่ดีได้อย่างเหมาะสม<br>6. สามารถปรับตัวในบทบาทหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายให้ปฏิบัติงาน<br>7. สามารถใช้ด้านภาษาและเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับงานอาหาร | 1. สังเกตพฤติกรรม และ/หรือ<br>2. สัมภาษณ์      | 1. แบบประเมินพฤติกรรม และ/หรือ<br>2. แบบประเมินทัศนคติ | 1. เกณฑ์การประเมินพฤติกรรมและทัศนคติไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 |          |

อาชีพ 2) ผู้ประกอบธุรกิจอาหาร

| สมรรถนะหลัก             | สมรรถนะย่อย                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | แนวทางการประเมิน                                                               | เครื่องมือการประเมิน                                                   | เกณฑ์การประเมิน                             | หมายเหตุ |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|----------|
| บริหารจัดการธุรกิจอาหาร | <b>ความรู้ (Knowledge)</b><br>1. มีความรู้ด้านวิทยาศาสตร์การอาหาร และความปลอดภัยในอาหาร<br>2. มีความรู้เกี่ยวกับการจัดการวัตถุดิบและอุปกรณ์ในธุรกิจอาหาร<br>3. มีความรู้ด้านงานครัวและร้านอาหาร<br>4. มีความรู้ด้านการบริหารจัดการงานโภชนาการในโรงพยาบาล อาหารทางการแพทย์และผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร<br>5. มีความรู้การเป็นผู้ประกอบการ<br>6. มีความรู้ด้านการจัดการธุรกิจอาหาร กฎหมายและจรรยาบรรณวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง<br>7. มีความรู้ด้านการให้คำปรึกษาและการส่งเสริมสุขภาพด้านโภชนาการ<br>8. มีความรู้ด้านภาษาและเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับงานอาหาร<br>9. มีความรู้ด้านการวิจัยทางด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร | 1. ทดสอบความรู้และ/หรือ<br>2. สัมภาษณ์และ/หรือ<br>3. นำเสนองานที่ได้รับมอบหมาย | 1. ข้อสอบ แบบฝึกหัดและ/หรือ<br>2. แบบสัมภาษณ์และ/หรือ<br>3. งานมอบหมาย | 1. เกณฑ์การวัดผลความรู้ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 |          |
|                         | <b>ทักษะ (Skills)</b><br>1. มีทักษะการบริหารจัดการครัวและธุรกิจอาหาร<br>2. มีทักษะด้านการจัดการธุรกิจอาหาร<br>3. ทักษะด้านการตลาดและการส่งเสริมการขาย<br>4. ทักษะการสื่อสารและใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและระบบดิจิทัล                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 1. สอบภาคปฏิบัติและ/หรือ<br>2. จำลองสถานการณ์                                  | 1. แบบประเมินทักษะและ/หรือ<br>2. กรณีศึกษา                             | 1. เกณฑ์การประเมินทักษะไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 |          |

| สมรรถนะหลัก | สมรรถนะย่อย                                                                                                                                                                                         | แนวทางการประเมิน                         | เครื่องมือการประเมิน                                  | เกณฑ์การประเมิน                                | หมายเหตุ |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------|----------|
|             | <b>คุณลักษณะ (Characteristics/Traits)</b><br>1. ขยัน อดทน มีความคิดสร้างสรรค์ ช่างสังเกต<br>2. มีใจรักการบริการ เป็นผู้นำ มีใจเป็นกลาง<br>3. แก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้<br>4. ตระหนักในจรรยาบรรณในอาชีพ | 1. สังเกตพฤติกรรมและ/หรือ<br>2. สัมภาษณ์ | 1. แบบประเมินพฤติกรรมและ/หรือ<br>2. แบบประเมินทัศนคติ | 1. เกณฑ์การประเมินพฤติกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 |          |

อาชีพ 3) นักโภชนาการ ผู้ให้คำแนะนำด้านอาหารเชิงสุขภาพ และสามารถสอบใบประกอบโรคศิลปะสาขาการกำหนดอาหาร

| สมรรถนะหลัก                                       | สมรรถนะย่อย                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | แนวทางการประเมิน                                                                         | เครื่องมือการประเมิน                                                            | เกณฑ์การประเมิน                             | หมายเหตุ |
|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|----------|
| ให้คำปรึกษา<br>ด้านโภชนาการและ<br>อาหารเชิงสุขภาพ | <b>ความรู้ (Knowledge)</b><br>1. มีความรู้ในการเลือกซื้อ เลือกใช้ เก็บรักษาวัตถุดิบ เครื่องมือและอุปกรณ์งานครัว<br>2. มีความรู้ด้านการวางแผนและการเตรียมปฏิบัติงานครัว<br>3. มีความรู้ด้านการวางแผน การกำหนดอาหารและประกอบอาหาร<br>4. มีความรู้ด้านโภชนบำบัดทางการแพทย์<br>5. มีความรู้ด้านการบริหารจัดการงานโภชนาการและควบคุมคุณภาพตามมาตรฐานความปลอดภัยในอาหาร<br>6. มีความรู้ด้านการให้คำปรึกษาและการส่งเสริมสุขภาพด้านโภชนาการ<br>7. มีความรู้ด้านการวิจัยทางด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร<br>8. มีความรู้ด้านภาษาและเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับงานอาหาร<br>9. มีความรู้ด้านกฎหมายและจรรยาบรรณวิชาชีพนักกำหนดอาหารหรือนักโภชนาการ | 1. ทดสอบความรู้ภาคทฤษฎี และ/หรือ<br>2. สัมภาษณ์ และ/หรือ<br>3. นำเสนองานที่ได้รับมอบหมาย | 1. ข้อสอบ แบบฝึกหัด และ/หรือ<br>2. แบบสัมภาษณ์และ/หรือ<br>3. ใบงาน/บทปฏิบัติการ | 1. เกณฑ์การวัดผลความรู้ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 |          |

| สมรรถนะหลัก | สมรรถนะย่อย                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | แนวทางการประเมิน                                                             | เครื่องมือการประเมิน                                                          | เกณฑ์การประเมิน                                          | หมายเหตุ |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|----------|
|             | <b>ทักษะ (Skills)</b><br>1. มีทักษะด้านการกำหนดรายการอาหารและคำนวณสารอาหาร<br>2. มีทักษะด้านการวางแผนและจัดการงานโภชนาการ รวมถึงจัดทำมาตรฐานอาหารทั่วไป และดัดแปลงอาหารเฉพาะโรค และอาหารเชิงสุขภาพ<br>3. มีทักษะด้านการบันทึกข้อมูลทางโภชนาการและบันทึกทางการแพทย์<br>4. มีทักษะด้านการให้คำปรึกษา ออกแบบและจัดทำสื่อเผยแพร่ความรู้ด้านโภชนาการและโภชนบำบัด<br>5. มีทักษะด้านการสืบค้นข้อมูล รวบรวมข้อมูล วิเคราะห์ข้อมูล การจัดการข้อมูล และนำเสนอข้อมูล การวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร | 1. สอบภาคปฏิบัติ และ/หรือ<br>2. จำลองสถานการณ์ และ/หรือ<br>3. การนำเสนองาน   | 1. แบบประเมินทักษะ และ/หรือ<br>2. กรณีศึกษา และ/หรือ<br>3. ใบงาน/บทปฏิบัติการ | 1. เกณฑ์การประเมินทักษะไม่น้อยกว่าร้อยละ 60              |          |
|             | <b>คุณลักษณะ (Characteristics/Traits)</b><br>1. มีการวางแผนบริหารจัดการและควบคุม<br>2. มีความมั่นใจในตนเอง ศิลปะการสื่อสาร<br>3. กล้าตัดสินใจและแก้ไขปัญหา<br>4. การให้คำแนะนำ การปรึกษา และการสอนงาน<br>5. การคิดวิเคราะห์ การสืบค้น การพัฒนาตนเอง และองค์กร                                                                                                                                                                                                                                 | 1. สังเกตพฤติกรรมและ/หรือ<br>2. สัมภาษณ์ และ/หรือ<br>3. การสะท้อนความคิดเห็น | 1. แบบประเมินพฤติกรรม และ/หรือ<br>2. แบบประเมินทัศนคติ                        | 1. เกณฑ์การประเมินพฤติกรรมและทัศนคติไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 |          |

อาชีพ 4) นักวิชาการ นักวิจัย ผู้สอน วิทยาการด้านอาหารและโภชนาการ

| สมรรถนะหลัก                            | สมรรถนะย่อย                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | แนวทางการประเมิน                                                                 | เครื่องมือการประเมิน                                                     | เกณฑ์การประเมิน                                  | หมายเหตุ |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|----------|
| นักวิชาการ นักวิจัย<br>ผู้สอน วิทยาการ | <b>ความรู้ (Knowledge)</b><br>1. มีความรู้ทางวิทยาศาสตร์การอาหาร อาหารเพื่อสุขภาพ และความปลอดภัยในอาหาร<br>2. มีความรู้เกี่ยวกับการจัดการวัตถุดิบและอุปกรณ์ด้านอาหาร มีความรู้ด้านการจัดการงานครัว<br>3. ความรู้ด้านภาษาและเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับงานอาหาร<br>4. มีความรู้ในการแปรรูปอาหารและการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร<br>มีความรู้ด้านงานวิจัย<br>5. มีความรู้ด้านภาษาและเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับงานอาหาร | 1. ทดสอบความรู้ และ/หรือ<br>2. สัมภาษณ์ และ/หรือ<br>3. นำเสนองานที่ได้รับมอบหมาย | 1. ข้อสอบ แบบฝึกหัด และ/หรือ<br>2. แบบสัมภาษณ์ และ/หรือ<br>3. งานมอบหมาย | 1. เกณฑ์การวัดผล ความรู้ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 60    |          |
|                                        | <b>ทักษะ (Skills)</b><br>1. ทักษะการประกอบอาหารและเครื่องดื่ม<br>2. ทักษะการสาธิตอาหาร และการนำเสนออาหาร<br>3. ทักษะการสื่อสารและใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและระบบดิจิทัลในการถ่ายทอดความรู้และทักษะการประกอบอาหาร                                                                                                                                                                                               | 1. สอบภาคปฏิบัติ<br>2. จำลองสถานการณ์                                            | 1. แบบประเมินทักษะ และ/หรือ<br>2. กรณีศึกษา                              | 1. เกณฑ์การประเมิน ทักษะไม่น้อยกว่า ร้อยละ 60    |          |
|                                        | <b>คุณลักษณะ (Characteristics/Traits)</b><br>1. ขยัน ความอดทน มีความคิดสร้างสรรค์ ช่างสังเกต<br>2. แก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้<br>3. รักงานสอนทำอาหาร<br>4. ตระหนักในจรรยาบรรณในอาชีพ                                                                                                                                                                                                                           | 1. สังเกตพฤติกรรม และ/หรือ<br>2. สัมภาษณ์                                        | 1. แบบประเมินพฤติกรรม และ/หรือ<br>2. แบบประเมินทัศนคติ                   | 1. เกณฑ์การประเมิน พฤติกรรมไม่น้อยกว่า ร้อยละ 60 |          |



ภาคผนวก ณ  
เกณฑ์การประเมินผลการเรียนด้านการพัฒนาผลการเรียนรู้ของแต่ละรายวิชา

| รหัสรายวิชา                     | ชื่อวิชา                   | หน่วยกิต | คุณธรรม<br>จริยธรรม<br>(%) | ความรู้<br>(%) | ทักษะทาง<br>ปัญญา<br>(%) | ทักษะความสัมพันธ์<br>ระหว่างบุคคลและ<br>ความรับผิดชอบ<br>(%) | ทักษะการวิเคราะห์<br>เชิงตัวเลข<br>การสื่อสารและ<br>การใช้เทคโนโลยี<br>สารสนเทศ<br>(%) | รวม<br>(%) |
|---------------------------------|----------------------------|----------|----------------------------|----------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| หมวดศึกษาทั่วไป                 |                            |          |                            |                |                          |                                                              |                                                                                        |            |
| 1. กลุ่มวิชาคุณภาพชีวิตดี มีสุข |                            |          |                            |                |                          |                                                              |                                                                                        |            |
| 00-011-001                      | ฟุตบอล                     | 1(0-2-1) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 00-011-002                      | ว่ายน้ำ                    | 1(0-2-1) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 00-011-003                      | กีฬาอีสปอร์ต               | 2(0-2-1) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 00-011-004                      | จักรยานเพื่อนันทนาการ      | 2(0-2-1) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 00-011-005                      | บาสเกตบอล                  | 1(0-2-1) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 00-011-006                      | ตะกร้อ                     | 1(0-2-1) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 00-011-007                      | แบดมินตัน                  | 1(0-2-1) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 00-011-008                      | วอลเลย์บอล                 | 1(0-2-1) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 00-011-009                      | ฟุตซอล                     | 1(0-2-1) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 00-011-010                      | เทนนิส                     | 1(0-2-1) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 00-011-011                      | กอล์ฟ                      | 1(0-2-1) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 00-012-001                      | สารถะแห่งความงาม           | 3(3-0-6) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 00-012-002                      | ดนตรีเพื่อชีวิต            | 3(3-0-6) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 00-013-001                      | ชีวิตกับเศรษฐกิจพอเพียง    | 3(3-0-6) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 00-013-002                      | เศรษฐศาสตร์ในชีวิตประจำวัน | 3(3-0-6) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |

| รหัสรายวิชา                                  | ชื่อวิชา                           | หน่วยกิต | คุณธรรม<br>จริยธรรม<br>(%) | ความรู้<br>(%) | ทักษะทาง<br>ปัญญา<br>(%) | ทักษะความสัมพันธ์<br>ระหว่างบุคคลและ<br>ความรับผิดชอบ<br>(%) | ทักษะการวิเคราะห์<br>เชิงตัวเลข<br>การสื่อสารและ<br>การใช้เทคโนโลยี<br>สารสนเทศ<br>(%) | รวม<br>(%) |
|----------------------------------------------|------------------------------------|----------|----------------------------|----------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 00-018-001                                   | ศาสตร์พระราชา                      | 3(2-2-5) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 00-018-002                                   | อรรถรสในงานศิลปะ                   | 3(2-2-5) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 00-018-003                                   | การส่งเสริมสุขภาพและการออกกำลังกาย | 3(2-2-5) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 00-018-004                                   | ผู้นำนันทนาการ                     | 3(2-2-5) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 00-018-005                                   | สมาธิเพื่อการพัฒนาชีวิต            | 3(2-2-5) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| <b>2. กลุ่มวิชาพลเมืองดี วิถีประชาธิปไตย</b> |                                    |          |                            |                |                          |                                                              |                                                                                        |            |
| 00-022-001                                   | จริยธรรมสำหรับมนุษย์               | 3(3-0-6) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 00-022-002                                   | มนุษย์สัมพันธ์และการพัฒนาบุคลิกภาพ | 3(3-0-6) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 00-022-003                                   | มนุษย์สัมพันธ์เพื่อการดำรงชีวิต    | 3(3-0-6) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 00-022-004                                   | วัฒนธรรมแห่งการดำรงชีวิต           | 3(3-0-6) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 00-022-005                                   | จิตวิทยาเชิงบวก                    | 3(3-0-6) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 00-022-006                                   | จิตวิทยาในการทำงาน                 | 3(3-0-6) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 00-022-007                                   | ภาวะผู้นำและการทำงานเป็นทีม        | 3(3-0-6) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 00-023-001                                   | พลเมืองกับจิตสำนึกต่อสังคม         | 3(3-0-6) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 00-023-002                                   | สังคมกับการปกครอง                  | 3(3-0-6) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 00-023-003                                   | อารยธรรมไทยในบริบทโลกาภิวัตน์      | 3(3-0-6) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 00-023-004                                   | ไทยศึกษา                           | 3(3-0-6) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 00-023-005                                   | ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับกฎหมาย       | 3(3-0-6) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 00-023-006                                   | เอเชียตะวันออกเฉียงใต้ศึกษา        | 3(3-0-6) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 00-023-007                                   | ชุมชนศึกษา                         | 3(3-0-6) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |

| รหัสรายวิชา                                | ชื่อวิชา                            | หน่วยกิต | คุณธรรม<br>จริยธรรม<br>(%) | ความรู้<br>(%) | ทักษะทาง<br>ปัญญา<br>(%) | ทักษะความสัมพันธ์<br>ระหว่างบุคคลและ<br>ความรับผิดชอบ<br>(%) | ทักษะการวิเคราะห์<br>เชิงตัวเลข<br>การสื่อสารและ<br>การใช้เทคโนโลยี<br>สารสนเทศ<br>(%) | รวม<br>(%) |
|--------------------------------------------|-------------------------------------|----------|----------------------------|----------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 00-023-008                                 | วัฒนธรรมและชนบประเพณีภาคใต้         | 3(3-0-6) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| <b>3. กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร</b>       |                                     |          |                            |                |                          |                                                              |                                                                                        |            |
| 00-034-001                                 | มนุษย์กับวรรณกรรม                   | 3(3-0-6) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 00-034-002                                 | ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร              | 3(2-2-5) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 00-034-003                                 | ทักษะการอ่านภาษาไทย                 | 3(2-2-5) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 00-034-004                                 | ทักษะการเขียนภาษาไทย                | 3(2-2-5) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 00-034-005                                 | ศิลปะการพูด                         | 3(2-2-5) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 00-034-006                                 | การอ่านและการเขียนเชิงวิชาการ       | 3(2-2-5) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 00-034-007                                 | การอ่านเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต    | 3(2-2-5) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 00-035-001                                 | สนทนาภาษาอังกฤษ                     | 3(2-2-5) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 00-035-002                                 | การอ่านและการเขียนภาษาอังกฤษ        | 3(2-2-5) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 00-035-003                                 | ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร           | 3(2-2-5) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 00-035-004                                 | ภาษาอังกฤษเพื่อการทำงาน             | 3(2-2-5) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 00-035-005                                 | ภาษาอังกฤษเพื่อการนำเสนอ            | 3(2-2-5) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 00-035-006                                 | ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต | 3(2-2-5) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 00-035-007                                 | ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร              | 3(2-2-5) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 00-035-008                                 | ภาษามลายูเพื่อการสื่อสาร            | 3(2-2-5) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 00-035-009                                 | ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร          | 3(2-2-5) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| <b>4. กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี</b> |                                     |          |                            |                |                          |                                                              |                                                                                        |            |
| 00-046-001                                 | คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน           | 3(2-2-5) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |

| รหัสรายวิชา | ชื่อวิชา                                | หน่วยกิต | คุณธรรม<br>จริยธรรม<br>(%) | ความรู้<br>(%) | ทักษะทาง<br>ปัญญา<br>(%) | ทักษะความสัมพันธ์<br>ระหว่างบุคคลและ<br>ความรับผิดชอบ<br>(%) | ทักษะการวิเคราะห์<br>เชิงตัวเลข<br>การสื่อสารและ<br>การใช้เทคโนโลยี<br>สารสนเทศ<br>(%) | รวม<br>(%) |
|-------------|-----------------------------------------|----------|----------------------------|----------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 00-047-005  | ปรากฏการณ์สำคัญทางวิทยาศาสตร์           | 3(2-2-5) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 04-046-002  | ความรู้เชิงตัวเลข                       | 3(2-2-5) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 04-046-003  | คณิตศาสตร์สำหรับธุรกิจ                  | 3(2-2-5) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 04-046-004  | ความงามของคณิตศาสตร์                    | 3(2-2-5) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 04-046-005  | ระบบสารสนเทศเพื่อการตัดสินใจ            | 3(2-2-5) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 00-047-001  | มนุษย์กับผลิตภัณฑ์เคมี                  | 3(3-0-6) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 00-047-002  | สิ่งแวดล้อมและการจัดการทรัพยากร         | 3(3-0-6) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 00-047-003  | ยาและสารเสพติด                          | 3(3-0-6) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 00-047-004  | เทคโนโลยีสีเขียว                        | 3(2-2-5) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 00-047-006  | วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเพื่อคุณภาพชีวิต | 3(2-2-5) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 00-048-001  | เทคโนโลยีและนวัตกรรม                    | 3(2-2-5) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 00-048-002  | การจัดการนวัตกรรมสำหรับผู้ประกอบการ     | 3(2-2-5) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 00-048-003  | การพัฒนาทักษะการคิดนอกกรอบ              | 3(2-2-5) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |

| รหัสรายวิชา           | ชื่อวิชา                                           | หน่วยกิต | คุณธรรม<br>จริยธรรม<br>(%) | ความรู้<br>(%) | ทักษะทาง<br>ปัญญา<br>(%) | ทักษะความสัมพันธ์<br>ระหว่างบุคคลและ<br>ความรับผิดชอบ<br>(%) | ทักษะการวิเคราะห์<br>เชิงตัวเลข<br>การสื่อสารและ<br>การใช้เทคโนโลยี<br>สารสนเทศ<br>(%) | รวม<br>(%) |
|-----------------------|----------------------------------------------------|----------|----------------------------|----------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| หมวดวิชาเฉพาะ         |                                                    |          |                            |                |                          |                                                              |                                                                                        |            |
| 1. วิชาพื้นฐานวิชาชีพ |                                                    |          |                            |                |                          |                                                              |                                                                                        |            |
| 01-100-101            | ทัศนมิติงานคหกรรมศาสตร์                            | 3(3-0-6) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 01-100-102            | เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่องานคหกรรมศาสตร์              | 3(2-3-4) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 01-100-303            | การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์                            | 3(3-0-6) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 01-111-101            | อัตลักษณ์ในวิชาชีพอาหารและโภชนาการ                 | 3(2-2-5) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 01-111-102            | อาหารเชิงวัฒนธรรม                                  | 3(2-3-4) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 01-111-204            | การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหารยุคดิจิทัล           | 3(2-2-5) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 2. วิชาเฉพาะบังคับ    |                                                    |          |                            |                |                          |                                                              |                                                                                        |            |
| 01-111-103            | หลักการประกอบอาหารเพื่อโภชนาการ                    | 3(2-3-4) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 01-111-207            | ภาษาอังกฤษเพื่องานอาชีพอาหารและ<br>โภชนาการ        | 3(2-2-5) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 01-111-206            | ตำรับอาหารที่ได้มาตรฐานและการวางแผน<br>รายการอาหาร | 3(2-3-4) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 01-111-205            | การบริการอาหารและเครื่องดื่มสำหรับองค์กร           | 3(2-3-4) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 01-113-201            | โภชนาการสำหรับวัยต่าง ๆ                            | 3(2-3-4) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 01-115-101            | วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร                          | 3(2-3-4) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 01-115-102            | สุขาภิบาลและความปลอดภัยในงานอาหาร                  | 3(2-3-4) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 01-115-103            | วิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ             | 3(2-3-4) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |

