



รายละเอียดของหลักสูตร (มคอ.2)
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)

คณะศิลปศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

รายละเอียดของหลักสูตร (มคอ.2)
หลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)

คณะศิลปศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

คำนำ

หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการฉบับนี้ เป็นหลักสูตรปรับปรุง เพื่อใช้สำหรับการจัดการศึกษาของหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย โดยมีแนวทางและจุดมุ่งหมายในการปรับปรุงให้สอดคล้องกับแผนพัฒนาการศึกษาของชาติ พันธกิจของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย และสอดคล้องกับสภาพเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรมที่เปลี่ยนแปลงไป เพื่อพัฒนาคุณภาพบัณฑิตให้มีสมรรถนะวิชาชีพและมีคุณธรรม จริยธรรมเป็นไปตามมาตรฐานคุณภาพบัณฑิตของมหาวิทยาลัย ที่มุ่งผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญในศาสตร์ของตน สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ที่ได้รับเพื่อพัฒนาตนเอง และสร้างงานที่สามารถแข่งขันได้ในระดับสากล คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ให้ความสำคัญกับการพัฒนาหลักสูตรให้ตรงกับความต้องการของตลาดแรงงานและความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีมาโดยตลอด จึงได้ปรับปรุงหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ พ.ศ. 2560 เพื่อให้ก้าวทันต่อการเปลี่ยนแปลงของสังคม เศรษฐกิจและวัฒนธรรม และสามารถตอบสนองความต้องการของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

เอกสารฉบับนี้ได้จัดทำขึ้นตาม “กรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552” และตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 ซึ่งประกอบด้วยข้อมูลทั่วไป ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการและโครงสร้างของหลักสูตร ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา การพัฒนา คณาจารย์ การประกันคุณภาพหลักสูตร การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร การที่จะนำหลักสูตรฉบับนี้ไปใช้ดำเนินการจัดการเรียนการสอนควรพิจารณาให้สอดคล้องกับ ความมุ่งหมายและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร เพื่อช่วยให้สามารถใช้หลักสูตรได้อย่างมีประสิทธิภาพ และตรงตามวัตถุประสงค์ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

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. 2560) กับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558
ภาคผนวก ง	ตารางเปรียบเทียบโครงสร้างหลักสูตรเดิม หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555) กับหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)
ภาคผนวก จ	ตารางเปรียบเทียบปรัชญาและวัตถุประสงค์ของหลักสูตรเดิม หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555) กับหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)
ภาคผนวก ฉ	ตารางเปรียบเทียบอาจารย์ประจำหลักสูตรเดิม หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555) กับอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรปรับปรุง หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)
ภาคผนวก ช	ประวัติ ผลงานทางวิชาการ และประสบการณ์สอนของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
ภาคผนวก ซ ตารางสรุปสมรรถนะหลักสูตร	158
ภาคผนวก ฌ คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร	186
- คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรระดับปริญญาตรี	
หลักสูตรครุศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.)	
- คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตร	
ภาคผนวก ญ ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย	188
ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2557	
ภาคผนวก ฎระเบียบมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย	200
ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียน พ.ศ. 2551	

**หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)**

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย สงขลา
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 132 หน่วยกิต

5. รูปแบบของหลักสูตร

- 5.1 รูปแบบ หลักสูตรระดับปริญญาตรี หลักสูตร 4 ปี
- 5.2 ประเภทของหลักสูตร หลักสูตรทางวิชาการ
- 5.3 ภาษาที่ใช้ ภาษาไทย และภาษาอังกฤษไม่น้อยกว่าร้อยละ 25 ของทุกรายวิชา
- 5.4 การรับเข้าศึกษา รับนักศึกษาไทย และ/หรือนักศึกษาต่างชาติที่เข้าใจภาษาไทย
ได้เป็นอย่างดี
- 5.5 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น เป็นหลักสูตรเฉพาะของมหาวิทยาลัย
- 5.6 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว

6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560) ปรับปรุงจากหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555) เริ่มดำเนินการใช้หลักสูตรในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2560

ครั้งที่ 1 สภาวิชาการ ให้ความเห็นชอบหลักสูตร ในคราวประชุมครั้งที่ 14/2559
วันที่ 3 ตุลาคม 2559

สภามหาวิทยาลัย ให้ความเห็นชอบหลักสูตร ในคราวประชุมครั้งที่ 146-11/2559
วันที่ 28 ตุลาคม 2559

ครั้งที่ 2 สภาวิชาการ ให้ความเห็นชอบหลักสูตร ในคราวประชุมครั้งที่ 1/2561
วันที่ 8 มกราคม 2561

สภามหาวิทยาลัย ให้ความเห็นชอบหลักสูตร ในคราวประชุมครั้งที่ 162-1/2561
วันที่ 26 มกราคม 2561

7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน

หลักสูตรมีความพร้อมเผยแพร่ว่าเป็นหลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2557 ในปีการศึกษา 2562

8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

1. ผู้ประกอบธุรกิจส่วนตัวด้านอาหารและโภชนาการ
2. ผู้ประกอบอาชีพด้านอาหารในอุตสาหกรรมบริการอาหาร อุตสาหกรรมโรงแรมและที่พัก อุตสาหกรรมท่องเที่ยว และอุตสาหกรรม MICE ทั้งในและต่างประเทศ
3. นักโภชนาการ นักกำหนดอาหารในโรงพยาบาล สถาบันการศึกษา ศูนย์บริการสุขภาพ และความงาม
4. ผู้ตรวจสอบ ทดสอบคุณภาพอาหารในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร
5. นักพัฒนาและออกแบบผลิตภัณฑ์อาหารในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร
6. ผู้สอนด้านอาหารและโภชนาการ

9. ชื่อ เลขประจำตัวประชาชน ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ - สกุล/ เลขประจำตัวประชาชน	ตำแหน่งทาง วิชาการ	คุณวุฒิ/สาขาวิชา/ปีที่สำเร็จ การศึกษา	สถาบันการศึกษา
1	นางจินตนา เจริญเนตรกุล 3 9098 01124 50 1	อาจารย์	คศ.ม. (อาหารและโภชนาการ), 2542 คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ), 2537	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล
2	นางสาวจิราภรณ์ ตันติพงศ์อาภา 3 8498 00004 25 1	อาจารย์	คศ.ม. (อาหารและโภชนาการ), 2545 คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ), 2541	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล
3	นางสาวศิริวัลย์ พฤฒิวัลย์ 3 7399 00219 70 6	อาจารย์	คศ.ม. (อาหารและโภชนาการ), 2530 ร.บ. (บริหารรัฐกิจ), 2544 วท.บ. (คหกรรมศาสตร์), 2527	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
4	นางสาวปัญญาธิ์ ลือขจร 3 9009 00753 29 0	อาจารย์	วท.ม. (คหกรรมศาสตร์), 2552 คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา - อาหารและโภชนาการ), 2545	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล
5	นายพงษ์เทพ เกิดเนตร 3 8604 00064 18 6	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	วท.ม. (เทคโนโลยีอาหาร), 2533 วท.บ. (ชีววิทยา), 2529	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

10. สถานที่จัดการเรียนการสอน

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย อ.เมือง จ.สงขลา

11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

11.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

โครงสร้างการผลิตของประเทศไทยได้เปลี่ยนผ่านจากภาคเกษตรไปสู่ภาคอุตสาหกรรมและบริการมากขึ้น จากแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560 - 2564) ได้กำหนดแนวทางให้ประเทศไทยยังคงประยุกต์ใช้หลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง ยึดคนเป็นศูนย์กลางของการพัฒนาอย่างมีส่วนร่วม เพื่อมุ่งสู่การเปลี่ยนผ่านประเทศไทยจากประเทศที่มีรายได้ปานกลางไปสู่ประเทศที่มีรายได้สูง มีความมั่นคงและยั่งยืน ส่งเสริมให้มีการพัฒนาขีดความสามารถของผู้ประกอบการให้มีความยืดหยุ่น ปรับตัวและดำเนินธุรกิจท่ามกลางการดำเนินนโยบายและมาตรการการกีดกันทางการค้าในรูปแบบต่าง ๆ ในอุตสาหกรรมอาหาร ภาครัฐมีการส่งเสริมด้วยการวางนโยบาย “ครัวไทยสู่ครัวโลก (Kitchen of the World)” ที่มุ่งเน้นการเป็นผู้นำการผลิตอาหารในอาเซียนและขยายช่องทางการลงทุนไปตลาดโลกมากขึ้น จะเป็นแรงขับเคลื่อนให้อุตสาหกรรมอาหารของไทยมีการขยายตัวได้ในอนาคต และจากการเข้าร่วมประชาคมอาเซียน (AC) เป็นความท้าทายและเป็นโอกาสที่ดีของอุตสาหกรรมอาหารไทยด้วยการลงทุนที่เสรีมากขึ้น ประกอบกับมีการยกเว้นภาษีนำเข้าตั้งแต่ต้นปี พ.ศ. 2558 และการพัฒนาด้านระบบขนส่ง (Logistic) ในประเทศ

อาเซียน อาจจูงใจให้ประเทศอื่น ๆ ทั้งในและนอกอาเซียนเข้ามาลงทุนในประเทศไทยเพื่อมุ่งหวังส่วนแบ่งตลาด CLMV (Cambodia, Lao PDR, Myanmar and Vietnam) ซึ่งการลงทุนที่เสรีมากขึ้นนี้อาจก่อให้เกิดการแข่งขันในอุตสาหกรรมอาหารที่รุนแรงมากยิ่งขึ้น สร้างความท้าทายให้แก่ธุรกิจ แต่กลับเป็นผลดีต่อผู้บริโภคจากตัวเลือกในการบริโภคที่หลากหลายมากยิ่งขึ้น และอาจจูงใจให้สถานประกอบการไทยย้ายฐานการผลิตไปยังประเทศอื่น ๆ ในอาเซียน นอกจากนี้ภาครัฐยังมีนโยบายส่งเสริมอุตสาหกรรมอาหารฮาลาล (Halal Food) มีการกระตุ้นจากนโยบายสู่การปฏิบัติอย่างจริงจัง ทั้งในด้านการพัฒนาวัตถุดิบ การส่งเสริมผู้ประกอบการ การแสวงหาตลาดและการพัฒนากรอบการรับรองมาตรฐานฮาลาลให้เป็นที่น่าเชื่อถือยอมรับของผู้บริโภคทั้งในประเทศและต่างประเทศให้ถูกต้องตามบัญญัติศาสนาอิสลามและระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยว่าด้วยการรับรองฮาลาล พ.ศ. 2544 และฉบับที่ 2 พ.ศ. 2545 ทั้งสำหรับผู้บริโภคในประเทศและเพื่อการส่งออก ตลอดจนมีการส่งเสริมพัฒนาต่อยอดอุตสาหกรรมและบริการเพื่อเข้าสู่การเป็นศูนย์กลางการผลิตและบริการ นอกจากนี้ยังมีการผลักดันให้ใช้ระบบมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพและมาตรฐานฝีมือแรงงานในทางปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรม

จากการเปลี่ยนแปลงสถานการณ์ทางเศรษฐกิจที่กล่าวมาข้างต้น ไม่ว่าจะเป็นเรื่องของการเป็นศูนย์กลางการผลิตและการบริการ นโยบาย “ครัวไทยสู่ครัวโลก (Kitchen of the World)” การเข้าร่วมประชาคมอาเซียน นโยบายส่งเสริมอุตสาหกรรมอาหารฮาลาล การส่งเสริมให้มีการพัฒนาฝีมือแรงงานไทยให้มีมาตรฐานเทียบเท่าระดับสากล ปัจจัยต่าง ๆ เหล่านี้ส่งผลให้หลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการต้องมีการวางแผนการจัดหลักสูตรและจัดการเรียนการสอนหรือจัดกิจกรรมสนับสนุนการเรียนการสอนที่เอื้อหรือตอบสนองต่อการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ เพื่อให้สามารถผลิตบัณฑิตที่มีคุณลักษณะและทักษะวิชาชีพที่มีศักยภาพและตอบสนองความต้องการของสถานประกอบการทั้งภายในและต่างประเทศ ผลิตบัณฑิตที่พร้อมเป็นผู้ประกอบการที่สามารถแข่งขันในตลาดการค้าได้อย่างมีประสิทธิภาพ

11.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

ในปัจจุบันแนวโน้มพฤติกรรมผู้บริโภคที่เปลี่ยนแปลงไปจากเดิม โดยกระแสการดูแลสุขภาพและความปลอดภัยของผู้บริโภคได้รับความนิยมมากขึ้นอย่างต่อเนื่อง ดังจะเห็นได้จากความนิยมในอาหารที่ผ่านกระบวนการผลิตที่ปราศจากการใช้สารเคมีเจือปน (Organic Food) หรืออาหารที่ผ่านกระบวนการปรุงแต่งน้อยที่สุด (Clean Food) ซึ่งกระแสอาหารสุขภาพไม่ได้จำกัดเฉพาะผู้สูงอายุหรือคนวัยทำงานเท่านั้น ยังแผ่ขยายครอบคลุมไปถึงกลุ่มคนรุ่นใหม่ที่มีแนวโน้มอายุน้อยและอาจไม่มีปัญหาสุขภาพ ก็ยังให้ความสำคัญของประเด็นดังกล่าว นอกจากนี้ปัจจัยอื่น ๆ ทั้งในเรื่องช่องทางการจัดจำหน่ายสินค้าที่อำนวยความสะดวกให้ผู้บริโภคตัดสินใจซื้อได้ง่ายขึ้น ประกอบกับนวัตกรรมใหม่ ๆ ด้านการผลิตอาหาร เช่น ผลิตภัณฑ์สำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมโคเลสเตอรอล ไขมัน หรือน้ำตาล ผลิตภัณฑ์สำหรับความสวย ความงามด้านผิวพรรณ และผลิตภัณฑ์บำรุงสมอง หัวใจ เป็นต้น ที่มีการพัฒนาให้มีความหลากหลายและตอบโจทย์ผู้บริโภคเฉพาะกลุ่มมากขึ้น รวมไปถึงบรรจุภัณฑ์ที่ออกแบบมาให้เหมาะกับรูปแบบการใช้ชีวิตของคนเมืองในปัจจุบัน และมีการแสดงข้อมูลคุณค่าทางโภชนาการ ล้วนแล้วแต่เป็นปัจจัยส่งเสริมให้อาหารเพื่อสุขภาพเติบโตขึ้นอย่างต่อเนื่อง

นอกจากนี้ในปัจจุบันพบว่า กระแสสังคมเกี่ยวกับประชาคมอาเซียนได้เริ่มเข้ามามีบทบาทกับสังคมไทยมากขึ้น ไม่ใช่เพียงแค่ด้านเศรษฐกิจการค้าเท่านั้น แต่ด้านวัฒนธรรมก็มีบทบาทสำคัญเช่นกัน โดยจะพบชาวต่างชาติ ต่างภาษาและวัฒนธรรมเดินทางเข้ามาในประเทศไทยเพื่อท่องเที่ยวหาความรู้ ประสบการณ์ เพื่อเข้ามาศึกษาในสถาบันการศึกษา เพื่อทำงานในสถานประกอบการ รวมถึงการอพยพย้ายถิ่นถาวรเพิ่มขึ้น ทำให้สังคมไทยมีลักษณะของการเป็นพหุวัฒนธรรม (Multicultural) ซึ่งแตกต่างจากสังคมเดิมของไทยอย่างเห็นได้ชัด

จากแนวโน้มพฤติกรรมผู้บริโภค สภาพสังคมและวัฒนธรรมที่เปลี่ยนแปลงไปจากเดิม ส่งผลให้หลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการมีการปรับปรุงหลักสูตร และจัดการเรียนการสอนหรือจัดกิจกรรมสนับสนุนการเรียนการสอนที่เอื้อหรือตอบสนองต่อผู้บริโภคเป็นหลัก ไม่ว่าจะเป็นการนำนวัตกรรมหรือเทคโนโลยีใหม่ ๆ มาใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร การสร้างสรรค์มูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าอาหาร มีคุณภาพ มาตรฐานในการผลิต รสชาติที่หลากหลาย หรือความสะดวกในการบริโภค เพื่อส่งเสริมในการเพิ่มความสามารถการแข่งขันในอุตสาหกรรมอาหารให้เท่าทันต่อการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมผู้บริโภคและเศรษฐกิจโลกในอนาคต รวมถึงการสร้างความรู้ความเข้าใจให้กับผู้เรียนเกี่ยวกับความแตกต่างด้านเชื้อชาติ ภาษา ศาสนาของกลุ่มคนที่อยู่ในสังคมเดียวกัน เพื่อให้สามารถอยู่ร่วมกับผู้อื่นภายใต้บริบทสังคมที่เป็นพหุวัฒนธรรมได้อย่างมีความสุข

12. ผลกระทบจากข้อ 11.1 และ 11.2 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย

12.1 การพัฒนาหลักสูตร

ในสถานการณ์ที่มีการเปลี่ยนแปลงทางด้านเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรม การพัฒนาหลักสูตรให้สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงเป็นสิ่งที่จำเป็นต้องทำ เพื่อการผลิตบัณฑิตให้มีคุณลักษณะและทักษะวิชาชีพ ตลอดจนมีคุณธรรม จริยธรรมเป็นไปตามมาตรฐานคุณภาพบัณฑิตของมหาวิทยาลัยที่มุ่งเน้นผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญในศาสตร์ของตน มีความสามารถในการประยุกต์ใช้ความรู้เพื่อพัฒนาตนเอง สามารถสร้างงานเพื่อให้แข่งขันได้ในระดับสากล

12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย

หลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาเกษตรศาสตร์ ได้จัดทำขึ้นให้มีความสอดคล้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยในการผลิตบัณฑิตระดับอุดมศึกษา โดยมุ่งเน้นให้มีการจัดการเรียนการสอนวิชาชีพพื้นฐานด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่มีคุณภาพ และผลิตบัณฑิตให้มีความพร้อมเข้าสู่อาชีพ สามารถสร้างงานวิจัย สิ่งประดิษฐ์ นวัตกรรมสู่การผลิตและการบริการที่สามารถถ่ายทอดและสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่สินค้าและประเทศ ให้บริการวิชาการแก่สังคมที่มีแนวคิดเชิงสร้างสรรค์ เพื่อพัฒนาอาชีพและเพิ่มศักยภาพในการแข่งขัน อีกทั้งยังทำนุบำรุง อนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมและสิ่งแวดล้อม

13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/สาขาอื่นของมหาวิทยาลัย

13.1 รายวิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนโดยสาขาศึกษาทั่วไป

รายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป ได้แก่ รายวิชาในกลุ่มวิชาภาษา กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ และสังคมศาสตร์ กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ และกลุ่มวิชาสุขภาพอนามัยและนันทนาการ ซึ่งเปิดสอนโดยสาขาศึกษาทั่วไป คณะศิลปศาสตร์ และคณะบริหารธุรกิจ

13.2 รายวิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนให้คณะ/สาขาอื่น

หลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มีรายวิชาเพื่อบริการสำหรับหลักสูตรอื่นๆ ได้เลือกเรียนตามความสนใจ และได้จัดรายวิชาไว้ในกลุ่มวิชาเฉพาะบังคับและกลุ่มวิชาเฉพาะเลือกของหลักสูตรสาขาวิชาธุรกิจคหกรรมศาสตร์ ดังนี้

01-111-102	อาหารไทย	3(2-3-4)
01-111-204	การเตรียมและประกอบอาหาร	3(2-3-4)
01-111-206	อาหารเอเชีย	3(2-3-4)
01-111-207	อาหารยุโรป	3(2-3-4)
01-111-208	อาหารอบ	3(2-3-5)
01-111-310	ขนมไทย	3(1-4-4)
01-111-311	อาหารไทยวิถีใต้	3(1-4-4)
01-112-303	การจัดการอาหารว่างและเครื่องดื่ม	3(2-3-4)
01-112-305	การจัดการธุรกิจอาหาร	3(2-3-4)
01-113-101	โภชนาการพื้นฐาน	3(2-3-4)
01-113-310	อาหารเพื่อสุขภาพ	3(2-3-4)

13.3 การบริหารจัดการ

กำหนดอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรของสาขาวิชา เพื่อดูแลด้านการเรียนการสอนและประสานงานกับอาจารย์ผู้แทนจากสาขาวิชาอื่น ๆ หรือคณะอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องเพื่อบริหารจัดการการเรียนการสอนให้มีผลมาตรฐานการเรียนรู้เป็นไปตามที่ระบุในหลักสูตร มีการจัดทำรายละเอียดของหลักสูตร การจัดตารางเวลาเรียนและตารางสอบ รวมทั้งกำหนดให้อาจารย์ผู้สอนจัดทำรายละเอียดของรายวิชาและรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา เพื่อเป็นมาตรฐานในการติดตามและประเมินคุณภาพการเรียนการสอน

หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1.1 ปรัชญา

ผลิตบัณฑิตที่มีความรู้และทักษะด้านวิชาชีพอาหารและโภชนาการ มีคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพ มีความคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบและพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง สามารถใช้ภาษา เทคโนโลยีสารสนเทศ และทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ

1.2 ความสำคัญของหลักสูตร

จากการเปลี่ยนผ่านเข้าสู่ภาคอุตสาหกรรมและการบริการ รวมถึงแนวโน้มพฤติกรรมผู้บริโภค การผลักดันให้มีการใช้ระบบมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพและมาตรฐานฝีมือแรงงานอย่างเป็นรูปธรรม หลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ เป็นหลักสูตรระดับปริญญาตรีทางวิชาการที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะด้านวิชาชีพ เพื่อนำไปใช้ในการดำรงชีวิต และประกอบอาชีพในหน่วยงานของรัฐ และเอกชน ตลอดจนการประกอบธุรกิจอิสระได้อย่างเหมาะสมและหลากหลาย

หลักสูตรทหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ประกอบด้วย 4 กลุ่มวิชาชีพ ได้แก่ การประกอบอาหาร ศิลปะอาหารและการบริการ โภชนาการและการกำหนดอาหาร และการแปรรูปอาหาร ผู้เรียนสามารถเลือกเรียนรายวิชาต่าง ๆ ตามความถนัดและความสนใจ เพื่อการผลิตบัณฑิตที่มีศักยภาพพร้อมเข้าสู่การแข่งขันในตลาดแรงงาน และการเป็นผู้ประกอบการภายใต้สินค้าที่มีตราเป็นของตนเอง

1.3 วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

ผลิตบัณฑิตที่มีคุณลักษณะ ดังนี้

- 1) มีคุณธรรม จริยธรรม มีจิตบริการ สำนึกในจรรยาบรรณวิชาชีพ รับผิดชอบต่อหน้าที่ และสังคม ตระหนักในการอนุรักษ์และเผยแพร่งานภูมิปัญญาท้องถิ่นและศิลปวัฒนธรรมของไทย
- 2) มีองค์ความรู้ทางวิชาการและทักษะด้านวิชาชีพอาหารและโภชนาการทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติอย่างกว้างขวาง
- 3) มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ โดยรู้จักประยุกต์ใช้องค์ความรู้ เหตุผล และวิจารณ์อย่างเหมาะสม
- 4) มีความสามารถในการปรับตัวและกระตือรือร้นในการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพ ทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ทุกระดับอย่างมีประสิทธิภาพ
- 5) มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ เพื่อสนับสนุนงานด้านวิชาชีพ สามารถสื่อสารทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ โดยเฉพาะภาษาอังกฤษ มีความรู้และความสามารถในการใช้เทคนิคพื้นฐานทางคณิตศาสตร์ในการประมวล และวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อการวางแผนและบริหารจัดการงานที่เกี่ยวข้อง

2. แผนพัฒนาปรับปรุง

คาดว่าจะดำเนินการแล้วเสร็จภายในเวลา 5 ปี ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2560 ถึง พ.ศ. 2564