| รหัสรายวิชา                 | ชื่อวิชา                                             | หน่วยกิต | คุณธรรม<br>จริยธรรม<br>(%) | ความรู้<br>(%) | ทักษะทาง<br>ปัญญา<br>(%) | ทักษะความสัมพันธ์<br>ระหว่างบุคคลและ<br>ความรับผิดชอบ<br>(%) | ทักษะการวิเคราะห์<br>เชิงตัวเลข<br>การสื่อสารและ<br>การใช้เทคโนโลยี<br>สารสนเทศ<br>(%) | รวม<br>(%) |
|-----------------------------|------------------------------------------------------|----------|----------------------------|----------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 01-115-204                  | การควบคุมคุณภาพอาหาร                                 | 3(2-3-4) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 01-115-305                  | โครงการด้านอาหารและโภชนาการ                          | 3(1-6-2) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| <b>3. วิชาเฉพาะเลือก</b>    |                                                      |          |                            |                |                          |                                                              |                                                                                        |            |
| <b>กลุ่มวิชาธุรกิจอาหาร</b> |                                                      |          |                            |                |                          |                                                              |                                                                                        |            |
| 01-112-201                  | ขนมอบและเพสตรี                                       | 3(2-3-4) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 01-112-202                  | อาหารไทยร่วมสมัย                                     | 3(2-3-4) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 01-112-304                  | อาหารนานาชาติ                                        | 3(2-3-4) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 01-112-305                  | ศิลปะวิทยาการอาหารและมรดกภูมิปัญญา<br>อาหารไทยภาคใต้ | 3(2-3-4) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 01-112-410                  | อาหารจานหวาน                                         | 3(2-3-4) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 01-112-203                  | การแกะสลักผัก ผลไม้ และงานใบตอง                      | 3(2-3-4) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 01-112-307                  | ศิลปะการตกแต่งอาหารและการถ่ายภาพ                     | 3(2-3-4) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 01-112-308                  | ธุรกิจอาหารสมัยใหม่                                  | 3(2-3-4) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 01-112-309                  | ธุรกิจเครื่องดื่มและไอศกรีม                          | 3(2-3-4) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 01-112-306                  | ศิลปะการนำเสนออาหารเชิงธุรกิจ                        | 3(2-3-4) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 01-112-411                  | ปฏิบัติการภัตตาคารและการจัดเลี้ยง                    | 3(2-3-4) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 01-112-412                  | การจัดการธุรกิจอาหารเชิงสร้างสรรค์                   | 3(2-3-4) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |

| รหัสรายวิชา                              | ชื่อวิชา                                                   | หน่วยกิต | คุณธรรม<br>จริยธรรม<br>(%) | ความรู้<br>(%) | ทักษะทาง<br>ปัญญา<br>(%) | ทักษะความสัมพันธ์<br>ระหว่างบุคคลและ<br>ความรับผิดชอบ<br>(%) | ทักษะการวิเคราะห์<br>เชิงตัวเลข<br>การสื่อสารและ<br>การใช้เทคโนโลยี<br>สารสนเทศ<br>(%) | รวม<br>(%) |
|------------------------------------------|------------------------------------------------------------|----------|----------------------------|----------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>กลุ่มวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร</b> |                                                            |          |                            |                |                          |                                                              |                                                                                        |            |
| 01-113-202                               | สรีรวิทยามนุษย์และกายวิภาคศาสตร์พื้นฐาน                    | 3(2-3-4) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 01-113-203                               | หลักการกำหนดอาหารสำหรับโภชนศาสตร์<br>สุขภาพ                | 3(2-3-4) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 01-113-204                               | โภชนาการเชิงชีวเคมี                                        | 3(2-3-4) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 01-113-305                               | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและนวัตกรรมอาหาร<br>ฟังก์ชันเพื่อสุขภาพ | 3(2-3-4) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 01-113-306                               | การบริการอาหารและโภชนาการในโรงพยาบาล                       | 3(2-3-4) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 01-113-307                               | โภชนศาสตร์ชุมชนแบบบูรณาการ                                 | 3(2-3-4) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 01-113-308                               | การกำหนดอาหารและโภชนบำบัด                                  | 3(2-3-4) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 01-113-309                               | โภชนวิทยาคลินิก                                            | 3(2-3-4) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 01-113-310                               | การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ                                  | 3(2-3-4) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 01-113-411                               | โภชนบำบัดทางการแพทย์                                       | 3(2-3-4) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 01-113-412                               | อาหารทางเลือกเพื่อสุขภาพ                                   | 3(2-3-4) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 01-113-413                               | โภชนศาสตร์สำหรับผู้สูงอายุ                                 | 3(2-3-4) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| <b>กลุ่มวิชาการประกอบอาหารเชิงสุขภาพ</b> |                                                            |          |                            |                |                          |                                                              |                                                                                        |            |
| 01-113-202                               | สรีรวิทยามนุษย์และกายวิภาคศาสตร์พื้นฐาน                    | 3(2-3-4) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |
| 01-113-203                               | หลักการกำหนดอาหารสำหรับโภชนศาสตร์<br>สุขภาพ                | 3(2-3-4) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                           | 15                                                                                     | 100        |

| รหัสรายวิชา                        | ชื่อวิชา                                                   | หน่วยกิต | คุณธรรม<br>จริยธรรม<br>(%) | ความรู้<br>(%) | ทักษะทาง<br>ปัญญา<br>(%) | ทักษะความสัมพันธ์<br>ระหว่างบุคคลและ<br>ความรับผิดชอบต่อ<br>(%) | ทักษะการวิเคราะห์<br>เชิงตัวเลข<br>การสื่อสารและ<br>การใช้เทคโนโลยี<br>สารสนเทศ<br>(%) | รวม<br>(%) |
|------------------------------------|------------------------------------------------------------|----------|----------------------------|----------------|--------------------------|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 01-113-204                         | โภชนาการเชิงชีวเคมี                                        | 3(2-3-4) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                              | 15                                                                                     | 100        |
| 01-113-305                         | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและนวัตกรรมอาหาร<br>ฟังก์ชันเพื่อสุขภาพ | 3(2-3-4) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                              | 15                                                                                     | 100        |
| 01-114-301                         | นิเวศวิทยาทางโภชนาการและอาหาร<br>เชิงสุขภาพ                | 3(2-3-4) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                              | 15                                                                                     | 100        |
| 01-114-302                         | อาหารการกินแบบเมดิเตอร์เรเนียน                             | 3(2-3-4) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                              | 15                                                                                     | 100        |
| 01-114-303                         | วิทยาการอาหารโมเลกุล                                       | 3(2-3-4) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                              | 15                                                                                     | 100        |
| 01-114-304                         | อาหารชะลอวัยและการฟื้นฟูสุขภาพ                             | 3(2-3-4) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                              | 15                                                                                     | 100        |
| 01-114-305                         | อาหารบำบัดตามศาสตร์การแพทย์ตะวันออก                        | 3(2-3-4) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                              | 15                                                                                     | 100        |
| 01-114-406                         | การเป็นผู้ให้คำปรึกษาด้านอาหารและสุขภาพ                    | 3(2-3-4) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                              | 15                                                                                     | 100        |
| 01-114-407                         | โภชนาการเพื่อสมรรถภาพทางกายและนักกีฬา                      | 3(2-3-4) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                              | 15                                                                                     | 100        |
| 01-114-408                         | การจัดการธุรกิจอาหารเชิงสุขภาพ                             | 3(2-3-4) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                              | 15                                                                                     | 100        |
| <b>4. วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ</b> |                                                            |          |                            |                |                          |                                                                 |                                                                                        |            |
| 01-116-401                         | การเตรียมความพร้อมการฝึกงานและสหกิจ<br>ศึกษา               | 1(0-2-1) | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                              | 15                                                                                     | 100        |
| 01-116-402                         | สหกิจศึกษา                                                 | 6(640)   | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                              | 15                                                                                     | 100        |
| 01-116-403                         | การฝึกงานทางอาหารและโภชนาการ                               | 6(640)   | 10                         | 30             | 30                       | 15                                                              | 15                                                                                     | 100        |



ภาคผนวก ญ  
 คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร  
 - แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินการพัฒนาและวิพากษ์หลักสูตร  
 หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565)



คำสั่งมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

ที่ ๕๗๕/๒๕๖๓

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินการพัฒนาและวิพากษ์หลักสูตร  
 หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๕)

เพื่อให้การดำเนินการพัฒนาและวิพากษ์หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ของคณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๕๒ และเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๘ จึงแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานดังต่อไปนี้

๑. คณะกรรมการที่ปรึกษา ทำหน้าที่ ให้คำปรึกษาแนะนำในการจัดทำและวิพากษ์หลักสูตร ประกอบด้วย

|                                                  |                     |
|--------------------------------------------------|---------------------|
| ๑.๑ รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ                      | ประธานกรรมการ       |
| ๑.๒ คณบดีคณะศิลปศาสตร์                           | กรรมการ             |
| ๑.๓ รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย                  | กรรมการ             |
| ๑.๔ ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน | กรรมการและเลขานุการ |

๒. คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร ทำหน้าที่ ดำเนินการพัฒนาและปรับปรุง ประกอบด้วย

|                       |               |                        |
|-----------------------|---------------|------------------------|
| ๒.๑ ผศ.ศิริวัลย์      | พญศิริวัลย์   | ประธานกรรมการ          |
| ๒.๒ ผศ.ดร.กนกกานต์    | วีระกุล       | ผู้ทรงคุณวุฒิจากภายนอก |
| ๒.๓ คุณภัคจิรา        | เบญญาปัญญา    | ผู้ทรงคุณวุฒิจากภายนอก |
| ๒.๔ ดร.วิชชุฎา        | ถาวรโรจน์     | กรรมการ                |
| ๒.๕ นางสาวจิราภรณ์    | ตันติพงศ์อาภา | กรรมการ                |
| ๒.๖ ผศ.พงษ์เทพ        | เกิดเนตร      | กรรมการ                |
| ๒.๗ นางสาวปัญญรัตน์   | ลือขจร        | กรรมการ                |
| ๒.๘ นางสาวนิตดา       | บุรีภักดิ์    | กรรมการ                |
| ๒.๙ นายนรินทร์ภพ      | ช่วยการ       | กรรมการ                |
| ๒.๑๐ นายเดชศักดิ์     | วิจิตต์พันธ์  | กรรมการ                |
| ๒.๑๑ นางภัชศิริย์     | ขวัญนิมิตร    | กรรมการ                |
| ๒.๑๒ นางสาวอังศนาวรรณ | สิบประดิษฐ์   | กรรมการ                |
| ๒.๑๓ นางสาวรุ่งทิพย์  | รัตนพล        | กรรมการ                |
| ๒.๑๔ นางจินตนา        | เจริญเนตรกุล  | กรรมการและเลขานุการ    |

/๓. คณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตร

~ ๒ ~

๓. คณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตร ทำหน้าที่วิพากษ์หลักสูตรให้มีคุณภาพและมาตรฐาน ประกอบด้วย

|                       |               |                        |
|-----------------------|---------------|------------------------|
| ๓.๑ ผศ.ศิริวัลย์      | พฤตวิสัย      | ประธานกรรมการ          |
| ๓.๒ รศ.ดร.ประพันธ์    | ปิ่นศิริโรตม  | ผู้ทรงคุณวุฒิจากภายนอก |
| ๓.๓ รศ.ดร.พัชรานี     | ภวัตกุล       | ผู้ทรงคุณวุฒิจากภายนอก |
| ๓.๔ ดร.วิษณุภา        | ถาวรโรจน์     | กรรมการ                |
| ๓.๕ นางสาวจิราภรณ์    | ตันติพงศ์อาภา | กรรมการ                |
| ๓.๖ ผศ.พงษ์เทพ        | เกิดเนตร      | กรรมการ                |
| ๓.๗ นางสาวปัญญรัตน์   | ลือขจร        | กรรมการ                |
| ๓.๘ นางสาวนิตา        | บุรีภักดิ์    | กรรมการ                |
| ๓.๙ นายนรินทร์ภพ      | ช่วยการ       | กรรมการ                |
| ๓.๑๐ นายเดชศักดิ์     | วิจิตรพันธ์   | กรรมการ                |
| ๓.๑๑ นางภัทธีรีย      | ขวัญนิมิตร    | กรรมการ                |
| ๓.๑๒ นางสาวอังคนาวรรณ | สืบประดิษฐ์   | กรรมการ                |
| ๓.๑๓ นางสาวรุ่งทิพย์  | รัตนพล        | กรรมการ                |
| ๓.๑๔ นางจินตนา        | เจริญเนตรกุล  | กรรมการและเลขานุการ    |

ทั้งนี้ ให้ผู้ที่ได้รับการแต่งตั้งปฏิบัติหน้าที่ตามที่ได้รับมอบหมายโดยเคร่งครัด เพื่อให้เกิดประสิทธิภาพและประสิทธิผลสูงสุด ตามวัตถุประสงค์ที่วางไว้ทุกประการ

สั่ง ณ วันที่ ๒๑ เดือน สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๓



(ศาสตราจารย์สุวจน์ อัญสร)

อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

**ภาคผนวก ก**  
**ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย**  
**ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี และฉบับแก้ไข**



ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย  
ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี  
(ฉบับที่ ๒)  
พ.ศ. ๒๕๕๗

โดยที่เป็นการสมควรให้มีข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๗ (๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. ๒๕๔๘ และโดยมติสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ในการประชุมครั้งที่ ๖/๒๕๕๗ เมื่อวันที่ ๒๕ กรกฎาคม ๒๕๕๗ จึงออกข้อบังคับไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๗”

ข้อ ๒ ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันประกาศเป็นต้นไป โดยให้ใช้บังคับกับนักศึกษาที่เข้าศึกษาตั้งแต่ปีการศึกษา ๒๕๕๗ ข้อบังคับอื่นใดซึ่งขัดหรือแย้งกับข้อบังคับนี้ ให้ใช้ข้อบังคับนี้แทน

ข้อ ๓ ให้อธิการบดีรักษาการตามข้อบังคับนี้และมีอำนาจวินิจฉัยและตีความในกรณีที่มีปัญหาเกี่ยวกับการปฏิบัติตามข้อบังคับนี้

**หมวด ๑**

**บททั่วไป**

ข้อ ๔ ในข้อบังคับนี้

“มหาวิทยาลัย” หมายความว่า มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

“สภามหาวิทยาลัย” หมายความว่า สภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

“อธิการบดี” หมายความว่า อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

“คณะ” หมายความว่า คณะ วิทยาลัย หรือส่วนราชการที่เรียกชื่ออย่างอื่นที่มีฐานะเทียบเท่าคณะที่นักศึกษาสังกัด

“คณบดี” หมายความว่า คณบดี ผู้อำนวยการ หรือหัวหน้าส่วนราชการที่เรียกชื่ออย่างอื่นที่มีฐานะเทียบเท่าคณะที่นักศึกษาสังกัด

“นักศึกษา” หมายความว่า นักศึกษาระดับปริญญาตรีในมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

“คณะกรรมการประจำคณะ” หมายความว่า คณะกรรมการประจำคณะที่นักศึกษาสังกัด

“หลักสูตรสาขาวิชา” หมายความว่า หลักสูตรระดับปริญญาบัณฑิตในสาขาวิชาที่นักศึกษาลงทะเบียนเป็นนักศึกษา

“สาขา” หมายความว่า สาขาที่รับผิดชอบการเรียนการสอนตามหลักสูตรสาขาวิชาในคณะ หรือ หน่วยงานที่เรียกชื่ออย่างอื่นที่มีฐานะเทียบเท่าสาขาที่นักศึกษาสังกัด

“หัวหน้าสาขา” หมายความว่า หัวหน้าสาขาหรือหัวหน้าหน่วยงานที่เรียกชื่ออย่างอื่นที่มีฐานะเทียบเท่าสาขาที่นักศึกษาสังกัด

“อาจารย์ที่ปรึกษา” หมายความว่า อาจารย์ที่ได้รับการแต่งตั้งโดยคณบดีให้เป็นที่ปรึกษาของนักศึกษา

“อาจารย์ผู้สอน” หมายความว่า อาจารย์ประจำหรืออาจารย์พิเศษที่รับผิดชอบสอนรายวิชาในหลักสูตรสาขาวิชา

## หมวด ๒ ระบบการศึกษา

ข้อ ๕ มหาวิทยาลัยจัดระบบการศึกษาตามหลักเกณฑ์ดังนี้

๕.๑ มหาวิทยาลัยจัดการศึกษาโดยการประสานงานด้านวิชาการระหว่างคณะหรือสาขาต่าง ๆ คณะใดหรือสาขาใดที่มีหน้าที่เกี่ยวกับวิชาการด้านใด ให้จัดการศึกษาในวิชาการด้านนั้นแก่นักศึกษาทุกคนทั้งมหาวิทยาลัย

๕.๒ ใช้ระบบการศึกษาแบบทวิภาคเป็นหลัก ในแต่ละปีการศึกษาแบ่งออกเป็นสองภาค การศึกษาปกติคือ ภาคการศึกษาที่ ๑ และภาคการศึกษาที่ ๒ และมหาวิทยาลัยอาจจัดให้มีภาคการศึกษาฤดูร้อนด้วยก็ได้

๕.๓ ในภาคการศึกษาปกติ จัดให้มีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่าสิบห้าสัปดาห์ ทั้งนี้ไม่รวมระยะเวลาสำหรับการสอบ

๕.๔ การศึกษาในภาคการศึกษาฤดูร้อน มีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่าเจ็ดสัปดาห์ ทั้งนี้ไม่รวมระยะเวลาสำหรับการสอบ และให้มีจำนวนชั่วโมงเรียนของแต่ละรายวิชาเท่ากับจำนวนชั่วโมงเรียนในภาคการศึกษาปกติ

๕.๕ การกำหนดปริมาณการศึกษาของรายวิชา ให้กำหนดเป็นหน่วยกิตตามลักษณะการจัดการเรียนการสอนดังนี้

๕.๕.๑ รายวิชาภาคทฤษฎี ใช้ระยะเวลาบรรยายหรืออภิปรายปัญหาหนึ่งชั่วโมงต่อสัปดาห์ตลอดภาคการศึกษา หรือจำนวนชั่วโมงรวมไม่น้อยกว่าสิบห้าชั่วโมงให้นับเป็นหนึ่งหน่วยกิต

๕.๕.๒ รายวิชาภาคปฏิบัติ ใช้ระยะเวลาปฏิบัติหรือทดลองสองถึงสามชั่วโมงต่อสัปดาห์ตลอดภาคการศึกษา หรือจำนวนชั่วโมงรวมระหว่างสามสิบถึงสี่สิบห้าชั่วโมงให้นับเป็นหนึ่งหน่วยกิต

๕.๕.๓ การฝึกงานหรือการฝึกภาคสนาม ใช้ระยะเวลาฝึกไม่น้อยกว่าสี่สิบห้าชั่วโมงต่อภาคการศึกษาให้นับเป็นหนึ่งหน่วยกิต

๕.๕.๔ การทำโครงการหรือกิจกรรมการเรียนตามที่ได้รับมอบหมาย ใช้ระยะเวลาทำโครงการหรือกิจกรรมไม่น้อยกว่าสี่สิบห้าชั่วโมงต่อภาคการศึกษาให้นับเป็นหนึ่งหน่วยกิต

๕.๕.๕ การศึกษารายวิชาที่มีลักษณะเฉพาะ มหาวิทยาลัยอาจกำหนด หน่วยกิต โดยใช้หลักเกณฑ์อื่นได้ตามความเหมาะสม

๕.๖ การศึกษาทุกหลักสูตรสาขาวิชา ใช้ระยะเวลาศึกษาไม่เกินสองเท่าของระยะเวลาที่กำหนดไว้ในหลักสูตรสาขาวิชา

**หมวด ๓**  
**การรับเข้าเป็นนักศึกษา**

- ข้อ ๖ ผู้สมัครเข้าเป็นนักศึกษาต้องมีคุณสมบัติและลักษณะดังนี้
- ๖.๑ เป็นผู้มีความรู้การศึกษาตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตรสาขาวิชา
  - ๖.๒ คุณสมบัติอื่น ๆ ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย
- ข้อ ๗ การคัดเลือกผู้สมัครเข้าเป็นนักศึกษา ให้เป็นไปตามระเบียบว่าด้วยการสอบคัดเลือกเข้าศึกษาระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัย หรือการคัดเลือกตามวิธีการอื่นที่มหาวิทยาลัยกำหนด
- ข้อ ๘ การรายงานตัวของผู้ที่ผ่านการคัดเลือก
- ๘.๑ ผู้ที่ผ่านการคัดเลือกเข้าเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัยในหลักสูตรสาขาวิชาต่าง ๆ และมีคุณสมบัติครบถ้วนตามข้อ ๖ ต้องมารายงานตัวขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาโดยนำเสนอเอกสารหลักฐานพร้อมทั้งชำระเงินค่าธรรมเนียมนการศึกษา ตามวัน เวลา และวิธีการที่มหาวิทยาลัยกำหนด
  - ๘.๒ ผู้ผ่านการคัดเลือกที่ไม่สามารถมารายงานตัวเป็นนักศึกษาใหม่ตาม วัน เวลา ที่มหาวิทยาลัยกำหนดถือว่าเป็นการสละสิทธิ์ เว้นแต่ได้แจ้งเหตุความจำเป็นให้มหาวิทยาลัยทราบเป็นลายลักษณ์อักษร และต้องมารายงานตัวภายในสิบสัปดาห์นับแต่วันที่มหาวิทยาลัยกำหนดให้นักศึกษามารายงานตัว ทั้งนี้การพิจารณาอนุญาตให้อยู่ในดุลยพินิจของอธิการบดี

**หมวด ๔**  
**การลงทะเบียนเรียน**

- ข้อ ๙ การลงทะเบียนเรียนให้ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ดังนี้
- ๙.๑ นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนในแต่ละภาคการศึกษาให้เสร็จสิ้นก่อนวันเปิดภาคการศึกษานั้น ตามระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด
  - ๙.๒ การลงทะเบียนเรียนรายวิชาใด ต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาและเป็นไปตามข้อกำหนดของหลักสูตรสาขาวิชา และข้อกำหนดของคณะ
  - ๙.๓ ในแต่ละภาคการศึกษาปกติ นักศึกษามีสิทธิลงทะเบียนเรียนไม่ต่ำกว่าเก้านายกิต และไม่เกินยี่สิบสองหน่วยกิต สำหรับภาคการศึกษาฤดูร้อน นักศึกษาลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกินเก้านายกิต ยกเว้นในกรณีที่แผนการเรียนของหลักสูตรสาขาวิชาได้กำหนดไว้เป็นอย่างอื่น ให้ปฏิบัติตามแผนการเรียนที่กำหนดไว้ในหลักสูตรสาขาวิชานั้น
  - ๙.๔ ในแต่ละภาคการศึกษาปกติ นักศึกษาในภาวะรอพินิจและนักศึกษาในภาวะวิกฤต ตามนัยแห่งข้อ ๒๐.๒ และ ๒๐.๓ ต้องลงทะเบียนเรียนไม่เกินสิบหกหน่วยกิต และสำหรับภาคการศึกษาฤดูร้อน นักศึกษาในภาวะรอพินิจและนักศึกษาในภาวะวิกฤต ลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกินหกหน่วยกิต
  - ๙.๕ การลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาปกติที่มีจำนวนหน่วยกิตมากกว่ายี่สิบสองหน่วยกิต และไม่เกินยี่สิบห้าหน่วยกิต หรือน้อยกว่าเก้านายกิต กระทำได้เพียงหนึ่งภาคการศึกษาเมื่อได้รับการอนุมัติจากคณบดี ยกเว้นภาคการศึกษาสุดท้ายที่นักศึกษาจะสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรสาขาวิชา และมีหน่วยกิตเหลืออยู่ไม่เกินยี่สิบห้าหน่วยกิต หรือน้อยกว่าเก้านายกิต อาจยื่นคำร้องขออนุมัติจากคณบดีเป็นกรณีพิเศษได้อีกหนึ่งภาคการศึกษา
  - ๙.๖ นักศึกษาที่ได้ลงทะเบียนเรียนก่อนวันเปิดภาคการศึกษาแล้ว ต่อมานักศึกษาผู้นั้นพ้นสภาพการเป็นนักศึกษา เนื่องจากผลการเรียนในภาคการศึกษาที่ผ่านมา ให้ถือว่าผลการลงทะเบียนเรียนในภาค

การศึกษานั้นเป็นโมฆะ ไม่มีผลผูกพันต่อมหาวิทยาลัย และนักศึกษาไม่มีสิทธิขอถอนเงินค่าธรรมเนียมการศึกษาของภาคการศึกษาที่เป็นโมฆะนั้นคืนได้

๔.๗ ในภาคการศึกษาปกติ นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนและชำระเงินภายในระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด ถ้าลงทะเบียนเรียนและชำระเงินหลังจากวันที่ยังมหาวิทยาลัยกำหนดไว้ ต้องชำระเงินค่าธรรมเนียมเพิ่มเป็นค่าปรับตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๔.๘ ในภาคการศึกษาฤดูร้อน นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนและชำระเงินภายในระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด หากพ้นกำหนดระยะเวลาดังกล่าว ถือว่าการเรียนในภาคการศึกษาฤดูร้อนนั้นเป็นโมฆะ

๔.๙ ในภาคการศึกษาใด หากนักศึกษาไม่ได้ลงทะเบียนเรียน และประสงค์จะขอรักษาสภาพการเป็นนักศึกษาให้ยื่นคำร้องขออนุมัติต่อคณบดีภายในสามสัปดาห์นับแต่วันเปิดภาคการศึกษานั้น และต้องชำระเงินค่าธรรมเนียมเพื่อรักษาสภาพการเป็นนักศึกษาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๑๐ กรณีที่มีเหตุอันควร มหาวิทยาลัยอาจประกาศเปิดรายวิชาเพิ่ม หรือปิดรายวิชาหนึ่ง รายวิชาใด หรือจำกัดจำนวนนักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนในรายวิชาใดก็ได้ กรณีดังกล่าวต้องกระทำภายในสองสัปดาห์แรก นับแต่วันเปิดภาคการศึกษาปกติ หรือภายในสัปดาห์แรก นับแต่วันเปิดภาคการศึกษาฤดูร้อน

ข้อ ๑๑ การลงทะเบียนเรียนในรายวิชาที่มีวิชาบังคับก่อน นักศึกษาต้องสอบผ่านในรายวิชาบังคับก่อน

ข้อ ๑๒ มหาวิทยาลัยกำหนดหลักเกณฑ์การลงทะเบียนเรียนในสถาบันอุดมศึกษาอื่นดังนี้

๑๒.๑ นักศึกษาสามารถลงทะเบียนเรียนในสถาบันอุดมศึกษาอื่นได้ในแต่ละภาคการศึกษา หากเป็นการลงทะเบียนเรียนเป็นกรณีพิเศษโดยไม่นับหน่วยกิต และได้รับอนุมัติจากคณบดี

๑๒.๒ นักศึกษาที่ประสงค์จะลงทะเบียนเรียนในสถาบันอุดมศึกษาอื่นเพื่อนับหน่วยกิตในหลักสูตรสาขาวิชา ต้องเป็นไปตามเงื่อนไขดังนี้

๑๒.๒.๑ เป็นนักศึกษาที่อยู่ในโครงการของหลักสูตรสาขาวิชาที่จัดให้มีการเรียนการสอนร่วมระหว่างสถาบันอุดมศึกษา และได้รับความเห็นชอบจากคณะที่รับผิดชอบหลักสูตร

๑๒.๒.๒ รายวิชาที่จะลงทะเบียนเรียนในสถาบันอุดมศึกษาอื่นต้องเป็นรายวิชาที่ไม่เปิดสอนในภาคการศึกษานั้น และต้องเทียบได้กับรายวิชาตามหลักสูตรสาขาวิชาของมหาวิทยาลัยการเทียบให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะที่รับผิดชอบหลักสูตรสาขาวิชา โดยถือเกณฑ์เนื้อหาและจำนวนหน่วยกิตเป็นหลัก ทั้งนี้ ต้องไม่เกินหกหน่วยกิต

๑๒.๓ การขออนุมัติลงทะเบียนเรียนในสถาบันอุดมศึกษาอื่น ให้นักศึกษายื่นคำร้องต่อคณะเพื่อพิจารณา และชำระเงินตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๑๓ การถอนรายวิชาและการเพิ่มรายวิชา

๑๓.๑ นักศึกษาอาจถอนรายวิชาและหรือขอเพิ่มรายวิชาได้ ทั้งนี้ต้องกระทำภายในสองสัปดาห์แรกของภาคการศึกษาปกติ หรือภายในสัปดาห์แรกของภาคการศึกษาฤดูร้อน โดยได้รับอนุมัติจากอาจารย์ผู้สอน และต้องเป็นไปตามเกณฑ์ในข้อ ๔.๒ ๔.๓ ๔.๔ และ ๔.๕

๑๓.๒ การถอนรายวิชาให้มีผลดังนี้

๑๓.๒.๑ ถ้าถอนรายวิชาภายในสองสัปดาห์แรกของภาคการศึกษาปกติ หรือภายในสัปดาห์แรกของภาคการศึกษาฤดูร้อน รายวิชานั้นจะไม่ปรากฏในใบแสดงผลการศึกษา

๑๓.๒.๒ ถ้าถอนรายวิชาภายหลังสองสัปดาห์แรก แต่ยังคงอยู่ในสัปดาห์แรกของภาคการศึกษาปกติ หรือภายหลังสัปดาห์แรก แต่ยังคงอยู่ในห้าสัปดาห์แรกของภาคการศึกษาฤดูร้อน ต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์ผู้สอน และการอนุมัติจากคณบดี โดยรายวิชานั้นจะปรากฏการประเมินผลเป็น W ในใบแสดงผลการศึกษา

๑๓.๒.๓ การถอนรายวิชาใดภายหลังกำหนดระยะเวลาในข้อ ๑๓.๒.๒ จะกระทำมิได้

การศึกษานั้นเป็นโมฆะ ไม่มีผลผูกพันต่อมหาวิทยาลัย และนักศึกษาไม่มีสิทธิขอถอนเงินค่าธรรมเนียมการศึกษาของภาคการศึกษาที่เป็นโมฆะนั้นคืนได้

๙.๗ ในภาคการศึกษาปกติ นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนและชำระเงินภายในระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด ถ้าลงทะเบียนเรียนและชำระเงินหลังจากวันที่มหาวิทยาลัยกำหนดไว้ ต้องชำระเงินค่าธรรมเนียมเพิ่มเป็นค่าปรับตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๙.๘ ในภาคการศึกษาฤดูร้อน นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนและชำระเงินภายในระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด หากพ้นกำหนดระยะเวลาดังกล่าว ถือว่าการเรียนในภาคการศึกษาฤดูร้อนนั้นเป็นโมฆะ

๙.๙ ในภาคการศึกษาใด หากนักศึกษาไม่ได้ลงทะเบียนเรียน และประสงค์จะขอรักษาสภาพการเป็นนักศึกษาให้ยื่นคำร้องขออนุมัติต่อคณบดีภายในสามสิบวันนับแต่วันเปิดภาคการศึกษานั้น และต้องชำระเงินค่าธรรมเนียมเพื่อรักษาสภาพการเป็นนักศึกษาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๑๐ กรณีที่มีเหตุอันควร มหาวิทยาลัยอาจประกาศเปิดรายวิชาเพิ่ม หรือปิดรายวิชาหนึ่งรายวิชาใด หรือจำกัดจำนวนนักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนในรายวิชาใดก็ได้ กรณีดังกล่าวต้องกระทำภายในสองสัปดาห์แรก นับแต่วันเปิดภาคการศึกษาปกติ หรือภายในสัปดาห์แรก นับแต่วันเปิดภาคการศึกษาฤดูร้อน

ข้อ ๑๑ การลงทะเบียนเรียนในรายวิชาที่มีวิชาบังคับก่อน นักศึกษาต้องสอบผ่านในรายวิชาบังคับก่อน

ข้อ ๑๒ มหาวิทยาลัยกำหนดหลักเกณฑ์การลงทะเบียนเรียนในสถาบันอุดมศึกษาอื่นดังนี้

๑๒.๑ นักศึกษาสามารถลงทะเบียนเรียนในสถาบันอุดมศึกษาอื่นได้ในแต่ละภาคการศึกษา หากเป็นการลงทะเบียนเรียนเป็นกรณีพิเศษโดยไม่ผ่านหน่วยกิต และได้รับอนุมัติจากคณบดี

๑๒.๒ นักศึกษาที่ประสงค์จะลงทะเบียนเรียนในสถาบันอุดมศึกษาอื่นเพื่อนับหน่วยกิตในหลักสูตรสาขาวิชา ต้องเป็นไปตามเงื่อนไขดังนี้

๑๒.๒.๑ เป็นนักศึกษาที่อยู่ในโครงการของหลักสูตรสาขาวิชาที่จัดให้มีการเรียนการสอนร่วมระหว่างสถาบันอุดมศึกษา และได้รับความเห็นชอบจากคณะที่รับผิดชอบหลักสูตร

๑๒.๒.๒ รายวิชาที่จะลงทะเบียนเรียนในสถาบันอุดมศึกษาอื่นต้องเป็นรายวิชาที่ไม่เปิดสอนในภาคการศึกษานั้น และต้องเทียบได้กับรายวิชาตามหลักสูตรสาขาวิชาของมหาวิทยาลัยการเทียบให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะที่รับผิดชอบหลักสูตรสาขาวิชา โดยถือเกณฑ์เนื้อหาและจำนวนหน่วยกิตเป็นหลัก ทั้งนี้ต้องไม่เกินหกหน่วยกิต

๑๒.๓ การขออนุมัติลงทะเบียนเรียนในสถาบันอุดมศึกษาอื่น ให้นักศึกษายื่นคำร้องต่อคณะเพื่อพิจารณา และชำระเงินตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๑๓ การถอนรายวิชาและการเพิ่มรายวิชา

๑๓.๑ นักศึกษาอาจขอถอนรายวิชาและหรือขอเพิ่มรายวิชาได้ ทั้งนี้ต้องกระทำภายในสองสัปดาห์แรกของภาคการศึกษาปกติ หรือภายในสัปดาห์แรกของภาคการศึกษาฤดูร้อน โดยได้รับอนุมัติจากอาจารย์ผู้สอน และต้องเป็นไปตามเกณฑ์ในข้อ ๙.๒ ๙.๓ ๙.๔ และ ๙.๕

๑๓.๒ การถอนรายวิชาให้มีผลดังนี้

๑๓.๒.๑ ถ้าขอถอนรายวิชาภายในสองสัปดาห์แรกของภาคการศึกษาปกติ หรือภายในสัปดาห์แรกของภาคการศึกษาฤดูร้อน รายวิชานั้นจะไม่ปรากฏในใบแสดงผลการศึกษา

๑๓.๒.๒ ถ้าขอถอนรายวิชาภายหลังสองสัปดาห์แรก แต่ยังคงอยู่ภายในสิบสองสัปดาห์ของภาคการศึกษาปกติ หรือภายหลังสัปดาห์แรก แต่ยังคงอยู่ภายในห้าสัปดาห์ของภาคการศึกษาฤดูร้อน ต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์ผู้สอน และการอนุมัติจากคณบดี โดยรายวิชานั้นจะปรากฏการประเมินผลเป็น W ในใบแสดงผลการศึกษา

๑๓.๒.๓ การถอนรายวิชาใดภายหลังกำหนดระยะเวลาในข้อ ๑๓.๒.๒ จะกระทำมิได้

๑๓.๓ การถอนรายวิชาจนมีจำนวนหน่วยกิตต่ำกว่า หรือเพิ่มรายวิชาจนมีจำนวนหน่วยกิตสูงกว่าที่ระบุไว้ในข้อ ๙.๓ และ ๙.๔ จะกระทำมิได้ เว้นแต่มีเหตุอันควรที่ระบุไว้ในข้อ ๙.๕ หรือการถอนรายวิชาที่มีการประเมินผลเป็น W

ข้อ ๑๔ การเรียนซ้ำหรือเรียนแทน

๑๔.๑ นักศึกษาที่ได้รับระดับคะแนน  $D^+$  หรือ D ในรายวิชาใด มีสิทธิลงทะเบียนเรียนรายวิชานั้นซ้ำอีกได้ โดยนับระดับคะแนนที่ดีที่สุดเพียงครั้งเดียว

๑๔.๒ รายวิชาใดที่นักศึกษาได้รับระดับคะแนน F หรือได้รับการประเมินผลเป็น U หรือ W หากเป็นรายวิชาพื้นฐานวิชาชีพหรือวิชาชีพบังคับ ตามหลักสูตรสาขาวิชาแล้ว นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชานั้นซ้ำอีกจนกว่าจะได้รับระดับคะแนนหรือผลการประเมินตามที่หลักสูตรสาขาวิชากำหนดไว้

๑๔.๓ ในกรณีรายวิชาที่นักศึกษาได้รับการประเมินผลตามข้อ ๑๔.๒ ซึ่งเป็นรายวิชาชีพเลือกหรือวิชาเลือกเสรี นักศึกษาสามารถลงทะเบียนเรียนรายวิชาเลือกอื่นแทนได้

๑๔.๔ รายวิชาใดที่นักศึกษาได้รับระดับคะแนน F หรือได้รับการประเมินผลเป็น U เมื่อมีการลงทะเบียนเรียนรายวิชาซ้ำหรือแทนกันแล้ว ให้นับหน่วยกิตของรายวิชาดังกล่าวเพียงครั้งเดียวในการหาค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม

#### หมวด ๕

#### การวัดและประเมินผลการศึกษา

ข้อ ๑๕ การวัดและประเมินผลการศึกษา เป็นหน้าที่และความรับผิดชอบของอาจารย์ผู้สอนหรือผู้ที่ได้รับมอบหมายจากคณะ โดยพิจารณาจากพัฒนาการของนักศึกษา ความประพฤติ การสังเกตพฤติกรรมการเรียน การร่วมกิจกรรม การสอบ หรือวิธีการอื่นใดที่กำหนดไว้ในหลักสูตรรายวิชา ซึ่งการวัดผลการศึกษาอาจมีหลายครั้งในระหว่างภาคการศึกษา และมีการวัดผลการศึกษาเมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษาอย่างน้อยภาคการศึกษาละหนึ่งครั้ง เพื่อการประเมินผลการศึกษา

ข้อ ๑๖ นักศึกษาต้องมีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่าร้อยละแปดสิบของระยะเวลาศึกษาทั้งหมดของแต่ละรายวิชา จึงจะมีสิทธิได้รับการประเมินผลในรายวิชาดังกล่าวได้ เว้นแต่จะได้รับอนุญาตเป็นกรณีพิเศษจากอาจารย์ผู้สอน

ข้อ ๑๗ มหาวิทยาลัยกำหนดให้คณะที่เปิดสอนระดับปริญญาตรี จัดการวัดและประเมินผลการศึกษาสำหรับรายวิชาที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนในแต่ละภาคการศึกษา โดยกำหนดหลักเกณฑ์ดังนี้

๑๗.๑ การประเมินผลการศึกษาสำหรับรายวิชาที่มีการประเมินผลเป็นระดับคะแนน มีลำดับขั้นดังนี้

| ระดับคะแนน | ผลการศึกษา            | ค่าระดับคะแนนต่อหน่วยกิต |
|------------|-----------------------|--------------------------|
| A          | ดีเยี่ยม (Excellent)  | ๔.๐                      |
| $B^+$      | ดีมาก (Very Good)     | ๓.๕                      |
| B          | ดี (Good)             | ๓.๐                      |
| $C^+$      | ดีพอใช้ (Fairly Good) | ๒.๕                      |
| C          | พอใช้ (Fair)          | ๒.๐                      |
| $D^+$      | อ่อน (Poor)           | ๑.๕                      |
| D          | อ่อนมาก (Very Poor)   | ๑.๐                      |
| F          | ตก (Fail)             | ๐.๐                      |



๑๗.๒ ในกรณีที่ไม่มีผลการประเมินผลเป็นระดับคะแนน ให้ประเมินผลการศึกษาเป็นสัญลักษณ์ดังนี้

| สัญลักษณ์ | ความหมาย                                                     |
|-----------|--------------------------------------------------------------|
| W         | ถอนรายวิชาโดยได้รับอนุมัติ (Withdrawn)                       |
| I         | การประเมินผลยังไม่สมบูรณ์ (Incomplete)                       |
| S         | ผลการศึกษา การปฏิบัติ ฝึกงาน เป็นที่พอใจ (Satisfactory)      |
| U         | ผลการศึกษา การปฏิบัติ ฝึกงาน ไม่เป็นที่พอใจ (Unsatisfactory) |
| AU        | การลงทะเบียนเรียนเป็นกรณีพิเศษโดยไม่นับหน่วยกิต (Audit)      |

๑๗.๓ การให้ระดับคะแนนในแต่ละรายวิชา กระทำได้ในกรณีต่อไปนี้

๑๗.๓.๑ นักศึกษาเข้าสอบ และมีผลงานที่สามารถประเมินผลการศึกษาได้

๑๗.๓.๒ เปลี่ยนผลการศึกษาจาก I

๑๗.๔ การให้ระดับคะแนน F นอกเหนือไปจากข้อ ๑๗.๑ กระทำได้ในกรณีต่อไปนี้

๑๗.๔.๑ มีเวลาการศึกษาไม่ครบตามเกณฑ์ในข้อ ๑๖

๑๗.๔.๒ เมื่อนักศึกษากระทำผิดระเบียบการสอบในแต่ละภาคการศึกษาตามระเบียบ

หรือประกาศมหาวิทยาลัยว่าด้วยการนั้น ๆ และได้รับการตัดสินให้ได้รับระดับคะแนน F

๑๗.๕ การประเมินผลการศึกษาเป็น W กระทำได้ในกรณีต่อไปนี้

๑๗.๕.๑ ได้รับอนุมัติให้ถอนรายวิชาตามข้อ ๑๓.๒.๒

๑๗.๕.๒ ได้รับอนุมัติให้ลาพักการศึกษาตามข้อ ๒๒.๑

๑๗.๕.๓ นักศึกษาถูกสั่งพักการเรียนในภาคการศึกษานั้น

๑๗.๕.๔ ได้รับอนุมัติจากคณบดีให้เปลี่ยนผลการศึกษาจาก I เป็น W เนื่องจากป่วย

หรือเหตุอันสุดวิสัยยังไม่สิ้นสุด

๑๗.๕.๕ ในรายวิชาที่นักศึกษาได้รับอนุญาตให้ลงทะเบียนเรียนเป็นกรณีพิเศษโดยไม่

นับหน่วยกิต และมีระยะเวลาศึกษาไม่ครบร้อยละแปดสิบของระยะเวลาศึกษาตลอดภาคการศึกษา

๑๗.๖ การประเมินผลการศึกษาเป็น I กระทำได้ในกรณีต่อไปนี้

๑๗.๖.๑ มีเหตุเจ็บป่วยหรือเหตุสุดวิสัยในช่วงการสอบ และมีระยะเวลาศึกษาครบตามเกณฑ์ในข้อ ๑๖ โดยได้รับอนุมัติจากคณบดี

๑๗.๖.๒ กรณีนักศึกษาทำงานที่ได้รับมอบหมายซึ่งเป็นส่วนประกอบการศึกษา ยังไม่สมบูรณ์ และอาจารย์ผู้สอนรายวิชานั้นเห็นควรให้รอผลการศึกษาไว้ โดยได้รับความเห็นชอบจากหัวหน้าสาขา

๑๗.๗ การเปลี่ยนผลการศึกษาจาก I เป็นระดับคะแนน นักศึกษาต้องยื่นคำร้องต่ออาจารย์ผู้สอนเมื่อพร้อมที่จะให้มีการวัดผลที่สมบูรณ์ ทั้งนี้ต้องดำเนินการให้เสร็จสิ้นภายในระยะเวลาสิบวันทำการหลังจากวันเปิดภาคการศึกษาถัดไป ยกเว้นการเปลี่ยนผลการศึกษาจาก I ของรายวิชาที่เป็นโครงการ ให้อาจารย์ผู้สอนขออนุมัติจากคณบดีเพื่อเปลี่ยนผลการศึกษาจาก I เป็นระดับคะแนนก่อนวันสิ้นสุดภาคการศึกษาถัดไป หากพ้นกำหนดระยะเวลาทั้งสองกรณีนี้แล้ว ผลการศึกษาที่เป็น I ในรายวิชาใดจะถูกเปลี่ยนเป็นระดับคะแนน F โดยอัตโนมัติ

ภาคการศึกษาถัดไป หมายถึง ภาคการศึกษาที่ถัดจากภาคการศึกษานักศึกษาได้รับระดับคะแนน I ยกเว้นภาคการศึกษาฤดูร้อนที่นักศึกษาไม่ได้ลงทะเบียนเรียน

๑๗.๘ การประเมินผลการศึกษาเป็น S และ U กระทำได้ในกรณีต่อไปนี้

๑๗.๘.๑ รายวิชาที่หลักสูตรสาขาวิชากำหนดไว้ว่ามีการประเมินผลการศึกษาประเภทไม่เป็นระดับคะแนน