แผนการพัฒนา/ เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
1) ปรับปรุงหลักสูตรให้มีมาตรฐานตามที่สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษากำหนด และมีคุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐาน	1) พัฒนาปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (TQF) พ.ศ. 2552 โดยมีการพิจารณาปรับปรุงหลักสูตรทุก ๆ 5 ปี 2) มีคณะกรรมการบริหารหลักสูตรในการดำเนินงานของหลักสูตรให้คงมาตรฐานตามที่หลักสูตรได้รับการรับรอง 3) ติดตามประเมินการใช้หลักสูตรอย่างสม่ำเสมอ	1) หลักสูตรได้รับการรับรองจากสภามหาวิทยาลัยและสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา 2) คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการบริหารหลักสูตรจากคณะ 3) มีเอกสารรายงานผลการประเมินหลักสูตร
2) ปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงวิทยาการและเทคโนโลยี สังคมและเศรษฐกิจ ตลาดแรงงานและผู้ใช้บัณฑิต	1) สำรวจคุณลักษณะที่พึงประสงค์ของบัณฑิตที่สอดคล้องกับความต้องการเปลี่ยนแปลงทางวิทยาการและเทคโนโลยี 2) สำรวจความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร 3) สำรวจภาวะการมีงานทำของบัณฑิต 4) สำรวจความพึงพอใจของสถานประกอบการ	1.1) รายงานผลการสำรวจคุณลักษณะที่พึงประสงค์ของบัณฑิตทุก 5 ปี 1.2) มีรายวิชาใหม่ที่สามารถพัฒนานักศึกษาเป็นบัณฑิตที่พึงประสงค์ได้มากกว่าหรือเท่ากับร้อยละ 25 2) รายงานผลการสำรวจ ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.0 3) รายงานผลสำรวจภาวะการมีงานทำของบัณฑิตทุกปี โดยผลการประเมินไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 4) รายงานผลการสำรวจระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตเฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.0

แผนการพัฒนา/ เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
3) พัฒนาศักยภาพของ อาจารย์ บุคลากร ให้มี ความรู้ทางวิชาการและ วิชาชีพ	1) จัดให้มีระบบอาจารย์พี่เลี้ยงและ การปฐมนิเทศสำหรับอาจารย์ที่ รับเข้าใหม่ 2) ส่งเสริมให้อาจารย์มีคุณวุฒิและ ตำแหน่งทางวิชาการที่สูงขึ้น 3) ส่งเสริมให้อาจารย์และบุคลากร ที่เกี่ยวข้องเข้ารับการอบรมหรือ พัฒนาตนเองอย่างสม่ำเสมอ 4) ส่งเสริมให้อาจารย์ใช้เทคนิคการ สอนใหม่ ๆ เช่น การสอนแบบ BBL (Brain-based learning), PBL (Problem-based learning), Active learning	1) อาจารย์ใหม่ทุกคนมีอาจารย์พี่เลี้ยง และได้เข้ารับการปฐมนิเทศ 2) มีอาจารย์ที่มีคุณวุฒิหรือตำแหน่ง ทางวิชาการที่สูงขึ้นรวมกันไม่น้อยกว่า 2 คน (ในหนึ่งรอบการปรับปรุง หลักสูตร) 3.1) อาจารย์ประจำทุกคนเข้าร่วม การประชุมทางวิชาการหรือเผยแพร่ ผลงานทางวิชาการอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง หรือศึกษาดูงานหรือปฏิบัติงานจริงใน สถานประกอบการทั้งในประเทศและ/ หรือต่างประเทศอย่างน้อยปีละ 1 คน 3.2) บุคลากรสนับสนุนการเรียนการ สอนได้รับการพัฒนาทางวิชาการหรือ วิชาชีพ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง 4) มคอ.3 ในรายวิชาที่เกี่ยวข้อง
4) พัฒนาศักยภาพของ นักศึกษา	1) บูรณาการองค์ความรู้ในทฤษฎี และปฏิบัติเพื่อให้นักศึกษานำไปใช้ ได้จริง 2) ส่งเสริมการจัดกิจกรรมนักศึกษา ให้ครบทุกประเภทตามคุณลักษณะ บัณฑิตที่พึงประสงค์	1) คะแนนจากแบบประเมินภาวะการ มีงานทำและความพึงพอใจของผู้ใช้ บัณฑิต เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จาก คะแนนเต็ม 5.0 2) กิจกรรมนักศึกษาที่สอดคล้องกับ คุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ในด้าน ต่าง ๆ อย่างน้อยภาคการศึกษาละ 1 โครงการ

หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร

1. ระบบการจัดการศึกษา

1.1 ระบบ

ใช้ระบบทวิภาค โดย 1 ปีการศึกษาแบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ 1 ภาคการศึกษาปกติมีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ ไม่รวมเวลาที่ใช้ในการสอบ

1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

มหาวิทยาลัยมีการจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน โดยกำหนดระยะเวลาและจำนวนหน่วยกิตให้มีส่วนเทียบเคียงกันกับภาคการศึกษาปกติ ทั้งนี้ให้เป็นไปตามข้อบังคับ หรือประกาศของมหาวิทยาลัย

1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

ไม่มี

2. การดำเนินการหลักสูตร

2.1 วัน - เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

ภาคการศึกษาที่ 1	มิถุนายน – กันยายน
ภาคการศึกษาที่ 2	ตุลาคม – กุมภาพันธ์
ภาคฤดูร้อน	มีนาคม – พฤษภาคม

2.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

2.2.1 เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ทุกสาขาวิชา หรือมัธยมศึกษาตอนปลายทุกแผนการเรียน หรือ

2.2.2 เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ โดยวิธีเทียบโอนผลการเรียน

2.2.3 ทั้งข้อ 2.2.1 และ 2.2.2 จะต้องมีความสัมพันธ์อื่น ๆ ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2557

การคัดเลือกผู้เข้าศึกษา

- โดยวิธีการรับตรงในระบบโควตา
- โดยวิธีการสอบคัดเลือกของมหาวิทยาลัย
- โดยวิธีการสอบคัดเลือกผ่านสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา

2.3 ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า

2.3.1 นักศึกษามีพื้นฐานและความสามารถที่ต่างกัน โดยเฉพาะรายวิชาภาษาอังกฤษและวิทยาศาสตร์ ซึ่งส่งผลต่อการเรียนของนักศึกษาในรายวิชาดังกล่าว และรายวิชาที่ต่อเนื่อง

2.3.2 นักศึกษาใหม่มีปัญหาในการปรับตัวในการเรียนในระบบมหาวิทยาลัย

2.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา/ข้อจำกัดของนักศึกษาในข้อ 2.3

2.4.1 จัดการเรียนการสอนเพื่อปรับพื้นฐานก่อนเปิดภาคการศึกษาแรกในรายวิชาภาษาอังกฤษ และวิทยาศาสตร์ โดยขึ้นอยู่กับการพิจารณาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

2.4.2 กำหนดให้มีอาจารย์ที่ปรึกษาคอยดูแลและให้คำแนะนำในเรื่องเกี่ยวกับการเรียนและการปรับตัวแก่นักศึกษาใหม่อย่างใกล้ชิด

2.5 แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี

2.5.1 จำนวนนักศึกษาที่จะรับเข้าศึกษาตามคุณสมบัติข้อ 2.2.1

นักศึกษาชั้นปีที่	ปีการศึกษา				
	2560	2561	2562	2563	2564
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				
	2560	2561	2562	2563	2564
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)

รายละเอียด	ปีงบประมาณ				
	2559	2560	2561	2562	2563
1.รายรับเงินรายได้	2,160,000	4,320,000	5,760,000	7,200,000	7,200,000
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

2.6.2 งบประมาณรายจ่าย (หน่วย : บาท)

รายละเอียดรายรับ	ปีงบประมาณ				
	2560	2561	2562	2563	2564
1. งบบุคลากร (ค่าจ้าง ลูกจ้างชั่วคราว)	527,877	580,665	638,731	689,220	758,080
2. งบดำเนินงาน (ตอบแทน/ใช้สอย/วัสดุ)	260,948	287,043	315,747	347,322	389,472
3. งบลงทุน (ค่าครุภัณฑ์ห้องปฏิบัติการ)	250,551	275,607	303,166	333,483	366,830
4. งบอุดหนุน (โครงการวิจัย/บริการวิชาการ/ทุนการศึกษา)	162,225	181,912	196,292	220,114	242,125
5. งบรายจ่ายอื่น (โครงการพัฒนาการจัดการศึกษา/ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม)	200,000	220,000	242,000	266,200	292,820
รวม	1,401,601	1,545,227	1,695,936	1,856,339	2,049,327
จำนวนนักศึกษา (คน)	90	180	240	300	300
ค่าใช้จ่ายต่อหัวนักศึกษา 1 คน	15,573	8,584	7,066	6,187	6,831

2.7 ระบบการศึกษา

- ☒ แบบชั้นเรียน
- ☐ แบบทางไกลผ่านสื่อสิ่งพิมพ์เป็นหลัก
- ☐ แบบทางไกลผ่านสื่อแพรภาพและเสียงเป็นสื่อหลัก
- ☐ แบบทางไกลอิเล็กทรอนิกส์เป็นสื่อหลัก (E-learning)
- ☐ แบบทางไกลทางอินเทอร์เน็ต
- ☐ อื่น ๆ (ระบุ)

2.8 การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชาและการลงทะเบียนเรียนข้ามมหาวิทยาลัย

เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2557 และระเบียบมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียน พ.ศ. 2551

3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

3.1 หลักสูตร

3.1.1 จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร	ไม่น้อยกว่า	132 หน่วยกิต
3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร		
1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	ไม่น้อยกว่า	32 หน่วยกิต
1.1 กลุ่มวิชาภาษา		12 หน่วยกิต
1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์		6 หน่วยกิต
1.3 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี		3 หน่วยกิต
1.4 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์		3 หน่วยกิต
1.5 กลุ่มวิชาสุขภาพอนามัยและนันทนาการ		2 หน่วยกิต
1.6 กลุ่มวิชาเลือก (ศึกษาทั่วไป)		6 หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเฉพาะ	ไม่น้อยกว่า	94 หน่วยกิต
2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ		18 หน่วยกิต
2.2 กลุ่มวิชาเฉพาะบังคับ		33 หน่วยกิต
2.3 กลุ่มวิชาเฉพาะเลือก		36 หน่วยกิต
2.4 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ		7 หน่วยกิต
3. หมวดวิชาเลือกเสรี	ไม่น้อยกว่า	6 หน่วยกิต

3.1.3 รายวิชา

1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	ไม่น้อยกว่า	32	หน่วยกิต
1.1 กลุ่มวิชาภาษา	จำนวนไม่น้อยกว่า	12	หน่วยกิต
1.1.1 รายวิชาภาษาไทย	ไม่น้อยกว่า	3	หน่วยกิต
ให้เลือกศึกษาจากรายวิชาต่อไปนี้			
01-011-001	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร Thai for Communication		3(3-0-6)
01-011-002	ทักษะการอ่านภาษาไทย Thai Reading Skills		3(3-0-6)
01-011-003	ทักษะการเขียนภาษาไทย Thai Writing Skills		3(3-0-6)
01-011-004	ศิลปะการพูด Art of Speaking		3(3-0-6)
01-011-005	การอ่านและการเขียนเชิงวิชาการ Academic Reading and Writing		3(3-0-6)
1.1.2 รายวิชาภาษาต่างประเทศ			
ให้เลือกศึกษารายวิชาภาษาอังกฤษ			
01-312-001	ภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวัน English for Everyday Use	9	หน่วยกิต
01-312-002	ทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษ English Communication Skills		3(3-0-6)
01-312-003	สนทนาภาษาอังกฤษ English Conversation		3(3-0-6)
01-312-004	ทักษะการอ่านภาษาอังกฤษ Reading Skills in English		3(3-0-6)
01-312-005	ทักษะการเขียนภาษาอังกฤษ Writing Skills in English		3(3-0-6)
01-312-006	ภาษาอังกฤษเพื่อการทำงาน English for Work		3(3-0-6)
01-312-007	ภาษาอังกฤษทางวิทยาศาสตร์ English for Science		3(3-0-6)
01-313-009	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร Chinese for Communication		3(3-0-6)
01-314-010	ภาษามลายูเพื่อการสื่อสาร Malay for Communication		3(3-0-6)

01-315-011	ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร Japanese for Communication	3(3-0-6)
01-316-012	ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสาร Korean for Communication	3(3-0-6)
01-317-013	ภาษาฝรั่งเศสเพื่อการสื่อสาร French for Communication	3(3-0-6)
01-318-014	ภาษาเยอรมันเพื่อการสื่อสาร German for Communication	3(3-0-6)

1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ จำนวนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต
ให้ศึกษา 3 หน่วยกิต ในรายวิชาต่อไปนี้

01-022-001	พลเมืองกับจิตสำนึกต่อสังคม Citizen and Public Consciousness	3(3-0-6)
------------	--	----------

และเลือกศึกษาอีกไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้

1.2.1 รายวิชามนุษยศาสตร์

01-021-001	คุณธรรมจริยธรรม Morals and Ethics	3(3-0-6)
01-021-002	มนุษยสัมพันธ์และการพัฒนาบุคลิกภาพ Human Relations and Personality Development	3(3-0-6)
01-021-003	จิตวิทยาทั่วไป General Psychology	3(3-0-6)
01-021-004	ปัจจัยและสิ่งเติมเต็มสำหรับมนุษย์ Human Essence and Fulfillment	3(3-0-6)
01-021-005	สาระดะแห่งความงาม Beauty Matters	3(3-0-6)
01-021-006	อรรถรสในงานศิลปะ Aesthetics in Art	3(3-0-6)
01-021-007	ดนตรีเพื่อชีวิต Music for Life	3(2-2-5)
01-021-008	ศิลปะการเล่นเงา Art of Shadow Play	3(3-0-6)
01-021-009	มนุษยสัมพันธ์เพื่อการดำรงชีวิต Human Relations for Living	3(3-0-6)
01-021-010	วัฒนวิถิแห่งการดำรงชีวิต Life Style Enhancement	3(3-0-6)

1.2.2 รายวิชาสังคมศาสตร์

01-022-002	สังคมกับการปกครอง Society and Government	3(3-0-6)
01-022-003	สังคม ประเพณี และอารยธรรม Society Culture and Civilization	3(3-0-6)
01-022-004	อารยธรรมไทยในบริบทโลกาภิวัตน์ Thai Civilization in Globalization Context	3(3-0-6)
01-022-005	สันติภาพและความมั่นคงของมนุษย์ Peace and Human Security	3(3-0-6)
01-022-006	ไทยศึกษา Thai Studies	3(3-0-6)
01-022-007	กฎหมายและระบบของกฎหมาย Law and Legal Systems	3(3-0-6)
01-022-008	อาเซียนศึกษา ASEAN Studies	3(3-0-6)
01-022-009	ชีวิตกับเศรษฐกิจพอเพียง Life and Sufficiency Economy	3(3-0-6)
01-022-010	ชุมชนศึกษา Community Studies	3(3-0-6)
01-022-011	วัฒนธรรมและชนบประเพณีของภาคใต้ Southern Cultures and Traditions	3(3-0-6)
01-022-012	เศรษฐศาสตร์ในชีวิตประจำวัน Economics for Everyday Use	3(3-0-6)
05-022-013	การเป็นผู้ประกอบการ Entrepreneurship	3(3-0-6)
05-022-014	การวางแผนการเงินส่วนบุคคล Personal Financial Planning	3(3-0-6)

1.3 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี จำนวนไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต
ให้เลือกศึกษาจากรายวิชาต่อไปนี้

1.3.1 รายวิชาวิทยาศาสตร์

02-031-001	ปรากฏการณ์สำคัญทางวิทยาศาสตร์ Great Moments in Science	3(3-0-6)
02-031-002	มนุษย์กับชีวมณฑล Man and Biosphere	3(3-0-6)
02-031-003	มนุษย์กับผลิตภัณฑ์เคมี Man and Chemical Products	3(3-0-6)

02-031-004	มนุษย์กับสิ่งแวดล้อม Man and Environment	3(3-0-6)
02-031-005	สิ่งแวดล้อมและการจัดการทรัพยากร Environment and Resources Management	3(3-0-6)
02-031-006	ความยั่งยืนทางทรัพยากรธรรมชาติ Natural Resource Sustainability	3(3-0-6)
02-031-007	ยาและสารเสพติด Drugs and Narcotics	3(3-0-6)
02-031-008	ของเสียและมลภาวะ Waste and Pollution	3(3-0-6)
02-031-009	แหล่งพลังงานทางเลือก Alternative Energy Resources	3(3-0-6)

1.3.2 รายวิชาเทคโนโลยี

01-032-001	สารสนเทศเพื่อการศึกษา Information Technology for Study Skills	3(3-0-6)
02-032-002	เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์ Computer Technology	3(2-2-5)

1.4 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ จำนวนไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต

ให้เลือกศึกษาไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้

02-040-001	คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน Mathematics for Everyday Use	3(3-0-6)
02-040-002	ความงามของคณิตศาสตร์ Beauty of Mathematics	3(3-0-6)
02-040-003	คณิตศาสตร์สำหรับศิลปศาสตร์ Mathematics for Arts	3(3-0-6)
02-040-004	คณิตศาสตร์สำหรับธุรกิจ Mathematics for Business	3(3-0-6)
02-040-005	คณิตศาสตร์สำหรับวิทยาศาสตร์ Mathematics for Science	3(3-0-6)
02-040-006	สถิติในชีวิตประจำวัน Statistics for Everyday Use	3(3-0-6)

1.5 กลุ่มวิชาสุขภาพนันทนาการ จำนวนไม่น้อยกว่า 2 หน่วยกิต
 ให้เลือกศึกษาไม่น้อยกว่า 2 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้

01-050-001	สุขภาพและสวัสดิภาพ Health and Well-Being	2(1-2-3)
01-050-002	ศิลปะการแสดงของไทย Thai Performing Art	2(1-2-3)
01-050-003	การรักษาสุขภาพ Health Care	2(1-2-3)
01-050-004	ผู้นำนันทนาการ Recreation Leadership	2(1-2-3)
01-050-005	กีฬาลีลาศ DanceSport	2(1-2-3)
01-050-006	จักรยานเพื่อนันทนาการ Leisure Cycling	2(1-2-3)
01-050-007	พลศึกษา Physical Education	1(0-2-1)
01-050-008	ฟุตบอล Football	1(0-2-1)
01-050-009	บาสเกตบอล Basketball	1(0-2-1)
01-050-010	ตะกร้อ Takraw	1(0-2-1)
01-050-011	ฟุตซอล Futsal	1(0-2-1)
01-050-012	แบดมินตัน Badminton	1(0-2-1)
01-050-013	ว่ายน้ำ Swimming	1(0-2-1)
01-050-014	วอลเลย์บอล Volleyball	1(0-2-1)
01-050-015	เทนนิส Tennis	1(0-2-1)
01-050-016	กอล์ฟ Golf	1(0-2-1)

1.6 กลุ่มวิชาเลือก (ศึกษาทั่วไป) จำนวนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

นักศึกษาเลือกศึกษารายวิชาใดก็ได้ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต โดยต้องเป็นรายวิชาในหมวดศึกษาทั่วไปของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2558 โดยในกลุ่มวิชาสุขภาพอนามัยและนันทนาการ นักศึกษาเลือกศึกษาได้อีกไม่เกิน 1 หน่วยกิต

2. หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า 94 หน่วยกิต

2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ จำนวน 18 หน่วยกิต

ให้ศึกษารายวิชาต่อไปนี้

01-121-101	โลกทัศน์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ Vision of Home Economics	3(3-0-6)
01-121-202	เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่องานอาชีพ คหกรรมศาสตร์ Information Technology for Home Economics Careers	3(1-4-4)
01-121-203	ความรู้เบื้องต้นทางธุรกิจและการเป็นผู้ประกอบการ Introduction to Business and Entrepreneurship	3(3-0-6)
01-121-304	เศรษฐศาสตร์ผู้บริโภค Consumer Economics	3(3-0-6)
01-121-305	การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ Home Economics Research	3(3-0-6)
01-121-406	สัมมนาวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ Seminar in Home Economics Profession	3(1-4-4)

2.2 กลุ่มวิชาเฉพาะบังคับ จำนวน 33 หน่วยกิต

ให้ศึกษารายวิชาต่อไปนี้

01-111-101	หลักการประกอบอาหาร Principles of Food Preparation	3(2-3-4)
01-111-102	อาหารไทย Thai Food	3(2-3-4)
01-111-203	ภาษาอังกฤษในงานอาชีพอาหารและโภชนาการ English for Food and Nutrition Careers	3(2-2-5)

มคอ.2

01-113-101	โภชนาการพื้นฐาน Basics of Nutrition	3(2-3-4)
01-113-202	โภชนศาสตร์มนุษย์ Human Nutrition	3(2-3-4)
01-113-203	โภชนศาสตร์ในวัฏจักรชีวิต Nutrition in Life Cycle	3(2-3-4)
01-114-101	จุลินทรีย์ในอาหาร Food Microbiology	3(2-3-4)
01-114-102	การถนอมอาหาร Food Preservation	3(2-3-4)
01-114-203	ความปลอดภัยในอาหารและการสุขาภิบาล Food Safety and Sanitation	3(2-3-4)
01-114-204	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร Science of Cooking	3(2-3-4)
01-114-306	โครงงานด้านอาหารและโภชนาการ Project in Food and Nutrition	3(1-6-4)

2.3 กลุ่มวิชาเฉพาะเลือก ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต

1) กลุ่มวิชาการประกอบอาหาร

01-111-204	การเตรียมและประกอบอาหาร Food Preparation and Culinary	3(2-3-4)
01-111-205	การจัดการงานครัวเพื่องานอาหาร Management of Kitchen for Food	3(2-3-4)
01-111-206	อาหารเอเชีย Asian Cuisine	3(2-3-4)
01-111-207	อาหารยุโรป European Cuisine	3(2-3-4)
01-111-208	ขนมอบ Bakery	3(2-3-4)
01-111-209	การพัฒนาตำรับอาหารมาตรฐาน Standard Recipe Development	3(1-4-4)
01-111-310	ขนมไทย Thai Desserts	3(1-4-4)
01-111-311	อาหารไทยวิถีใต้ Southern Thai Food	3(1-4-4)
01-111-312	อาหารฮาลาล Halal Food	3(2-3-4)

01-111-313	อาหารจานหวาน Dessert Dishes	3(1-4-4)
------------	--------------------------------	----------

2) กลุ่มวิชาศิลปะอาหารและการบริการ

01-112-201	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Services	3(2-3-4)
01-112-202	การแกะสลักผัก ผลไม้และงานใบตอง Vegetable and Fruit Carving and Banana Leaf Art	3(1-4-4)
01-112-303	การจัดการอาหารว่างและเครื่องดื่ม Snack and Beverage Management	3(2-3-4)
01-112-304	การจัดตกแต่งอาหาร Food Styling	3(1-4-4)
01-112-305	การจัดการธุรกิจอาหาร Food Business Management	3(2-3-4)
01-112-306	การจัดการอาหารงานเลี้ยง Banquet and Catering Management	3(1-4-4)
01-112-307	การสร้างภาพลักษณ์ให้กับธุรกิจอาหาร Brand Building for Food Business	3(2-2-5)
01-112-308	อาหารแนวใหม่ Modernist Cuisine	3(1-4-4)
01-112-309	การสาธิตอาหาร Food Demonstration	3(1-4-4)

3) กลุ่มวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร

01-113-204	สรีรวิทยา Physiology	3(3-0-3)
01-113-205	การจัดการอาหารและโภชนาการใน โรงพยาบาล Food and Nutrition Management in Hospital	3(2-3-4)
01-113-306	ชีวเคมีทางโภชนาการ Nutritional Biochemistry	3(2-3-4)
01-113-307	โภชนาการชุมชน Community Nutrition	3(2-3-4)
01-113-308	โภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร Therapeutic Nutrition and Dietetics	3(2-3-4)
01-113-309	โภชนาการคลินิก Clinical Nutrition	3(2-3-4)

01-113-310	อาหารเพื่อสุขภาพ Food for Health	3(2-3-4)
01-113-311	โภชนศึกษาและการให้คำปรึกษาด้าน โภชนาการ Nutrition Education and Counseling	3(2-3-4)
01-113-312	โภชนบำบัดทางการแพทย์ Medical Nutrition Therapy	3(2-3-4)
01-113-313	โภชนาการสำหรับกีฬาและ การออกกำลังกาย Nutrition for Sports and Exercises	3(2-3-4)
01-113-314	โภชนศาสตร์ผู้สูงอายุ Nutrition for Eldery	3(2-3-4)
4) กลุ่มวิชาการแปรรูปอาหาร		
01-114-205	เคมีอาหาร Food Chemistry	3(2-3-4)
01-114-307	หลักการแปรรูปอาหาร Principles of Food Processing	3(2-3-4)
01-114-308	การวางแผนการทดลอง Experimentation Design	3(2-3-4)
01-114-309	การควบคุมและประกันคุณภาพอาหาร Food Quality Control and Assurance	3(2-3-4)
01-114-310	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร Development of Food Products	3(2-3-4)
01-114-311	การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร Processing of Agricultural Products	3(2-3-4)