๑๗.๘.๒ รายวิชาที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนนอกเหนือไปจากหลักสูตรสาขาวิชา และขอรับการประเมินผลการศึกษาประเภทไม่เป็นระดับคะแนน ผลการศึกษาที่เป็น S หรือ U จะไม่มีค่าระดับคะแนนต่อหน่วยกิต และหน่วยกิตที่ได้จะไม่นำมาคำนวณหาค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาคการศึกษาและค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม แต่ให้นับรวมเข้าเป็นหน่วยกิตสะสมด้วย

๑๗.๙ การให้ AU กระทำได้ในรายวิชาหนึ่งรายวิชาใดที่อาจารย์ที่ปรึกษาแนะนำให้นักศึกษาลงทะเบียนเรียนเป็นกรณีพิเศษโดยไม่นับหน่วยกิต ทั้งนี้ต้องได้รับอนุญาตจากอาจารย์ผู้สอนรายวิชานั้น

ข้อ ๑๘ การหาค่าระดับคะแนนเฉลี่ย

๑๘.๑ ระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาคการศึกษา คือ ระดับคะแนนเฉลี่ยที่คำนวณเฉพาะรายวิชาที่ลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษานั้น

๑๘.๒ ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม คือ ระดับคะแนนเฉลี่ยที่คำนวณจากรายวิชาที่ลงทะเบียนเรียนตั้งแต่ภาคการศึกษาแรกจนถึงภาคการศึกษาปัจจุบัน

๑๘.๓ การหาค่าระดับคะแนนเฉลี่ย ให้ดำเนินการโดยรวมผลคูณของค่าระดับคะแนนต่อหน่วยกิตกับจำนวนหน่วยกิตของแต่ละรายวิชา แล้วหารผลรวมดังกล่าวด้วยจำนวน หน่วยกิตรวมทุกรายวิชา ทั้งนี้ให้มีทศนิยมสองตำแหน่งโดยไม่มีการปัดเศษ

๑๘.๔ การหาค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมเพื่อขอสำเร็จการศึกษา ให้คิดเฉพาะจำนวนหน่วยกิตในรายวิชาที่กำหนดไว้ในหลักสูตรสาขาวิชา รวมทั้งรายวิชาที่เรียนซ้ำหรือเรียนแทนตามข้อ ๑๔

ข้อ ๑๙ การวัดผลการศึกษาโดยวิธีการสอบและการพิจารณาโทษเนื่องจากการทุจริตในการสอบ ให้เป็นไปตามระเบียบว่าด้วยการสอบและระเบียบว่าด้วยวินัยนักศึกษาของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๒๐ สถานภาพนักศึกษา

มหาวิทยาลัยจะจำแนกสถานภาพนักศึกษาตามผลการศึกษาในทุกภาคการศึกษา ทั้งนี้ไม่นับภาคการศึกษาที่ได้ลาพักหรือถูกให้พักการศึกษา

สถานภาพนักศึกษามี ๓ ประเภท คือ นักศึกษาปกติ นักศึกษาในภาวะวิกฤต และนักศึกษาในภาวะรอพินิจ

๒๐.๑ นักศึกษาปกติ คือ นักศึกษาที่ได้ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม ตั้งแต่ ๒.๐๐ ขึ้นไป

๒๐.๒ นักศึกษาในภาวะวิกฤต คือ นักศึกษาที่ได้ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ ๑.๐๐ ถึง ๑.๙๙ ในภาคการศึกษาแรก หรือได้ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ ๑.๒๕ ถึง ๑.๙๙ ในภาคการศึกษาที่สอง ที่เข้าศึกษาในมหาวิทยาลัย

๒๐.๓ นักศึกษาในภาวะรอพินิจ คือ นักศึกษาที่ได้ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๒.๐๐ โดยให้จำแนกนักศึกษาในภาวะรอพินิจ ดังนี้

๒๐.๓.๑ นักศึกษาที่ได้ศึกษาในมหาวิทยาลัยครบสองภาคการศึกษาแล้ว และได้ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ ๑.๕๐ ถึง ๑.๙๙ จะได้รับภาวะรอพินิจครั้งที่ ๑

๒๐.๓.๒ นักศึกษาที่อยู่ในภาวะรอพินิจครั้งที่ ๑ ที่ได้ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ ๑.๗๐ ถึง ๑.๙๙ ในภาคการศึกษาถัดไป จะได้รับภาวะรอพินิจครั้งที่ ๒

๒๐.๓.๓ นักศึกษาที่อยู่ในภาวะรอพินิจครั้งที่ ๒ ที่ได้ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ ๑.๕๐ ถึง ๑.๙๙ ในภาคการศึกษาถัดไป จะได้รับภาวะรอพินิจครั้งที่ ๓

## หมวด ๖

## การลา

## ข้อ ๒๑ การลาพักและการลาป่วย

๒๑.๑ การลาพักตั้งแต่หนึ่งวันขึ้นไป ต้องยื่นใบลาพร้อมด้วยคำรับรองของผู้ปกครองหรืออาจารย์ที่ปรึกษาต่ออาจารย์ประจำวิชาก่อนวันลา

๒๑.๒ การลาพักในระยะเวลาระหว่างการสอบ ให้ปฏิบัติตามข้อ ๑๗.๖.๑

๒๑.๓ การลาป่วยต้องยื่นใบลาต่ออาจารย์ประจำวิชาในวันแรกที่กลับมาเรียน ในกรณีที่ลาป่วยตั้งแต่ห้าวันขึ้นไปต้องมีใบรับรองแพทย์

๒๑.๔ การลาป่วยในระยะเวลาระหว่างการสอบให้ปฏิบัติตามข้อ ๑๗.๖.๑

## ข้อ ๒๒ การลาพักการศึกษา

๒๒.๑ การลาพักการศึกษาเป็นการลาพักทั้งภาคการศึกษา ให้ยกเลิกการลงทะเบียนเรียน โดยรายวิชาที่ได้ลงทะเบียนเรียนทั้งหมดในภาคการศึกษานั้นจะไม่ปรากฏในใบแสดงผลการศึกษา แต่หากเป็นการลาพักการศึกษาหลังจากสัปดาห์ที่สิบสองของภาคการศึกษาปกติ หรือหลังจากสัปดาห์ที่ห้าของภาคการศึกษาฤดูร้อน จะถูกบันทึกการประเมินผลการศึกษาเป็น W ในกรณีที่นักศึกษาได้ชำระเงินค่าธรรมเนียมการศึกษาไปก่อนแล้วจะไม่ได้รับการคืนเงินดังกล่าว

๒๒.๒ นักศึกษาอาจยื่นคำร้องขอลาพักการศึกษาโดยได้รับอนุมัติจากคณบดีในกรณีต่อไปนี้

๒๒.๒.๑ ถูกเกณฑ์หรือระดมเข้ารับราชการทหารกองประจำการ

๒๒.๒.๒ ได้รับทุนแลกเปลี่ยนนักศึกษาระหว่างประเทศ หรือทุนอื่นใดที่มหาวิทยาลัย

เห็นสมควรสนับสนุน

๒๒.๒.๓ ประสบอุบัติเหตุ ภัยอันตราย หรือเจ็บป่วยจนต้องพักรักษาตัวตามคำสั่งแพทย์ เป็นเวลานานเกินกว่าร้อยละยี่สิบของระยะเวลาศึกษาทั้งหมดโดยมีใบรับรองแพทย์

๒๒.๓ เมื่อมีเหตุอันควรนอกเหนือไปจากข้อ ๒๒.๒ ให้เป็นอำนาจของคณบดี

๒๒.๔ นักศึกษาใหม่ไม่มีสิทธิขอลาพักการศึกษาในภาคการศึกษาแรก เว้นแต่มีเหตุสุดวิสัย ให้เสนออธิการบดีพิจารณาอนุมัติเป็นรายกรณีไป

๒๒.๕ การลาพักการศึกษาและการรักษาสภาพการเป็นนักศึกษา กระทำได้ไม่เกินสองภาค การศึกษาติดต่อกัน เว้นแต่มีเหตุอันควร ให้เสนออธิการบดีพิจารณาอนุมัติเป็นรายกรณีไป

๒๒.๖ นักศึกษาต้องชำระเงินค่ารักษาสภาพการเป็นนักศึกษาทุกภาคการศึกษาที่ได้รับอนุมัติให้รักษาสภาพการเป็นนักศึกษา ตามอัตราที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๒๒.๗ การลาพักการศึกษาไม่ว่าด้วยเหตุใด หรือการถูกสั่งให้พักการศึกษาแล้วแต่กรณี ไม่เป็นเหตุให้ขยายระยะเวลาการศึกษาเกินกว่าสองเท่าของแผนการเรียนตามหลักสูตรสาขาวิชา ยกเว้นการลาพักการศึกษาตามข้อ ๒๒.๒.๑

## ข้อ ๒๓ การลาออก

### แบบข้อบังคับ

นักศึกษาที่ประสงค์จะลาออกจากการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัยต้องได้รับความเห็นชอบจากผู้ปกครองและให้ยื่นคำร้องขอลาออกต่อคณะ ทั้งนี้ต้องมีหนังสือหรือภาระผูกพันใด ๆ กับมหาวิทยาลัย และการลาออกจะมีผลสมบูรณ์เมื่อนักศึกษาได้รับอนุมัติให้ลาออกได้

### หมวด ๗

#### การโอนและการย้าย

ข้อ ๒๔ การรับโอนนักศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่น

๒๔.๑ ผู้มีสิทธิขอโอนมาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่นต้องมีคุณสมบัติดังนี้

๒๔.๑.๑ มีคุณสมบัติครบถ้วนตามข้อ ๖

๒๔.๑.๒ เป็นนิสิต นักศึกษา จากสถาบันอุดมศึกษาที่มหาวิทยาลัยให้การรับรอง

๒๔.๑.๓ มีระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมนับถึงภาคการศึกษาสุดท้ายก่อนการขอโอน ไม่ต่ำกว่า ๒.๐๐ หรือตามเกณฑ์ที่คณะกำหนด

๒๔.๒ การรับโอนต้องผ่านความเห็นชอบจากคณบดีของคณะที่ขอโอนเข้า และต้องได้รับอนุมัติจากอธิการบดี

๒๔.๓ การเทียบโอน หรือรับโอนรายวิชา ต้องผ่านการพิจารณาของคณะกรรมการเทียบโอนประจำหลักสูตรสาขาวิชาที่ขอโอนเข้า โดยยึดหลักเกณฑ์ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๒๔.๔ นักศึกษารับโอน ต้องมีระยะเวลาศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัยไม่น้อยกว่าหนึ่งปี การศึกษา แต่ไม่เกินสองเท่าของจำนวนปีการศึกษาที่จำเป็นต้องศึกษา เพื่อให้ได้หน่วยกิตที่คงเหลือจนครบถ้วนตามหลักสูตรสาขาวิชา และต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชาไม่น้อยกว่ากึ่งหนึ่งของจำนวนหน่วยกิตรวมของแต่ละหลักสูตรสาขาวิชาจึงจะมีสิทธิสำเร็จการศึกษา

ข้อ ๒๕ การย้ายหลักสูตรสาขาวิชาต่างคณะของนักศึกษา ต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์ดังนี้

๒๕.๑ ได้รับอนุญาตจากผู้ปกครอง อาจารย์ที่ปรึกษา คณบดีคณะที่นักศึกษาสังกัดอยู่เดิม และต้องได้รับอนุมัติจากคณบดีของคณะที่นักศึกษาประสงค์จะย้ายเข้าศึกษา

๒๕.๒ ศึกษามาแล้วไม่น้อยกว่าสองภาคการศึกษาปกติ และมีหน่วยกิตสะสมไม่น้อยกว่าสามสิบหน่วยกิต

๒๕.๓ ยื่นคำร้องขอย้ายต่อคณะก่อนกำหนดการลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาใหม่ไม่น้อยกว่าสามสิบวัน

๒๕.๔ เมื่อได้รับอนุมัติให้ย้ายหลักสูตรสาขาวิชาต่างคณะ ให้เทียบโอนรายวิชาได้เฉพาะรายวิชาที่อยู่ในหลักสูตรสาขาวิชาใหม่ที่เข้าศึกษา

๒๕.๕ ระยะเวลาการศึกษา ให้นับแต่วันขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาในคณะที่นักศึกษาสังกัดอยู่เดิม

ข้อ ๒๖ การย้ายหลักสูตรสาขาวิชาในคณะเดียวกันของนักศึกษา ต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์ดังนี้

๒๖.๑ ได้รับอนุญาตจากผู้ปกครอง อาจารย์ที่ปรึกษา หัวหน้าสาขาที่นักศึกษาสังกัดอยู่เดิม หัวหน้าสาขาที่นักศึกษาประสงค์จะย้ายเข้าศึกษา และได้รับอนุมัติจากคณบดี

๒๖.๒ ศึกษามาแล้วไม่น้อยกว่าสองภาคการศึกษาปกติ และมีหน่วยกิตสะสมไม่น้อยกว่าสามสิบหน่วยกิต

๒๖.๓ ยื่นคำร้องขอย้ายต่อคณะก่อนกำหนดการลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาใหม่ ไม่น้อยกว่าสามสัปดาห์

๒๖.๔ เมื่อได้รับอนุมัติให้ย้ายหลักสูตรสาขาวิชา ให้เทียบโอนรายวิชาได้เฉพาะรายวิชาที่อยู่ในหลักสูตรสาขาวิชาใหม่ที่เข้าศึกษา

๒๖.๕ ระยะเวลาการศึกษา ให้นับแต่วันขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาในหลักสูตรสาขาวิชาเดิม

ข้อ ๒๗ การเทียบโอนผลการศึกษา ให้เป็นไปตามระเบียบว่าด้วยการเทียบโอนผลการศึกษาของมหาวิทยาลัย

## หมวด ๘

### การฟื้นฟูสภาพการเป็นนักศึกษา

ข้อ ๒๘ นักศึกษาจะฟื้นฟูสภาพการเป็นนักศึกษาในกรณีต่อไปนี้

๒๘.๑ เสียชีวิต

๒๘.๒ ลาออก

๒๘.๓ ถูกให้ออก

๒๘.๔ ถูกตัดชื่อออก

๒๘.๕ ไม่ลงทะเบียนเรียนให้เสร็จสิ้นภายในระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด ยกเว้นผู้ได้รับอนุมัติให้ลาพักการศึกษาตามข้อ ๒๒

๒๘.๖ ไม่ชำระเงินค่าธรรมเนียมเพื่อรักษาสภาพการเป็นนักศึกษาตามข้อ ๙.๙

๒๘.๗ ใช้ระยะเวลาศึกษาเกินกว่าสองเท่าของระยะเวลาที่กำหนดไว้ในหลักสูตรสาขาวิชานับแต่วันขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย

๒๘.๘ การฟื้นฟูสภาพเนื่องจากผลการศึกษา ให้เป็นไปตามที่กำหนดดังตาราง

| ระยะเวลาที่เข้าศึกษา<br>(ไม่นับภาคการศึกษาที่ลาพักหรือถูกให้พักการศึกษา) | ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม |                             |                    |
|--------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------|--------------------|
|                                                                          | ภาวะวิกฤต            | ภาวะรอพินิจ                 | ฟื้นฟูสภาพนักศึกษา |
| ภาคการศึกษาแรกที่เข้าศึกษา                                               | ๑.๐๐ - ๑.๙๙          | -                           | ต่ำกว่า ๑.๐๐       |
| ภาคการศึกษาที่สองที่เข้าศึกษา                                            | ๑.๒๕ - ๑.๙๙          | -                           | ต่ำกว่า ๑.๒๕       |
| ภาคการศึกษาที่สามเป็นต้นไป                                               | -                    | ๑.๕๐ - ๑.๙๙<br>(ครั้งที่ ๑) | ต่ำกว่า ๑.๕๐       |
| ภาคการศึกษาถัดไป หลังจากได้รับภาวะรอพินิจครั้งที่ ๑                      | -                    | ๑.๗๐ - ๑.๙๙<br>(ครั้งที่ ๒) | ต่ำกว่า ๑.๗๐       |
| ภาคการศึกษาถัดไป หลังจากได้รับภาวะรอพินิจครั้งที่ ๒                      | -                    | ๑.๙๐ - ๑.๙๙<br>(ครั้งที่ ๓) | ต่ำกว่า ๑.๙๐       |
| ภาคการศึกษาถัดไป หลังจากได้รับภาวะรอพินิจครั้งที่ ๓                      | -                    | -                           | ต่ำกว่า ๒.๐๐       |

๒๘.๙ สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรสาขาวิชาและได้รับอนุมัติปริญญา

ข้อ ๒๙ อธิการบดีมีอำนาจอนุมัติให้นักศึกษาผู้พ้นสภาพจากการเป็นนักศึกษา ตามข้อ ๒๘.๕ และ ๒๘.๖ กลับเข้าเป็นนักศึกษาใหม่ได้เป็นกรณีพิเศษเมื่อมีเหตุอันควร โดยให้ถือระยะเวลาที่พ้นสภาพจากการเป็นนักศึกษา เป็นระยะเวลาพักการศึกษา ทั้งนี้ต้องไม่พ้นกำหนดระยะเวลาหนึ่งปี นับแต่วันที่นักศึกษาผู้นั้นพ้นสภาพจากการเป็นนักศึกษา โดยนักศึกษาต้องชำระเงินค่าธรรมเนียมเสมือนเป็นผู้ลาพักการศึกษา รวมทั้งค่าคืนสภาพการเป็นนักศึกษาและค่าธรรมเนียมอื่นใดที่ค้างชำระ

#### หมวด ๙

##### การสำเร็จการศึกษา

ข้อ ๓๐ นักศึกษาผู้มีสิทธิขอสำเร็จการศึกษาและขออนุมัติปริญญาต้องมีคุณสมบัติดังนี้

๓๐.๑ ศึกษารายวิชาครบตามหลักสูตรสาขาวิชาและข้อกำหนดของคณะนั้น

๓๐.๒ มีหน่วยกิตสะสมไม่ต่ำกว่าที่หลักสูตรสาขาวิชากำหนดไว้ และได้ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า ๒.๐๐

๓๐.๓ เป็นผู้มีคุณสมบัติที่ไม่ขัดต่อระเบียบของมหาวิทยาลัย โดยต้องผ่านและมีใบแสดงผลกิจกรรมเสริมหลักสูตรสาขาวิชาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๓๑ การยื่นคำร้องขอสำเร็จการศึกษาและขออนุมัติปริญญา ต้องดำเนินการในภาคการศึกษาที่คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา และภายในระยะเวลาสามสัปดาห์นับแต่วันเปิดภาคการศึกษานั้น

ข้อ ๓๒ นักศึกษาที่ไม่ดำเนินการตามข้อ ๓๐ จะไม่ได้รับการพิจารณาเสนอชื่อเพื่อขออนุมัติปริญญา ในภาคการศึกษานั้น และต้องชำระเงินค่ารักษาสภาพการเป็นนักศึกษาทุกภาคการศึกษาจนถึงภาคการศึกษาที่นักศึกษายื่นคำร้องขอสำเร็จการศึกษาและขออนุมัติปริญญา

ข้อ ๓๓ นักศึกษาที่สำเร็จการศึกษา ต้องยื่นคำร้องขอขึ้นทะเบียนบัณฑิต เพื่อขอรับปริญญาพร้อมชำระเงินค่าขึ้นทะเบียนบัณฑิตตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๓๔ การเสนอชื่อเพื่อรับปริญญาให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

#### หมวด ๑๐

##### การให้ปริญญาเกียรตินิยมและเหรียญเกียรตินิยม

ข้อ ๓๕ นักศึกษาผู้มีสิทธิได้รับอนุมัติปริญญาเกียรตินิยมต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์ดังนี้

๓๕.๑ มีระยะเวลาศึกษาอย่างมากไม่เกินจำนวนภาคการศึกษาตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตรสาขาวิชา ไม่เคยลงทะเบียนเรียนซ้ำรายวิชาใด ไม่เคยลาพักการศึกษายกเว้นขอลาพักการศึกษาตามข้อ ๒๒.๒ ไม่เคยถูกลงโทษเนื่องจากความผิดทางวินัย ไม่มีผลการศึกษายู่ในเกณฑ์ไม่เป็นที่พอใจ และมีระดับคะแนนไม่ต่ำกว่า C ทุกรายวิชา

๓๕.๒ นักศึกษาผู้สำเร็จการศึกษาที่มีคุณสมบัติครบถ้วนตามข้อ ๓๕.๑ และมีระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า ๓.๖๐ มีสิทธิได้รับอนุมัติปริญญาเกียรตินิยมอันดับหนึ่ง

๓๕.๓ นักศึกษาผู้สำเร็จการศึกษาที่มีคุณสมบัติครบถ้วนตามข้อ ๓๕.๑ และมีระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า ๓.๒๕ มีสิทธิได้รับอนุมัติปริญญาเกียรตินิยมอันดับสอง

๓๕.๔ การเสนอชื่อเพื่อขออนุมัติปริญญาเกียรตินิยม ให้อธิการบดีนำเสนอต่อสภามหาวิทยาลัยในคราวเดียวกันกับที่เสนอขออนุมัติปริญญาประจำภาคการศึกษานั้น

ข้อ ๓๖ การให้เกียรตินิยมเหรียญทองหรือเกียรตินิยมเหรียญเงิน

๓๖.๑ มหาวิทยาลัยจัดให้มีเหรียญเกียรตินิยมแก่ผู้สำเร็จการศึกษาที่มีผลการศึกษาคดีเด่น โดยแยกเป็นคณะที่รับผิดชอบหลักสูตรสาขาวิชา

๓๖.๒ เกียรตินิยมเหรียญทอง ให้แก่ผู้สำเร็จการศึกษาที่ได้ปริญญาเกียรตินิยมอันดับหนึ่ง และมีระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมสูงสุดในแต่ละคณะที่รับผิดชอบหลักสูตรสาขาวิชา

๓๖.๓ เกียรตินิยมเหรียญเงิน ให้แก่ผู้สำเร็จการศึกษาที่ได้ปริญญาเกียรตินิยมอันดับหนึ่ง และได้ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมเป็นลำดับที่สองในคณะที่รับผิดชอบหลักสูตรสาขาวิชา หรือกรณีผู้สำเร็จการศึกษาได้ปริญญาเกียรตินิยมอันดับสอง แต่มีระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมสูงสุดในคณะที่รับผิดชอบหลักสูตรสาขาวิชา

ข้อ ๓๗ การเสนอชื่อเพื่อรับเหรียญเกียรตินิยม ให้สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนดำเนินการปีการศึกษาละหนึ่งครั้ง และให้อธิการบดีนำเสนอต่อสภามหาวิทยาลัยเพื่อพิจารณาอนุมัติในคราวเดียวกันกับที่เสนอขออนุมัติปริญญาประจำภาคการศึกษาสุดท้ายของปีการศึกษา