2.4 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	จำนวน	7	หน่วยกิต
ให้ศึกษา 7 หน่วยกิต จากทางเลือกที่ 1 หรือทางเลือกที่ 2 ทางเลือกที่ 1			
01-111-314	การเตรียมสหกิจศึกษาและ ฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารและ โภชนาการ Preparation for Co-operative Education and Internship in Food and Nutrition		1(0-2-1)
01-111-416	สหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ Co-operative Education in Food and Nutrition		6(0-40-0)

ทางเลือกที่ 2

01-111-314	การเตรียมสหกิจศึกษาและ ฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารและ โภชนาการ Preparation for Co-operative Education and Internship in Food and Nutrition	1(0-2-1)
01-111-315	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารและ โภชนาการ Internship in Food and Nutrition	3(0-40-0)
01-111-417	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพเฉพาะทางด้าน อาหารและโภชนาการ Internship for the Specialization in Food and Nutrition	3(0-40-0)

3. หมวดวิชาเลือกเสรี

ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

นักศึกษาเลือกศึกษารายวิชาใดก็ได้อีกไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต โดยเป็นรายวิชาที่เปิดสอนในระดับปริญญาตรีในมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย หรือสถาบันอุดมศึกษาอื่น

3.1.4 แผนการศึกษา

ปีการศึกษาที่ 1

ภาคการศึกษาที่ 1

UU-VWX-YZZ	กลุ่มวิชาภาษา (1)	3(T-P-E)
UU-VWX-YZZ	กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์	3(T-P-E)
UU-VWX-YZZ	กลุ่มวิชาสุขภาพอนามัยและนันทนาการ	1-2(T-P-E)
UU-VWX-YZZ	กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	3(T-P-E)
01-111-101	หลักการประกอบอาหาร	3(2-3-4)
01-114-101	จุลินทรีย์ในอาหาร	3(2-3-4)
01-121-101	โลกทัศน์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์	3(3-0-6)
รวม		19-20 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 2

01-022-001	พลเมืองกับจิตสำนึกต่อสังคม	3(3-0-6)
UU-VWX-YZZ	กลุ่มวิชาภาษา (2)	3(T-P-E)
UU-VWX-YZZ	กลุ่มวิชาสุขภาพอนามัยและนันทนาการ	0-1(T-P-E)
UU-VWX-YZZ	กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์	3(T-P-E)
01-111-102	อาหารไทย	3(2-3-4)
01-113-101	โภชนาการพื้นฐาน	3(2-3-4)
01-114-102	การถนอมอาหาร	3(2-3-4)
รวม		18-19 หน่วยกิต

ปีการศึกษาที่ 2

ภาคการศึกษาที่ 1

UU-VWX-YZZ	กลุ่มวิชาภาษา (3)	3(T-P-E)
UU-VWX-YZZ	กลุ่มวิชาเลือก (ศึกษาทั่วไป) 1	3(T-P-E)
01-113-202	โภชนศาสตร์มนุษย์	3(2-3-4)
01-114-203	ความปลอดภัยในอาหารและการสุขาภิบาล	3(2-3-4)
01-114-204	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	3(2-3-4)
01-121-202	เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่องานอาชีพคหกรรมศาสตร์	3(1-4-4)
รวม		18 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 2

01-111-203	ภาษาอังกฤษในงานอาชีพอาหารและโภชนาการ	3(2-2-5)
01-113-203	โภชนศาสตร์ในวิถีชีวิต	3(2-3-4)
01-121-203	ความรู้เบื้องต้นทางธุรกิจและการเป็นผู้ประกอบการ	3(3-0-6)
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)
รวม		18 หน่วยกิต

ปีการศึกษาที่ 3

ภาคการศึกษาที่ 1

UU-VWX-YZZ	กลุ่มวิชาภาษา (4)	3(T-P-E)
UU-VWX-YZZ	กลุ่มวิชาเลือก (ศึกษาทั่วไป) 2	3(T-P-E)
01-121-304	เศรษฐศาสตร์ผู้บริโภค	3(3-0-6)
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)
รวม		18 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 2

01-114-306	โครงการด้านอาหารและโภชนาการ	3(1-6-4)
01-121-305	การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	3(3-0-6)
01-111-314	การเตรียมสหกิจศึกษาและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ด้านอาหารและโภชนาการ	1(0-2-1)
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)
รวม		19 หน่วยกิต

ภาคฤดูร้อน

01-111-315	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารและ โภชนาการ	3(0-40-0)
รวม		3 หน่วยกิต

- หมายเหตุ
1. นักศึกษาชั้นปีที่ 3 ที่เลือกฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ ต้องลงทะเบียนรายวิชา 01-111-315 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ
 2. นักศึกษาชั้นปีที่ 3 กลุ่มวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร ที่มีความประสงค์จะสอบความรู้เพื่อรับรองการเป็นนักกำหนดอาหารวิชาชีพ (กอ.ช.) ต้องลงทะเบียนรายวิชา 01-111-315 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ

ปีการศึกษาที่ 4

ภาคการศึกษาที่ 1

01-121-406	สัมมนาวิชาชีพคหกรรมศาสตร์	3(1-4-4)
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)
รวม		15 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 2

สำหรับนักศึกษาที่เลือกฝึกสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ

01-111-416	สหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ	6 (0-40-0)
รวม		6 หน่วยกิต

สำหรับนักศึกษาที่เลือกฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ

01-111-417	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพเฉพาะทางด้านอาหารและโภชนาการ	3(0-40-0)
รวม		3 หน่วยกิต

3.1.5 คำอธิบายรายวิชา

ความหมายของเลขรหัสรายวิชา

UU-VWX-YZZ

- UU หมายถึง คณะ
- 01 คือ คณะศิลปศาสตร์
 - 02 คือ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
 - 05 คือ คณะบริหารธุรกิจ

สำหรับหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

- V หมายถึง สาขา
- 0 คือ สาขาศึกษาทั่วไป
 - 3 คือ สาขาภาษาต่างประเทศ

- WX หมายถึง กลุ่มวิชา/วิชาย่อย
- 10 หมายถึง กลุ่มวิชาภาษา
- 11 คือ รายวิชาภาษาไทย
 - 12 คือ รายวิชาภาษาอังกฤษ
 - 13 คือ รายวิชาภาษาจีน
 - 14 คือ รายวิชาภาษามลายู
 - 15 คือ รายวิชาภาษาญี่ปุ่น
 - 16 คือ รายวิชาภาษาเกาหลี
 - 17 คือ รายวิชาภาษาฝรั่งเศส
 - 18 คือ รายวิชาภาษาเยอรมัน
- 20 หมายถึง กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์
- 21 คือ รายวิชามนุษยศาสตร์
 - 22 คือ รายวิชาสังคมศาสตร์
- 30 หมายถึง กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
- 31 คือ รายวิชาวิทยาศาสตร์
 - 32 คือ รายวิชาเทคโนโลยี
- 40 หมายถึง กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์
- 50 หมายถึง กลุ่มวิชาสุขภาพอนามัยและนันทนาการ

สำหรับหมวดวิชาเฉพาะ

- V หมายถึง สาขา
- 1 คือ สาขาคหกรรมศาสตร์
- WX หมายถึง สาขาวิชาหรือกลุ่มวิชา/วิชาย่อย
- 10 คือ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
- 11 คือ วิชาย่อยการประกอบอาหาร
- 12 คือ วิชาย่อยศิลปะอาหารและการบริการ
- 13 คือ วิชาย่อยโภชนาการและการกำหนดอาหาร
- 14 คือ วิชาย่อยการแปรรูปอาหาร
- 20 คือ สาขาวิชาธุรกิจคหกรรมศาสตร์
- 21 คือ วิชาย่อยศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์
- Y หมายถึง ปีที่ควรศึกษา หรือระดับการศึกษา
- 0 แทนรายวิชาที่ศึกษาในชั้นปีใดก็ได้
- 1 แทนรายวิชาที่ควรจะศึกษาในชั้นปีที่ 1
- 2 แทนรายวิชาที่ควรจะศึกษาในชั้นปีที่ 2
- 3 แทนรายวิชาที่ควรจะศึกษาในชั้นปีที่ 3
- 4 แทนรายวิชาที่ควรจะศึกษาในชั้นปีที่ 4
- ZZ หมายถึง ลำดับที่ของรายวิชาในสาขาวิชาหรือกลุ่มวิชา/วิชาย่อย

ความหมายของรหัสหน่วยกิตและการจัดชั่วโมงเรียนต่อสัปดาห์

C(T-P-E)

- C หมายถึง จำนวนหน่วยกิตของรายวิชานั้น
- T หมายถึง จำนวนชั่วโมงเรียนภาคทฤษฎี
- P หมายถึง จำนวนชั่วโมงเรียนภาคปฏิบัติ
- E หมายถึง จำนวนชั่วโมงการค้นคว้านอกเวลา

รายละเอียดคำอธิบายรายวิชา

- | | | |
|------------|---|----------|
| 01-011-001 | <p>ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร</p> <p>Thai for Communication</p> <p>วิชาบังคับก่อน: -</p> <p>Prerequisite: -</p> <p>เอกลักษณ์ของภาษาไทย การฝึกทักษะการใช้ภาษาไทยด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน การอ่านและการฟังเพื่อจับใจความสำคัญ การสื่อความคิดด้วยการพูด และการเขียน และการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสื่อผสมในการนำเสนอ</p> <p>Thai language identities; skill practice in listening, speaking, reading, and writing; reading and listening for main ideas; speaking and writing to express ideas; the application of multimedia technology in presentation</p> | 3(3-0-6) |
| 01-011-002 | <p>ทักษะการอ่านภาษาไทย</p> <p>Thai Reading Skills</p> <p>วิชาบังคับก่อน: -</p> <p>Prerequisite: -</p> <p>ประเภทของวรรณกรรมไทย การใช้ภาษาแบบตรงไปตรงมา ภาษาโดยนัยและภาษาอุปมาอุปมัย กลยุทธ์ในการถอดความ วิเคราะห์ สังเคราะห์ สรุป และประเมินค่าวรรณกรรมไทย การฝึกทักษะในการอ่านตำรา นิยาย บันเทิงคดี และสารคดี ความแตกต่างระหว่างการอ่านออกเสียงกับการอ่านไม่ออกเสียง เทคนิคในการอ่านแบบเร็ว การใช้ห้องสมุดและสื่อต่าง ๆ เพื่อการศึกษาค้นคว้า</p> <p>Thai literary genres; denotative, connotative and figurative language; strategies in paraphrasing, analyzing, synthesizing, summarizing, and evaluating Thai treatises; practicing reading skills for textbook, novel, fiction and non-fiction pieces; differences between reading aloud and silent reading; speed reading techniques; the use of library and media resources for individual study</p> | 3(3-0-6) |

01-011-003	ทักษะการเขียนภาษาไทย Thai Writing Skills วิชาบังคับก่อน: - Prerequisite: - สำนวนและรูปแบบการเขียนภาษาไทย การพัฒนาทักษะในการเขียนบทความ ข้อความ และเรียงความ เทคนิคในการเขียนวรรณกรรม เรื่องสั้น นวนิยาย สารคดี บทละคร และร้อยแก้ว หลักการและกลยุทธ์ในการเขียนเชิงสร้างสรรค์ เทคนิคในการร่าง การแก้ไข และการเรียบเรียง การฝึกให้เกิดแนวคิดและรูปแบบ สำนวนโวหาร การพัฒนาทักษะในการเขียน Thai writing styles and forms; writing skills development in articles, paragraphs and short essays; writing techniques in particular form of literature: short stories, fictions, non-fictions, plays, and poetry; principles and strategies of creative writing; drafting, revising and editing techniques; practicing to generate ideas and rhetorical styles; practical skills development in writing	3(3-0-6)
01-011-004	ศิลปะการพูด Art of Speaking วิชาบังคับก่อน: - Prerequisite: - ชนิดและรูปแบบของการพูด การพูดแบบไม่ต้องเตรียม การพูดแบบกลอนสด การพูดตามต้นร่าง และการพูดจากความจำ การกล่าวคำอวยพร การตอบรับ และการปฏิเสธ การสัมภาษณ์ การเจรจาต่อรอง การประมวณและเสนอแนวคิด การพูดนำเสนอ กลยุทธ์ในการแสดงปาฐกถา ทักษะในการใช้กิริยาท่าทางและ น้ำเสียง กิริยามารยาทในการพูด Types of speech delivery: impromptu, extemporaneous, manuscript, and memorized speaking; greetings; accepting and refusing complements, job interview; negotiation; organization and presentation of ideas; presenting presentation; public speaking strategies; skills in using gestures and tone; manners matter in speech	3(3-0-6)

01-011-005	การอ่านและการเขียนเชิงวิชาการ Academic Reading and Writing วิชาบังคับก่อน: - Prerequisite: - รูปแบบของภาษาเขียนเอกสารและตำราทางวิชาการ ความรู้พื้นฐานและทักษะทางปัญญาที่จำเป็นในการอ่านและการเขียน วิธีการสืบค้นข้อมูลและการอ้างอิงทักษะในการคิดวิเคราะห์ในการตีความ ถอดความ วิเคราะห์ สรุป และประเมินเนื้อหาสาระในการอ่านเชิงวิชาการ การฝึกปฏิบัติการเขียนในรูปแบบต่าง ๆ งานที่มอบหมายในการอ่านและเขียน 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 academic reading; practicing writing in various forms; class discussion, reading and writing assignments	3(3-0-6)
01-312-001	ภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวัน English for Everyday Use วิชาบังคับก่อน: - Prerequisite: - ทักษะภาษาอังกฤษด้านการฟัง การพูด การอ่าน การเขียน และไวยากรณ์ที่ไม่ซับซ้อน คำศัพท์และสำนวนที่ใช้ในชีวิตประจำวัน English language skills: listening, speaking, reading and writing; fundamental grammar; vocabulary and expressions in everyday use	3(3-0-6)
01-312-002	ทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษ English Communication Skills วิชาบังคับก่อน: - Prerequisite: - ทักษะการฟัง พูด อ่าน เขียนภาษาอังกฤษ คำศัพท์และไวยากรณ์ที่จำเป็นในการสื่อสาร การอ่านเรื่องสั้น การเขียนเพื่อสื่อความ English listening, speaking, reading, and writing skills; vocabulary and grammar necessary for communication; reading short passages; writing to communicate	3(3-0-6)

- 01-312-003 สนทนาภาษาอังกฤษ 3(3-0-6)**
English Conversation
วิชาบังคับก่อน: -
Prerequisite: -
 การทักทาย การแนะนำตนเองและผู้อื่น การกล่าวลา การขอโทษ การขอบคุณ
 การกล่าวแสดงความรู้สึกยินดีและเสียใจ การแสดงความคิดเห็น การนัดหมาย
 การพูดโทรศัพท์ การซื้อขายและต่อรองราคา การสั่งอาหาร การสอบถามและ
 บอกทิศทาง
 Greetings; introducing oneself and others; saying good bye;
 apologizing; thanking; expressing feelings: congratulations, sympathy;
 giving opinions; making an appointment; telephoning; purchasing and
 bargaining; ordering food; asking and giving directions
- 01-312-004 ทักษะการอ่านภาษาอังกฤษ 3(3-0-6)**
Reading Skills in English
วิชาบังคับก่อน: -
Prerequisite: -
 กลยุทธ์ในการอ่าน การหาหัวข้อเรื่อง ประโยคใจความหลัก และรายละเอียด
 สนับสนุน การใช้พจนานุกรมภาษาอังกฤษ การเดาความหมายจากบริบท คำเติม
 คำอ้างอิง การคาดการณ์และการทำนายข้อความล่วงหน้า ข้อเท็จจริงและความ
 คิดเห็น การอ่านแบบเร็ว การลำดับเหตุการณ์ การตีความ
 Reading strategies: identifying topics, main ideas, and supporting
 details; using English-English dictionary; guessing the meaning using
 contextual clues, affixes and references; previewing and predicting;
 facts and opinions; speed reading; sequencing; inference
- 01-312-005 ทักษะการเขียนภาษาอังกฤษ 3(3-0-6)**
Writing Skills in English
วิชาบังคับก่อน: -
Prerequisite: -
 ความคล้ายคลึงและความแตกต่างระหว่างภาษาพูดและภาษาเขียน การเขียน
 ประโยค การเขียนเรียงความระดับย่อหน้า ประเภทของงานเขียน การกรอก
 แบบฟอร์ม การเขียนจดหมายส่วนตัว
 การบันทึกประจำวัน และการจดข้อความโดยย่อ การเขียนสรุปจากเรื่องที่อ่าน
 Similarities and differences between spoken and written languages;
 sentence writing; paragraph writing; types of written pieces: form
 filling, personal letter writing, diary writing, and note-taking; writing a
 summary from reading articles

- 01-312-006 **ภาษาอังกฤษเพื่อการทำงาน** 3(3-0-6)
English for Work
วิชาบังคับก่อน: -
Prerequisite: -
 การอ่านประกาศรับสมัครงาน การเขียนประวัติส่วนตัวและจดหมายสมัครงาน
 การสัมภาษณ์งาน โครงสร้างองค์กร คำศัพท์และสำนวนเพื่อการปฏิบัติงานและ
 การสื่อสารในสำนักงาน การนำเสนอ
 Reading job advertisements; writing resume and application letter;
 job interview; organization chart; vocabulary and expressions for
 working and communicating in offices; presentation
- 01-312-007 **ภาษาอังกฤษทางวิทยาศาสตร์** 3(3-0-6)
English for Science
วิชาบังคับก่อน: -
Prerequisite: -
 ลักษณะของภาษาและวาทศิลป์ที่ใช้ในบทความและตำราทางวิทยาศาสตร์
 ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับศัพท์เฉพาะทางและวากยสัมพันธ์ ภาษาวิชาการด้าน
 วิทยาศาสตร์ คำศัพท์ที่ใช้ทั่วไปในเอกสารตำราทางวิทยาศาสตร์ ลักษณะรูปแบบ
 ของกรรมวาจกที่ใช้ในภาษาวิทยาศาสตร์ การฝึกทำความเข้าใจประกอบภาพ
 การฝึกอ่านและอภิปรายกลุ่มเกี่ยวกับบทความทางวิทยาศาสตร์
 Linguistic and discourse features of scientific articles and texts; basic
 knowledge of lexicon and morpho-syntactic structures; academic
 language of science; common vocabulary in scientific texts; passive
 structures in scientific language; practicing writing annotation of
 diagrams; practicing reading scientific articles and group discussion
- 01-313-009 **ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร** 3(3-0-6)
Chinese for Communication
วิชาบังคับก่อน: -
Prerequisite: -
 พื้นฐานการใช้ภาษาจีนกลางในการสื่อสาร รูปแบบอักษรภาษาจีน การออกเสียง
 ภาษาจีน โครงสร้างประโยคภาษาจีนกลาง การวางตำแหน่งคำและไวยากรณ์ คำ
 ถ้อยคำ และสำนวนภาษาจีนกลางที่ใช้ในชีวิตประจำวัน
 Basic of Mandarin for communication; Chinese characters; Pinyin
 pronunciation; Mandarin sentence structure, word order, and
 grammar; common Mandarin words, phrases and expressions for
 everyday use

- 01-314-010 ภาษาமலையுเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)
 Malay for Communication
 วิชาบังคับก่อน: -
 Prerequisite: -
 ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับภาษามลายูและอักษรรูมี คำที่ใช้ทั่วไปและการอ่านออกเสียง คำ ถ้อยคำ โครงสร้างประโยค และไวยากรณ์ ทักษะเบื้องต้นในการฟังและการสนทนาในชีวิตประจำวันด้วยถ้อยคำและสำนวนภาษาที่ถูกต้อง
 Basic knowledge of Malay and Rumi alphabet; common words and pronunciation; words, phrases, sentence structures, and grammar; basic skills in listening and speaking for everyday conversation with appropriate expressions
- 01-315-011 ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)
 Japanese for Communication
 วิชาบังคับก่อน: -
 Prerequisite: -
 รูปแบบอักษรฮิระงานะ คาตากะนะ และคันจิ การออกเสียงภาษาญี่ปุ่น คำ ถ้อยคำและประโยค
 ทักษะเบื้องต้นในการฟังและการสนทนาในชีวิตประจำวันด้วยถ้อยคำและสำนวนภาษาที่ถูกต้อง
 Character sets used in Japanese language-Hiragana, Katakana, and Kanji; Japanese pronunciation; Japanese words, phrases, and sentences; basic skills in listening and speaking everyday conversation with appropriate expressions
- 01-316-012 ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)
 Korean for Communication
 วิชาบังคับก่อน: -
 Prerequisite: -
 อักษรฮันกิล การออกเสียงภาษาเกาหลี พยัญชนะและสระ การวางตำแหน่งของคำและโครงสร้างประโยค การใช้ถ้อยคำในภาษาเกาหลี ทักษะเบื้องต้นในการฟังและการสนทนาในชีวิตประจำวันด้วยถ้อยคำและสำนวนภาษาที่ถูกต้อง
 Hangul alphabet; Korean pronunciation; consonants and vowels; word order and sentence structure; Korean phrases; basic skills in listening and speaking everyday conversation with appropriate expressions

- 01-317-013 ภาษาฝรั่งเศสเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)
French for Communication
วิชาบังคับก่อน: -
Prerequisite: -
การออกเสียงภาษาฝรั่งเศส คำและถ้อยคำธรรมดาทั่วไป หลักไวยากรณ์และ
โครงสร้างประโยค
ทักษะเบื้องต้นในการฟังและการสนทนาในชีวิตประจำวัน ด้วยถ้อยคำและสำนวน
ภาษาที่ถูกต้อง
การฝึกทักษะในการอ่านบทความและการเขียนข้อความสั้น ๆ
French pronunciation; common French words and phrases; French
grammar and sentence structure; basic skills in listening and speaking
everyday conversation with appropriate expressions; practicing
reading simple articles and paragraph writing
- 01-318-014 ภาษาเยอรมันเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)
German for Communication
วิชาบังคับก่อน: -
Prerequisite: -
การออกเสียงภาษาเยอรมัน คำและถ้อยคำธรรมดาทั่วไป หลักไวยากรณ์และ
โครงสร้างประโยค ทักษะเบื้องต้นในการฟังและการสนทนาในชีวิตประจำวัน ด้วย
ถ้อยคำและสำนวนภาษาที่ถูกต้อง การฝึกทักษะในการอ่านบทความและการเขียน
ข้อความสั้น ๆ
German pronunciation; common German words and phrases;
German grammar and sentence structure; basic skills in listening and
speaking everyday conversation with appropriate expressions;
practicing reading simple articles and paragraph writing

- 01-021-001 **คุณธรรมจริยธรรม** 3(3-0-6)
Morals and Ethics
วิชาบังคับก่อน: -
Prerequisite: -
 ธรรมชาติของชีวิต ความจำเป็นที่มนุษย์ต้องมีคุณธรรมจริยธรรม ความแตกต่างระหว่างค่านิยม คุณธรรม และจริยธรรม แนวคิดและทฤษฎีทางจริยธรรม เป้าหมายและหลักเกณฑ์การตัดสินใจตามหลักจริยธรรมและการตัดสินใจด้วยคุณธรรม ทฤษฎีและประเด็นปัญหาทางจริยธรรมร่วมสมัย
 ความเชื่อมโยงระหว่างศาสนาคุณธรรมและจริยธรรม กฎเกณฑ์ทางคุณธรรมและจริยธรรมและการประยุกต์ใช้เน้นความเข้าใจและการปฏิบัติเพื่อการอยู่ร่วมกันอย่างสันติ
 Nature of life; moral and ethical essence of humans; the distinction of values, morals and ethics; ethical concepts and ethical theories; goal and criteria for ethical decision making and moral judgement; ethical theories and contemporary issues; the connection of religions, morals and ethics; ethical and moral criteria and application for understanding and proper practice for peaceful co-existence
- 01-021-002 **มนุษยสัมพันธ์และการพัฒนาบุคลิกภาพ** 3(3-0-6)
Human Relations and Personality Development
วิชาบังคับก่อน: -
Prerequisite: -
 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับมนุษยสัมพันธ์ พฤติกรรมการอยู่ร่วมกันของมนุษย์ การปรับปรุงตนเองเพื่อสร้างมนุษยสัมพันธ์กับบุคคลในองค์กรและสังคม มารยาททางสังคมและกิจกรรมนันทนาการ การพัฒนาบุคลิกภาพ
 Basic knowledge of human relations; human behavior and social interactions; self-improvement to create relationship within organization and society; social manners and recreational activities; personality development