ประกาศ ณ วันที่ ๒๕ เดือน กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๗



(ศาสตราจารย์กิตติคุณพระศักดิ์ จันทร์ประทีป)

นายกสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย



ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย  
ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ ๓)  
พ.ศ. ๒๕๕๙

โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติมข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ว่าด้วย การศึกษาระดับปริญญาตรี อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๗ (๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคล พ.ศ.๒๕๔๘ และโดยมติสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ในคราวประชุมครั้งที่ ๑๔๒ - ๗/๒๕๕๙ เมื่อวันที่ ๒๙ กรกฎาคม ๒๕๕๙ จึงออกข้อบังคับไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ว่าด้วยการศึกษา ระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๕๙ ”

ข้อ ๒ ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับกับนักศึกษาที่เข้าศึกษาตั้งแต่ปีการศึกษา ๒๕๕๙ เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกความในข้อ ๓๐ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ว่าด้วย การศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๗ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๓๐ นักศึกษาผู้มีสิทธิขอสำเร็จการศึกษาและขออนุมัติปริญญาต้องมีคุณสมบัติดังนี้

๓๐.๑ ศึกษารายวิชาครบตามหลักสูตรสาขาวิชาและข้อกำหนดของคณะนั้น มีหน่วยกิต สะสมไม่ต่ำกว่าที่หลักสูตรสาขาวิชากำหนดไว้ และได้ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า ๒.๐๐

๓๐.๒ มีความประพฤติที่ไม่ขัดต่อระเบียบของมหาวิทยาลัย และต้องผ่านการเข้าร่วม กิจกรรมเสริมหลักสูตรตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด และมีใบแสดงผลกิจกรรม

๓๐.๓ ผ่านเกณฑ์การทดสอบวัดสมรรถนะพื้นฐาน และสมรรถนะวิชาชีพตามที่ มหาวิทยาลัยกำหนด และได้รับใบรับรอง”

ประกาศ ณ วันที่ ๒๙ เดือนกรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๙

(รองศาสตราจารย์ประเสริฐ ชิตพงศ์)

นายกสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย





ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย  
ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี  
(ฉบับที่ ๔)  
พ.ศ. ๒๕๖๒

โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติมข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๗ (๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. ๒๕๔๘ และโดยมติสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ในคราวประชุมครั้งที่ ๑๗๖ - ๔/๒๕๖๒ เมื่อวันที่ ๒๘ พฤษภาคม ๒๕๖๒ จึงออกข้อบังคับไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ ๔) พ.ศ. ๒๕๖๒”

ข้อ ๒ ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับกับนักศึกษาที่เข้าศึกษาตั้งแต่ปีการศึกษา ๒๕๖๒ เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกความในข้อ ๑๓.๒ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๗ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๑๓.๒ การถอนรายวิชาให้มีผล ดังนี้

๑๓.๒.๑ ถ้าขอถอนรายวิชาภายในสองสัปดาห์แรกของภาคการศึกษาปกติ หรือภายในสัปดาห์แรกของภาคการศึกษาฤดูร้อนรายวิชานั้นจะไม่ปรากฏในใบแสดงผลการศึกษา

๑๓.๒.๒ ถ้าขอถอนรายวิชาภายหลังสองสัปดาห์แรกแต่ยังอยู่ภายในสิบสองสัปดาห์ของภาคการศึกษาปกติ หรือภายหลังสัปดาห์แรกแต่ยังอยู่ภายในห้าสัปดาห์ของภาคการศึกษาฤดูร้อน ต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์ผู้สอน และการอนุมัติจากหัวหน้าสาขา โดยรายวิชานั้นจะปรากฏการประเมินผลเป็น W ในใบแสดงผลการศึกษา

กรณีหลักสูตรที่ผลิตบัณฑิตตามความร่วมมือกับสถานประกอบการ ถ้าขอถอนรายวิชาภายหลังสองสัปดาห์แรกแต่ยังอยู่ภายในเจ็ดสัปดาห์ของการจัดการเรียนการสอนต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์ผู้สอน และการอนุมัติจากหัวหน้าสาขา โดยรายวิชานั้นจะปรากฏการประเมินผลเป็น W ในใบแสดงผลการศึกษา

๑๓.๒.๓ การถอนรายวิชาใดภายหลังกำหนดระยะเวลาในข้อ ๑๓.๒.๒ จะกระทำมิได้”

ข้อ ๔ ให้อธิการบดีรักษาราชการตามข้อบังคับนี้ รวมถึงให้มีอำนาจตีความและวินิจฉัยในกรณีที่มี  
ปัญหาเกี่ยวกับการปฏิบัติตามข้อบังคับนี้ การตีความและวินิจฉัยของอธิการบดีให้ถือเป็นที่สุด

ประกาศ ณ วันที่ ๒๘ เดือน พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๒



(ศาสตราจารย์กิตติคุณเปี่ยมศักดิ์ เมนะเสวต)  
อุปนายกสภามหาวิทยาลัย ปฏิบัติหน้าที่แทน  
นายกสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย



ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย  
ว่าด้วยการศึกษาาระดับปริญญาตรี  
(ฉบับที่ ๕)  
พ.ศ. ๒๕๖๒

โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติมข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ว่าด้วย การศึกษาาระดับปริญญาตรี อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๗ (๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ.๒๕๔๘ และโดยมติสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ในคราวประชุมครั้งที่ ๑๘๑ - ๙/๒๕๖๒ เมื่อวันที่ ๒๔ ตุลาคม ๒๕๖๒ จึงออกข้อบังคับไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ว่าด้วยการศึกษา ระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ ๕) พ.ศ. ๒๕๖๒”

ข้อ ๒ ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับกับนักศึกษาที่เข้าศึกษาตั้งแต่ปีการศึกษา ๒๕๖๐ เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกความในข้อ ๓๐.๑ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ว่าด้วย การศึกษาาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๕๙ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๓๐.๑ ศึกษารายวิชาครบตามหลักสูตรสาขาวิชาและข้อกำหนดของคณะนั้น มีหน่วยกิตสะสม ไม่ต่ำกว่าที่หลักสูตรสาขาวิชากำหนดไว้ และได้ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า ๒.๐๐ จากระบบ ๔ ระดับ คะแนนหรือเทียบเท่า”

ข้อ ๔ ให้อธิการบดีรักษาราชการตามข้อบังคับนี้ รวมถึงให้มีอำนาจตีความและวินิจฉัยในกรณีที่มี ปัญหาเกี่ยวกับการปฏิบัติตามข้อบังคับนี้ การตีความและวินิจฉัยของอธิการบดีให้ถือเป็นที่สุด

ประกาศ ณ วันที่ ๒๔ เดือน ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๒

(ศาสตราจารย์กิตติคุณเปี่ยมศักดิ์ เมนะเศวต)  
อุปนายกสภามหาวิทยาลัย ปฏิบัติหน้าที่แทน  
นายกสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

**ภาคผนวก ก**  
**ระเบียบมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย**  
**ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียนและผลลัพธ์การเรียนรู้ พ.ศ. 2563**



**ระเบียบมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย**  
**ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียนและผลลัพธ์การเรียนรู้**  
**พ.ศ. ๒๕๖๓**

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงระเบียบมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียนให้สอดคล้องกับสาระสำคัญในการจัดการศึกษาของชาติ โดยมุ่งเน้นให้ยึดหลักการศึกษาตลอดชีวิตเป็นการศึกษาที่เกิดจากการผสมผสานระหว่างการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย และจากประสบการณ์ของบุคคล เพื่อให้สามารถพัฒนาคุณภาพชีวิตได้อย่างต่อเนื่องตลอดชีวิต

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๗ (๒) และ (๓) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. ๒๕๔๘ และโดยมติสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ในคราวประชุมครั้งที่ ๑๘๙-๖/๒๕๖๓ เมื่อวันที่ ๓๐ กรกฎาคม ๒๕๖๓ จึงวางระเบียบไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ระเบียบนี้เรียกว่า “ระเบียบมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียนและผลลัพธ์การเรียนรู้ พ.ศ. ๒๕๖๓”

ข้อ ๒ ระเบียบนี้ให้มีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศเป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกระเบียบมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียน พ.ศ. ๒๕๕๑

ข้อ ๔ บรรดาข้อบังคับ ระเบียบ คำสั่ง ประกาศ มติหรือคำสั่งอื่นใดซึ่งขัดหรือแย้งกับระเบียบนี้ ให้ใช้ระเบียบนี้แทน

ข้อ ๕ ในระเบียบนี้

“มหาวิทยาลัย” หมายความว่า มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

“สภามหาวิทยาลัย” หมายความว่า สภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

“อธิการบดี” หมายความว่า อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

“คณะ” หมายความว่า คณะ วิทยาลัย หรือส่วนราชการที่เรียกชื่ออย่างอื่นที่มีฐานะเทียบเท่าคณะ ที่มีนักศึกษาสังกัด ซึ่งจัดตั้งตามกฎหมายกระทรวง หรือเป็นส่วนงานภายในที่จัดตั้งโดยสภามหาวิทยาลัย

“คณบดี” หมายความว่า คณบดี ผู้อำนวยการวิทยาลัย หรือหัวหน้าหน่วยงานที่เรียกชื่ออย่างอื่นที่มีฐานะเทียบเท่าคณะ ซึ่งจัดตั้งตามกฎหมายกระทรวง หรือเป็นส่วนงานภายในที่จัดตั้งโดยสภามหาวิทยาลัย

“การศึกษาในระบบ” หมายความว่า การศึกษาที่กำหนดจุดมุ่งหมาย วิธีการศึกษา หลักสูตร ระยะเวลาของการศึกษา การวัดและประเมินผล ซึ่งเป็นเงื่อนไขของการสำเร็จการศึกษาที่แน่นอน โดยได้รับประกาศนียบัตร ประกาศนียบัตรชั้นสูง อนุปริญญา ปริญญา หรือคุณวุฒิทางการศึกษาอื่น ๆ ซึ่งสถาบันอุดมศึกษายอมรับ

“การศึกษานอกระบบ” หมายความว่า การศึกษาที่มีความยืดหยุ่นในการกำหนดจุดมุ่งหมาย รูปแบบ วิธีการจัดการศึกษา ระยะเวลาของการศึกษา การวัดและประเมินผล ซึ่งเป็นเงื่อนไขของการสำเร็จการศึกษา โดยเนื้อหาและหลักสูตรจะต้องมีความเหมาะสมสอดคล้องกับสภาพปัญหาและความต้องการของบุคคลแต่ละกลุ่ม

“ผลการเรียน” หมายความว่า ความรู้ ทักษะ และเจตคติ ที่เกิดจากการศึกษาในระบบซึ่งสามารถแสดงในรูปแบบของคะแนนตัวอักษร หรือแต้มระดับคะแนนที่นำมาคิดคะแนนผลการเรียนหรือคำนวณแต้มระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมได้

“ประสบการณ์บุคคล” หมายความว่า ความสามารถและหรือสมรรถนะของบุคคลที่สั่งสมไว้จากการศึกษาด้วยตนเอง ประสบการณ์จากการทำงาน การฝึกอบรมที่สถานประกอบการจัดขึ้น การฝึกอบรมจากการปฏิบัติงาน การฝึกอาชีพ การสัมมนาและการประชุมเชิงปฏิบัติการ

“การศึกษาตามอัธยาศัย” หมายความว่า การศึกษาที่ให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ด้วยตนเอง ตามความสนใจ ศักยภาพ ความพร้อม และโอกาส โดยศึกษาจากบุคคล ประสบการณ์ สังคม สภาพแวดล้อม สื่อหรือแหล่งความรู้ อื่น ๆ

“ผลลัพธ์การเรียนรู้” หมายความว่า ความรู้ ทักษะ และเจตคติ ที่เกิดจากการศึกษาในระบบและการศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย และประสบการณ์บุคคลที่สั่งสมไว้ ที่เทียบได้ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของแต่ละระดับคุณวุฒิตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติซึ่งสามารถวัดและประเมินได้โดยวิธีการต่าง ๆ

“การเทียบโอนผลการเรียน” หมายความว่า ความสามารถและหรือสมรรถนะที่ได้จากการศึกษาการศึกษาในระบบจากสถาบันเดียวกันหรือสถาบันอื่น ๆ ในระดับการศึกษาที่เทียบเท่ากับระดับการศึกษาที่ผู้เรียนประสงค์จะเข้าศึกษามาเทียบกับรายวิชาในหลักสูตรเพื่อให้ได้หน่วยกิต

“การเทียบโอนผลลัพธ์การเรียนรู้” หมายความว่า ความสามารถและหรือสมรรถนะที่ได้จากการศึกษาทั้งการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย จากสถาบันเดียวกันหรือสถาบันอื่น ๆ ในระดับการศึกษาที่เทียบเท่ากับระดับการศึกษาที่ผู้เรียนประสงค์จะเข้าศึกษามาเทียบกับรายวิชาในหลักสูตรเพื่อให้ได้หน่วยกิต

“การเทียบโอนประสบการณ์” หมายความว่า การนำผลลัพธ์การเรียนรู้มาขอเทียบกับเนื้อหาสาระสำคัญของรายวิชาต่าง ๆ ของการเรียนในระบบตามหลักสูตรเพื่อให้ได้หน่วยกิต โดยผู้เรียนสามารถแสดงได้ว่า มีความรู้ ทักษะ และเจตคติของตนเอง พร้อมทั้งมีหลักฐานที่แสดงว่าผู้เรียนมีผลสัมฤทธิ์ตรงตามวัตถุประสงค์ หรือผลลัพธ์การเรียนรู้ ที่กำหนดในรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาของหลักสูตรที่ผู้เรียนศึกษาอยู่หรือประสงค์จะศึกษา ซึ่งควรได้รับการประเมินผลการเรียนรู้เพื่อเทียบโอนประสบการณ์ที่มีเพื่อส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตและไม่ต้องศึกษาซ้ำในเนื้อหาสาระที่ผู้เรียนมีความรู้ทักษะก่อนแล้ว

“คลังหน่วยกิต” หมายความว่า ระบบทะเบียนสะสมหน่วยกิตสำหรับผู้เรียนที่เข้าศึกษา รายวิชาต่าง ๆ ในหลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรฝึกอบรม หรือหลักสูตรระยะยาวในระดับอนุปริญญา หรือปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยที่จัดไว้สำหรับการจัดการศึกษา และได้จากการเทียบโอนในระบบคลังหน่วยกิตโดยจัดให้มีหลักฐานการสะสมหน่วยกิต อาทิ สมุดสะสมหน่วยกิต แฟ้มสะสมงานแบบอิเล็กทรอนิกส์ออนไลน์และฝากในคลังหน่วยกิตของมหาวิทยาลัย

“หลักสูตรในระบบคลังหน่วยกิต” หมายความว่า หลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรฝึกอบรม หรือหลักสูตรระยะยาวในระดับอนุปริญญา หรือปริญญาตรีของมหาวิทยาลัย อาจจัดในชั้นเรียน นอกชั้นเรียน หรือการศึกษาแบบทางไกลผ่านสื่อ เรียนเป็นกลุ่มหรือเรียนรู้ด้วยตนเองที่มีหลักฐานการแสดงผลความรู้เป็นใบรับรอง วุฒิบัตร หรือลักษณะอื่นใด โดยสะสมหน่วยกิตผลความรู้ไว้ในระบบคลังหน่วยกิตและไม่จำกัดระยะเวลาในการสะสมหน่วยกิต

“คณะกรรมการประเมินความรู้” หมายความว่า คณะกรรมการที่ทำหน้าที่ประเมินผลการเทียบโอนกรณีมีเหตุผลความจำเป็นในการเทียบโอนความรู้

“คณะกรรมการเทียบโอน” หมายความว่า คณะกรรมการเทียบโอนผลการเรียนและผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ที่แต่งตั้งโดยคณบดี

ข้อ ๖ ให้อธิการบดีรักษาการตามระเบียบนี้ และให้มีอำนาจออกประกาศเพื่อกำหนดหลักเกณฑ์วิธีการปฏิบัติให้เป็นไปตามระเบียบนี้ ตลอดจนวินิจฉัยในกรณีที่มีปัญหาและให้ถือว่าคำวินิจฉัยเป็นที่สุด

### หมวด ๑ บททั่วไป

ข้อ ๗ คุณสมบัติของผู้มีสิทธิขอเทียบโอนผลการเรียนและผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้

๗.๑ ต้องมีคุณสมบัติพื้นฐานตามที่กำหนดในเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรการศึกษาของมหาวิทยาลัยในระดับที่ขอเทียบโอนผลการเรียน ดังนี้

๗.๑.๑ กรณีขอเทียบโอนผลการเรียนและผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ต้องสำเร็จการศึกษาระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน (ระดับมัธยมศึกษาตอนต้น) หรือเทียบเท่าขึ้นไป

๗.๑.๒ กรณีขอเทียบโอนผลการเรียนและผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) และระดับปริญญาตรีต้องสำเร็จการศึกษาระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน (ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย) หรือเทียบเท่าขึ้นไป

๗.๑.๓ กรณีขอเทียบโอนผลการเรียนและผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ระดับบัณฑิตศึกษา ต้องเป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี หรือเทียบเท่าขึ้นไป

๗.๒ ผู้ขอเทียบโอนผลการเรียนและผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ ต้องขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาในระบบของมหาวิทยาลัย

๗.๓ ผู้ขอเทียบโอนผลการเรียนและผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ต้องใช้ระยะเวลาศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัยอย่างน้อยหนึ่งปีการศึกษา

ข้อ ๘ การเทียบโอนผลการเรียนและผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ให้ปฏิบัติ ดังต่อไปนี้

๘.๑ ให้คณบดีแต่งตั้งคณะกรรมการเทียบโอน ซึ่งมีคุณสมบัติสอดคล้องกับระดับการศึกษาและสาขาวิชาที่ขอเทียบโอนผลการเรียนและผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ จำนวนสาขาวิชาและไม่น้อยกว่า ๓ คน เพื่อดำเนินการเทียบโอนตามที่หลักสูตรกำหนด

๘.๒ คณะกรรมการเทียบโอน มีหน้าที่ดำเนินการเทียบโอนผลการเรียนและผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้หรือประสบการณ์ตามวิธีการประเมินผลที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๘.๓ ให้คณะกรรมการเทียบโอน ดำเนินการเทียบโอนผลการเรียนและผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ภายในภาคการศึกษาแรกที่นักศึกษาผู้ขอเทียบโอนขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาในระบบ ทั้งนี้ เพื่อให้ผู้ขอเทียบโอนได้ทราบจำนวนรายวิชาและจำนวนหน่วยกิตที่ต้องศึกษาเพิ่มตามหลักสูตร

๘.๔ กรณีมีเหตุผลความจำเป็นไม่สามารถดำเนินการเทียบโอนภายในกำหนดเวลาตามข้อ ๘.๓ ให้อยู่ในดุลพินิจของคณบดีเป็นผู้พิจารณาการให้เทียบโอน แต่ต้องไม่เกินภาคการศึกษาที่สองในปีการศึกษานั้น

๘.๕ กรณีมีเหตุผลความจำเป็นในการเทียบโอนผลการเรียนและผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้เป็นรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชา นอกเหนือจากที่กำหนด ให้มหาวิทยาลัยแต่งตั้งคณะกรรมการประเมินความรู้ไม่น้อยกว่า ๓ คน เพื่อประเมินผลการเทียบโอนผลการเรียนและผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของผู้ที่จะขอเทียบโอน

ข้อ ๙ ค่าธรรมเนียมการเทียบโอนผลการเรียนและผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ให้เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๑๐ ให้คณบดีเป็นผู้พิจารณาอนุมัติผลการเทียบโอนผลการเรียนและผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้

ข้อ ๑๑ ให้มหาวิทยาลัยจัดทำประกาศเกี่ยวกับแนวปฏิบัติการเทียบโอนผลการเรียนและผลลัพธ์การเรียนรู้จากการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย และประสบการณ์ของบุคคล

#### หมวด ๒

#### การเทียบโอนผลลัพธ์การเรียนรู้จากการศึกษาในระบบ

ข้อ ๑๒ หลักเกณฑ์การเทียบโอนผลการเรียนและโอนหน่วยกิตจากการศึกษาในระบบ ต้องเป็นรายวิชา หรือกลุ่มรายวิชาในหลักสูตรของสถานศึกษาที่มหาวิทยาลัยหรือหน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจตามกฎหมายรับรอง มีดังนี้

๑๒.๑ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ หรือระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง หรือระดับปริญญาตรี

๑๒.๑.๑ รายวิชาหรือกลุ่มวิชา ซึ่งมีเนื้อหาสาระการเรียนรู้และจุดประสงค์ครอบคลุม ไม่น้อยกว่าสามในสี่ของรายวิชาหรือกลุ่มวิชาในหลักสูตรที่ผู้ขอเทียบโอนศึกษาอยู่

๑๒.๑.๒ รายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่จะนำมาเทียบโอนผลลัพธ์การเรียนรู้ต้องมีระดับคะแนนไม่ต่ำกว่า C หรือสัญลักษณ์ S หรือค่าระดับคะแนน ๒.๐๐ หรือเทียบเท่า

๑๒.๑.๓ รายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่ได้รับการเทียบโอนหน่วยกิต เมื่อรวมกันแล้วต้องมีจำนวนหน่วยกิตไม่เกินสามในสี่ของจำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร

๑๒.๑.๔ กรณีหลักสูตรใหม่ นักศึกษาสามารถเทียบโอนผลการเรียนได้ไม่เกินกว่า ชั้นปีและภาคการศึกษาที่มีนักศึกษาเรียนอยู่

๑๒.๑.๕ ผู้ขอเทียบโอนผลการเรียนที่สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ หรือระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง หรือระดับอนุปริญญา หรือระดับปริญญาตรีสามารถเทียบโอนผลการเรียนเข้าสู่การศึกษาในระบบได้ โดยผ่านการพิจารณาจากคณะกรรมการเทียบโอน

๑๒.๑.๖ ให้มีการบันทึกผลการเทียบโอนและการประเมินผล ดังนี้

๑๒.๑.๖.๑ รายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่ได้รับการเทียบโอนผลการเรียนจะไม่นำมาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาค และค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม โดยให้บันทึกหัวข้อ “หน่วยกิตเทียบโอน” หรือ “Transfer Credits” ไว้ส่วนบนของรายวิชาที่เทียบโอนผลการเรียนไว้ในใบแสดงผลการศึกษา

๑๒.๑.๖.๒ รายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่ได้รับการเทียบโอนผลการเรียน หากเป็นหลักสูตรที่มีองค์วิชาชีพควบคุม และต้องใช้ผลการเรียนยื่นขอใบประกอบวิชาชีพ ให้เป็นไปตามข้อกำหนดขององค์วิชาชีพนั้น

กรณีองค์วิชาชีพอนุญาตให้สามารถเทียบโอนรายวิชา และให้ใช้ระดับคะแนนในรายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่เทียบโอนผลการเรียน เพื่อนำมาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาคการศึกษา และค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม ให้บันทึกตัวอักษร “น.ท.” (หน่วยกิตเทียบโอน) หรือ “TC” (Transfer Credits) ไว้ส่วนท้ายของรายวิชาหรือกลุ่มวิชาในภาคการศึกษาแรกที่เทียบโอนผลการเรียนไว้ในใบแสดงผลการศึกษา

๑๒.๒ ระดับบัณฑิตศึกษา

๑๒.๒.๑ รายวิชาหรือกลุ่มวิชา ซึ่งมีเนื้อหาสาระและจุดประสงค์ที่ครอบคลุมไม่น้อยกว่า สามในสี่ของรายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่ขอเทียบโอนผลการเรียน ทั้งนี้ เมื่อรวมกันแล้วต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์มาตรฐานการศึกษาที่กำหนดไว้ในแต่ละระดับการศึกษา

๑๒.๒.๒ รายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่มีระดับคะแนนไม่ต่ำกว่า B หรือสัญลักษณ์ S หรือค่าระดับคะแนน ๓.๐๐ หรือเทียบเท่า

## ๕

๑๒.๒.๓ การเทียบโอนผลการเรียนที่เป็นหน่วยกิตในรายวิชาวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระให้เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด โดยผ่านความเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัย

๑๒.๒.๔ นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชาหรือวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระตามหลักสูตรที่เข้าศึกษาไม่น้อยกว่า ๑๒ หน่วยกิตสำหรับหลักสูตรปริญญาโท ส่วนหลักสูตรปริญญาเอก จำนวนหน่วยกิตวิทยานิพนธ์ต้องสอดคล้องกับหลักสูตร

๑๒.๒.๕ กรณีหลักสูตรใหม่ นักศึกษาสามารถเทียบโอนผลการเรียนได้ไม่เกินกว่าชั้นปีและภาคการศึกษาที่มีนักศึกษาเรียนอยู่

๑๒.๒.๖ ให้มีการบันทึกการเทียบโอนผลการเรียนและการประเมินผลรายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่เทียบโอนผลการเรียนให้จะไม่นำมาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาคการศึกษา และค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม โดยให้บันทึกหัวข้อ “หน่วยกิตเทียบโอน” หรือ “Transfer Credits” ไว้ส่วนบนของรายวิชาที่เทียบโอนผลการเรียนในใบแสดงผลการศึกษา

## หมวด ๓

### การเทียบโอนผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ จากการศึกษาจากระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย และประสบการณ์ของบุคคล เข้าสู่การศึกษาในระบบ

ข้อ ๑๓ หลักเกณฑ์การเทียบโอนผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้และการให้หน่วยกิต จากการศึกษาจากระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย และประสบการณ์ของบุคคล เข้าสู่การศึกษาในระบบ มีดังนี้

๑๓.๑ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ หรือระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงหรือระดับปริญญาตรี

๑๓.๑.๑ ประเมินจากผลการทดสอบมาตรฐาน หรือจากผลการประเมินการจัดการศึกษาหรืออบรมที่จัดโดยหน่วยงานภาครัฐหรือเอกชน หรือการประเมินแฟ้มสะสมผลงาน

๑๓.๑.๒ การเทียบโอนรายวิชาหรือกลุ่มวิชาตามหลักสูตรปกติที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัยเมื่อรวมกันแล้วต้องมีจำนวนหน่วยกิตไม่เกินสามในสี่ของจำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร

๑๓.๑.๓ การขอเทียบโอนผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้เป็นรายวิชาหรือกลุ่มวิชา ให้คณะกรรมการเทียบโอนเป็นผู้กำหนดวิธีการและดำเนินการเทียบโอนความรู้ โดยต้องได้รับผลคะแนนไม่ต่ำกว่าระดับคะแนน C หรือสัญลักษณ์ S หรือค่าระดับคะแนน ๒.๐๐ หรือเทียบเท่า นับเป็นจำนวนหน่วยกิตของรายวิชาหรือกลุ่มวิชานั้น โดยไม่ใช้ในการคำนวณค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม

๑๓.๑.๔ นักศึกษจากระบบของมหาวิทยาลัย สามารถเทียบโอนผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้จากหลักสูตรในระบบคลังหน่วยกิต เมื่อขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาในระบบ ทั้งนี้ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๑๓.๒ ระดับบัณฑิตศึกษา

๑๓.๒.๑ วิธีการประเมินเพื่อการเทียบโอนผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้จะกระทำได้โดยการทดสอบมาตรฐานหรือจากผลการประเมินการจัดการศึกษาหรืออบรมที่จัดโดยหน่วยงานภาครัฐหรือเอกชน หรือการประเมินแฟ้มสะสมผลงาน

๑๓.๒.๒ การเทียบรายวิชาหรือกลุ่มวิชาจากการศึกษาจากระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการเทียบโอน ต้องให้สอดคล้องกับรายวิชาหรือกลุ่มวิชาของหลักสูตร



๑๓.๒.๓ การขอเทียบโอนผลลัพธ์การเรียนรู้เป็นรายวิชาหรือกลุ่มวิชา ให้คณะกรรมการเทียบโอนเป็นผู้กำหนดวิธีการและดำเนินการเทียบโอนความรู้ โดยต้องได้รับผลคะแนนไม่ต่ำกว่าระดับคะแนน B หรือระดับสัญลักษณ์ S หรือค่าระดับคะแนน ๓.๐๐ หรือเทียบเท่า นับเป็นจำนวนหน่วยกิตของรายวิชาหรือกลุ่มวิชานั้น โดยไม่ใช้ในการคำนวณค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม

๑๓.๒.๔ นักศึกษานอกระบบของมหาวิทยาลัย สามารถเทียบโอนความรู้จากหลักสูตรในระบบคลังหน่วยกิต เมื่อขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาในระบบ ทั้งนี้ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๑๓.๒.๕ นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชาหรือวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระตามที่หลักสูตรกำหนด ไม่น้อยกว่า ๑๒ หน่วยกิต สำหรับหลักสูตรปริญญาโท ส่วนหลักสูตรปริญญาเอก จำนวนหน่วยกิตวิทยานิพนธ์ต้องสอดคล้องกับหลักสูตร

ข้อ ๑๔ การบันทึกผลการเทียบโอน ให้บันทึกตามวิธีการประเมินดังต่อไปนี้

| ตัวอักษรย่อภาษาไทย | ตัวอักษรย่อภาษาอังกฤษ | ความหมายของวิธีการประเมิน                                                                                                                      |
|--------------------|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| น.ม.               | CS                    | หน่วยกิตจากการทดสอบมาตรฐาน (Credits from Standard Test)                                                                                        |
| น.ส.               | CE                    | หน่วยกิตจากการทดสอบที่ไม่ใช่การทดสอบมาตรฐาน (Credits from Examination)                                                                         |
| น.ฝ.               | CT                    | หน่วยกิตจากการประเมินการจัดการศึกษาหรืออบรมที่จัดโดยหน่วยงานอื่น ๆ (Credits from Training)                                                     |
| น.ง.               | CP                    | หน่วยกิตจากการประเมินแฟ้มสะสมผลงาน (Credits from Portfolio)                                                                                    |
| น.ค.               | CC                    | หน่วยกิตจากการประเมินการจัดการศึกษาหลักสูตรในระบบคลังหน่วยกิตของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย (Credits from Credits Bank System of RUTS) |

การบันทึกผลการเทียบโอนตามวิธีการประเมินให้บันทึกไว้ส่วนท้ายของรายวิชาที่เทียบโอนผลลัพธ์การเรียนรู้ในใบแสดงผลการศึกษา

กรณีที่ผู้ขอเทียบโอนผลลัพธ์การเรียนรู้มีผลลัพธ์การเรียนรู้ตามวิธีการประเมินมากกว่าหนึ่งวิธีการประเมินให้สามารถนำมารวมกันและบันทึกผลการเทียบโอนผลลัพธ์การเรียนรู้ได้ ตามที่คณะกรรมการเทียบโอนกำหนด

ข้อ ๑๕ การพิจารณาบันทึกผลการเทียบโอนให้เป็นไปตามคณะกรรมการเทียบโอน

#### บทเฉพาะกาล

ข้อ ๑๖ ให้นักศึกษาที่เข้าศึกษาอยู่ในวันก่อนวันที่ระเบียบนี้ใช้บังคับ ใช้หลักเกณฑ์การเทียบโอนตามระเบียบมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียน พ.ศ. ๒๕๕๑

ประกาศ ณ วันที่ ๓๐ เดือน กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๓



(ศาสตราจารย์กิตติคุณเปี่ยมศักดิ์ เมนะเสวด)  
 อุปนายกสภามหาวิทยาลัย ปฏิบัติหน้าที่แทน  
 นายกสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

ภาคผนวก รฐ  
บันทึกข้อตกลงความร่วมมือระหว่างหน่วยงานต่าง ๆ  
และมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย



บันทึกข้อตกลงความร่วมมือ  
ด้านการพัฒนาความเป็นเลิศทางวิชาการในอุตสาหกรรมไม้  
ระหว่าง  
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์  
กับ

สถาบันอุดมศึกษาในภาคใต้ 7 แห่ง ประกอบด้วย  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช  
มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง มหาวิทยาลัยหาดใหญ่

บันทึกข้อตกลงความร่วมมือด้านการพัฒนาความเป็นเลิศทางวิชาการในอุตสาหกรรมไม้ ฉบับนี้ทำขึ้น เมื่อวันที่ 3 เมษายน 2562 ระหว่าง มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.บุษบง ชัยเจริญวัฒนะ คณบดีคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ผู้มีอำนาจลงนาม ตามหนังสือมอบอำนาจ ลงวันที่ ..... เมษายน 2562 ตั้งอยู่เลขที่ 15 ถนนกาญจนาภิเษย ตำบลหาดใหญ่ อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา 90112 กับ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง และ มหาวิทยาลัยหาดใหญ่ ซึ่งต่อไปนี้เรียกว่า “หน่วยงานทั้งแปด”

โดยหน่วยงานทั้งแปดตกลงทำบันทึกข้อตกลงความร่วมมือพัฒนาความเป็นเลิศทางวิชาการ ในอุตสาหกรรมไม้ไว้ด้วยกัน โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

1. วัตถุประสงค์

มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ได้เล็งเห็นว่า สถาบันอุดมศึกษา 7 แห่ง ประกอบด้วย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง และมหาวิทยาลัยหาดใหญ่ เป็นสถาบันการศึกษาที่มีบุคลากรผู้เชี่ยวชาญและประสบการณ์ในด้านธุรกิจไม้ ดังนั้นการจัดทำบันทึก

ลงชื่อ   
 (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.บุษบง ชัยเจริญวัฒนะ)  
 คณบดีคณะวิทยาการจัดการ  
 มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่

ลงชื่อ   
 พยาน  
 (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรพิชญ์ พรหมสีวะพลภ)   
 คณบดีคณะการบริหารและการท่องเที่ยว  
 มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตภูเก็ต

ลงชื่อ   
 พยาน  
 (รองศาสตราจารย์สุชาดา ธิพัฒน์มนตรี)  
 รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ วิทยาเขตสุราษฎร์ธานี  
 มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตสุราษฎร์ธานี

ลงชื่อ   
 พยาน  
 (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปรารภณา หลีกภัย)  
 คณบดีคณะพาณิชยศาสตร์และการจัดการ  
 มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตตรัง

ลงชื่อ   
 (ดร.นุสสี ธิพัฒน์มณฑา)  
 คณบดีคณะศิลปศาสตร์  
 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

ลงชื่อ   
 (นางสาวอุติมา รัตนพงษ์)  
 ประธานสาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมบริการ  
 คณะวิทยาการจัดการ  
 มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช

ลงชื่อ   
 (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.หิรัญ ประสารการ)  
 อธิการบดี  
 มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต

ลงชื่อ   
 (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สมบัติ โยอาทิพย์)  
 อธิการบดี  
 มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา

ลงชื่อ   
 (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จุลรัตน์ คงเรือง)  
 วิชาการแทน รองคณบดีสำนักวิชาการจัดการ  
 มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์

ลงชื่อ   
 (ดร.สฤทธ์ ชัยกิจจานุกิจ)  
 ผู้อำนวยการ  
 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง

ลงชื่อ   
 (ดร.สิริลักษณ์ ทองทูน)  
 คณบดีคณะบริหารธุรกิจ  
 มหาวิทยาลัยหาดใหญ่

## ภาคผนวก ข

ประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง มาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี  
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2557

หน้า ๑

เล่ม ๑๓๒ ตอนพิเศษ ๕๒ ง

ราชกิจจานุเบกษา

๖ มีนาคม ๒๕๕๘

## ประกาศกระทรวงศึกษาธิการ

เรื่อง มาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์  
พ.ศ. ๒๕๕๗

ตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง กรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๕๒ กำหนดให้จัดทำมาตรฐานคุณวุฒิสาขาหรือสาขาวิชาเพื่อให้สถาบันอุดมศึกษานำไปจัดทำหลักสูตรหรือปรับปรุงหลักสูตรและจัดการเรียนการสอน เพื่อให้คุณภาพของบัณฑิตในสาขาหรือสาขาวิชาของแต่ละระดับคุณวุฒิมีมาตรฐานใกล้เคียงกัน จึงจำเป็นต้องกำหนดมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ให้สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาดังกล่าว

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๘ และมาตรา ๑๖ แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการกระทรวงศึกษาธิการ พ.ศ. ๒๕๔๖ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงศึกษาธิการ โดยคำแนะนำของคณะกรรมการการอุดมศึกษา ในการประชุมครั้งที่ ๑๑/๒๕๕๗ เมื่อวันที่ ๑๒ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๕๗ จึงออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ การจัดการศึกษาหลักสูตรระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ต้องมีมาตรฐานไม่ต่ำกว่า “มาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. ๒๕๕๗”

ข้อ ๒ การจัดทำหลักสูตรหรือปรับปรุงหลักสูตรปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ต้องมุ่งให้เกิดมาตรฐานผลการเรียนรู้ของบัณฑิต โดยมีหลักสูตรการจัดการเรียนการสอน และองค์ประกอบอื่น ๆ ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. ๒๕๕๗ ที่แนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๓ สถาบันอุดมศึกษาใดจัดการศึกษาในหลักสูตรปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ อยู่ในวันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ ต้องปรับปรุงหลักสูตรให้เป็นไปตามประกาศนี้ ภายในปีการศึกษา ๒๕๕๘

ข้อ ๔ ในกรณีที่ไม่สามารถปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ข้างต้นได้ หรือมีความจำเป็นต้องปฏิบัติ นอกเหนือจากที่กำหนดไว้ในประกาศนี้ ให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการการอุดมศึกษาที่จะพิจารณา และให้ถือคำวินิจฉัยของคณะกรรมการการอุดมศึกษานั้นเป็นที่สุด

ประกาศ ณ วันที่ ๒๙ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๕๗

พลเรือเอก ณรงค์ พิพัฒนาศัย

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงศึกษาธิการ

มาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

พ.ศ. ๒๕๕๗

เอกสารแนบท้าย

ประกาศกระทรวงศึกษาธิการ

เรื่อง มาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

พ.ศ. ๒๕๕๗



**มาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี**  
**สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์**

|                        |                                                                |
|------------------------|----------------------------------------------------------------|
| <b>๑. ชื่อสาขาวิชา</b> | สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์                                           |
| <b>๒. ชื่อปริญญา</b>   |                                                                |
| ๒.๑ ภาษาไทย            | ศิลปศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)<br>ศศ.บ. (คหกรรมศาสตร์)         |
| ภาษาอังกฤษ             | Bachelor of Arts (Home Economics)<br>B.A. (Home Economics)     |
| ๒.๒ ภาษาไทย            | วิทยาศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)<br>วท.บ. (คหกรรมศาสตร์)        |
| ภาษาอังกฤษ             | Bachelor of Science (Home Economics)<br>B.Sc. (Home Economics) |

**๓. ลักษณะของสาขาวิชา**

คหกรรมศาสตร์<sup>๑</sup> เปรียบเสมือนศาสตร์แห่งชีวิต จุดเริ่มต้นขององค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์อยู่ในบริบทของบ้านและชุมชน ซึ่งเป็นหน่วยที่สำคัญในการเสริมสร้างพัฒนาคุณภาพชีวิตและสังคม จากนั้นก็เกิดการพัฒนาย่างต่อเนื่อง มีการศึกษา รวบรวม และถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ ที่มุ่งเน้นการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตของบุคคล ชุมชน และสังคม รวมทั้งการบริหารจัดการครอบครัวและสังคมที่ดี ตลอดจนการนำองค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ไปประกอบเป็นวิชาชีพได้ด้วย

หมายเหตุ: <sup>๑</sup> คหกรรมศาสตร์ (Home Economics) หมายถึง วิชาที่เกี่ยวข้องกับความรู้ทางวิทยาศาสตร์ สังคมศาสตร์ เศรษฐศาสตร์ และมนุษยศาสตร์ โดยการบูรณาการองค์ความรู้เพื่อมุ่งสู่การพัฒนาครอบครัว ด้วยการจัดการทรัพยากรบุคคลและสิ่งแวดล้อม เพื่อพัฒนาอาชีพและเสริมสร้างคุณภาพชีวิต ความมั่นคงของสถาบันครอบครัวและสังคม ส่งเสริมการอนุรักษ์และเผยแพร่ศิลปวัฒนธรรมไทยตลอดจนภูมิปัญญาท้องถิ่น พัฒนาทรัพยากรบุคคลในการเป็นนักบริหารจัดการที่มีประสิทธิภาพ สามารถส่งเสริมการดำเนินงานในภาคธุรกิจต่างๆ ตลอดจนสามารถพัฒนาต่อยอดสู่การเป็นผู้ประกอบการที่มีศักยภาพได้

คหกรรมศาสตร์เป็นสาขาวิชาที่บูรณาการองค์ความรู้ในศาสตร์ต่างๆ ที่หลากหลายเข้าไว้ด้วยกัน ทั้งทาง ศิลปศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์ รวมทั้งเศรษฐศาสตร์ สนับสนุนการเรียนรู้ และพัฒนาในหลายด้าน ได้แก่ อาหารและโภชนาการ พัฒนาการมนุษย์ ความสัมพันธ์ครอบครัว การจัดการ ทรัพยากร การจัดการบ้านและที่อยู่อาศัย งานหัตถกรรมและศิลปะสร้างสรรค์ สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม ตลอดจน ศิลปวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยเน้นการส่งเสริมการปรับปรุงคุณภาพชีวิต การจัดการทรัพยากรบุคคล และสิ่งแวดล้อม การอนุรักษ์และเผยแพร่ภูมิปัญญาท้องถิ่นรวมทั้งศิลปวัฒนธรรมไทย เสริมสร้างคุณภาพชีวิตและ ความมั่นคงของสถาบันครอบครัวและสังคม สามารถนำความรู้ไปต่อยอดในเชิงพาณิชย์ การบริหารจัดการ ในภาคธุรกิจ เพื่อช่วยเสริมสร้างความเข้มแข็งให้กับภาคธุรกิจโดยเฉพาะธุรกิจภาคบริการของประเทศ

การผลิตบัณฑิตในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ที่มีความรู้และทักษะด้านวิชาชีพ ควบคู่ไปกับการมีคุณธรรม จริยธรรม และเจตคติที่ดี ตระหนักในการอนุรักษ์และเผยแพร่ภูมิปัญญาท้องถิ่นรวมทั้งศิลปวัฒนธรรมไทยนั้น เป็นรากฐานสำคัญของการพัฒนานุเคราะห์ที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานเพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตและสิ่งแวดล้อม ของบุคคล ชุมชนและสังคม เช่น งานด้านการผลิตและควบคุมคุณภาพอาหารในโรงเรียน โรงพยาบาล หรือสถาน ประกอบการอาหาร งานด้านการเลี้ยงดูเด็กและผู้สูงอายุ งานด้านการศึกษา เช่น เป็นครูผู้สอนในวิชาที่เกี่ยวข้อง กับคหกรรมศาสตร์ หรือเป็นวิทยากรฝึกอบรมวิชาชีพ เป็นต้น งานด้านการบริหารจัดการในภาคธุรกิจต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น ฝ่ายนิติบุคคลของอพาร์ทเมนต์ คอนโดมิเนียม และบ้านจัดสรร แผนกแม่บ้านของโรงแรมและ สถานที่พักผ่อนต่างๆ แผนกจัดเลี้ยงในโรงแรม ร้านอาหาร หรือแม่บ้านสถานทูต เป็นต้น งานด้านศิลปวัฒนธรรม ตลอดจนการเป็นผู้ประกอบการ ทั้งในด้านที่เกี่ยวข้องกับอาหารและโภชนาการ ศิลปะสร้างสรรค์ สิ่งทอและ เครื่องนุ่งห่ม พัฒนาการมนุษย์และครอบครัว รวมทั้งการจัดการที่อยู่อาศัยและชุมชน

#### ๔. คุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์

บัณฑิตสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์พึงมีคุณลักษณะที่สอดคล้องกับลักษณะของสาขาวิชาและตรงกับ ความต้องการของสังคมและตลาดแรงงาน ดังนี้

๑. มีคุณธรรม จริยธรรม มีจิตบริการ และสำนึกในความรับผิดชอบต่อตนเอง ครอบครัวและสังคม
๒. มีบุคลิกภาพที่ดี อ่อนน้อมถ่อมตน มีสัมมาคารวะ รู้จักกาลเทศะ
๓. มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ มีความกระตือรือร้นในการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพ และดำรงไว้ซึ่ง วัฒนธรรมภูมิปัญญาอันดีงามของไทย
๔. มีความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ สามารถประยุกต์ใช้องค์ความรู้ในการปฏิบัติงานได้อย่างเหมาะสม รวมถึงมีความคิดสร้างสรรค์
๕. มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถตัดสินใจและแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม
๖. มีความสามารถในการสื่อสารทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศอย่างน้อย ๑ ภาษาโดยเฉพาะ ภาษาอังกฤษ และสามารถใช้เทคโนโลยีได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ
๗. มีความสามารถในการวางแผนและบริหารจัดการงาน รวมทั้งสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมี ประสิทธิภาพ