- 01-021-003 จิตวิทยาทั่วไป 3(3-0-6)
General Psychology
วิชาบังคับก่อน: -
Prerequisite: -
ทฤษฎีและแนวคิดทางจิตวิทยา รูปแบบของพฤติกรรม กระบวนการทางจิตวิทยาเพื่อการพัฒนามนุษย์ การรับสัมผัส การรับรู้ การเรียนรู้ เซวาร์ปัญญา อารมณ์ การจูงใจ บุคลิกภาพ และสุขภาพจิต
ปัจจัยทางจิตวิทยาและบทบาทของสังคมต่อพฤติกรรมของมนุษย์ การปรับตัวเพื่อคุณภาพของชีวิต
Psychological theories and concepts; psychological aspects of human behavior; psychological procedures for human development; sensation, perception, learning, intelligence, emotion, motivation, personality, and mental health; psychological factors and social influences on human behavior; personal adjustments for quality of life
- 01-021-004 ปัจจัยและสิ่งเติมเต็มสำหรับมนุษย์ 3(3-0-6)
Human Essence and Fulfillment
วิชาบังคับก่อน: -
Prerequisite: -
ร่างกายและจิตวิญญาณ อัตตะบริหารสำหรับปัจเจกชน ดัชนีชี้วัดความอยู่ดีมีสุข สิ่งที่มีผลกระทบต่อความเป็นอยู่ของมนุษย์เกี่ยวกับสภาวะจิต คุณธรรม ความเชื่อ พฤติกรรม สันดาน รสนิยม ค่านิยม ภัยอันตราย ภัยพิบัติ ความปลอดภัย สุขภาพ มลภาวะ ประเพณี สังคม และเทคโนโลยี ความรู้และประสบการณ์ของมนุษย์ในทางศิลปะ ดนตรี วรรณกรรม ปรัชญา และประวัติศาสตร์ สถานะทางสังคม และการแสวงหาความสุข
Body and mind; necessary articles for individual; indicators of well-being; impacts on human beings on mental status, morals, believes, behavior, trait, taste, value, danger, disaster, safety, health, pollutants, culture, community, and technology; human experiences in art, music, literature, philosophy, and history; the status in society and the need for happiness

- 01-021-005 **สาระแห่งความงาม** 3(3-0-6)
Beauty Matters
วิชาบังคับก่อน: -
Prerequisite: -
 ธรรมชาติของความงามตามทฤษฎีและจิตวิสัย ความงามและรสนิยม ความงามของมนุษย์ ความงามตามธรรมชาติและ ความงามสร้างสรรค์ คุณค่าของความงามและสุนทรีย์ในภาษา วรรณกรรม ดนตรี ศิลปกรรม นาฏศิลป์ และการละเล่นพื้นบ้าน สุขภาพกายและสุขภาพจิต การดูแลสุขภาพ มารยาทงามตามคติของไทยและการอยู่ร่วมกันอย่างมีความสุข
 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
- 01-021-006 **อรรถรสในงานศิลปะ** 3(3-0-6)
Aesthetics in Art
วิชาบังคับก่อน: -
Prerequisite: -
 ลักษณะของศิลปะ ประเภทของงานศิลปะ รสนิยม คุณค่าทางสุนทรียภาพเกี่ยวกับความงาม ความสะอาดสวยงาม ความเป็นเลิศ ความน่าสลด โศกนาฏกรรม ความตลกขบขัน และความเศร้าสลด ศิลปะวิจิตร คุณค่าทางคุณธรรมและคุณค่าทางปัญญาของงานศิลปะ หลักการวินิจฉัยสุนทรียศาสตร์ ความสัมพันธ์ระหว่างศิลปะกับวัฒนธรรม
 The nature of art; classification of artwork; personal taste; aesthetic evaluation in beauty, elegance, sublime, horrible, tragedy, comedy, and dreariness; art interpretation; moral and cognitive values of art; aesthetic judgment; culture and art interaction

- 01-021-007 ดนตรีเพื่อชีวิต 3(2-2-5)
Music for Life
วิชาบังคับก่อน: -
Prerequisite: -
 พื้นฐานความรู้ที่จำเป็นสำหรับดนตรี ดนตรีและสุนทรียศาสตร์ เนื้อหาและรูปแบบของดนตรีบริสุทธิ์ ดนตรีสากล และดนตรีเพื่อความบันเทิง ทักษะในการอ่านภาษาดนตรี การฝึกหัดและเล่นดนตรีเฉพาะชิ้น เทคนิคในการเล่นดนตรี การเล่นดนตรีเป็นกลุ่มวง การเล่นและแสดงดนตรีในรูปแบบต่าง ๆ
 Basic elements of music; music and aesthetics; contents and forms of classical music, popular music and music for entertainment; music reading skills; individual practice and performing a particular instrument; playing techniques; ensemble playing; recital and performances of a variety forms of music
- 01-021-008 ศิลปะการเล่นเงา 3(3-0-6)
Art of Shadow Play
วิชาบังคับก่อน: -
Prerequisite: -
 ประวัติของศิลปะการเล่นนิทานโดยการ เล่นเงา ลักษณะการเล่นเงาในวัฒนธรรมท้องถิ่นของประเทศต่าง ๆ การเล่นเงาและการสืบทอดวัฒนธรรมการเล่นเงาจากตุรกี รูปแบบการเล่นเงาในจีนและภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ องค์ประกอบของการเล่นหนังในภาคใต้ของไทย นายหนัง ลูกคู่และมโหรี รูปหนังและนิทานบทกลอน รูปแบบการเล่นหนังในสังคมปัจจุบัน
 History of storytelling and art performance using opaque;
 characteristics of shadow play in various cultures; the Ottoman shadow play and its Turkish descendants; forms of shadow play in China and the Southeast Asian countries; elements of Nang, the shadow play in the South of Thailand: the principal, the gamut of tones, puppet figures, and the repertoire scripts; pattern of Nang performance in contemporary society

- 01-021-009 มนุษยสัมพันธ์เพื่อการดำรงชีวิต 3(3-0-6)
 Human Relations for Living
 วิชาบังคับก่อน: -
 Prerequisite: -
 ความหมายและความสำคัญของมนุษยสัมพันธ์ การประยุกต์ทฤษฎีทางจิตวิทยา ในการสร้างความสัมพันธ์ของมนุษย์ทั้งในชีวิตส่วนตัวและการทำงาน เทคนิค ของการสร้างทักษะด้านมนุษยสัมพันธ์ ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการสร้าง ความสัมพันธ์และปัญหาที่เกี่ยวข้อง
 Meaning and importance of human relations; applications of psychological theories in developing human relations in life and work; skill-building techniques in human relations; influential factors and related problems
- 01-021-010 วัฒนวิถีแห่งการดำรงชีวิต 3(3-0-6)
 Life Style Enhancement
 วิชาบังคับก่อน: -
 Prerequisite: -
 สุขภาวะองค์รวม ชีวิตกับสิ่งแวดล้อม ทักษะชีวิตกับการพัฒนาจิตสาธารณะ เศรษฐกิจพอเพียงและภูมิปัญญาท้องถิ่น พหุวัฒนธรรมกับวิถีประชาธิปไตย การเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืน
 Holistic well-being; life and environment; life skills and the cultivation of public minded value; sufficiency economy and folk wisdom; pluralism and democratic ways of life; life-long learning for sustainable development

- 01-022-001 พลเมืองกับจิตสำนึกต่อสังคม 3(3-0-6)
Citizen and Public Consciousness
วิชาบังคับก่อน: -
Prerequisite: -
องค์ความรู้เกี่ยวกับความเป็นพลเมืองดีในระบอบประชาธิปไตย กติกาทางสังคม สิทธิมนุษยชน การยอมรับความหลากหลายและความแตกต่าง ความรับผิดชอบ ต่อสังคม หลักความเสมอภาค และพึ่งพาตนเอง จิตสาธารณะและจิตสำนึกทาง ศีลธรรมของพลเมืองโดยใช้กระบวนการเรียนรู้ด้วยกิจกรรมและการปฏิบัติ
Knowledge of being good citizen in democracy; social regulations; human rights; recognition of diversity and difference; social responsibility; equality and self-reliance; public mind and moral consciousness of citizen by learning and practicing good manners
- 01-022-002 สังคมกับการปกครอง 3(3-0-6)
Society and Government
วิชาบังคับก่อน: -
Prerequisite: -
วิวัฒนาการของระบบการเมืองและการปกครองของไทย อำนาจอธิปไตยและ รูปแบบการปกครอง การปกครองแบบประชาธิปไตย แนวความคิด ทฤษฎี และ อุดมการณ์ทางการเมือง สถาบันและกระบวนการทางการเมือง ปัจจัยเกื้อหนุน และปัญหาอุปสรรคในการเปลี่ยนแปลงของสังคมและการเมือง
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

01-022-003	สังคม ประเพณี และอารยธรรม Society Culture and Civilization	3(3-0-6)
	วิชาบังคับก่อน: -	
	Prerequisite: -	
	ชนิด บรรทัดฐาน สถานภาพและบทบาทของสังคม การสืบเสาะค้นหาข้อมูลทางปรัชญา ประวัติศาสตร์ ภูมิศาสตร์ สภาพแวดล้อม การเมือง กฎหมาย เศรษฐกิจ และศาสนาที่มีบทบาทและผลกระทบต่อสังคมท้องถิ่นและสังคมโลก ประเพณีที่เกิดขึ้นบนพื้นฐานของความคิด แนวคิด และความเชื่อของบุคคลในสังคม ประเพณีเชิงวัตถุและประเพณีเชิงอวัตถุ ความสัมพันธ์ระหว่างประเพณีกับอารยธรรม องค์ประกอบในการยกระดับอารยธรรม เช่น ระดับทางการเมืองและองค์กรต่าง ๆ ในสังคม ระดับมาตรฐานของคุณธรรมจริยธรรม ความซื่อสัตย์สุจริต และกิริยามารยาทของบุคคลในสังคม Types, norms, status and role of societies; exploring philosophical, historical, geographical, environmental, political, legal, economical, and religious factors that affect societies locally and globally; culture as the human thought, concept and belief; material and immaterial culture; the relation between culture and civilization; factors leading to the rise of civilization: level of political and social organization of society, level of ethical and moral standards, integrity, and manners of individuals in society	
01-022-004	อารยธรรมไทยในบริบทโลกาภิวัตน์ Thai Civilization in Globalization Context	3(3-0-6)
	วิชาบังคับก่อน: -	
	Prerequisite: -	
	ความโดดเด่นของอารยธรรมตะวันตกและตะวันออก อารยธรรมไทยยุคก่อนประวัติศาสตร์และอาณาจักรโบราณ สภาพการเมือง สังคม เศรษฐกิจไทยสมัยสุโขทัยถึงปัจจุบัน ผลดี ผลเสียของการพัฒนาประเทศตามกระแสโลก และการปรับเปลี่ยนอารยธรรมไทยในกระแสโลกาภิวัตน์ The distinction of western and eastern civilizations; prehistoric Thai history and the ancient kingdoms; Thai political, social and economic development from Sukhothai up to contemporary period; advantages and disadvantages of western-oriented development; Thai culture adjustment in the globalization context	

01-022-005	สันติภาพและความมั่นคงของมนุษย์ Peace and Human Security วิชาบังคับก่อน: - Prerequisite: - ความหมายและความสำคัญของสันติภาพและความมั่นคงของมนุษย์ ปัญหาสันติภาพและความมั่นคงของมนุษย์ในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ การพัฒนาที่ยั่งยืนด้านสันติภาพและความมั่นคงของมนุษย์ในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ การวิจัยด้านสันติภาพและความมั่นคงของมนุษย์ Concepts and definitions of peace and human security; problems of peace and human security in Southeast Asia; sustainable development of peace and human security in Southeast Asia; research on peace and human security	3(3-0-6)
01-022-006	ไทยศึกษา Thai Studies วิชาบังคับก่อน: - Prerequisite: - ความเป็นมาของชนชาติไทย สังคม เศรษฐกิจและการปกครองของไทย ศาสนา ประเพณีไทย ภาษาและวรรณกรรมไทย ทัศนศิลป์ หัตถกรรม นาฏศิลป์และดนตรีไทย อาหารไทย วัฒนธรรมพื้นบ้านและภูมิปัญญาไทย History of Thai ethnic; Thai society, economic and government; religions; Thai traditions; Thai language and literatures; visual arts; handicrafts; Thai classical dances and music; Thai food; Thai folk cultures and wisdom	3(3-0-6)
01-022-007	กฎหมายและระบบของกฎหมาย Law and Legal Systems วิชาบังคับก่อน: - Prerequisite: - ประเภทของกฎหมาย ระบบกฎหมายไทยและกฎหมายระหว่างประเทศ กฎหมายรัฐธรรมนูญและกฎหมายปกครอง ประมวลกฎหมายอาญา ประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ กฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค กฎหมายเกี่ยวกับอสังหาริมทรัพย์ กฎหมายเฉพาะเรื่องและกฎหมายพิเศษต่าง ๆ Categories of law; international and Thai legal systems; constitutional law and administrative law; criminal code; civil and commercial code; consumer protection law; real estate law; special law	3(3-0-6)

01-022-008	อาเซียนศึกษา ASEAN Studies วิชาบังคับก่อน: - Prerequisite: - ประวัติศาสตร์ สังคมวิทยาและมานุษยวิทยาของประเทศอาเซียน ความหลากหลายทางการเมืองและวัฒนธรรม ศาสนาและประเพณีที่โดดเด่น ลักษณะพื้นที่ ทรัพยากรธรรมชาติ และสภาพแวดล้อม ความขัดแย้งและการ ร่วมมือระหว่างประเทศอาเซียน สังคมสมัยใหม่และความเป็นสากล การพัฒนาและความร่วมมือของอาเซียนด้านการเกษตร อุตสาหกรรม และ การค้า ระบบเศรษฐกิจของอาเซียน พัฒนาการของประชาคมอาเซียน บทบาทของอาเซียนกับภูมิภาคอื่น History, sociology, and anthropology of ASEAN countries; political and cultural diversity; religious and the prominent traditions; landforms, natural resources, and environment; conflicts and cooperation of ASEAN countries; modernization and globalization; agricultural, industrialized and merchandized cooperation and development; ASEAN economic system; ASEAN Community development; roles of ASEAN on other regions	3(3-0-6)
01-022-009	ชีวิตกับเศรษฐกิจพอเพียง Life and Sufficiency Economy วิชาบังคับก่อน: - Prerequisite: - ความเป็นมาและปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง วิวัฒนาการของโครงสร้างระบบ เศรษฐกิจไทย การนำปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงมาประยุกต์ใช้ในชีวิตและชุมชน การบริหารจัดการที่ดี การพัฒนาเศรษฐกิจพอเพียงในระดับบุคคล ครอบครัว และชุมชน โครงการพระราชดำริและการนำมาใช้ในภาคธุรกิจการเกษตรและ อุตสาหกรรม กรณีศึกษาเศรษฐกิจพอเพียงของชุมชน 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	3(3-0-6)

01-022-010	ชุมชนศึกษา Community Studies วิชาบังคับก่อน: - Prerequisite: - แนวคิดในการศึกษาชุมชน เทคนิคและวิธีการศึกษาชุมชน เครื่องมือในการศึกษาชุมชน กระบวนการศึกษาชุมชนในเรื่องของสิ่งแวดล้อมทางกายภาพ ประวัติศาสตร์ เศรษฐกิจ สังคม การเมือง วัฒนธรรมและสาธารณสุขของชุมชน การวิเคราะห์ชุมชน การวางแผนชุมชน การเขียนโครงการพัฒนาชุมชน Concepts in community studies; techniques and ways of community studies; tools used for community studies; process of community studies involving the physical environment, history, economy, society, politics, culture, and public health; community analysis; community planning; creating the community development project	3(3-0-6)
01-022-011	วัฒนธรรมและชนบประเพณีของภาคใต้ Southern Cultures and Traditions วิชาบังคับก่อน: - Prerequisite: - อัตลักษณ์ของชาวน้ใต้ ภาษาพื้นเมือง สำเนียงภาษา วัฒนธรรม คติชนและความเชื่อ ภูมิปัญญาท้องถิ่น ประเพณีและพิธีกรรมทางศาสนาของสังคมไทยมุสลิมและไทยพุทธ เทศกาลเฉลิมฉลองและงานรื่นเริง การอนุรักษ์และรักษาประเพณีของชาวน้ใต้ในยุคปัจจุบัน ทัศนศึกษาและกิจกรรม Identity of the Southerner: indigenous language, dialects, cultures and beliefs, folklore and folk wisdom, tradition and sacred activities; Muslim and Buddhist communities in the South; festivals and folk entertainment; the conservation of southern traditions in contemporary contexts; field studies and working activities	3(3-0-6)

- 01-022-012 เศรษฐศาสตร์ในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)
Economics for Everyday Use
วิชาบังคับก่อน: -
Prerequisite: -
 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับเศรษฐศาสตร์ ורתประโยชน์ การตัดสินใจ และต้นทุนค่าเสียโอกาส บทบาทของรัฐบาลและองค์กรทางธุรกิจในระบบเศรษฐกิจ การพิทักษ์สิทธิและผลประโยชน์ของผู้บริโภค เศรษฐกิจครัวเรือน การเป็นผู้ประกอบการ การเงินและการธนาคาร และกลไกราคากับการประยุกต์ในชีวิตประจำวัน
 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; entrepreneur; finance and banking; price mechanism and applications in everyday situations
- 05-022-013 การเป็นผู้ประกอบการ 3(3-0-6)
Entrepreneurship
วิชาบังคับก่อน: -
Prerequisite: -
 ความท้าทาย ทิศทาง และลักษณะการลงทุนเป็นผู้ประกอบการ สภาพสังคมและมนุษย์ที่มีผลเกี่ยวข้องกับการดำเนินการธุรกิจ การบริหารจัดการและภาวะผู้นำ เทคนิคการตลาด การโฆษณาและการขาย ระบบและหลักการบัญชี ระบบการเงินสำหรับธุรกิจ และการเขียนแผนธุรกิจ
 Challenges, trends and characteristics of entrepreneur venture; social and human factors necessary to opening and operating a business; management and leadership; marketing techniques; advertising and sales; accounting principles and systems; business finance; writing a business plans

05-022-014	การวางแผนการเงินส่วนบุคคล Personal Financial Planning วิชาบังคับก่อน: - Prerequisite: - แนวคิดเกี่ยวกับการวางแผนทางการเงิน กระบวนการวางแผนทางการเงิน การบริหารรายได้ รายจ่ายและภาระหนี้สิน การออมและทางเลือกการลงทุน การวางแผนประกัน การวางแผนการศึกษาบุตร การวางแผนเพื่อการเกษียณ การเตรียมความพร้อมก่อนลงทุน Concept of financial planning; financial planning process; income, expenditure and debt management; saving and alternatives in investment; insurance planning; children education planning; financial planning for retirement; preparation before investing	3(3-0-6)
02-031-001	ปรากฏการณ์สำคัญทางวิทยาศาสตร์ Great Moments in Science วิชาบังคับก่อน: - Prerequisite: - การศึกษาค้นคว้าเกี่ยวกับปรากฏการณ์ที่สำคัญในคริสต์ศตวรรษที่ผ่านมาเกี่ยวกับการค้นพบ การทดลอง สิ่งประดิษฐ์ เอกสารงานวิจัย และนักวิทยาศาสตร์ เช่น รังสีแกมมา ทฤษฎีควอนตัม การจัดกลุ่มเลือดของมนุษย์ เอกซเรย์ ทฤษฎีความอลวน ทฤษฎีสัมพันธภาพ ยาโนฝะเคน รัทเทอร์ฟอร์ดและออตอม รังสีคอสมิก วิตามิน ยุคของไฟฟ้า เพนนิซิลิน ทฤษฎีเกม การแยกอะตอมของเฟอร์มี ระเบิดปรมาณู การก่อตั้งองค์การอนามัยโลก ไฟฟ้าพลศาสตร์เชิงควอนตัม ดีเอ็นเอ ไวรัส เอ็ดส์ อนุภาคมูลฐานในดวงอาทิตย์ General survey of the great discoveries, experiments, inventions, publications, and people in the last century such as Gamma-rays, Quantum theory, human blood types, X-ray, Chaos theory, Theory of Relativity, Novocain, Rutherford and atom, cosmic rays, vitamins, the electric age, Penicillin, Game theory, Fermi splits the atom, atomic bomb, WHO established, Quantum electrodynamics, DNA, AIDS virus, solar neutrinos captured	3(3-0-6)

- 02-031-002 มนุษย์กับชีวมณฑล 3(3-0-6)
Man and Biosphere
วิชาบังคับก่อน: -
Prerequisite: -
 วัฏจักรและรูปแบบของชีวมณฑล รูปแบบความหลากหลายทางชีวภาพ ประเภทของระบบนิเวศ แนวคิดเกี่ยวกับการอนุรักษ์ชีวมณฑล ธรรมชาติของระบบนิเวศ แหล่งพลังงานธรรมชาติ วัฏจักรทางชีวธรณีเคมี ประชากรโลกและกลุ่มที่อยู่อาศัย ตัวประกอบที่ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางชีวภาพเนื่องจากธรรมชาติและมนุษย์ การสร้างสรรค์และอนุรักษ์สภาวะสิ่งแวดล้อมเพื่อมนุษย์
 Cycles and patterns of biosphere; patterns of biodiversity; ecosystem types; concepts of biosphere reserve; nature of ecosystems; natural energy resources; biogeochemical cycles; global population and communities; natural and human factors effecting biotic changes; creating and maintaining a healthy environment for human beings
- 02-031-003 มนุษย์กับผลิตภัณฑ์เคมี 3(3-0-6)
Man and Chemical Products
วิชาบังคับก่อน: -
Prerequisite: -
 ธาตุและสารประกอบ ความสัมพันธ์ระหว่างสารเคมีกับชีวิตมนุษย์ ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด สารเคมีที่ปนเปื้อนในอาหารและสารเติมในอาหาร ยาและสารเสพติด เครื่องสำอาง สารเคมีที่ใช้ในการเกษตร สารกัมมันตรังสีและผลิตภัณฑ์ปิโตรเคมี ผลกระทบของสารเคมีกับมวลมนุษย์
 Elements and compounds; 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

02-031-004	มนุษย์กับสิ่งแวดล้อม Man and Environment วิชาบังคับก่อน: - Prerequisite: - ระบบนิเวศ ทรัพยากรธรรมชาติ ทรัพยากรทางธรณีและสิ่งทำลายดิน บรรยากาศและมลพิษทางอากาศ น้ำและมลพิษทางน้ำ สารปราบศัตรูพืช สารปนเปื้อนอาหาร การวิเคราะห์ระบบของประชากร ชุมชน และสิ่งแวดล้อม ทัศนศึกษาเชิงนิเวศ Ecological systems; natural resources; geologic natural resources and geo-hazards; the atmosphere and air pollution; water and water pollution; pesticides; food additives; population, community, and environment systems analysis; eco field trip required	3(3-0-6)
02-031-005	สิ่งแวดล้อมและการจัดการทรัพยากร Environment and Resources Management วิชาบังคับก่อน: - Prerequisite: - ความรู้พื้นฐานทางสิ่งแวดล้อมและการจัดการทรัพยากร หลักนิเวศวิทยาและ สมดุลธรรมชาติ ประเภทของทรัพยากรธรรมชาติและการอนุรักษ์ มลพิษ สิ่งแวดล้อม การป้องกันและแก้ไขมลพิษ มลพิษกับปัญหาสุขภาพ กฎข้อบังคับ เกี่ยวกับผลกระทบทางสิ่งแวดล้อม การจัดการสิ่งแวดล้อมแบบผสมผสานและ การพัฒนาอย่างยั่งยืน Basic knowledge of environment and resources management; principles of ecology and natural balance; classifications of natural resources and their conservation; environmental pollution; preventing and solving pollution problems; pollution and health problems; law and regulations related to environmental impacts; integrated environmental management and sustainable development	3(3-0-6)

02-031-006	ความยั่งยืนทางทรัพยากรธรรมชาติ Natural Resource Sustainability วิชาบังคับก่อน: - Prerequisite: - แนวคิดในการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ หลักการความยั่งยืน มลพิษ สิ่งแวดล้อมและผลกระทบต่อสังคม การบริหารจัดการทรัพยากรธรรมชาติอย่างยั่งยืน การตัดสินใจและหลักจริยธรรมที่เกี่ยวข้องกับการออกแบบความยั่งยืน พลังงานหมุนเวียนและแหล่งพลังงานที่ยั่งยืน อัตราการใช้พลังงานของชาติและการพัฒนาพลังงานหมุนเวียน Concepts of natural resources conservation; principles of sustainability; environmental pollution and social impacts; sustainable management of natural resources; decision making and ethical issues related to sustainable design; renewable energy and sustainable energy resources; national energy consumption and renewable energy development	3(3-0-6)
02-031-007	ยาและสารเสพติด Drugs and Narcotics วิชาบังคับก่อน: - Prerequisite: - การสำรวจสืบค้นการใช้ยาในทางที่ผิดและการติดยาในสังคมของเรา ชนิดของสารเสพติดและยาที่นำมาใช้ผิดประเภท สาเหตุและปัจจัยเสี่ยงของการติดยาและสารเสพติด วิทยาศาสตร์ของสภาวะการติดยาในเชิงประสาทวิทยาเกี่ยวกับความสัมพันธ์ระหว่างยา สมอง และพฤติกรรม อาการและสัญญาณแสดงของการติดยาและสารเสพติด การเฝ้าระวังรักษาการติดยาเสพติดโดยวิธีการใช้ยา การขับสารพิษ และการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมและจิตสำนึก การใช้ชีวิตปลอดสิ่งเสพติด Investigation in drug abuse and addiction facts in our society; types of additive substances and drugs commonly abused; case 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	3(3-0-6)

02-031-008	ของเสียและมลภาวะ Waste and Pollution	3(3-0-6)
	วิชาบังคับก่อน: - Prerequisite: - แหล่งกำเนิดของของเสียและลักษณะสมบัติ ของเสียที่ย่อยสลายได้และย่อยสลายไม่ได้ทางชีวภาพ ของเสียที่เป็นอันตรายและไม่เป็นอันตราย การลดละเว้น การใช้ซ้ำ และการแปรรูปของเสีย แหล่งของมลภาวะและสารมลภาวะ แหล่งแพร่ มลภาวะในเชิงฟิสิกส์ เคมีและชีววะ มลภาวะทางทัศนียภาพและมลภาวะทางเสียง สารมลภาวะที่เป็นของแข็ง ของเหลว และก๊าซ สารมลภาวะที่ย่อยสลายได้และย่อยสลายไม่ได้ทางชีวภาพ มลภาวะที่เกิดจากฝีมือของมนุษย์ ผลกระทบของของเสียและมลภาวะต่อสุขภาพ สังคมปลอดของเสียในฐานะที่เป็นดัชนีบ่งชี้ความเป็นอารยะ Waste sources and its properties; biodegradable and non-biodegradable waste; hazardous waste and non-hazardous waste; waste reduce, reuse, and recycle (3Rs); sources of pollution and pollutants; physical, chemical and biological sources of waste exposure; visual and noise pollution; solid, liquid and gaseous pollutants; biodegradable and non-biodegradable pollutants; pollutants from human activities; impacts of waste and pollution on health; waste free society as an index of civilization	
02-031-009	แหล่งพลังงานทางเลือก Alternative Energy Resources	3(3-0-6)
	วิชาบังคับก่อน: - Prerequisite: - แหล่งพลังงานทางเลือก พลังงานแสงอาทิตย์ ความร้อนใต้พิภพ ชีวมวล น้ำขึ้นน้ำลง ไฟฟ้าจากพลังน้ำ ลมและคลื่น ระบบและกระบวนการที่ใช้ในการเปลี่ยนรูปของพลังงาน เทคโนโลยีการผลิตพลังงาน ข้อดีข้อเสียของพลังงานทางเลือก การจัดเก็บพลังงาน Sources of alternative energy; solar, geothermal, biomass, tidal, hydroelectric, wind, and wave energy; systems and methods of energy conversion; energy production technology; advantages and disadvantages of alternative energy; energy storages	

- 01-032-001 **สารสนเทศเพื่อการศึกษา** 3(3-0-6)
Information Technology for Study Skills
วิชาบังคับก่อน: -
Prerequisite: -
 การประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์และระบบสารสนเทศ แหล่งสารสนเทศ วิธีแสวงหา
 สารสนเทศ การวิเคราะห์และสังเคราะห์สารสนเทศ การเรียบเรียงและนำเสนอ
 สารสนเทศ การเก็บรวบรวมข้อมูลและการจัดการฐานข้อมูล จริยธรรมและ
 ระบบป้องกันข้อมูลสารสนเทศ การฝึกฝนและการประยุกต์ใช้ระบบสารสนเทศ
 Computer applications and information systems; information sources;
 information searching; information analysis and synthesis, information
 composition and presentation; data collection and database
 management; ethics and information protection; hands-on practice
 and information system applications
- 02-032-002 **เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์** 3(2-2-5)
Computer Technology
วิชาบังคับก่อน: -
Prerequisite: -
 ฮาร์ดแวร์ ซอฟต์แวร์ การประมวลผลข้อมูล และเครือข่ายคอมพิวเตอร์
 การประยุกต์ใช้สารสนเทศในองค์กร เทคนิคการโปรแกรม การพัฒนาระบบ
 การออกแบบฐานข้อมูล อีเมล การใช้เบราว์เซอร์และโปรแกรมค้นหา เครือข่าย
 สังคม คลาวด์คอมพิวติ้ง การออกแบบเว็บ และการโปรแกรมเว็บ การใช้เครือข่าย
 คอมพิวเตอร์เพื่อการสื่อสาร การฝึกปฏิบัติและการประยุกต์ใช้งาน
 Hardware, software, data processing, and computer network;
 information applications for organization; programming techniques,
 systems development, database design, e-mail, uses of browsers and
 search engines; social network, Cloud computing, web design, and
 web programming; using computer networks for communication;
 hands-on practice in computer applications

02-040-001	คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน Mathematics for Everyday Use	3(3-0-6)
	วิชาบังคับก่อน: -	
	Prerequisite: -	
	ระบบจำนวน คณิตศาสตร์พื้นฐานและการนำไปใช้ เช่น เศษส่วน ทศนิยม อัตราส่วน ร้อยละ การชั่งตวงวัด การแปรผัน พื้นที่และปริมาตร เรขาคณิต วิเคราะห์ สมการเชิงเส้นและกราฟ อัตราส่วนตรีโกณมิติ ทักษะและ กระบวนการทางคณิตศาสตร์กับการนำไปใช้ในชีวิตประจำวัน Number system; basic mathematics and applications: fractions, decimals, ratios and percentage; weights and measurements; variation; area and volume; analytic geometry; linear equations and graphs; trigonometric ratios; mathetacal skills and process and applications for everyday use	
02-040-002	ความงามของคณิตศาสตร์ Beauty of Mathematics	3(3-0-6)
	วิชาบังคับก่อน: -	
	Prerequisite: -	
	การมองเห็นและการตระหนักถึงความงามของคณิตศาสตร์จากเนื้อหาสาระในเชิง ศิลปะและสุนทรียะของคณิตศาสตร์ การรู้จำแบบ จำนวนเฉพาะ ความสามารถที่จะหารลงตัว ความสามารถถอดกรณฑ์ เลขคณิตมอดุลาร์ ทฤษฎีสุดท้ายของแฟร์มา เลขฟีบอนนาชี อัตราส่วนทอง ทฤษฎีบทของปีทาโกรัส สมมาตร ความไม่มีที่สิ้นสุด แฟร็กทัล ปริภูมิทอพอโลยี การค้นหาทรงตันเพลโตลำดับที่หก และภาพจินตนาการมิติที่สี่ เน้นการอภิปรายในชั้นเรียนและการนำเสนอผลงานของนักศึกษา Visualization and appreciation of the beauty of mathematics through selected topics concerning art and aesthetics of mathematics: pattern recognition, prime numbers, divisibility, rationality, modular arithmetic, 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	

- 02-040-003 คณิตศาสตร์สำหรับศิลปศาสตร์ 3(3-0-6)
Mathematics for Arts
วิชาบังคับก่อน: -
Prerequisite: -
 ระบบจำนวน พื้นฐานเบื้องต้นของพีชคณิต อสมการและสมการเชิงเส้น การชั่งตวง วัด สัดส่วนและร้อยละ กำไรขาดทุน การแปรผัน ทักษะและกระบวนการทางคณิตศาสตร์กับการนำไปใช้
 Number system; algebraic preliminaries; inequality and linear equation; weights and measurements; proportion and percentage; gain and loss; variation; mathematical skill and process and their application
- 02-040-004 คณิตศาสตร์สำหรับธุรกิจ 3(3-0-6)
Mathematics for Business
วิชาบังคับก่อน: -
Prerequisite: -
 ระบบจำนวน สัดส่วนและร้อยละ อสมการและสมการเชิงเส้น กำไรขาดทุน ดอกเบี้ย ภาษี ค่าเสื่อมราคา การประกัน ค่าบำเหน็จค่านายหน้า ทักษะและกระบวนการทางคณิตศาสตร์กับการนำไปใช้
 Number system; proportion and percentage; inequality and linear equation; gain and loss; interest; taxes; depreciation; assurance; commission; mathematical skill and process and their application
- 02-040-005 คณิตศาสตร์สำหรับวิทยาศาสตร์ 3(3-0-6)
Mathematics for Science
วิชาบังคับก่อน: -
Prerequisite: -
 ระบบจำนวน สมการพหุนาม ระบบสมการเชิงเส้น อสมการและกราฟ ฟังก์ชันเลขชี้กำลังและฟังก์ชันลอการิทึม เรขาคณิตวิเคราะห์ ภาคตัดกรวย ตรีโกณมิติ เมทริกซ์และการประยุกต์ ทักษะและกระบวนการทางคณิตศาสตร์กับการนำไปใช้
 Number system; polynomial equation; system of linear equation; inequality and graph; exponential function and logarithmic function; analytic geometry; conic section; trigonometry; matrices and their application; mathematical skill and process and their application

02-040-006	สถิติในชีวิตประจำวัน Statistics for Everyday Use วิชาบังคับก่อน: - Prerequisite: - ความรู้พื้นฐานทางสถิติ สถิติพรรณนา ความน่าจะเป็นและการแจกแจงความน่าจะเป็นของตัวแปรสุ่ม การแจกแจงทวินามและการแจกแจงปกติ การประมาณค่าพารามิเตอร์ การทดสอบสมมติฐาน สหสัมพันธ์และการวิเคราะห์การถดถอย การประยุกต์สถิติในการใช้งานทั่วไป Foundations of statistics; descriptive statistics; probability and probability distribution of random variables; binomial and normal distributions; parameter estimation; hypothesis testing; correlation and regression analysis; statistical applications for everyday use	3(3-0-6)
01-050-001	สุขภาพและสวัสดิภาพ Health and Well-Being วิชาบังคับก่อน: - Prerequisite: - ความหมายและหลักการของสุขภาพและสวัสดิภาพ สุขภาพทางกายและจิตใจ องค์ประกอบที่มีผลต่อสุขภาพทางกาย ความจำเป็นในการควบคุมสุขภาพทางอารมณ์และจิตใจ พิสัยของสวัสดิภาพ เช่น สภาพทางอาชีพ สภาพทางสังคม สภาพทางทรัพย์สินเงินทอง สภาพทางกายภาพ และสภาพทางชุมชน สุขภาพในแง่กายภาพและจิตภาวะ ลำดับขั้นความต้องการของมนุษย์ตามแนวคิดของมาสโลว์ พฤติกรรมของมนุษย์ที่มีผลเกี่ยวข้องกับสุขภาพและสวัสดิภาพ Meaning and principles of health and well-being; physical and mental health; factors effecting physical health; essentials of emotional and mental health; domains of wellbeing: career, social, financial, physical, and community wellbeing; subjective and psychological aspects of wellbeing; Maslow's hierarchy of needs; contemporary health and wellbeing consideration; human behavior related to health and well-being	2(1-2-3)

01-050-002	ศิลปะการแสดงของไทย	2(1-2-3)
	Thai Performing Art	
	วิชาบังคับก่อน: -	
	Prerequisite: -	
	ประเภทของศิลปะการฟ้อนรำและละครรำของไทย ลักษณะรูปแบบของการขับร้องและฟ้อนรำในภูมิภาคต่าง ๆ ของไทย องค์ประกอบ ตัวละคร และการแต่งกายสำหรับการเต้นรำและฟ้อนรำในรูปแบบต่าง ๆ เช่น ละครรำ โขน ลิเก และลำตัด รูปแบบการแสดงและเทคนิคของเพลงบอก การขับร้องและฟ้อนรำมโนราห์ การฝึกทักษะในการขับร้องและฟ้อนรำอย่างใดอย่างหนึ่งตามที่ถนัดเช่น เพลงบอกและมโนราห์ Classifications of Thai dancing art and dance drama; styles patterns and characteristics of Thai singing and dancing in various regions; forms characters and costumes for Thai dancing in central region such as dance drama, Khon, Like and Lumtad; performing styles and techniques of impromptu duet and Manora dancing in southern region; practical skills in performing particular kind of singing and dancing such as impromptu duet and Manora	
01-050-003	การรักษาสุขภาพ	2(1-2-3)
	Health Care	
	วิชาบังคับก่อน: -	
	Prerequisite: -	
	หลักการทางสุขภาพกายและสุขภาพจิต อิทธิพลของจิตวิทยา สังคมและสิ่งแวดล้อมที่มีผลต่อสุขภาพและความอยู่ดีมีสุข ความสัมพันธ์ระหว่างสุขภาพกับชีวิต หลักการและวิธีการออกกำลังกาย การเล่นกีฬา เกมส์ และการพักผ่อนหย่อนใจ หลักการและวิธีการฝึกสมาธิ การบำบัดโรคตามธรรมชาติ ัญญาหารที่เป็นประโยชน์ต่อสุขภาพ ปัญหาทางสุขภาพเกี่ยวกับอาหารและโภชนาการ ยา การควบคุมน้ำหนัก บุหรี่และสารเสพติด A brief guide to physical and mental health; psychological, sociological, and environmental factors on health and wellness; interrelationship between health and life; principles and methods of physical fitness, sport, games, and recreation; theories and practices of meditation; natural therapy; macrobiotics and their effect on health; health problems involving with food and nutrition, drugs, weight control, smoking and other addictions	

01-050-004	ผู้นำนันทนาการ Recreation Leadership วิชาบังคับก่อน: - Prerequisite: - ความรู้และทักษะสำหรับผู้ผู้นำนันทนาการ บทบาทของผู้นำการติดต่อสื่อสารระหว่างบุคคลและองค์กร ทฤษฎีแรงจูงใจและกระบวนการกลุ่ม การเตรียมตัวเพื่อกิจกรรมกลางแจ้งและการเดินทาง การบริหารจัดการนันทนาการเกี่ยวกับการกำหนดตารางเวลา การตลาด งบประมาณ การเงิน และสิ่งอำนวยความสะดวกอื่น ๆ การจัดการความปลอดภัยและความเสี่ยง Foundational leadership knowledge and skills within the recreational field; roles of leadership in interpersonal and organizational communication; motivational theories and group dynamics; outdoor activities and trips preparation; recreational management related to scheduling, marketing, budgeting, financing, and facilities; safety and risk management	2(1-2-3)
01-050-005	กีฬาลีลาศ DanceSport วิชาบังคับก่อน: - Prerequisite: - หลักการและการฝึกปฏิบัติเทคนิคลีลาศแบบมาตรฐานและละติน ลักษณะและรูปแบบของดนตรีประกอบการลีลาศ ความสัมพันธ์ระหว่างดนตรีกับลีลาศ องค์ประกอบของการลีลาศเกี่ยวกับการก้าวเท้า การทรงตัว การวางท่า การเหนี่ยวรั้ง และการกะเวลา การวางตัวและรูปแบบของการก้าวเท้า จังหวะและลีลาศ ดุลยภาพระหว่างการการทำงานของกล้ามเนื้อและหัวใจ กฎ กติกา มารยาทของกีฬาลีลาศ Principles and practices in Standard and Latin Dances techniques; character and style 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;	2(1-2-3)

01-050-006	จักรยานเพื่อนันทนาการ	2(1-2-3)
	Leisure Cycling	
	วิชาบังคับก่อน: -	
	Prerequisite: -	
	แนะนำการขี่จักรยานเพื่อนันทนาการเน้นจักรยานเพื่อความเพลิดเพลินและจักรยานภูเขา ความรู้และทักษะในการใช้จักรยานเพื่อความเพลิดเพลิน เพื่อใช้สอย และการกีฬาในสภาพเส้นทางหลากหลาย เทคนิคและทักษะในการขี่เกี่ยวกับการเบรค การให้สัญญาณ การใช้เกียร์ การถ่วงน้ำหนัก และการขี่ลู่อเดี่ยว การขี่อย่างปลอดภัยบนท้องถนนและทักษะในการขี่เป็นกลุ่ม กลไกของจักรยานและการบำรุงรักษา 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	
01-050-007	พลศึกษา	1(0-2-1)
	Physical Education	
	วิชาบังคับก่อน: -	
	Prerequisite: -	
	ความรู้พื้นฐาน การปฏิบัติเกี่ยวกับกิจกรรมพลศึกษา การสร้างเสริมสมรรถภาพทางกาย การทำงานเป็นทีม ระเบียบ กติกา มารยาท การจัดการและการดำเนินการแข่งขันโดยเลือกชนิดกีฬาตามความเหมาะสม Basic knowledge; physical education activities; developing physical fitness; team working; rules, regulations and etiquettes; organizing and arranging selected sport competition	

01-050-008	ฟุตบอล Football วิชาบังคับก่อน: - Prerequisite: - ความรู้พื้นฐาน การปฏิบัติทักษะพื้นฐาน การเล่นเป็นทีม การสร้างเสริม สมรรถภาพทางกาย ระเบียบ กติกา มารยาท และการดำเนินการแข่งขัน Basic knowledge; basic skills practice; team playing; developing physical fitness; rules, regulations, and etiquettes; arranging football competition	1(0-2-1)
01-050-009	บาสเกตบอล Basketball วิชาบังคับก่อน: - Prerequisite: - ความรู้พื้นฐาน การปฏิบัติทักษะพื้นฐาน การเล่นเป็นทีม การสร้างเสริม สมรรถภาพทางกาย ระเบียบ กติกา มารยาท และการดำเนินการแข่งขัน Basic knowledge; basic skills practice; team playing; developing physical fitness; rules, regulations, and etiquettes; arranging basketball competition	1(0-2-1)
01-050-010	ตะกร้อ Takraw วิชาบังคับก่อน: - Prerequisite: - ความรู้พื้นฐาน การปฏิบัติทักษะพื้นฐาน การเล่นเป็นทีม การสร้างเสริม สมรรถภาพทางกาย ระเบียบ กติกา มารยาท และการดำเนินการแข่งขัน Basic knowledge; basic skills practice; team playing; developing physical fitness; rules, regulations, and etiquettes; arranging takraw competition	1(0-2-1)

- | | | |
|------------|---|----------|
| 01-050-011 | <p>ฟุตซอล</p> <p>Futsal</p> <p>วิชาบังคับก่อน: -</p> <p>Prerequisite: -</p> <p>ความรู้พื้นฐาน การปฏิบัติทักษะพื้นฐาน การเล่นเป็นทีม การสร้างเสริม
สมรรถภาพทางกาย ระเบียบ กติกา มารยาท และการดำเนินการแข่งขัน</p> <p>Basic knowledge; basic skills practice; team playing; developing
physical fitness; rules, regulations, and etiquettes; arranging futsal
competition</p> | 1(0-2-1) |
| 01-050-012 | <p>แบดมินตัน</p> <p>Badminton</p> <p>วิชาบังคับก่อน: -</p> <p>Prerequisite: -</p> <p>ความรู้พื้นฐาน การปฏิบัติทักษะพื้นฐาน การเล่นเป็นทีม การสร้างเสริม
สมรรถภาพทางกาย ระเบียบ กติกา มารยาท และการดำเนินการแข่งขัน</p> <p>Basic knowledge; basic skills practice; team playing; developing
physical fitness; rules, regulations, and etiquettes; arranging
badminton competition</p> | 1(0-2-1) |
| 01-050-013 | <p>ว่ายน้ำ</p> <p>Swimming</p> <p>วิชาบังคับก่อน: -</p> <p>Prerequisite: -</p> <p>ความรู้พื้นฐาน การปฏิบัติทักษะพื้นฐาน ความปลอดภัยทางน้ำ การสร้างเสริม
สมรรถภาพทางกาย ระเบียบ กติกา มารยาท</p> <p>Basic knowledge; basic skills practice; water safety; developing
physical fitness; rules, regulations, and etiquettes; arranging
swimming competition</p> | 1(0-2-1) |

01-050-014	วอลเลย์บอล Volleyball วิชาบังคับก่อน: - Prerequisite: - ความรู้พื้นฐาน การปฏิบัติทักษะพื้นฐาน การเล่นเป็นทีม การสร้างเสริมสมรรถภาพทางกาย ระเบียบ กติกา มารยาท และการดำเนินการแข่งขัน Basic knowledge; basic skills practice; team playing; developing physical fitness; rules, regulations, and etiquettes; arranging volleyball competition	1(0-2-1)
01-050-015	เทนนิส Tennis วิชาบังคับก่อน: - Prerequisite: - ความรู้พื้นฐาน การปฏิบัติทักษะพื้นฐาน การเล่นเป็นทีม การสร้างเสริมสมรรถภาพทางกาย ระเบียบ กติกา มารยาท และการดำเนินการแข่งขัน Basic knowledge; basic skills practice; team playing; developing physical fitness; rules, regulations, and etiquettes; arranging tennis competition	1(0-2-1)
01-050-016	กอล์ฟ Golf วิชาบังคับก่อน: - Prerequisite: - ความรู้ทั่วไปและทักษะในการเล่นกอล์ฟ การพัฒนาร่างกายและอารมณ์จากการเล่นกอล์ฟ วงสวิง การเลือกใช้อุปกรณ์ การจับไม้กอล์ฟ ทำยืน และการวางตำแหน่งลำตัว การพัตกอล์ฟ การตีลูกสั้นและลูกยาว การตีลูกจากอุปสรรคและกรณีพิเศษ กฎกติกามารยาทของกอล์ฟ General knowledge and skills of golf; physical and emotional benefit from golf; golf swing; selection of golf equipments; 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)

- 01-111-101 หลักการประกอบอาหาร 3(2-3-4)**
Principles of Food Preparation
วิชาบังคับก่อน: -
Prerequisite: -
 การประกอบอาหารโดยคำนึงถึงปริมาณและคุณภาพ การจัดซื้อวัตถุดิบ การเก็บรักษา และการถนอม การเลือกใช้ส่วนผสมและสารปรุงแต่งอาหาร เทคนิคการเตรียมและการประกอบอาหาร ชนิดของมีดในครัวและทักษะการใช้ องค์ประกอบของตำรับอาหารและการปรับปรุงสูตรอาหาร หลักการถ่ายเทความร้อนและการควบคุมอุณหภูมิในการประกอบอาหาร ทักษะการเตรียมและการประกอบอาหาร
 Quantity and quality aspects of food preparation; raw material purchasing, storage and preservation; food additive and ingredient selections; preparation and cooking techniques; types of kitchen knives and knife skills; components of food recipe and improvement of food formulation; principles of heat transfer and temperature control in cooking; cooking and preparation skills
- 01-111-102 อาหารไทย 3(2-3-4)**
Thai Food
วิชาบังคับก่อน: -
Prerequisite: -
 ประวัติและวิวัฒนาการของอาหารไทย ประเภทของอาหารไทยและอาหารไทยที่มีชื่อเสียง เอกลักษณ์ วัฒนธรรม ประเพณี และภูมิปัญญาของอาหารไทยแต่ละภาค การเลือก การเตรียม การเก็บรักษาวัตถุดิบ เครื่องปรุง เครื่องเทศและสมุนไพร อุปกรณ์ เครื่องมือและเครื่องใช้ในครัวสำหรับการประกอบอาหารไทย เทคนิคและวิธีการประกอบอาหารไทยแต่ละภาค การจัดอาหารไทยสำหรับงานเลี้ยงสังสรรค์ งานเลี้ยงฉลอง และงานประเพณี
 History and evolution of Thai food; categories of Thai food and prominent Thai food; identity, cultural, tradition and indigenous knowledge of rational Thai food; selection, preparation and storage of raw materials, ingredients, spices and herbs for Thai food; tools, cooking equipment and kitchen utensils for Thai food cooking; techniques and cooking methods of rational Thai food; catering services for party events, celebrations and festival