#### ๕. มาตรฐานผลการเรียนรู้

บัณฑิตในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์จะมีมาตรฐานผลการเรียนรู้อย่างน้อย ๕ ด้าน ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ดังนี้

#### ๕.๑ ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- ๕.๑.๑ มีวินัย มีความรับผิดชอบ และมีความอดทน
- ๕.๑.๒ มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพและแสดงออกซึ่งคุณธรรมจริยธรรมในการปฏิบัติงาน
- ๕.๑.๓ มีความเสียสละ ซื่อสัตย์สุจริต และมีน้ำใจเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่
- ๕.๑.๔ มีความสุภาพ อ่อนน้อม ถ่อมตน มีสัมมาคารวะ รู้จักกาลเทศะ

#### ๕.๒ ด้านความรู้

- ๕.๒.๑ มีองค์ความรู้ในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวางเป็นระบบ เป็นสากล และทันสมัยต่อสถานการณ์โลก
- ๕.๒.๒ มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการของศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
- ๕.๒.๓ มีความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการในการพัฒนาองค์ความรู้ใหม่ มีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการและเทคนิคการวิจัยเพื่อแก้ไขปัญหาและต่อยอดองค์ความรู้ในงานอาชีพ

#### ๕.๓ ด้านทักษะทางปัญญา

- ๕.๓.๑ มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถประมวลผลข้อมูล และค้นหาข้อเท็จจริง เพื่อประกอบการตัดสินใจและแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม
- ๕.๓.๒ มีความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ทางด้านคหกรรมศาสตร์กับศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานวิชาชีพ และในการดำรงชีวิตได้อย่างเหมาะสม มีคุณภาพ
- ๕.๓.๓ มีความสามารถในการเรียนรู้และพัฒนาต่อยอดเพื่อสร้างสรรค์องค์ความรู้ใหม่ๆ ได้ด้วยตนเอง เพื่อประโยชน์ในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ

#### ๕.๔ ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- ๕.๔.๑ มีความสามารถในการปรับตัวและเรียนรู้สิ่งใหม่ๆ ได้ดี เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพ
- ๕.๔.๒ มีความรับผิดชอบต่อตนเอง และชุมชน สามารถปฏิบัติตนตามบทบาทและหน้าที่ได้อย่างเหมาะสม
- ๕.๔.๓ มีทักษะในการบริหารการจัดการ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะของผู้นำกลุ่มและสมาชิกที่ดีได้อย่างเหมาะสม

#### ๕.๕ ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- ๕.๕.๑ มีความสามารถในการเลือกและประยุกต์ใช้ความรู้พื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติในการประมวลผล แปลความหมาย วิเคราะห์ และนำเสนอข้อมูล



๕.๕.๒ มีทักษะในการสื่อสาร สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศที่จำเป็นในการประกอบวิชาชีพ ทั้งในการฟัง พูด อ่าน เขียน และสรุปประเด็นเนื้อหาได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ รวมทั้งสามารถเลือกและใช้รูปแบบการนำเสนอที่เหมาะสม

๕.๕.๓ มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ในการเก็บรวบรวมข้อมูล รวมทั้งเพื่อการสืบค้นและติดตามความก้าวหน้าในองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ

## ๖. องค์กรวิชาชีพที่รับรองหลักสูตร

ไม่มี

## ๗. โครงสร้างหลักสูตร

โครงสร้างหลักสูตรมีความสอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานของกระทรวงศึกษาธิการ ประกอบด้วยหมวดวิชาศึกษาทั่วไป หมวดวิชาเฉพาะ และหมวดวิชาเลือกเสรี โดยมีสัดส่วนจำนวนหน่วยกิตแต่ละหมวด และหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรเป็นไปตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๘

๗.๑ หมวดวิชาศึกษาทั่วไป หมายถึง วิชาที่มุ่งพัฒนาผู้เรียนให้มีความรอบรู้ มีโลกทัศน์กว้างไกล มีความเข้าใจธรรมชาติ ตนเอง ผู้อื่น และสังคม เป็นผู้ใฝ่รู้ สามารถคิดอย่างมีเหตุผล สามารถใช้ภาษาในการติดต่อสื่อความหมายได้ดี มีคุณธรรม ตระหนักในคุณค่าของศิลปวัฒนธรรม สามารถนำความรู้ไปใช้ในการดำเนินชีวิตและดำรงตนอยู่ในสังคมได้เป็นอย่างดี

๗.๒ หมวดวิชาเฉพาะ หมายถึง วิชาที่มุ่งหมายให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และสามารถปฏิบัติงานได้ ทั้งนี้ เนื่องจากสาขาวิชาศึกษาศาสตร์มีลักษณะบูรณาการความรู้ทางวิชาการและวิชาชีพ เน้นทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ จึงต้องกำหนดเป็นกลุ่มย่อย ดังนี้

๗.๒.๑ วิชาพื้นฐานวิชาชีพ หมายถึง วิชาที่เป็นความรู้พื้นฐานในวิชาชีพที่ผู้เรียนจำเป็นต้องศึกษาเพื่อเตรียมความพร้อม และเพิ่มศักยภาพในการศึกษาวิชาเฉพาะ

๗.๒.๒ วิชาเฉพาะ หมายถึง วิชาที่ครอบคลุมเนื้อหาสาระ และองค์ความรู้เฉพาะด้านของสาขาวิชาที่กำหนดให้ต้องเรียน และเป็นวิชาที่ทำให้ผู้เรียนสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ แบ่งออกเป็น

- วิชาเฉพาะบังคับ หมายถึง วิชาที่ผู้เรียนในหลักสูตรนี้จำเป็นต้องเรียนตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตร ซึ่งสถาบันอุดมศึกษาเป็นผู้กำหนด

- วิชาเฉพาะเลือก หมายถึง วิชาที่เพิ่มเติมจากวิชาเฉพาะบังคับ เพื่อเปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้เลือกเรียนตามลักษณะงานอาชีพที่ตนสนใจ หรือเพิ่มทักษะการปฏิบัติงานในระดับสากล

๗.๒.๓ วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หมายถึง การฝึกประสบการณ์วิชาชีพในสถานประกอบการ ซึ่งอาจจะเป็นการฝึกปฏิบัติงานแบบสหกิจศึกษา หรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพแบบนับชั่วโมงต่อเนื่องกัน

๗.๓ หมวดวิชาเลือกเสรี หมายถึง วิชาที่มุ่งให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ ตามที่ตนเองถนัดหรือสนใจ โดยเปิดโอกาสให้ผู้เรียนเลือกเรียนวิชาใดๆ ก็ได้ในหลักสูตรระดับปริญญาตรีที่เปิดสอนในสถาบันอุดมศึกษา

โครงสร้างหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) (รวมไม่น้อยกว่า ๑๒๐ หน่วยกิต)

|                                |                         |
|--------------------------------|-------------------------|
| ๗.๑ หมวดวิชาศึกษาทั่วไป        | ไม่น้อยกว่า ๓๐ หน่วยกิต |
| ๗.๒ หมวดวิชาเฉพาะ              | ไม่น้อยกว่า ๘๔ หน่วยกิต |
| ๗.๒.๑ วิชาพื้นฐานวิชาชีพ       | ไม่น้อยกว่า ๑๘ หน่วยกิต |
| ๗.๒.๒ วิชาเฉพาะ                | ไม่น้อยกว่า ๖๐ หน่วยกิต |
| - วิชาเฉพาะบังคับ              | ไม่น้อยกว่า ๒๔ หน่วยกิต |
| - วิชาเฉพาะเลือก               | ไม่น้อยกว่า ๓๖ หน่วยกิต |
| ๗.๒.๓ วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ | ไม่น้อยกว่า ๖ หน่วยกิต  |
| ๗.๓ หมวดวิชาเลือกเสรี          | ไม่น้อยกว่า ๖ หน่วยกิต  |

โครงสร้างหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) (รวมไม่น้อยกว่า ๑๒๐ หน่วยกิต)

|                                |                         |
|--------------------------------|-------------------------|
| ๗.๑ หมวดวิชาศึกษาทั่วไป        | ไม่น้อยกว่า ๓๐ หน่วยกิต |
| ๗.๒ หมวดวิชาเฉพาะ              | ไม่น้อยกว่า ๘๔ หน่วยกิต |
| ๗.๒.๑ กลุ่มวิชาแกน             | ไม่น้อยกว่า ๑๘ หน่วยกิต |
| ๗.๒.๒ วิชาพื้นฐานวิชาชีพ       | ไม่น้อยกว่า ๑๘ หน่วยกิต |
| ๗.๒.๓ วิชาเฉพาะ                | ไม่น้อยกว่า ๔๒ หน่วยกิต |
| - วิชาเฉพาะบังคับ              | ไม่น้อยกว่า ๒๔ หน่วยกิต |
| - วิชาเฉพาะเลือก               | ไม่น้อยกว่า ๑๘ หน่วยกิต |
| ๗.๒.๔ วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ | ไม่น้อยกว่า ๖ หน่วยกิต  |
| ๗.๓ หมวดวิชาเลือกเสรี          | ไม่น้อยกว่า ๖ หน่วยกิต  |

ทั้งนี้ สถาบันอุดมศึกษาสามารถปรับจำนวนหน่วยกิตในโครงสร้างหลักสูตรได้ตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตร โดยอยู่ในเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๘

#### ๘. เนื้อหาสาระสำคัญของสาขาวิชา

คหกรรมศาสตร์เป็นสาขาวิชาที่เกี่ยวข้องกับความรู้ทางศิลปศาสตร์ วิทยาศาสตร์ สังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์ รวมทั้งเศรษฐศาสตร์ ประกอบไปด้วยการบูรณาการองค์ความรู้ ๕ ด้าน ได้แก่ อาหารและโภชนาการ สิ่งทอ และเครื่องนุ่งห่ม พัฒนาการมนุษย์และครอบครัว ศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์ รวมทั้งการจัดการที่อยู่อาศัย และชุมชน

เนื้อหาสาระสำคัญของการจัดการเรียนการสอนในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เป็นการบูรณาการศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง โดยมีรายละเอียดตามโครงสร้างหลักสูตร ดังต่อไปนี้

๘.๑ หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า ๓๐ หน่วยกิต ทั้งนี้สถาบันอุดมศึกษาอาจจัดวิชาศึกษาทั่วไปในลักษณะจำแนกเป็นรายวิชา หรือลักษณะบูรณาการใดๆ ก็ได้ โดยผสมผสานเนื้อหาวิชาที่ครอบคลุมสาระของกลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ มนุษยศาสตร์ ภาษา และกลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์กับคณิตศาสตร์ ในสัดส่วนที่เหมาะสม

๘.๒ หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า ๘๔ หน่วยกิต ทั้งนี้สถาบันอุดมศึกษาสามารถเพิ่มหัวข้อ เนื้อหาสาระ รายวิชา และจำนวนหน่วยกิต ตามวัตถุประสงค์และเอกลักษณ์ของหลักสูตรของแต่ละสถาบัน

๘.๒.๑ วิชาพื้นฐานวิชาชีพ ไม่น้อยกว่า ๑๘ หน่วยกิต ซึ่งครอบคลุมเนื้อหาสาระในเรื่องต่างๆ ดังต่อไปนี้

- ความรู้เกี่ยวกับคหกรรมศาสตร์
- หลักเศรษฐศาสตร์
- บริโภคนิยมศึกษา
- การบริหารจัดการงานคหกรรมศาสตร์
- การบริหารจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม
- สัมมนา คหกรรมศาสตร์
- การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์
- คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่องานอาชีพคหกรรมศาสตร์

ในกรณีที่ศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) นอกจากวิชาพื้นฐานวิชาชีพแล้ว ต้องศึกษากลุ่มวิชาแกนอีกไม่น้อยกว่า ๑๘ หน่วยกิต ประกอบด้วย

- |                                  |                        |
|----------------------------------|------------------------|
| - กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์            | ไม่น้อยกว่า ๖ หน่วยกิต |
| - กลุ่มวิชาเคมีรวมปฏิบัติการ     | ไม่น้อยกว่า ๔ หน่วยกิต |
| - กลุ่มวิชาชีววิทยารวมปฏิบัติการ | ไม่น้อยกว่า ๔ หน่วยกิต |
| - กลุ่มวิชาฟิสิกส์รวมปฏิบัติการ  | ไม่น้อยกว่า ๔ หน่วยกิต |

๘.๒.๒ วิชาเฉพาะ หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) วิชาเฉพาะไม่น้อยกว่า ๖๐ หน่วยกิต และหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) วิชาเฉพาะไม่น้อยกว่า ๔๒ หน่วยกิต โดยวิชาเฉพาะ จำแนกออกเป็น ๒ กลุ่มย่อย ได้แก่ วิชาเฉพาะบังคับ และวิชาเฉพาะเลือก มีรายละเอียดดังต่อไปนี้

#### (๑) วิชาเฉพาะบังคับ

(๑.๑) หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) วิชาเฉพาะบังคับไม่น้อยกว่า ๒๔ หน่วยกิต ครอบคลุมเนื้อหาสาระในเรื่องต่างๆ ดังต่อไปนี้

- หลักการประกอบอาหารไทย และขนมไทย
- อาหารและโภชนาการ
- สุขาภิบาลอาหาร ความปลอดภัย และการควบคุมคุณภาพอาหาร
- ผ้าและเครื่องแต่งกาย
- หลักการออกแบบและตัดเย็บ
- พัฒนาการมนุษย์และครอบครัว
- ครอบครัวสัมพันธ์
- อนามัยเจริญพันธุ์ครอบครัว
- หลักศิลปะ และศิลปะสร้างสรรค์
- หลักการจัดดอกไม้ งานใบตอง และการแกะสลักผักและผลไม้



- การจัดการบ้านเรือนและที่อยู่อาศัย
- การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน
- คหกรรมศาสตร์กับการพัฒนาชุมชน

(๑.๒) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) วิชาเฉพาะบังคับไม่น้อยกว่า ๒๔ หน่วยกิต ครอบคลุมเนื้อหาสาระในเรื่องต่างๆ ดังต่อไปนี้

- หลักการประกอบอาหารไทย และขนมไทย
- อาหารและโภชนาการ
- สุขภาพอาหาร ความปลอดภัย และการควบคุมคุณภาพอาหาร
- สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม
- พัฒนาการมนุษย์และครอบครัว
- อนามัยเจริญพันธุ์ครอบครัว
- หลักศิลปะและการประยุกต์
- หลักการจัดดอกไม้ งานใบตอง และการแกะสลักผักและผลไม้
- การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน

## (๒) วิชาเฉพาะเลือก

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) เลือกเรียนวิชาเฉพาะเลือก ไม่น้อยกว่า ๓๖ หน่วยกิต และหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) เลือกเรียนวิชาเฉพาะเลือก ไม่น้อยกว่า ๑๘ หน่วยกิต จากกลุ่มวิชาที่เป็นความสนใจเฉพาะที่ผู้เรียนต้องการเลือกเรียน โดยจะเลือกเรียนจากกลุ่มใดกลุ่มหนึ่ง หรือเลือกเรียนจากทุกกลุ่มวิชาก็ได้ โดยในแต่ละกลุ่มวิชาจะมีการกำหนดรายละเอียดหัวข้อเนื้อหาสาระที่สถาบันอุดมศึกษาสามารถนำไปพัฒนาเป็นรายวิชาขึ้นเองได้ ดังนี้

### (๒.๑) กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ

- อาหารไทย ขนมไทย
- อาหารท้องถิ่น
- อาหารในภูมิภาคอาเซียน อาหารนานาชาติ
- ขนมอบ
- อาหารจานหวาน
- วัตถุดิบอาหารและการเตรียม
- การใช้และบำรุงรักษาอุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้ในการประกอบอาหาร
- การจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม
- วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร
- การถนอม แปรรูป และพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
- โภชนาการประยุกต์ โภชนบำบัด โภชนาการเพื่อสุขภาพ
- ศิลปะการออกแบบและการตกแต่งอาหาร

- การจัดการธุรกิจอาหาร และอาหารเพื่อการประกอบอาชีพ

**(๒.๒) กลุ่มวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม**

- วัฒนธรรมสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม
- การออกแบบและตัดเย็บชุดชั้นในและชุดนอน
- การออกแบบสิ่งทอ
- การตัดเย็บเสื้อผ้า
- การวิเคราะห์โครงสร้างและคุณภาพผ้าและสิ่งทอ
- การใช้สีและกระบวนการเคมีด้านผ้าและสิ่งทอ
- การจัดการธุรกิจสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม
- การสร้างสรรค์และการจัดการแฟชั่น

**(๒.๓) กลุ่มวิชาพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว**

- การดูแลทารกและเด็ก การอบรมเลี้ยงดูเด็ก
- การบริหารผู้สูงอายุ
- การบริหารจัดการสถานบริการสำหรับบุคคลทุกช่วงวัย
- สุขอนามัยครอบครัว
- การส่งเสริมสุขภาพจิตในครอบครัว
- การส่งเสริมพัฒนาการมนุษย์ทุกช่วงวัย
- การส่งเสริมพัฒนาการและความคิดสร้างสรรค์ของเด็กพิเศษ

**(๒.๔) กลุ่มวิชาศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์**

- การจัดดอกไม้
- งานใบตอง
- การแกะสลัก
- ดอกไม้ประดิษฐ์
- ศิลปหัตถกรรม (เย็บ ปัก ถัก ร้อย สาน ปั้น)
- การออกแบบผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ และเครื่องประดับ
- ผลิตภัณฑ์ของขวัญและของที่ระลึก
- ศิลปะสร้างสรรค์
- การจัดการธุรกิจด้านศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์

**(๒.๕) กลุ่มวิชาการจัดการบ้านและที่อยู่อาศัย**

- ความรู้เกี่ยวกับบ้านและที่อยู่อาศัย
- การจัดและตกแต่งบ้านและที่อยู่อาศัย
- ความปลอดภัยและสุขาภิบาลภายในบ้าน
- การปรับปรุงที่อยู่อาศัย
- การบริหารงานแม่บ้าน

- ประชากรศึกษา
- การจัดการทรัพยากรสิ่งแวดล้อม
- การจัดการและการพัฒนาชุมชน

**๘.๒.๓ วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ** จำแนกออกเป็น ๒ กลุ่มย่อย ดังนี้

- (๑) ฝึกปฏิบัติงานแบบสหกิจศึกษา เป็นการฝึกปฏิบัติไม่น้อยกว่า ๑๕ สัปดาห์ หรือ ๑ ภาคการศึกษา ไม่น้อยกว่า ๖ หน่วยกิต หรือ
- (๒) ฝึกงานแบบนับชั่วโมง ต้องมีระยะเวลาในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ไม่ต่ำกว่า ๔๕๐ ชั่วโมง

**๘.๓ หมวดวิชาเลือกเสรี** เป็นรายวิชาที่เปิดโอกาสให้ผู้เรียนเลือกเรียนในรายวิชาใดๆ ก็ได้ โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว ไม่น้อยกว่า ๖ หน่วยกิต (ข้อกำหนดของหมวดวิชาเลือกเสรีสามารถกำหนดไว้ในหลักสูตร)

#### ๙. กลยุทธ์การสอนและการประเมินผลการเรียนรู้

การจัดการเรียนการสอนและการประเมินผลการเรียนรู้เป็นเงื่อนไขสำคัญในการพัฒนาผู้เรียนให้มีคุณลักษณะตามที่กำหนดในมาตรฐานผลการเรียนรู้ในสาขาวิชาศรัทธาธรรมศาสตร์ สถาบันอุดมศึกษาจึงจำเป็นต้องกำหนดกลยุทธ์การสอนและการประเมินผลการเรียนรู้ ดังนี้

##### ๙.๑ กลยุทธ์การสอน

๙.๑.๑ ในระดับหลักสูตร ควรมีการจัดลำดับการเรียนรู้ในแต่ละรายวิชาให้มีเนื้อหาสอดคล้องต่อเนื่องกันเพื่อให้เกิดการพัฒนาความรู้และทักษะตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ทั้ง ๕ ด้าน และให้มีการกระจายความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้ตลอดหลักสูตรสู่รายวิชาต่างๆ อย่างครบถ้วน รวมทั้งบูรณาการองค์ความรู้ให้ครอบคลุมครบถ้วนตามสาระสำคัญของสาขาวิชา

๙.๑.๒ ในระดับรายวิชา ควรมีการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่หลากหลาย เพื่อให้เกิดการพัฒนาความรู้และทักษะตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ทั้ง ๕ ด้าน มุ่งเน้นการสอดแทรกคุณธรรมจริยธรรมจัดกิจกรรมเพื่อเสริมสร้างความตระหนักในคุณค่าของศิลปวัฒนธรรมไทยและภูมิปัญญาท้องถิ่น พัฒนาทักษะที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพจากการฝึกปฏิบัติควบคู่ไปกับการพัฒนาองค์ความรู้ จนผู้เรียนสามารถแสดงศักยภาพในการปฏิบัติงานได้จริง จัดกิจกรรมเสริมสร้างแรงจูงใจในการค้นคว้า การคิดวิเคราะห์ การตั้งคำถาม เพื่อการค้นหาคำตอบและการแก้ไขปัญหา

นอกจากนั้น อาจพิจารณากลยุทธ์การสอนเพื่อให้สอดคล้องกับมาตรฐานผลการเรียนรู้ ดังนี้

##### (๑) ด้านคุณธรรม จริยธรรม

อาจารย์ผู้สอนสอดแทรกประเด็นด้านคุณธรรมจริยธรรมในกิจกรรมการเรียนการสอน และให้ความสำคัญกับการแสดงออกซึ่งพฤติกรรมด้านคุณธรรมจริยธรรมของผู้เรียน เช่น การอภิปรายกรณีศึกษาในประเด็น



ที่เกี่ยวข้อง การยกย่องและให้รางวัลผู้ที่มีความประพฤติดี มีจิตอาสาบำเพ็ญประโยชน์แก่ส่วนรวม ตลอดจนการที่อาจารย์ผู้สอนเป็นแบบอย่างและเป็นที่ปรึกษาที่ดี ส่งเสริมและสนับสนุนให้ผู้เรียนมีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ

(๒) ด้านความรู้

อาจารย์ผู้สอนจัดการเรียนการสอนในหลากหลายรูปแบบ โดยเน้นทั้งองค์ความรู้ที่เป็นหลักการทางทฤษฎี และการพัฒนาทักษะปฏิบัติ ตลอดจนการประยุกต์ใช้องค์ความรู้ในเชิงวิชาชีพ ให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงทางสังคม ทั้งนี้ ให้เป็นไปตามลักษณะของรายวิชาตลอดจนเนื้อหาสาระของรายวิชานั้นๆ นอกจากนี้ ควรจัดให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริงโดยการศึกษาดูงานหรือเชิญผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ตรงมาเป็นวิทยากรพิเศษเฉพาะเรื่อง ตลอดจนการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการเพื่อให้นักเรียนการสอนมีความหลากหลาย ผู้เรียนสามารถคิดเป็น ทำเป็น และสามารถนำความรู้ไปใช้ในการแก้ไขปัญหาได้