- 01-111-203 ภาษาอังกฤษในงานอาชีพอาหารและโภชนาการ 3(2-2-5)
English for Food and Nutrition Careers
วิชาบังคับก่อน: -
Prerequisite: -
การออกเสียง การใช้คำศัพท์และสำนวนในอาชีพอาหารและโภชนาการ การอธิบาย
ประเภทอาหาร ส่วนผสม และขั้นตอนการผลิตอาหาร ภาษาอังกฤษที่ใช้สื่อสารกับ
ผู้ให้บริการ การต้อนรับ การรับโทรศัพท์ การบอกทิศทาง และการรับรายการ
อาหาร การอ่านและเขียนโฆษณา รายการอาหารและข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับงาน
อาหารและโภชนาการ การนำเสนอ
Pronunciation, vocabulary and expressions used in Food and Nutrition
careers; describing types of food, ingredients and processes of food
production; English used for communicating with customers: greeting
guests, telephoning, giving directions and taking orders; reading and
writing advertisement, menu and information related to Food and
Nutrition careers; oral presentation
- 01-111-204 การเตรียมและประกอบอาหาร 3(2-3-4)
Food Preparation and Culinary
วิชาบังคับก่อน: -
Prerequisite: -
คำศัพท์เกี่ยวกับการประกอบอาหาร การใช้และการจัดเก็บเครื่องมือและอุปกรณ์
งานครัว หลักการชั่ง ตวง วัด การเลือกซื้อ การเตรียม และการเก็บรักษาอาหาร
สุขอนามัยของผู้ประกอบอาหารและสุขอนามัยในครัว หลักการประกอบอาหาร
อย่างสงวนคุณค่าทางโภชนาการ การกำหนดรายการอาหาร การประกอบอาหาร
และการบริการอาหารมื้อต่าง ๆ
Vocabulary related to cooking; using and storage of cooking
equipment and kitchen utensils; principles of weighing and
measuring; buying, preparation and storage of food; personal hygiene
and kitchen hygiene; principles of cooking to preserve nutritional
value; menu setting; cooking and food service of each meal

- 01-111-205 **การจัดการงานครัวเพื่องานอาหาร** 3(2-3-4)
Management of Kitchen for Food
วิชาบังคับก่อน: -
Prerequisite: -
 โครงสร้างของครัว แผนกครัวในสถานประกอบการ ระบบการดำเนินงานของ
 ครัวมาตรฐาน การจัดการควบคุมงานในการผลิตอาหาร การดูแลอุปกรณ์
 เครื่องใช้และภาชนะต่าง ๆ ในการประกอบอาหาร การสุขาภิบาลห้องครัว
 Kitchen structure; kitchen department in an enterprise; operating
 system of standard kitchen; kitchen management for food
 production; caring for equipment and cooking utensils; kitchen
 sanitation
- 01-111-206 **อาหารเอเชีย** 3(2-3-4)
Asian Cuisine
วิชาบังคับก่อน: -
Prerequisite: -
 ประเภทและลักษณะของอาหารเอเชียที่อยู่ในความนิยม มารยาทการรับประทานอาหาร
 อาหาร วัตถุดิบ ส่วนผสม และเครื่องเทศสำหรับอาหารเอเชีย เครื่องมือ อุปกรณ์
 เครื่องใช้ในการประกอบอาหาร เทคนิคการประกอบอาหารเอเชียและการจัดเสิร์ฟ
 Categories and characteristics of popular Asian cuisine; Asian cuisine
 etiquette; raw materials, ingredients and spices for Asian cuisine;
 tools and equipment for cooking; techniques of cooking Asian cuisine
 and serving

01-111-207	อาหารยุโรป European Cuisine วิชาบังคับก่อน: - Prerequisite: - ประเภทและลักษณะของอาหารยุโรปที่อยู่ในความนิยม มารยาทการรับประทานอาหาร อาหาร วัตถุดิบ ส่วนผสม และเครื่องเทศสำหรับอาหารยุโรป เครื่องมือ อุปกรณ์ เครื่องใช้ในการประกอบอาหาร เทคนิคการประกอบอาหารยุโรปและการจัดเสิร์ฟ Categories and characteristics of popular European cuisine; European cuisine etiquette ; raw materials, ingredients and spices for European cuisine; tools and equipment for cooking; techniques of cooking European cuisine and serving	3(2-3-4)
01-111-208	ขนมอบ Bakery วิชาบังคับก่อน: - Prerequisite: - ประวัติของขนมอบและการทำขนมอบ ประเภทของขนมอบ คุณสมบัติ หน้าที่ และการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมอบ อุปกรณ์และเครื่องมือเครื่องใช้ในการทำขนมอบ หลักการและเทคนิคการทำขนมอบ การทำคุกกี้ เค้ก โดนัท ขนมปัง พาย และเพสตรี การตรวจสอบคุณภาพและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมอบ การบรรจุหีบห่อ การเก็บรักษา การคำนวณต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขายและการจัดจำหน่าย History of baking and pastry cooking; categories of bakery products; properties, functions and quality changing of raw materials of bakery making; tools and equipment used in bakery processing; principles and techniques of baking; making cookies, cakes, doughnuts, breads, pies and pastries; quality control and bakery products development; packaging, storage; cost calculating; pricing and distribution	3(2-3-4)

- 01-111-209 **การพัฒนาตำรับอาหารมาตรฐาน** 3(1-4-4)
Standard Recipe Development
วิชาบังคับก่อน: -
Prerequisite: -
 หลักการและแนวคิดเกี่ยวกับตำรับอาหาร การกำหนดวัตถุดิบ การกำหนดรายการ
 สั่งซื้อ การคำนวณต้นทุน การพัฒนาตำรับอาหารตามความต้องการของผู้บริโภค
 การกำหนดคุณภาพอาหารโดยการชิมและการปรับแต่ง ตำรับที่บรรลุผลจากการ
 ปรับแต่ง และการกำหนดแบบฟอร์มตำรับอาหาร การผลิตอาหารเพื่องานอาหาร
 จำนวนมาก
 Principles and concepts of recipe; raw material specification; order
 lists determination; the use of recipe cost calculator; recipe
 development for consumer preference; standardization process
 including tasting, adjusting, and revising; the yield of recipe and writing
 a standard recipe format; production of food for quantity food
- 01-111-310 **ขนมไทย** 3(1-4-4)
Thai Desserts
วิชาบังคับก่อน: -
Prerequisite: -
 ความเป็นมา คุณค่าและประโยชน์ของขนมไทย ประเภทของขนมไทย ลักษณะ
 ของขนมไทยพื้นบ้านที่โดดเด่นในแต่ละภาค วัตถุดิบ อุปกรณ์ และเครื่องมือ
 เครื่องใช้ในการทำขนมไทย เทคนิคและกรรมวิธีในการทำขนมไทย การทำขนม
 ไทยที่ใช้ในงานประเพณีและเทศกาลต่าง ๆ การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย
 การบรรจุหีบห่อและการจัดจำหน่าย
 Background, values and benefits of Thai desserts; categories of Thai
 desserts; distinctive local and regional Thai desserts; the use of raw
 materials, equipment and utensils for Thai desserts; techniques and
 cooking methods of Thai desserts; making Thai desserts for
 traditional festivals; costing and pricing; packaging and distribution

- 01-111-311 อาหารไทยวิถีใต้ 3(1-4-4)
Southern Thai Food
วิชาบังคับก่อน: -
Prerequisite: -
เอกลักษณ์ของอาหารไทยภาคใต้ วัฒนธรรมและพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยภาคใต้ ประเภทของอาหารไทยภาคใต้ วัตถุดิบ เครื่องปรุง เครื่องเทศ และสมุนไพรประจำท้องถิ่น อุปกรณ์และเครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหารไทยภาคใต้ เทคนิคและวิธีการประกอบอาหาร การจัดตกแต่งและการจัดเสิร์ฟ
Uniqueness of southern Thai food; cultural and traditional practices on southern Thai food consumption; types of southern Thai food; local ingredients, seasonings, spices, and herbs of the South; kitchen equipment and cooking utensils for southern Thai food; preparation techniques and methods southern Thai food; food decoration and serving
- 01-111-312 อาหารฮาลาล 3(2-3-4)
Halal Food
วิชาบังคับก่อน: -
Prerequisite: -
ความหมายของฮาลาล กฎข้อบังคับและจรรยาบรรณในการรับประทานอาหารอิสลาม วิธีการฆ่าสัตว์ สิ่งสกปรกตามกฎหมายอิสลาม การเตรียมและการปรุงอาหาร ส่วนผสมและส่วนประกอบของอาหาร อุปกรณ์การปรุงและเครื่องครัว การรักษาและการเก็บอาหาร ข้อกำหนดทั่วไปสำหรับการออกใบรับรองอาหารฮาลาลและสัญลักษณ์ฮาลาล ข้อกำหนดเกี่ยวกับสุขอนามัยและสุขาภิบาล
Definition of Halal; Islamic dietary law and ethics; slaughtering methods of animals; filth according to Islamic law; food processing and cooking; Halal ingredients and additives; cooking equipment and utensils; food preservation and storage; general requirements for Halal Certification and Halal logo; hygiene and sanitary requirements

01-111-313	อาหารจานหวาน	3(1-4-4)
	Dessert Dishes	
	วิชาบังคับก่อน: -	
	Prerequisite: -	
	ประเภทและลักษณะเฉพาะของตำรับอาหารหวาน อาหารหวานและของหวาน พื้นบ้าน ตำรับอาหารหวานพื้นบ้านของแต่ละภาค การใช้วัตถุดิบและส่วนผสม เทคนิคการปรุงอาหารจานร้อน อาหารจานเย็น และขนมหวานแช่แข็ง การใช้ ซอสประเภทต่าง ๆ เทคนิคการตกแต่ง การเตรียมและการจัดเสิร์ฟ Categories and specific characteristics of dessert recipes; traditional Thai desserts and sweets; distinctive local and regional dessert recipes; raw materials and ingredients used; preparation techniques of hot plated desserts, cold plated desserts and frozen desserts; various sauces used; dessert decoration techniques; preparation and serving	
01-111-314	การเตรียมสหกิจศึกษาและฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหาร และโภชนาการ	1(0-2-1)
	Preparation for Co-operative Education and Internship in Food and Nutrition	
	วิชาบังคับก่อน: -	
	Prerequisite: -	
	ปรัชญาและเป้าประสงค์ของการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน การเตรียม เอกสารสมัครงานเกี่ยวกับประวัติประสบการณ์ จดหมายนำ เอกสารอ้างอิง และ หนังสือรับรอง เทคนิคการสื่อสารและการสัมภาษณ์ การเตรียมทักษะในการ ทำงาน การพัฒนาทักษะทางด้านการสื่อสารระหว่างบุคคลในสถานที่ทำงาน จรรยาบรรณในการทำงาน ความปลอดภัย และมนุษยสัมพันธ์ The philosophy and goal of work integrated learning; preparation of the necessary paperwork to apply for jobs including effective cover letter, resume, reference, and letter of recommendation; communication and interview techniques; preparation of the necessary working skills and interpersonal communication skills expected in the workplace; work ethics, workplace safety, and human relations	

- 01-111-315 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ 3(0-40-0)**
Internship in Food and Nutrition
วิชาบังคับก่อน: - 01-111-314 การเตรียมสหกิจศึกษาและฝึก
ประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ
Prerequisite: - 01-111-314 Preparation for Co-operative
Education and Internship in Food and Nutrition
 การฝึกปฏิบัติงานทั่วไปแบบเต็มเวลาในสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ
 อาหารและโภชนาการเป็นเวลาไม่น้อยกว่า 2 เดือน ทักษะเบื้องต้นที่จำเป็น
 สำหรับการปฏิบัติงานในวิชาชีพอาหารและโภชนาการ เพื่อเตรียมความพร้อมเข้าสู่
 ความเชี่ยวชาญเฉพาะทางในวิชาชีพอาหารและโภชนาการ
 General training to work fulltime in a workplace related to Food and
 Nutrition professions at least two months; basic skills for necessary
 training in food and nutrition professions, preparation for the
 specialization in Food and Nutrition professions
- 01-111-416 สหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ 6(0-40-0)**
Co-operative Education in Food and Nutrition
วิชาบังคับก่อน: 01-111-314 การเตรียมสหกิจศึกษา
และฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ
Prerequisite: 01-111-314 Preparation for Co-operative
Education and Internship in Food and Nutrition
 หลักสูตรสหกิจศึกษาจัดขึ้นเพื่อให้นักศึกษามีบูรณาการความรู้กับการทำงานเพื่อ
 พัฒนาความรู้และประสบการณ์ เวลาการปฏิบัติงาน 1 ภาคการศึกษาในสถาน
 ประกอบการที่ทางคณะให้ความเห็นชอบ หลังจากการฝึกงานต้องมีการเขียน
 รายงานตามรูปแบบการเขียนรายงานสหกิจศึกษา การส่งรายงานและการ
 นำเสนอ
 Co-operative education course provides students to integrated
 classroom study with work experience in the workplace to develop
 academic knowledge and skills with actual problems, working in
 workplace for one semester long in the faculty approved employers
 or organizations, report writing in co-operative education report
 format; report submission and presentation are required

- 01-111-417 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพเฉพาะทางด้านอาหารและโภชนาการ 3(0-40-0)**
Internship for the Specialization in Food and Nutrition
วิชาบังคับก่อน: 01-111-315 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้าน
อาหารและโภชนาการ
Prerequisite: 01-111-315 Internship in Food and
Nutrition
 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพเฉพาะทางด้านอาหารและโภชนาการในสถาน
 ประกอบการหรือองค์กรต่าง ๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนเป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 1
 ภาคการศึกษา การบูรณาการความรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติในการ
 ปฏิบัติงานที่ซับซ้อนเฉพาะตำแหน่งงาน และในรายละเอียดของการปฏิบัติงาน
 ต่าง ๆ ในสถานประกอบการ ความสามารถในการวิเคราะห์และแก้ปัญหา
 การพัฒนารายละเอียดในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ
 Internship course for the specialization in Food and Nutrition at least
 one semester in a workplace or an organization in government or
 private sector; knowledge integration in both theory and practice
 from in-depth training of the job position and job description in the
 workplace; ability in analyzing and solving problems; developing
 work details on how to work effectively
- 01-112-201 การบริการอาหารและเครื่องดื่ม 3(2-3-4)**
Food and Beverage Services
วิชาบังคับก่อน: -
Prerequisite: -
 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ศัพท์เฉพาะเกี่ยวกับรายการ
 อาหารและเครื่องดื่ม หน้าที่ความรับผิดชอบของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม
 อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ รูปแบบการให้บริการอาหารแบบเป็นพิธี ขั้นตอน
 การให้บริการแบบมีอาชีพ ประเพณีและกิริยามารยาทในการรับประทานอาหาร
 ของแต่ละประเทศ
 General knowledge related to food and beverage services;
 terminology related to food and beverage menu; responsibilities of
 service staffs in food and beverage department; tools and
 equipment; patterns of formal dining service; service operation
 procedure as a professional manner; dining customs and etiquette in
 various countries

- 01-112-202 การแกะสลักผัก ผลไม้และงานใบตอง 3(1-4-4)
Vegetable and Fruit Carving and Banana Leaf Art
วิชาบังคับก่อน: -
Prerequisite: -
ความสำคัญและความเป็นมาของงานแกะสลักผักผลไม้ วัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้
แกะสลักผักผลไม้ หลักการและเทคนิควิธีแกะสลักผักผลไม้ ศิลปะการใช้ใบตอง
เพื่องานตกแต่ง ลักษณะของสิ่งประดิษฐ์จากใบตอง การจัดตกแต่งและการ
นำเสนอผลงานแกะสลักผัก ผลไม้ และงานใบตอง
Importance and background of fruit and vegetable carving; materials
and tools used for fruit and vegetable carving; basic principles and
techniques of fruit and vegetable carving; the art of making banana
leaf for decoration; characteristics of banana leaf craft; decoration
and presentation of fruit and vegetable carving and the art of banana
leaf
- 01-112-303 การจัดการอาหารว่างและเครื่องดื่ม 3(2-3-4)
Snack and Beverage Management
วิชาบังคับก่อน: -
Prerequisite: -
ประเภทของอาหารว่าง อาหารว่างไทย อาหารว่างนานาชาติ เทคโนโลยีการผลิต
อาหารว่าง ประเภทเครื่องดื่มแอลกอฮอล์และเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ เทคนิค
การประกอบอาหารว่างและเครื่องดื่ม ขั้นตอนวิธีการจัดการอาหารว่างและ
เครื่องดื่ม
Categories of snack food: Thai and international snack; production
technology of snack food; categories of alcoholic beverages and non
alcoholic beverages; methods and techniques of cooking snack and
beverage; snack and beverage management procedures

- 01-112-304 การจัดตกแต่งอาหาร 3(1-4-4)
Food Styling
วิชาบังคับก่อน: -
Prerequisite: -
 องค์ประกอบศิลป์และหลักการทางศิลปะสำหรับการตกแต่งอาหาร หลักการเตรียมวัตถุดิบ การจัดตกแต่งโต๊ะ ทักษะการนำเสนอและการประกอบอาหาร การจัดวางภาชนะบรรจุอาหารเพื่อการถ่ายภาพ การจัดฉาก การจัดตกแต่งอาหารเพื่อการถ่ายภาพนิ่ง วิดีโอ สื่อสิ่งพิมพ์ และสื่อเคลื่อนไหว เทคนิคการนำเสนออาหาร
 Elements and principles of art for food styling; principles of raw materials preparation; table dressing; presentation skills and food preparation; styling and arranging plates for photo shoot; creating background for food image; food styling for photography, video, printed media, and motion media; food presentation techniques
- 01-112-305 การจัดการธุรกิจอาหาร 3(2-3-4)
Food Business Management
วิชาบังคับก่อน: -
Prerequisite: -
 หลักการและวิวัฒนาการทางด้านการจัดการธุรกิจอาหาร ประเภทของธุรกิจอาหาร ธุรกิจเกี่ยวกับการผลิตอาหารและบริการอาหาร หลักการจัดการวัตถุดิบ การจัดซื้อ การตรวจรับและการเบิกจ่าย มาตรฐานด้านอาหารและการควบคุมคุณภาพ ระบบสารสนเทศสำหรับธุรกิจอาหารและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร จรรยาบรรณในการประกอบธุรกิจอาหาร แนวทางการพัฒนาธุรกิจอาหาร
 Principles and evolution of food business management; categories of food business; food production and food service business; principles of raw material management, procurement, checking, receiving, and disbursement; food standards and food quality control; information technology system for food business and food products management; food business ethics; approach to food business development

01-112-306	การจัดการอาหารงานเลี้ยง Banquet and Catering Management วิชาบังคับก่อน: - Prerequisite: -	3(1-4-4)
	รูปแบบและชนิดของงานเลี้ยง รูปแบบของอาหาร การวางแผนจัดงาน และการประกอบอาหารที่สอดคล้องกับปริมาณผู้เข้าร่วมงาน การจัดชุดอาหารสำหรับอาหารค่ำอย่างเป็นทางการ การเตรียมเมนูอาหาร เทคนิควิธีการให้บริการงานเลี้ยง แนวคิดเกี่ยวกับการบริหารจัดการงานเลี้ยง กระบวนการประกอบอาหาร การขนส่ง และการให้บริการ ขั้นตอนการดำเนินการดำเนินธุรกิจจัดเลี้ยง Different styles and types of banquets; food style, party planning, and cooking for a crowd; course setting in a formal dinner; preparation of banquet menu; procedures and techniques of banquet services; management concepts involving running a catering business; cooking, transport, and serving processes; steps in starting catering business	
01-112-307	การสร้างภาพลักษณ์ให้กับธุรกิจอาหาร Brand Building for Food Business วิชาบังคับก่อน: - Prerequisite: -	3(2-2-5)
	ลักษณะพื้นฐานของธุรกิจอาหาร และสภาพแวดล้อมทางการตลาด พฤติกรรมผู้บริโภค ผู้ให้บริการและผู้รับบริการ การสำรวจความต้องการของผู้บริโภค แนวโน้มการพัฒนาอาหาร ความรู้พื้นฐานด้านทัศนศิลป์และการออกแบบ กราฟฟิก การกำหนดเอกลักษณ์และมาตรฐานตราสินค้าสำหรับสื่อต่าง ๆ วิธีการสร้างเอกลักษณ์ตราสินค้าในรูปแบบต่าง ๆ การนำเสนอภาพลักษณ์ของอาหารสู่ตลาด Basic characteristics of food business and marketing environment; consumer behavior, service providers and service recipients; survey of consumer demands; trends in food development; fundamental of visual art and graphic design; the establishment of visual identity and brand standards for a variety of media; methods of creating brand identity in various forms; presentation of brand for marketing	

01-112-308	อาหารแนวใหม่ Modernist Cuisine	3(1-4-4)
	วิชาบังคับก่อน: -	
	Prerequisite: -	
	แนวคิด ทฤษฎี เทคโนโลยี และนวัตกรรมของส่วนผสมอาหารและเครื่องมือ อุปกรณ์ การผลิตและพัฒนารายการอาหารที่เหมาะสม รูปแบบของการพัฒนาอาหารให้มีลักษณะทางเนื้อสัมผัส สี กลิ่น และรสชาติ การวิเคราะห์ความต้องการของผู้บริโภคและพฤติกรรมของผู้บริโภคสำหรับอาหารแนวใหม่ แนวโน้มและสถานะภาพของอาหารแนวใหม่ทั้งในประเทศและต่างประเทศ ฝึกปฏิบัติเทคนิคการทำอาหารแนวใหม่ Idea, theory, technology and innovation of food ingredients and equipment; production and development of suitable menu; patterns of food development focusing on texture, color, odor and taste; analysis of consumer demand and consumer behavior on modernist cuisine; national and global trends and situations of current modernist cuisine; practice in modernist cooking techniques	
01-112-309	การสาธิตอาหาร Food Demonstration	3(1-4-4)
	วิชาบังคับก่อน: -	
	Prerequisite: -	
	ความสำคัญของการสาธิตอาหาร หลักการและเทคนิคในการสาธิตอาหาร การเลือกประเภทอาหารเพื่อสาธิต ทักษะการสื่อสารประกอบการสาธิต บุคลิกภาพผู้สาธิต การเลือกใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสมประกอบการสาธิตอาหาร การนำเสนอกระบวนการสาธิตการประกอบอาหาร Importance of food demonstration; principles and techniques for food demonstration; selection of food to demonstrate; communication skills of demonstration; demo personality; choosing the right equipment for food demonstration; presentation in processes for food demonstration	

- 01-113-101 โภชนาการพื้นฐาน 3(2-3-4)
Basics of Nutrition
วิชาบังคับก่อน: -
Prerequisite: -
ความสำคัญของอาหารและโภชนาการต่อสุขภาพ อาหารหลัก 5 หมู่และอาหาร
สมดุล ข้อปฏิบัติการกินอาหารเพื่อสุขภาพที่ดีของคนไทย ฉลากโภชนาการ
ฉลากอาหาร ประเภทและหน้าที่ของสารอาหาร ปริมาณพลังงานและสารอาหาร
ที่ควรได้รับต่อวัน
Importance of food and nutrition for health; five major food groups
and balanced diet; Food Based Dietary Guidelines for Thai people;
nutrition label, food label; categories and functions of nutrients;
quantity of daily energy and nutrients requirements
- 01-113-202 โภชนศาสตร์มนุษย์ 3(2-3-4)
Human Nutrition
วิชาบังคับก่อน: - 01-113-101 โภชนาการพื้นฐาน
Prerequisite: - 01-113-101 Basics of Nutrition
กระบวนการย่อยอาหาร การดูดซึม และเมตาบอลิซึมของสารอาหาร บทบาท
หน้าที่ และความต้องการสารอาหารต่อร่างกาย การคำนวณปริมาณพลังงานและ
สารอาหารที่ควรได้รับในหนึ่งวัน
Processes of food digestion, absorption, and metabolism of nutrients;
roles, functions and requirement of nutrients in the body; calculation
of daily energy and nutrients requirements

- 01-113-203 โภชนศาสตร์ในวัฏจักรชีวิต 3(2-3-4)
 Nutrition in Life Cycle
 วิชาบังคับก่อน: -
 Prerequisite: -
 การเปลี่ยนแปลงทางด้านร่างกายของบุคคลแต่ละวัย ทารก เด็ก วัยรุ่น ผู้ใหญ่ ผู้สูงอายุ หญิงตั้งครรภ์และหญิงให้นมบุตร บทบาทและความต้องการของสารอาหารต่อการเจริญเติบโตและสุขภาพของบุคคลแต่ละวัย การป้องกันและบำบัดภาวะทุพโภชนาการของบุคคลแต่ละวัย การกำหนดและการประกอบอาหารให้เหมาะสมกับวัย
 Physical changes throughout lifespan: infancy, childhood, adolescence, adulthood, elderly, pregnancy, and lactation; roles and requirements of nutrients in growth and health throughout lifespan; prevention and treatment for malnutrition at different age groups; determination and suitable cooking for different age groups
- 01-113-204 สรีรวิทยา 3(3-0-3)
 Physiology
 วิชาบังคับก่อน: -
 Prerequisite: -
 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเซลล์ เนื้อเยื่อ อวัยวะ และระบบต่าง ๆ ของร่างกาย ระบบผิวหนัง ระบบโครงกระดูก ระบบกล้ามเนื้อ ระบบประสาท ระบบต่อมไร้ท่อ ระบบหายใจ ระบบไหลเวียนเลือด ระบบทางเดินอาหาร ระบบขับถ่าย ปัสสาวะ ระบบสืบพันธุ์
 Basic knowledge of cell, tissues, organs, and systems of human body; skin system; skeleton system; muscular system; nervous system; endocrine system; respiratory system; circulatory system; gastrointestinal tract system; urinary system; reproductive system

- 01-113-205 **การจัดการอาหารและโภชนาการในโรงพยาบาล** 3(2-3-4)
Food and Nutrition Management in Hospital
วิชาบังคับก่อน: -
Prerequisite: -
บทบาทและคุณสมบัติของนักโภชนาการและนักกำหนดอาหารในโรงพยาบาล
ขอบข่ายการบริหารงานโภชนาการในโรงพยาบาลประกอบด้วยหน้าที่ ความ
รับผิดชอบของฝ่ายโภชนาการ การจัดซื้อ การวางแผน และการจัดรายการอาหาร
การประกอบอาหาร การบริการอาหาร การให้โภชนศึกษาและการสุขาภิบาล
Roles and qualifications of nutritionist and dietitian in hospital; scope
of nutrition administration in hospital including duties, responsibility
of nutrition unit, procurement, menu planning and setting, food
production, food services, nutrition education and sanitation
- 01-113-306 **ชีวเคมีทางโภชนาการ** 3(2-3-4)
Nutritional Biochemistry
วิชาบังคับก่อน: -
Prerequisite: -
แนะนำกระบวนการเมตาบอลิซึม สารชีวโมเลกุลและเส้นทางของสารอาหาร
คาร์โบไฮเดรต โปรตีน และไขมัน โครงสร้างและลักษณะหน้าที่ของสารอาหาร
หลักและสารอาหารรอง เทคนิคการวิเคราะห์ทางชีวเคมีของอาหาร การทดสอบ
และวินิจฉัยความผิดปกติของระบบเผาผลาญอาหารโดยวิธีทางชีวเคมี
การวิเคราะห์ส่วนประกอบของอาหารโดยวิธีทางกายภาพและทางเคมี
Introduction to metabolic processes; biomolecules and nutritional
pathways of carbohydrates, proteins, and lipids; structural and
functional characteristics of macronutrients and micronutrients;
analytical techniques in food biochemistry; biochemistry testing and
diagnosis of common metabolic disorders; physical and chemical
analysis of food constituents

- 01-113-307 โภชนาการชุมชน 3(2-3-4)
 Community Nutrition
 วิชาบังคับก่อน: -
 Prerequisite: -
 สถานการณ์ปัจจุบันด้านอาหารและโภชนาการของชุมชนในประเทศไทย ปัจจัยที่มีผลต่อภาวะโภชนาการชุมชน พฤติกรรมการกินและวัฒนธรรมอาหารของชุมชน การประเมินภาวะโภชนาการในชุมชน การวิเคราะห์แนวทางการแก้ปัญหา โภชนาการของชุมชน การเฝ้าระวังทางด้านโภชนาการ การเผยแพร่ความรู้ทางด้านอาหารและโภชนาการสู่ชุมชน การปรับปรุงคุณภาพอาหารของชุมชน
 Current situation concerning community food and nutrition in Thailand; factors affecting community nutrition; food consumption behavior and community food culture; community nutrition assessment; analysis of community nutrition problems; nutrition surveillance; dissemination of food and nutrition knowledge for community; improvement of community food quality
- 01-113-308 โภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร 3(2-3-4)
 Therapeutic Nutrition and Dietetics
 วิชาบังคับก่อน: -
 Prerequisite: -
 พยาธิสภาพ อาการ และการกำหนดอาหารสำหรับผู้ป่วยโรคไม่ติดต่อเรื้อรังและโรคแทรกซ้อนที่เกี่ยวข้อง โรคอ้วน โรคเบาหวาน โรคหัวใจและหลอดเลือด โรคกระเพาะอาหารและลำไส้ โรคตับ โรคไต โรคความดันโลหิตสูง โรคเกาต์ และโรคมะเร็ง รายการอาหารแลกเปลี่ยน การคำนวณและดัดแปลงอาหารตามคำสั่งแพทย์ให้เหมาะสมกับสภาวะของผู้ป่วยแต่ละโรค
 Pathology, symptoms and menu determination for patients with chronic non-communicable diseases and related complications: obesity, diabetes mellitus, cardiovascular disease, stomach and intestine diseases, liver disease, kidney disease, hypertension, gout disease and cancer; food exchange list; calculation and food modification under medical prescription for suitable condition of individuals

01-113-309	โภชนาการคลินิก Clinical Nutrition วิชาบังคับก่อน: - Prerequisite: - ความสัมพันธ์ระหว่างโภชนาการกับสรีรวิทยา การให้อาหารผ่านทางเดินอาหาร ปฏิสัมพันธ์ระหว่างยาและสารอาหารผ่านทางเดินอาหาร การให้อาหารทางหลอดเลือดดำ ปฏิสัมพันธ์ระหว่างยาและสารอาหารทางหลอดเลือดดำ โภชนาการคลินิกสำหรับโรคและภาวะต่าง ๆ Relationship between nutrition and physiology; enteral nutrition; drug-nutrient interactions in enteral nutrition; parenteral nutrition; drug-nutrient interactions in parenteral nutrition; clinical nutrition support in diseases and conditions	3(2-3-4)
01-113-310	อาหารเพื่อสุขภาพ Food for Health วิชาบังคับก่อน: - Prerequisite: - สมุนไพร เครื่องเทศ และผลิตภัณฑ์อาหารพื้นบ้านเพื่อสุขภาพ การใช้สารพฤกษเคมีและสารประกอบอื่น ๆ ในอาหารเพื่อลดความเสี่ยงจากโรค ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและรูปแบบอาหารทางเลือก การประกอบอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ Investigations of culinary herbs, spices and local food products for health; the use of phytochemicals and other compounds for reducing risk of diseases; dietary supplements and alternative food patterns; cooking and beverages for health	3(2-3-4)
01-113-311	โภชนศึกษาและการให้คำปรึกษาด้านโภชนาการ Nutrition Education and Counseling วิชาบังคับก่อน: - Prerequisite: - ความสำคัญและขอบข่ายของโภชนศึกษา การสื่อสารและการปรับเปลี่ยนพฤติกรรม สมรรถนะหลักของผู้ให้ความรู้ และผู้ให้คำปรึกษาทางโภชนาการ เทคนิคการเผยแพร่ความรู้และการให้คำปรึกษาด้านโภชนาการ การผลิตและการใช้สื่อเผยแพร่ความรู้ทางโภชนาการ Importance and framework of nutrition education; communication and behavioral modification; nutrition educator and counselor core competencies; knowledge propagation and nutrition counseling techniques; production and using of nutrition education media	3(2-3-4)

- 01-113-312 โภชนบำบัดทางการแพทย์ 3(2-3-4)
 Medical Nutrition Therapy
 วิชาบังคับก่อน: -
 Prerequisite: -
 การประเมินภาวะโภชนาการ การประเมินสัดส่วนร่างกาย การประเมินทางชีวเคมี
 การประเมินทางคลินิก และการประเมินอาหารบริโภค กระบวนการให้
 โภชนบำบัดทางการแพทย์ การประเมินภาวะโภชนาการ การวินิจฉัยด้าน
 โภชนาการ การปรับเปลี่ยนพฤติกรรมด้านโภชนาการ การติดตาม และประเมินผล
 ด้านโภชนาการ อาหารทางการแพทย์ โภชนบำบัดทางการแพทย์สำหรับโรคต่าง ๆ
 คำศัพท์และศัพท์เฉพาะทางการแพทย์ที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการ
 Nutrition assessment: anthropometric assessment, biochemical
 assessment, clinical assessment and dietary assessment; nutrition
 care process including nutrition assessment, nutrition diagnosis,
 nutrition intervention, nutrition monitoring and evaluation; medical
 food; medical nutrition therapy for diseases; vocabulary and medical
 terminology related to nutrition
- 01-113-313 โภชนาการสำหรับกีฬาและการออกกำลังกาย 3(2-3-4)
 Nutrition for Sports and Exercises
 วิชาบังคับก่อน: -
 Prerequisite: -
 บทนำโภชนาการสำหรับกีฬา ความต้องการพลังงานและสารอาหาร การกำหนด
 และจัดอาหารที่เหมาะสมสำหรับผู้ที่ออกกำลังกายและนักกีฬา อาหารเสริมสร้าง
 สมรรถภาพและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร การแนะนำความรู้เรื่องโภชนาการและการ
 ประกอบอาหารที่ถูกต้องเหมาะสมสำหรับผู้ที่ออกกำลังกายและนักกีฬา
 Introduction to nutrition for sports; energy and nutrients
 requirements; food determination and management for sportsman
 and athletes; food for physical capacity and dietary supplements;
 suggestion of suitable nutrition and cooking for sportsman and
 athletes

- 01-113-314 โภชนศาสตร์ผู้สูงอายุ 3(2-3-4)
Nutrition for Elderly
วิชาบังคับก่อน: -
Prerequisite: -
การเปลี่ยนแปลงในผู้สูงอายุ ความต้องการพลังงานและสารอาหารสำหรับผู้สูงอายุ
ภาวะทุพโภชนาการในผู้สูงอายุ โรคในผู้สูงอายุที่เกี่ยวข้องกับภาวะโภชนาการ
เวชศาสตร์ชะลอวัย โภชนาการเพื่อการชะลอวัย โภชนาการและแนวทางการ
ดูแลสุขภาพผู้สูงอายุ
Changing in elderly; energy and nutrient requirements for elderly;
malnutrition in elderly; diseases in elderly related to nutritional
status; anti-aging medicine; nutrition for anti-aging; nutrition and
health care guidelines for elderly
- 01-114-101 จุลินทรีย์ในอาหาร 3(2-3-4)
Food Microbiology
วิชาบังคับก่อน: -
Prerequisite: -
จุลินทรีย์ในการผลิตอาหาร ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์
แบคทีเรียก่อโรคและอาหารเน่าเสียเนื่องจากจุลินทรีย์ อาหารกับจุลชีพ
โปรไบโอติกส์ การผลิตอาหารหมักดอง มาตรฐานและการตรวจวิเคราะห์
จุลินทรีย์ในอาหาร
Microorganisms in food production; factors affecting growth of
microorganisms; pathogenic bacteria and microbial spoilage in food;
food with probiotics; fermented food production; standards and
analysis of microorganisms in food

01-114-102	การถนอมอาหาร	3(2-3-4)
	Food Preservation	
	วิชาบังคับก่อน: -	
	Prerequisite: -	
	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการถนอมอาหาร การเปลี่ยนแปลงตามธรรมชาติของอาหาร การเสื่อมคุณภาพของอาหาร การถนอมอาหารด้วยวิธีการใช้ความร้อน การใช้ความเย็น กระบวนการดัดแปลงสภาพบรรยากาศ การทำแห้ง การใช้รังสี การใช้เกลือและน้ำตาล การหมักดอง และการใช้สารกันเสีย General knowledge of food preservation; natural changing of food; deterioration of food; methods of food preservation including thermal processing, cooling, modified atmosphere processes, dehydration, irradiation, using salt and sugar, fermentation and preservatives using	
01-114-203	ความปลอดภัยในอาหารและการสุขาภิบาล	3(2-3-4)
	Food Safety and Sanitation	
	วิชาบังคับก่อน: -	
	Prerequisite: -	
	หลักการเบื้องต้นของสุขอนามัยและแนวปฏิบัติที่ดี หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตและระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร อันตรายทางชีวภาพ เคมี และกายภาพในระบบการผลิตอาหาร มาตรฐานในการใช้วัตถุเจือปนอาหาร การเฝ้าระวัง การวิเคราะห์สาเหตุของปัญหา และการประเมินความเสี่ยง ความตระหนักถึงความปลอดภัยด้านอาหาร กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยด้านอาหาร Basic principles of sanitation and good sanitation practice; principles and concepts of Good Manufacturing Practice: GMP and Hazard Analysis and Critical Control Point: HACCP; biological, chemical, and physical hazards in food processing systems; standards in using food additives; surveillance, root cause analysis, and risk assessment; food safety awareness; legal issues pertaining food safety	

01-114-204	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร Science of Cooking วิชาบังคับก่อน: - Prerequisite: - ส่วนประกอบทางเคมีของอาหาร ปฏิกริยาทางเคมีของอาหารในระหว่างการแปรรูป การประยุกต์หลักการทางเคมีและฟิสิกส์ในกระบวนการปรุงอาหาร ปฏิกริยาการเกิดสีน้ำตาลในกระบวนการปรุงอาหาร การทดสอบคุณภาพอาหารโดยวิธีทางฟิสิกส์และเคมี กระบวนการปรุงอาหารแบบไม่ใช้น้ำและแบบใช้น้ำ อุปกรณ์และเทคโนโลยีการปรุง ปัญหาและการแก้ไขในการประกอบอาหาร Chemical composition of food; chemical reactions of food during processing; applications of chemistry and physical principles to cooking processes; maillard reaction in cooking process; physical and chemical testing of food quality; processes of dry heat cooking and moist heat cooking; cooking equipment and technology; cooking problems and solutions	3(2-3-4)
01-114-205	เคมีอาหาร Food Chemistry วิชาบังคับก่อน: - Prerequisite: - องค์ประกอบทางเคมีของอาหาร น้ำ โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ลิพิด วิตามิน และแร่ธาตุ ระบบคอลลอยด์ในอาหาร ไฮโดรคอลลอยด์ ปฏิกริยาการเกิดสีน้ำตาลในอาหาร Chemical composition of food, water, proteins, carbohydrates, lipids, vitamins and minerals; colloid system in food; hydrocolloid; browning reaction in food	3(2-3-4)

- 01-114-306 **โครงการด้านอาหารและโภชนาการ** **3(1-6-4)**
Project in Food and Nutrition
วิชาบังคับก่อน: -
Prerequisite: -
 การทำโครงการที่เน้นการวิจัยในหัวข้อที่นำเสนอในวิชาการเตรียมโครงการภายใต้
 คำแนะนำของอาจารย์ที่ปรึกษา กระบวนการวิจัยของโครงการประกอบด้วยการ
 ออกแบบการทดลอง การใช้เครื่องมืออุปกรณ์ การระบุ การควบคุม การปรับ
 เปลี่ยนตัวแปร การวิเคราะห์ข้อมูล และการสรุปผล การเขียนรายงาน และการ
 นำเสนอ
 Conducting research projects relate to proposed topics in project
 preparation course under the supervision of a faculty member;
 research process of the projects including designing experiments,
 tools and equipment uses, identifying, controlling, and manipulating
 variables; data analysis and research results; writing and presentation
 of completed research project in final research paper format
- 01-114-307 **หลักการแปรรูปอาหาร** **3(2-3-4)**
Principles of Food Processing
วิชาบังคับก่อน: -
Prerequisite: -
 หลักพื้นฐานการแปรรูปอาหาร การเตรียมวัตถุดิบ ชนิดและวิธีการแปรรูปอาหาร
 กระบวนการทางความร้อน การแช่เย็น และแช่แข็ง การทำให้เข้มข้น การทำแห้ง
 การใช้ความดันสูง การหมัก และการใช้สารเคมี บรรจุภัณฑ์อาหาร และข้อกำหนด
 ทางกฎหมายด้านการแปรรูปอาหาร
 Basic principles of food processing; raw materials preparation; types
 and methods of food processing: thermal processing, chilling and
 freezing, concentration, dehydration, high pressure processing,
 fermentation, and using chemical agents; food packaging; legislative
 requirements in food processing

01-114-308	การวางแผนการทดลอง Experimentation Design	3(3-0-6)
	วิชาบังคับก่อน: - Prerequisite: - พื้นฐานทางสถิติ การเปรียบเทียบตัวแทน 2 กลุ่ม ส่วนประกอบของการทดลอง แผนการทดลองพื้นฐาน ได้แก่ แผนการทดลองแบบสุ่มตลอด แผนการทดลองแบบสุ่มในบล็อก แผนการทดลองแบบลาตินสแควร์ ประเภทของการทดลอง ได้แก่ การทดลองสุทธผสม การทดลองแบบแฟคทอเรียล การทดลองแบบแฟกต์ เก็ดและเบอร์มาน Basics of statistics; comparison of 2 groups; components of the experiment; basis designs such as Completely Randomized Design, Randomized Blocks Design, and Latin Squares Design; types of experiment such as Mixture Design, Factorial Experiment, Plackett and Burman Design	
01-114-309	การควบคุมและประกันคุณภาพอาหาร Food Quality Control and Assurance	3(2-3-4)
	วิชาบังคับก่อน: - Prerequisite: - ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพอาหาร คุณภาพอาหารและการวัดค่าทางกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ หลักการและเทคนิคการควบคุมคุณภาพอาหาร การสุ่มตัวอย่าง การควบคุมกระบวนการด้วยวิธีทางสถิติ กิจกรรมกลุ่มคุณภาพมาตรฐานและระบบประกันคุณภาพอาหาร หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม มาตรฐานระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร และมาตรฐานอาหารฮาลาล การประเมินค่าคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส General knowledge about food quality control; food quality and physical, chemical and microbial measurement; principles and techniques of food quality control: sampling, process control by statistics, quality control circle, standards and food quality assurance systems; Good Manufacturing Practice (GMP), Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP), Food Safety Management System (ISO 22000) and Halal food standard; sensory evaluation of food quality	

- 01-114-310 **การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร** 3(2-3-4)
Development of Food Products
วิชาบังคับก่อน: -
Prerequisite: -
 หลักการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร พฤติกรรมผู้บริโภคและการสำรวจความต้องการของผู้บริโภค ขั้นตอนพื้นฐานในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การพัฒนาส่วนประกอบอาหารและสูตรอาหาร เทคนิคการออกแบบและพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์ การทดสอบตลาด และความสำเร็จของผลิตภัณฑ์
 Principles of product development; consumer behavior and consumer demand survey; basic process of product development; food composition and recipes development; techniques for product design and model development; market testing and product success
- 01-114-311 **การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร** 3(2-3-4)
Processing of Agricultural Products
วิชาบังคับก่อน: -
Prerequisite: -
 ประเภท ลักษณะ และคุณสมบัติของของผลผลิตทางการเกษตรต่าง ๆ เครื่องจักรกลและอุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูป ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการถ่ายเทความร้อน การไหลของของไหล และกระบวนการทำความเย็น การแปรรูปผักผลไม้ ธัญพืช และผลไม้แปรรูปแช่แข็ง การแปรรูปนม การแปรรูปเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ การแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ
 Classification, characteristics, and properties of agricultural products; machinery and equipment used in agricultural product processing; basic knowledge of heat transfer, fluid flow, freezing and cooling processes; processing of vegetables, fruits, cereals, and nuts; dairy products processing; meats and meat products processing; processing of fishery products

01-121-101	โลกทัศน์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ Vision of Home Economics วิชาบังคับก่อน: - Prerequisite: - นิยาม ปรัชญา ประวัติ ความสำคัญ ขอบข่ายและประโยชน์ของวิชาคหกรรมศาสตร์ในหลักสูตรการศึกษาระดับต่างๆของไทย จรรยาบรรณวิชาชีพนักคหกรรมศาสตร์ แนวคิดในปัจจุบันและอนาคตในการพัฒนาวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ ความต้องการตลาดงานคหกรรมศาสตร์ในปัจจุบัน กระบวนการเข้าสู่งานอาชีพ ภาครัฐ ภาคเอกชน และการประกอบอาชีพส่วนตัว การประสบความสำเร็จในการประกอบอาชีพคหกรรมศาสตร์ Definition, philosophy, history, importance, scope, and benefits of Home Economics curriculum at different levels of Thai education; ethics of Home Economist; present and future concepts of development of careers in Home Economics; current demands of job market in Home Economics; processes in entering jobs in government and private sectors, and self-employed business; success in Home Economics careers	3(3-0-6)
01-121-202	เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่องานอาชีพคหกรรมศาสตร์ Information Technology for Home Economics Careers วิชาบังคับก่อน: - Prerequisite: - การใช้คอมพิวเตอร์และระบบสารสนเทศเพื่องานอาชีพคหกรรมศาสตร์ การประยุกต์ใช้ระบบปฏิบัติการเพื่องานอาชีพคหกรรมศาสตร์ โปรแกรมประมวลผลคำเพื่อจัดทำเอกสาร โปรแกรมตารางทำการเพื่อการคำนวณ โปรแกรมการนำเสนอผลงาน โปรแกรมเพื่อการออกแบบผลิตภัณฑ์ การใช้อินเทอร์เน็ตสืบค้นข้อมูลและการสื่อสารข้อมูลสารสนเทศเพื่องานอาชีพคหกรรมศาสตร์ ผลกระทบของการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ จริยธรรมและความรับผิดชอบในการใช้คอมพิวเตอร์กับระบบสารสนเทศ 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 regarding Home Economics careers; the impact of using information technology, ethics and responsibility in using computer along with information system	3(1-4-4)

- 01-121-203 ความรู้เบื้องต้นทางธุรกิจและการเป็นผู้ประกอบการ 3(3-0-6)
Introduction to Business and Entrepreneurship
วิชาบังคับก่อน: -
Prerequisite: -
 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับธุรกิจ ความหมาย เป้าหมายและประเภทของธุรกิจ
 รูปแบบของความเป็นเจ้าของธุรกิจและโครงสร้างองค์การ เศรษฐศาสตร์
 ผู้ประกอบการ อุปสงค์และอุปทาน ต้นทุนการดำเนินธุรกิจ การตัดสินใจเชิง
 เศรษฐศาสตร์ ความรู้พื้นฐานทางการตลาดและส่วนผสมทางการตลาด
 งบการเงิน การวิเคราะห์กำไรและจุดคุ้มทุน แนวคิดการเป็นผู้ประกอบการ
 วิธีการเริ่มธุรกิจธุรกิจใหม่ การวิเคราะห์และประเมินโอกาสทางธุรกิจ การจัดทำ
 แผนธุรกิจ
 Introduction to business: meaning, goal and types of business; forms
 of business ownership and organizational structures; entrepreneurial
 economics: demand and supply, costs of business running, economic
 decisions; fundamental knowledge of marketing and marketing mix ;
 financial statement; profit and break even analysis; concepts of
 entrepreneurship; starting new businesses; analyzing and evaluating
 business opportunities; business plan writing
- 01-121-304 เศรษฐศาสตร์ผู้บริโภค 3(3-0-6)
Consumer Economics
วิชาบังคับก่อน: -
Prerequisite: -
 ความต้องการและความจำเป็นของระบบเศรษฐกิจ ทฤษฎีอุปสงค์ ทฤษฎีอุปทาน
 ทฤษฎีการผลิต การตัดสินใจภายใต้ภาวะความเสี่ยง แนวคิดและปัจจัยที่มี
 อิทธิพลต่อพฤติกรรมผู้บริโภค กระบวนการตัดสินใจของผู้บริโภค การคุ้มครอง
 ผู้บริโภค และการประยุกต์ความรู้ด้านพฤติกรรมผู้บริโภคกับกิจกรรมทางการ
 ตลาดในงานคหกรรมศาสตร์
 Economic needs and necessities of the economic; demand theory;
 supply theory; production theory; decision making under risk
 condition; concept and factors affecting consumer behavior;
 processes of consumer decision making; consumer protection and
 application of knowledge on consumer behavior and marketing
 activities in Home Economics