(๓) ด้านทักษะทางปัญญา

อาจารย์ผู้สอนจัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่มีการส่งเสริมและสนับสนุนให้ผู้เรียนใช้ความคิดในการวิเคราะห์ ประมวลผล และแสดงความคิดเห็น เช่น การอภิปรายและแสดงความคิดเห็นในกรณีศึกษาทางคหกรรมศาสตร์ การมอบหมายงานให้นักศึกษาทำกิจกรรมในสถานการณ์จริง การจัดทำโครงการหรือการวิจัย เพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนสามารถบูรณาการความรู้เพื่อประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานและแก้ไขปัญหา รวมทั้งการสร้างสรรค์ผลงานและการพัฒนาต่อยอดองค์ความรู้

(๔) ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

อาจารย์ผู้สอนจัดกิจกรรมการเรียนการสอนให้มีการทำงานเป็นกลุ่ม หรือการทำงานที่ต้องประสานงานกับผู้อื่น หรือต้องค้นคว้าหาข้อมูลจากการสัมภาษณ์บุคคลอื่นหรือผู้มีประสบการณ์

(๕) ด้านทักษะในการวิเคราะห์ การสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศ

อาจารย์ผู้สอนจัดกิจกรรมการเรียนการสอนให้ผู้เรียนได้มีโอกาสพัฒนาทักษะด้านการสื่อสาร เช่น จัดให้มีการอภิปรายในประเด็นด้านคหกรรมศาสตร์ การให้ผู้เรียนค้นคว้าข้อมูลในหัวข้อที่เกี่ยวข้องแล้วจัดทำเป็นรายงานประกอบการนำเสนอผลงานในรูปแบบต่างๆ

## ๔.๒ กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ ประกอบด้วย

๔.๒.๑ วิธีการประเมินผลการเรียนรู้ ควรใช้วิธีการที่หลากหลาย เพื่อให้การประเมินสอดคล้องกับกิจกรรมการจัดการเรียนการสอนและผลการเรียนรู้ที่ต้องการประเมิน โดยคำนึงถึงพัฒนาการของผู้เรียนเป็นสำคัญ ทั้งการประเมินผลองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องในแต่ละรายวิชา จากการทดสอบ การนำเสนอผลงาน และการอภิปรายในประเด็นต่างๆ ตลอดจนกิจกรรมส่งเสริมการเรียนรู้อื่นๆ ในตลอดช่วงระยะเวลาที่มีการจัดการเรียนการสอน การประเมินผลทักษะจากการปฏิบัติงาน การประเมินผลคุณธรรมจริยธรรมจากการสังเกตพฤติกรรม ซึ่งอาจเป็นการประเมินโดยตนเอง โดยผู้สอน หรือโดยผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง

๔.๒.๒ เกณฑ์การวัดและประเมินผลความรู้ อาศัยเกณฑ์การวัดผลและการสำเร็จการศึกษาตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรีของกระทรวงศึกษาธิการที่ให้สถาบันอุดมศึกษาเป็นผู้กำหนดเกณฑ์

การวัดผล และเกณฑ์ขั้นต่ำของแต่ละรายวิชา โดยมีทั้งแบบอิงเกณฑ์และแบบอิงกลุ่มตามพัฒนาการของผู้เรียน สำหรับการให้ช่วงระดับคะแนนให้เป็นไปตามนโยบายการวัดผลของสถาบันอุดมศึกษา

#### ๑๐. การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้

สถาบันอุดมศึกษาต้องมีระบบและกลไกในการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของผู้เรียน เพื่อยืนยันประสิทธิภาพของการประเมินผลว่าผู้จบการศึกษาทุกคนมีผลการเรียนรู้อย่างน้อยตามที่กำหนดไว้ในมาตรฐานคุณวุฒิสาขาวิชา วิธีการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของผู้เรียนและบัณฑิตในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์อาจจะทำได้ ดังนี้

๑. ผู้เรียนประเมินการเรียนการสอนในระดับรายวิชา โดยใช้แบบประเมินผลการเรียนรู้ด้านต่างๆ ที่ต้องการทวนสอบ

๒. คณะกรรมการควบคุมดูแลการสอบประเมินข้อสอบเพื่อให้ครอบคลุมเนื้อหารายวิชา และการให้คะแนนในแต่ละรายวิชา

๓. สถาบันอุดมศึกษาจัดสอบประมวลผลการเรียนรู้โดยรวมก่อนจบการศึกษา (Exit Examination) โดยใช้ข้อสอบกลางที่เห็นชอบโดยคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิในสาขาวิชาของกลุ่มเครือข่ายสถาบันอุดมศึกษา

๔. ให้บัณฑิตใหม่สำเร็จการศึกษาจากหลักสูตรประเมินหลักสูตร

๕. ผู้ประกอบการที่รับนักศึกษาเข้าฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และผู้ใช้บัณฑิต ประเมินทักษะการปฏิบัติงาน โดยใช้แบบประเมินกลางที่เห็นชอบโดยผู้ทรงคุณวุฒิในสาขาวิชาของกลุ่มเครือข่ายสถาบันอุดมศึกษา

เมื่อดำเนินการทวนสอบแล้ว ให้สาขาวิชาจัดทำรายงานผลการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้เพื่อเป็นหลักฐานการบรรลุมาตรฐานผลการเรียนรู้

#### ๑๑. คุณสมบัติผู้เข้าศึกษาและการเทียบโอนผลการเรียนรู้

ผู้เข้าศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ระดับปริญญาตรี ต้องจบการศึกษาชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือเทียบเท่า และมีคุณสมบัติอื่นๆ ตามประกาศของสถาบันอุดมศึกษา และผ่านการคัดเลือกตามหลักเกณฑ์ของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา และ/หรือของสถาบัน

การเทียบโอนผลการเรียนรู้ ในสาขาวิชาระหว่างสถาบันสามารถทำได้เมื่อสถาบันอุดมศึกษา ได้รับการเผยแพร่หลักสูตรจากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาแล้ว และให้เป็นไปตามประกาศทบวงมหาวิทยาลัย เรื่อง หลักเกณฑ์การเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญาเข้าสู่อการศึกษาในระบบ พ.ศ. ๒๕๔๕ ส่วนการเทียบโอนโดยใช้ประสบการณ์ของผู้ที่จะเข้าศึกษา ผู้ขอเทียบโอนต้องผ่านการทดสอบผลการเรียนรู้ที่ต้องการเทียบโอนจากสถาบันอุดมศึกษาที่จะรับเทียบโอน โดยให้เป็นไปตามระเบียบข้อบังคับของสถาบันอุดมศึกษาด้วย

#### ๑๒. คณาจารย์และบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน

คณาจารย์ประจำหลักสูตรสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ให้มีจำนวนและคุณสมบัติตามข้อกำหนดในประกาศของกระทรวงศึกษาธิการ โดยต้องมีอาจารย์ประจำหลักสูตรตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษาตามหลักสูตรนั้น ซึ่งมีคุณวุฒิตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอนไม่น้อยกว่า ๕ คน และในจำนวนนั้นต้องเป็นผู้มีคุณวุฒิไม่ต่ำกว่าปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือเป็นผู้ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ ไม่ต่ำกว่าผู้ช่วยศาสตราจารย์อย่างน้อย ๒ คน ทั้งนี้



อาจารย์ประจำในแต่ละหลักสูตรจะเป็นอาจารย์ประจำ เกินกว่า ๑ หลักสูตรในเวลาเดียวกันไม่ได้ และต้องทำหน้าที่เป็นอาจารย์ประจำตามที่ระบุไว้ในหลักสูตรหนึ่งหลักสูตรใดในขณะหนึ่งๆ เท่านั้น

#### ๑๓. ทรัพยากรการเรียนการสอน และการจัดการ

สถาบันอุดมศึกษาจำเป็นต้องให้การสนับสนุนและจัดการทรัพยากร เพื่อให้การจัดการเรียนการสอนบรรลุผลตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรีสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ดังนี้

๑. มีการจัดสรรทรัพยากรการเรียนการสอนสำหรับภาคทฤษฎีที่เหมาะสมและเพียงพอกับผู้เรียน เช่น ตำรา ห้องสมุด และระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ เป็นต้น
๒. มีการจัดหาและจัดการห้องปฏิบัติการสำหรับภาคปฏิบัติด้านคหกรรมศาสตร์
๓. มีห้องปฏิบัติการคอมพิวเตอร์ พร้อมทั้งโปรแกรมสำเร็จรูปที่ทันสมัยสำหรับการดำเนินงานและการจัดการในส่วนที่เกี่ยวข้องกับคหกรรมศาสตร์ และห้องปฏิบัติการภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ
๔. มีการสร้างเครือข่ายกับหน่วยงานภาครัฐและเอกชน เพื่อให้ผู้เรียนมีโอกาสดูงาน ฝึกปฏิบัติในรายวิชาที่เกี่ยวข้อง

#### ๑๔. แนวทางการพัฒนาคณาจารย์

สถาบันอุดมศึกษาจำเป็นต้องพัฒนาคณาจารย์สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์อย่างต่อเนื่อง เพื่อให้เกิดการพัฒนาวิชาการ และทักษะวิชาชีพที่ทันสมัย ดังนี้

- ๑๔.๑ การปฐมนิเทศแนะแนวสำหรับอาจารย์ที่รับเข้าใหม่
  - (๑) การจัดประชุมหรือการอบรมอาจารย์ เพื่อให้ทราบถึงวัตถุประสงค์ของการจัดการศึกษา เป้าหมายของหลักสูตร และผลการเรียนรู้ที่มุ่งหวัง
  - (๒) การจัดหาคู่มือการปฏิบัติงานอาจารย์ ให้เข้าใจระเบียบของสถาบัน การจัดทำหลักสูตร ประมวลการสอน และการเป็นอาจารย์ที่ปรึกษา
  - (๓) การเข้าร่วมสังเกตการณ์และฝึกปฏิบัติการสอน โดยใช้ระบบพี่เลี้ยง เพื่อศึกษากลยุทธ์การสอน และการวัดและประเมินผล
- ๑๔.๒ การพัฒนาและส่งเสริมทักษะทางวิชาการและวิชาชีพแก่อาจารย์
  - (๑) การเพิ่มคุณวุฒิให้ถึงระดับปริญญาเอกตรงตามสาขาวิชา หรือสาขาวิชาที่มีความสัมพันธ์กับสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โดยมีการวิจัยวิทยานิพนธ์ด้านคหกรรมศาสตร์
  - (๒) การผลิตผลงานวิจัย สาขาวิชาควรกำหนดเป้าหมายชิ้นงานวิจัยในแต่ละปี และพัฒนาระบบสนับสนุนให้อาจารย์ประจำทำงานวิจัย
  - (๓) การดำรงตำแหน่งทางวิชาการ สาขาวิชาจัดระบบสนับสนุนการพัฒนาคณาจารย์ให้เข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการตามหลักเกณฑ์และวิธีการของกระทรวงศึกษาธิการ
  - (๔) การกำหนดภาระหน้าที่และการประเมินผลการปฏิบัติงานของอาจารย์ทั้งการสอน การวิจัย และการให้บริการทางวิชาการ โดยจัดระบบการเทียบเคียงทดแทนระหว่างงานด้านต่างๆ รวมทั้งมีระบบการพัฒนาจิตใจให้อาจารย์สนใจการให้บริการทางวิชาการตามความถนัด
  - (๕) การเข้าร่วมประชุมทางวิชาการ เพื่อเพิ่มพูนความรู้ในสาขาวิชาและการวิจัย

(๖) การฝึกอบรมโดยให้อาจารย์ศึกษาดูงาน หรือปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการ (on the job training) ในประเทศ และ/หรือต่างประเทศ

#### ๑๕. การประกันคุณภาพหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอน

สถาบันอุดมศึกษาที่จัดการเรียนการสอนสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ต้องสามารถประกันคุณภาพหลักสูตรและจัดการเรียนการสอนตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรีสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โดยมีตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน ดังแสดงในตารางต่อไปนี้

| ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน                                                                                                                                                              | ปีที่ ๑ | ปีที่ ๒ | ปีที่ ๓ | ปีที่ ๔ | ปีที่ ๕ |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|---------|---------|---------|
| ๑. อาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ ๘๐ มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินการงานหลักสูตร                                                                      | ✓       | ✓       | ✓       | ✓       |         |
| ๒. มีการจัดทำรายละเอียดของหลักสูตรตามแบบ มคอ. ๒ ที่สอดคล้องกับมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์                                                                        | ✓       | ✓       | ✓       | ✓       |         |
| ๓. มีการจัดทำรายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ. ๓ และ มคอ. ๔ อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา                         | ✓       | ✓       | ✓       | ✓       |         |
| ๔. มีการจัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ. ๕ และ มคอ. ๖ ภายใน ๓๐ วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา | ✓       | ✓       | ✓       | ✓       |         |
| ๕. มีการจัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ. ๗ ภายใน ๖๐ วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา                                                                                          | ✓       | ✓       | ✓       | ✓       |         |
| ๖. มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของผู้เรียนตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ ที่กำหนดใน มคอ. ๓ และ มคอ. ๔ (ถ้ามี) อย่างน้อย ร้อยละ ๒๕ ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา                              | ✓       | ✓       | ✓       | ✓       |         |
| ๗. มีการพัฒนาและปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือการประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ. ๗ ปีที่แล้ว                                         |         | ✓       | ✓       | ✓       |         |
| ๘. อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคน ได้รับการปฐมนิเทศหรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน                                                                                                      | ✓       | ✓       | ✓       | ✓       |         |
| ๙. อาจารย์ประจำทุกคน ได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือ                                                                                                                                 | ✓       | ✓       | ✓       | ✓       |         |



| ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน                                                                                                             | ปีที่ ๑ | ปีที่ ๒ | ปีที่ ๓ | ปีที่ ๔ | ปีที่ ๕ |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|---------|---------|---------|
| วิชาชีพอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง                                                                                                        |         |         |         |         |         |
| ๑๐. จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน (ถ้ามี) ได้รับการพัฒนาวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐ ต่อปี                       | ✓       | ✓       | ✓       | ✓       |         |
| ๑๑. ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้ายและ/หรือบัณฑิตใหม่ ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยมากกว่า ๓.๕ จากคะแนนเต็ม ๕.๐                  |         |         |         | ✓       |         |
| ๑๒. ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยมากกว่า ๓.๕ จากคะแนนเต็ม ๕.๐ (หลังจากบัณฑิตสำเร็จ การศึกษาอย่างน้อย ๑ ปี) |         |         |         |         | ✓       |

สถาบันอุดมศึกษาอาจกำหนดตัวบ่งชี้เพิ่มเติมให้สอดคล้องกับพันธกิจและวัตถุประสงค์ของสถาบัน หรือ กำหนดเป้าหมายการดำเนินงานที่สูงขึ้น เพื่อเป็นการยกระดับมาตรฐานของตนเอง โดยให้กำหนดไว้ในรายละเอียดของหลักสูตร สถาบันอุดมศึกษาที่จะได้รับการรับรองมาตรฐานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา แห่งชาติ ต้องมีผลการดำเนินการบรรลุตามเป้าหมายตัวบ่งชี้ทั้งหมดอยู่ในเกณฑ์ต่อเนื่องกัน ๒ ปีการศึกษา เพื่อติดตามการดำเนินการตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติต่อไป ทั้งนี้การผ่านเกณฑ์ในระดับดี คือ ต้องมีการดำเนินการตามข้อ ๑ - ๕ จากตารางตัวบ่งชี้การดำเนินงาน และอย่างน้อยร้อยละ ๘๐ ของตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ระบุไว้ข้างต้นในแต่ละปี

#### ๑๖. การนำมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์สู่การปฏิบัติ

สถาบันอุดมศึกษาที่ประสงค์จะเปิดสอนหรือปรับปรุงหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต และวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ให้ดำเนินการดังนี้

๑๖.๑ พิจารณาความพร้อมและศักยภาพการบริหารจัดการศึกษาตามหลักสูตรในหัวข้อต่างๆ ที่กำหนดใน มาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

๑๖.๒ แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ตามมาตรฐาน คุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ซึ่งประกอบด้วยกรรมการอย่างน้อย ๕ คน โดยมีอาจารย์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อย่างน้อย ๒ คน ผู้ทรงคุณวุฒิหรือผู้เชี่ยวชาญในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ซึ่งเป็นบุคคลภายนอก อย่างน้อย ๒ คน เพื่อดำเนินการพัฒนาหลักสูตรให้สอดคล้องกับมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ โดยมีหัวข้อของหลักสูตรอย่างน้อยตามที่กำหนดไว้ในแบบ มคอ. ๒ (รายละเอียดของหลักสูตร)

๑๖.๓ การพัฒนาหลักสูตร สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ตามข้อ ๑๖.๒ นั้น ในหัวข้อมาตรฐานผลการเรียนรู้ ที่คาดหวัง นอกจากมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดไว้ในมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ แล้ว สถาบันอุดมศึกษาอาจเพิ่มเติมมาตรฐานผลการเรียนรู้ซึ่งสถาบันอุดมศึกษาต้องการให้บัณฑิตระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ของตนมีคุณลักษณะเด่น หรือพิเศษกว่าบัณฑิตในระดับคุณวุฒิและสาขาวิชาเดียวกันของ สถาบันอุดมศึกษาอื่นๆ เพื่อให้เป็นไปตามปรัชญา ปณิธาน และบริบทของสถาบันอุดมศึกษา และเป็นที่สนใจของ บุคคลที่จะเลือกเรียนหลักสูตรของสถาบันอุดมศึกษา หรือผู้ที่สนใจจะรับบัณฑิตเข้าทำงานเมื่อสำเร็จการศึกษา

โดยให้แสดงแผนที่การกระจายความรับผิดชอบต่อมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping) เพื่อให้เห็นว่าแต่ละรายวิชาในหลักสูตรมีความรับผิดชอบหลักหรือความรับผิดชอบรองต่อมาตรฐานผลการเรียนรู้ด้านใด

๑๖.๔ จัดทำรายละเอียดของรายวิชา รายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร โดยมีหัวข้ออย่างน้อยตามแบบ มคอ. ๓ (รายละเอียดของรายวิชา) และแบบ มคอ. ๕ (รายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม) ตามลำดับ พร้อมทั้งแสดงให้เห็นว่าแต่ละรายวิชาจะทำให้เกิดผลการเรียนรู้ที่คาดหวังในเรื่องใด สถาบันอุดมศึกษาควรมอบหมายให้ภาควิชาหรือสาขาวิชาจัดทำรายละเอียดของรายวิชาทุกรายวิชา รวมทั้งรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ให้เสร็จเรียบร้อยก่อนการเปิดสอน

๑๖.๕ สถาบันอุดมศึกษาต้องเสนอสภาสถาบันอุดมศึกษาอนุมัติรายละเอียดของหลักสูตร ซึ่งได้จัดทำอย่างถูกต้องสมบูรณ์แล้วก่อนเปิดสอน โดยสภาสถาบันอุดมศึกษาควรกำหนดระบบและกลไกของการจัดทำและอนุมัติรายละเอียดของหลักสูตร รายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ให้ชัดเจน

๑๖.๖ สถาบันอุดมศึกษาต้องเสนอรายละเอียดของหลักสูตรซึ่งสภาสถาบันอุดมศึกษาอนุมัติให้เปิดสอนแล้วให้สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษารับทราบภายใน ๓๐ วัน นับแต่สภาสถาบันอุดมศึกษาอนุมัติ

๑๖.๗ เมื่อสภาสถาบันอุดมศึกษาอนุมัติตามข้อ ๑๖.๕ แล้ว ให้มอบหมายอาจารย์ผู้สอนแต่ละรายวิชาดำเนินการจัดการเรียนการสอนตามกลยุทธ์การสอนและการประเมินผลที่กำหนดไว้ในรายละเอียดของหลักสูตร รายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ให้บรรลุมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของสาขาวิชา

๑๖.๘ เมื่อสิ้นสุดการเรียนการสอน การประเมินผล และการทวนสอบผลการเรียนรู้ของแต่ละรายวิชา และประสบการณ์ภาคสนามในแต่ละภาคการศึกษาแล้ว ให้อาจารย์ผู้สอนจัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา ซึ่งรวมถึงการประเมินผล และการทวนสอบผลการเรียนในรายวิชาที่ตนรับผิดชอบ พร้อมปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะ โดยมีหัวข้ออย่างน้อยตามแบบ มคอ. ๕ (รายงานผลการดำเนินการของรายวิชา) และแบบ มคอ. ๖ (รายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม) ให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรประมวลและวิเคราะห์ประสิทธิภาพและประสิทธิผลการดำเนินการ และจัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรในภาพรวมประจำปีการศึกษาเมื่อสิ้นปีการศึกษา โดยมีหัวข้ออย่างน้อยตามแบบ มคอ. ๗ (รายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร) เพื่อใช้ในการพิจารณาปรับปรุงและพัฒนากลยุทธ์การสอน กลยุทธ์การประเมินผลและแก้ไขปัญหาอุปสรรคที่เกิดขึ้น และหากจำเป็นจะต้องปรับปรุงหลักสูตร หรือการจัดการเรียนการสอนก็สามารถทำได้

๑๖.๙ เมื่อครบรอบหลักสูตร ให้จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร โดยมีหัวข้อและรายละเอียดอย่างน้อยตามแบบ มคอ. ๗ (รายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร) เช่นเดียวกับการรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรในแต่ละปีการศึกษา และวิเคราะห์ประสิทธิภาพและประสิทธิผลของการบริหารจัดการหลักสูตรในภาพรวมว่า บัณฑิตบรรลุมาตรฐานผลการเรียนรู้ตามที่คาดหวังไว้หรือไม่ รวมทั้งให้นำผลการวิเคราะห์มาปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตร และ/หรือการดำเนินการของหลักสูตรต่อไป

๑๗. การเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ  
ซึ่งบันทึกในฐานข้อมูลหลักสูตรเพื่อการเผยแพร่ (Thai Qualifications Register: TQR)

ให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง กรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ.  
๒๕๕๒ และประกาศคณะกรรมการการอุดมศึกษา เรื่อง แนวทางการปฏิบัติตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ  
ระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ.๒๕๕๒

.....