- 01-121-305 การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6)
Home Economics Research
วิชาบังคับก่อน: -
Prerequisite: -
หลักการและวิธีการวิจัย กระบวนการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ การค้นคว้าเชิงทดลองและสำรวจที่เกี่ยวข้องกับคหกรรมศาสตร์หรือแขนงอื่นที่เกี่ยวข้องกับคหกรรมศาสตร์ การกำหนดหัวข้อเรื่อง การรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติ การแปลผล การสรุปและอภิปรายผล การเขียนรายงาน และการนำเสนอผลงานวิจัย
Principles and methods of research; processes of Home Economics research; experimental and survey research relevant to Home Economics or other related fields; designing research topics; data collection, statistical analysis, interpretation, conclusion and discussion; report writing and research presentation
- 01-121-406 สัมมนาวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ 3(1-4-4)
Seminar in Home Economics Profession
วิชาบังคับก่อน: -
Prerequisite: -
การค้นคว้าเอกสาร ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับบทความทางวิชาการและงานวิจัยที่แสดงถึงความก้าวหน้าทางวิชาการและวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ การนำเสนอเพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็นผ่านการจัดสัมมนา
Documentary research, academic information and research related to academic progress and Home Economics careers; presentation for idea exchanges through seminars

3.2 ชื่อ สกุล เลขประจำตัวประชาชน ตำแหน่งและคุณวุฒิของอาจารย์

3.2.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิ	สาขา/วิชาเอก	สถาบันที่จบ	ปีที่จบ	ตำแหน่งวิชาการ	ภาระงานสอน (ชม./ปีการศึกษา)			
							2560	2561	2562	2563
1	นางจินตนา เจริญเนตรกุล 3 9098 01124 50 1	คศ.ม. คศ.บ.	อาหารและโภชนาการ อาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2542 2537	อาจารย์	640	640	640	640
2	นางสาวจิราภรณ์ ต้นติ่งค้อภา 3 8498 00004 25 1	คศ.ม. คศ.บ.	อาหารและโภชนาการ อาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2545 2541	อาจารย์	640	640	640	640
3	นางสาวศิริวัลย์ พฤฒิวิสัย 3 7399 00219 70 6	คศ.ม. ร.บ.บ. วท.บ.	อาหารและโภชนาการ บริหารรัฐกิจ คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2530 2544 2527	อาจารย์	640	640	640	640
4	นางสาวปัญญรัตน์ ลือขจร 3 9009 00753 29 0	วท.ม. คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์ คหกรรมศาสตร์ศึกษา- อาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2552 2545	อาจารย์	640	640	640	640
5	นายพงษ์เทพ เกิดเนตร 3 8604 00064 18 6	วท.ม. วท.บ.	เทคโนโลยีอาหาร ชีววิทยา	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ	2533 2529	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	570	570	570	570

3.2.2 อาจารย์ผู้สอน

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิ	สาขา/วิชาเอก	สถาบันที่จบ	ปีที่จบ	ตำแหน่งวิชาการ	ภาระงานสอน (ชม./ปีการศึกษา)			
							2560	2561	2562	2563
1	นางจินตนา เจริญเนตรกุล 3 9098 01124 50 1	คศ.ม. คศ.บ.	อาหารและโภชนาการ อาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2542 2537	อาจารย์	640	640	640	640
2	นางสาวจิราภรณ์ ตันติพงศ์อาภา 3 8498 00004 25 1	คศ.ม. คศ.บ.	อาหารและโภชนาการ อาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2545 2541	อาจารย์	640	640	640	640
3	นางสาวศิริวิทย์ พฤณีวิสัย 3 7399 00219 70 6	คศ.ม. ร.บ.บ. วท.บ.	อาหารและโภชนาการ บริหารธุรกิจ คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2530 2544 2527	อาจารย์	640	640	640	640
4	นางสาวปัญญรัตน์ ลือขจร 3 9009 00753 29 0	วท.ม. คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์ คหกรรมศาสตร์ศึกษา- อาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2552 2545	อาจารย์	640	640	640	640
5	นายพงษ์เทพ เกิดเนตร 3 8604 00064 18 6	วท.ม. วท.บ.	เทคโนโลยีอาหาร ชีววิทยา	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ	2533 2529	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	570	570	570	570
6	นายอภิวัน สมบุญรัตน์กุล 3 8098 00009 38 5	วท.ม. วท.บ.	เทคโนโลยีอาหาร อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2538 2523	อาจารย์	640	640	640	640
7	นางวิษุฒา ถาวรโรจน์ 3 9201 00778 22 1	Ph.D. วท.ม. วท.บ.	Fisheries Science ผลิตภัณฑ์ประมง วิทยาศาสตร์เทคโนโลยี อาหาร	Hokkaido University มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2555 2544 2539	อาจารย์	510	510	510	510
8	นางสาวเลิศศิริ พวงแก้ว 1 9098 00020 67 5	คศ.ม. คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์ศึกษา คหกรรมศาสตร์ศึกษา- อาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลศรีวิชัย	2551 2548	อาจารย์	640	640	640	640

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิ	สาขา/วิชาเอก	สถาบันที่จบ	ปีที่จบ	ตำแหน่งวิชาการ	ภาระงานสอน (ชม./ปีการศึกษา)			
							2560	2561	2562	2563
9	นางสาววนิดา บุรีภักดิ์ 1 8007 00021 31 1	วท.ม. คศ.บ.	วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีอาหาร คหกรรมศาสตร์ศึกษา- อาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลศรีวิชัย	2557 2550	อาจารย์	640	640	640	640
10	นายณรินทร์ภพ ช่วยการ 1 8208 00044 40 2	วท.ม. คศ.บ.	สาธารณสุขศาสตร์ อาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยมหิดล มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร	2557 2553	อาจารย์	640	640	640	640
11	นางสาวรัชสิริย์ เหล่าพอง 1 9299 00224 20 5	วท.ม. วท.บ.	สาธารณสุขศาสตร์ คหกรรมศาสตร์-อาหาร และโภชนาการ	มหาวิทยาลัยมหิดล มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ	2558 2554	อาจารย์	640	640	640	640
12	นายเดชศักดิ์ วิจิตรดีพันธ์ 1 9099 00036 57 3	วท.ม. คศ.บ.	เทคโนโลยีการจัดการและ บริการอาหาร อาหารและโภชนาการ	สถาบันเทคโนโลยีพระจอม เกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร	2555 2550	อาจารย์	640	640	640	640

4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม

ผู้ใช้บัณฑิตต้องการให้บัณฑิตมีประสบการณ์ในวิชาชีพก่อนเข้าสู่การทำงานจริง ดังนั้นหลักสูตรได้กำหนดรายวิชาให้นักศึกษาเลือกศึกษา ดังนี้ รายวิชาสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ หรือรายวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ และรายวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพเฉพาะทางด้านอาหารและโภชนาการ

4.1 สหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ

4.1.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้สหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ

- 1) มีวินัย มีความรับผิดชอบ และมีความอดทน
- 2) มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ และแสดงออกซึ่งคุณธรรม จริยธรรมในการปฏิบัติงาน
- 3) มีความเสียสละ ซื่อสัตย์สุจริต และมีน้ำใจเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่
- 4) มีองค์ความรู้ในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวาง เป็นระบบ เป็นสากล และทันสมัยต่อสถานการณ์โลก
- 5) มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการของศาสตร์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
- 6) มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถประมวลผลข้อมูล และค้นหาข้อเท็จจริง เพื่อประกอบการตัดสินใจและแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม
- 7) มีความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ทางด้านอาหารและโภชนาการกับศาสตร์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานวิชาชีพ และในการดำรงชีพได้อย่างเหมาะสม มีคุณภาพ
- 8) มีความสามารถในการเรียนรู้และพัฒนาต่อยอดเพื่อสร้างสรรค์องค์ความรู้ใหม่ ๆ ได้ด้วยตนเอง เพื่อประโยชน์ในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ
- 9) มีความสามารถในการปรับตัวและเรียนรู้สิ่งใหม่ ๆ ได้ดี เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพ
- 10) มีทักษะในการบริหารการจัดการ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะของผู้นำกลุ่มและสมาชิกที่ดีได้อย่างเหมาะสม
- 11) มีความสามารถในการเลือกและประยุกต์ใช้ความรู้พื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติในการประมวลผล แปลความหมาย วิเคราะห์และนำเสนอข้อมูล
- 12) มีทักษะในการสื่อสาร สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศที่จำเป็นในการประกอบอาชีพ ทั้งในการฟัง พูด อ่าน เขียน และสรุปประเด็นเนื้อหาได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพรวมทั้งสามารถเลือกและใช้รูปแบบการนำเสนอที่เหมาะสม
- 13) มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการเก็บรวบรวมข้อมูล รวมทั้งเพื่อการสืบค้นและติดตามความก้าวหน้าในองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ

4.1.2 ช่วงเวลา

- ครั้งที่ 1 จัดให้มีโครงการ Pre-course Experience สำหรับนักศึกษาชั้นปีที่ 1
- ครั้งที่ 2 จัดให้มีการฝึกงานในสถานประกอบการในภาคฤดูร้อน ปีการศึกษาที่ 2 เป็นเวลา 2 เดือน
- ครั้งที่ 3 สหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ จัดในภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษาที่ 4

หมายเหตุ สำหรับนักศึกษาที่เลือกศึกษากลุ่มวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหารที่มีความประสงค์จะสอบความรู้เพื่อการรับรองเป็นนักกำหนดอาหารวิชาชีพ (กอ.ช.) ต้องมีชั่วโมงการฝึกงานด้านอาหารและโภชนาการในโรงพยาบาลไม่ต่ำกว่า 900 ชั่วโมง โดยจะต้องลงทะเบียนรายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ ในภาคฤดูร้อน ปีการศึกษาที่ 3 และฝึกสหกิจศึกษาในภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษาที่ 4

4.1.3 การจัดเวลาและตารางสอน

จัดเต็มเวลาใน 1 ภาคการศึกษา ในภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษาที่ 4

4.2 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการและการฝึกประสบการณ์วิชาชีพเฉพาะทางด้านอาหารและโภชนาการ

4.2.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการและการฝึกประสบการณ์วิชาชีพเฉพาะทางด้านอาหารและโภชนาการ

- 1) มีวินัย มีความรับผิดชอบ และมีความอดทน
- 2) มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ และแสดงออกซึ่งคุณธรรม จริยธรรมในการปฏิบัติงาน
- 3) มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการของศาสตร์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
- 4) มีความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ทางด้านอาหารและโภชนาการกับศาสตร์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานวิชาชีพ และในการดำรงชีพได้อย่างเหมาะสม มีคุณภาพ
- 5) มีความสามารถในการปรับตัวและเรียนรู้สิ่งใหม่ ๆ ได้ดี เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพ
- 6) มีทักษะในการสื่อสาร สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศที่จำเป็นในการประกอบอาชีพ ทั้งในการฟัง พูด อ่าน เขียน และสรุปประเด็นเนื้อหาได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพรวมทั้งสามารถเลือกและใช้รูปแบบการนำเสนอที่เหมาะสม

4.2.2 ช่วงเวลา

ครั้งที่ 1 จัดให้มีโครงการ Pre-course Experience สำหรับนักศึกษาชั้นปีที่ 1

ครั้งที่ 2 จัดให้มีการฝึกงานในสถานประกอบการในภาคฤดูร้อน ปีการศึกษาที่ 2 เป็นเวลา 2 เดือน

ครั้งที่ 3 จัดให้มีการฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ ในภาคฤดูร้อน ปีการศึกษาที่ 3 เป็นเวลา 2 เดือน

ครั้งที่ 4 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพเฉพาะทางด้านอาหารและโภชนาการ จัดในภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษาที่ 4

หมายเหตุ สำหรับนักศึกษาที่เลือกศึกษากลุ่มวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหารที่มีความประสงค์จะสอบความรู้เพื่อการรับรองเป็นนักกำหนดอาหารวิชาชีพ (กอ.ช.) ต้องมีชั่วโมงการฝึกงานด้านอาหารและโภชนาการในโรงพยาบาลไม่ต่ำกว่า 900 ชั่วโมง โดยจะต้องลงทะเบียนรายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ ในภาคฤดูร้อน ปีการศึกษาที่ 3 และฝึกประสบการณ์วิชาชีพเฉพาะทางด้านอาหารและโภชนาการในภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษาที่ 4

4.2.3 การจัดเวลาและตารางสอน

จัดในภาคฤดูร้อน ปีการศึกษาที่ 3 เป็นเวลา 2 เดือน และจัดเต็มเวลาใน 1 ภาคการศึกษา ในภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษาที่ 4

5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการงาน

ข้อกำหนดในการทำโครงการงาน ต้องเป็นหัวข้อที่เกี่ยวกับงานด้านอาหารและโภชนาการ โดยต้องมีแหล่งที่อ้างอิง และคาดว่าจะนำไปใช้งานได้หากโครงการงานสำเร็จ โดยมีจำนวนผู้ร่วมโครงการงาน 2-3 คน และมีรายงานที่ต้องนำเสนอตามรูปแบบและระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนดอย่างเคร่งครัด หรือเป็นโครงการงานที่มุ่งเน้นการสร้างผลงานวิจัย เพื่อพัฒนางานด้านอาหารและโภชนาการ

5.1 คำอธิบายโดยย่อ

โครงการงานด้านอาหารและโภชนาการเป็นโครงการงานที่เน้นการวิจัยในหัวข้อที่อยู่ภายใต้คำแนะนำของอาจารย์ที่ปรึกษา และใช้กระบวนการด้านการวิจัยในการทำโครงการงานซึ่งประกอบด้วย การออกแบบการทดลอง การใช้เครื่องมืออุปกรณ์ การควบคุม การปรับเปลี่ยนตัวแปร การวิเคราะห์ข้อมูล และการสรุปผล การเขียนรายงานและการนำเสนอ และมีขอบเขตที่สามารถทำให้แล้วเสร็จภายในระยะเวลาที่กำหนด

5.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้

- 1) มีวินัย มีความรับผิดชอบ และมีความอดทน
- 2) มีความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการในการพัฒนาองค์ความรู้ใหม่ มีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการและเทคนิคการวิจัย เพื่อแก้ไขปัญหาและต่อยอดองค์ความรู้ในงานอาชีพ
- 3) มีความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ทางด้านอาหารและโภชนาการกับศาสตร์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานวิชาชีพ และในการดำรงชีพได้อย่างเหมาะสม มีคุณภาพ
- 4) มีความสามารถปฏิบัติและรับผิดชอบงานที่ได้รับมอบหมายตามหน้าที่และบทบาทของตนในกลุ่มงานได้อย่างเหมาะสม รวมทั้งมีส่วนร่วมในการช่วยเหลือผู้ร่วมงานและแก้ไขปัญหาในกลุ่ม
- 5) มีความสามารถใช้เทคนิคพื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติในการประมวลผล การแปลความหมายและการวิเคราะห์ข้อมูล

5.3 ช่วงเวลา

รายวิชาโครงการงานด้านอาหารและโภชนาการ จัดในภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษาที่ 3

5.4 จำนวนหน่วยกิต

3 หน่วยกิต

5.5 การเตรียมการ

- 1) จัดให้มีอาจารย์ที่ปรึกษาโครงการ และกำหนดชั่วโมงการให้คำปรึกษา จัดทำบันทึกการให้คำปรึกษา
- 2) อาจารย์ผู้สอนให้ข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับการเขียนโครงการผ่านช่องทางสื่อสารทางอินเทอร์เน็ต มีตัวอย่างโครงการที่เกี่ยวข้องให้ศึกษาค้นคว้า
- 3) นักศึกษานำเสนอผลการศึกษาและรายละเอียดของโครงการต่ออาจารย์ที่ปรึกษาโครงการและคณะกรรมการ

5.6 กระบวนการประเมินผล

ประเมินผลจากความก้าวหน้าในการทำโครงการ ที่บันทึกในสมุดให้คำปรึกษาโดยอาจารย์ที่ปรึกษา และประเมินผลจากเล่มรายงานที่อาจารย์ผู้สอนได้กำหนดรูปแบบไว้ การนำเสนอผลการดำเนินงานโครงการจะอยู่ในรูปแบบการสอบ และมีอาจารย์ในหลักสูตรร่วมฟังการนำเสนอ ไม่ต่ำกว่า 3 คน

หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล

1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา

คุณลักษณะพิเศษ	กลยุทธ์หรือกิจกรรมของนักศึกษา
1) มีความเชี่ยวชาญทั้งทฤษฎีและปฏิบัติที่เกี่ยวข้องกับงานอาชีพและสามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะที่มีกับงานที่ได้รับมอบหมายได้อย่างหลากหลายและเหมาะสม	1) จัดให้มีการเรียนการสอนที่เน้นการเชื่อมโยงทฤษฎีและปฏิบัติเข้าด้วยกัน โดยใช้แบบฝึกหัด กรณีศึกษา โครงการ เพื่อให้ให้นักศึกษามีโอกาสพัฒนาทักษะจากการลงมือทำและสามารถแก้ปัญหาได้อย่างเป็นระบบ 2) มีการส่งเสริมกิจกรรมทางทักษะวิชาชีพโดยจัดกิจกรรมให้เหมาะสมกับระดับความรู้ของนักศึกษาแต่ละชั้นปี เพื่อให้เกิดทักษะและความพร้อมก่อนสำเร็จการศึกษา
2) รู้จักพัฒนาตนเอง พัฒนางานโดยใช้ความคิดสร้างสรรค์เพื่อต่อยอดองค์ความรู้และนำไปสู่การผลิตชิ้นงานที่เป็นเอกลักษณ์	1) จัดให้มีรายวิชาที่เน้นให้ผู้เรียนได้ใช้จินตนาการในการออกแบบชิ้นงานเพื่อให้เกิดผลงานที่สร้างสรรค์และสื่อให้เห็นถึงความคิดสร้างสรรค์ 2) จัดให้มีรายวิชาที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนนำความรู้จากทฤษฎีมาประยุกต์กับทักษะในภาคปฏิบัติ เพื่อให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่ที่หลากหลายและสนองความต้องการของผู้บริโภคหรือผู้รับบริการ
3) รู้จักประยุกต์ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นเพื่อพัฒนาหรือเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์	1) ส่งเสริมการทำโครงการที่เน้นการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นเพื่อพัฒนางานหรือสร้างสรรค์นวัตกรรมด้านอาหารและโภชนาการ
4) มีจิตบริการและมีความอดทนในการทำงาน	1) กำหนดให้มีรายวิชาที่ส่งเสริมให้นำความรู้และทักษะปฏิบัติไปใช้บริการแก่ชุมชนหรือหน่วยงานภายนอก 2) มีกิจกรรมที่ส่งเสริมให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการผลิตและจัดบริการอาหารในโอกาสต่าง ๆ

2. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้านของหลักสูตรสาขาวิชา

2.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

2.1.1 คุณธรรม จริยธรรม

2.1.1.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้

1. มีศีลธรรม คุณธรรมในการดำเนินชีวิต
2. มีวินัย ตรงต่อเวลา เคารพกฎระเบียบ
3. มีความซื่อสัตย์สุจริต
4. มีจิตสาธารณะ จิตอาสา เสียสละ รับผิดชอบต่อตนเอง องค์กรและสังคม
5. มีจิตสำนึกของความเป็นพลเมืองดีที่สร้างสรรค์ประโยชน์ต่อสังคม

2.1.1.2 กลยุทธ์การสอน

1. อบรมสั่งสอน เตือนสติ ปลูกฝังให้นักศึกษาตระหนักถึงคุณงามความดี รู้จักแยกแยะผิดถูก ดีชั่ว โดยการเกริ่นนำหรือสอดแทรกในเนื้อหาวิชา เกี่ยวกับคุณงามความดี สัจธรรม หลักธรรม คำสอนของศาสนา

2. การอธิบาย บรรยาย ชี้นำ ฝึกความประพฤติ การสร้างนิสัย กำหนดแนวทางการปฏิบัติตามกฎของศีลธรรมและจริยธรรม

3. อธิบาย ชี้นำ ให้เห็นถึงความจำเป็นและตระหนักถึงหน้าที่ความรับผิดชอบของการเป็นพลเมืองที่ดี มอบหมายกิจกรรมกลุ่มหรือกิจกรรมรายบุคคล เปิดโอกาสให้นักศึกษาจัดกิจกรรมที่เป็นประโยชน์ต่อสังคมและความเสียสละ

4. ใช้กรณีศึกษาและอภิปราย ยกตัวอย่างปูชนียบุคคล

5. การสอนโดยการซักค้ำน การใช้บทบาทสมมุติ

2.1.1.3 การประเมินผล

1. ประเมินจากแบบบันทึกผลการทำดีที่ปรากฏ การสร้างคุณงามความดี เช่น ความยุติธรรม ความเมตตากรุณา การประนีประนอม การยึดถือปฏิบัติตามหลักสัจธรรม หลักธรรม คำสอนของศาสนา และการกำหนดคุณธรรมประจำใจ

2. ประเมินจากแบบบันทึกผลการปฏิบัติตามระเบียบ กฎเกณฑ์ต่าง ๆ ที่กำหนดทางสังคม มหาวิทยาลัย และที่กำหนดไว้ในรายวิชา เช่นการเข้าเรียน การตรงต่อเวลา

3. ประเมินจากการสังเกตพฤติกรรม การใช้แบบทดสอบ ประเมินจากผลงานที่ได้รับมอบหมาย

4. การสอบวัดประมวลความรู้

2.1.2 ความรู้

2.1.2.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้

1. มีความรู้ ความเข้าใจในเนื้อหาสาระและวิธีการเรียนรู้ตามแนวคิด กระบวนการหลักการ และทฤษฎีพื้นฐาน และสามารถนำไปประยุกต์ได้

2. สามารถบูรณาการความรู้เพื่อพัฒนาตนเอง และตระหนักถึงความสัมพันธ์ของการอยู่ร่วมกันระหว่าง มนุษย์ สังคม ธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม

3. เข้าใจความแตกต่างและสามารถอยู่ในสังคมพหุวัฒนธรรมภายใต้กระแสโลกาภิวัตน์

4. ตระหนักในคุณค่าของศิลปวัฒนธรรม การรักษาสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นและสากล

2.1.2.2 กลยุทธ์การสอน

1. บรรยาย อธิบาย อภิปราย ทดลอง มอบหมายงานให้ศึกษาค้นคว้า รวบรวมข้อมูลตามหัวข้อเรื่องที่กำหนด การแลกเปลี่ยนความคิดเห็นและการระดมความคิด การจัดการเรียนรู้โดยใช้กระบวนการกลุ่ม

2. สอนแบบใช้ปัญหาเป็นฐานของการเรียนรู้ (Problem-based Learning) ให้เข้าใจเกี่ยวกับ กฎ ทฤษฎี หลักเกณฑ์ ข้อเท็จจริง และการ ฝึกการแก้โจทย์ปัญหาโดยวิธีการทางวิทยาศาสตร์ และคณิตศาสตร์

3. ใช้กรณีศึกษากระบวนการกลุ่ม การแลกเปลี่ยนความคิดเห็น การจัดทำรายงาน การมอบหมายให้หาประสบการณ์ตรง การมอบหมายให้ทำโครงการที่เกี่ยวกับการรักษาสิ่งแวดล้อม ปัญญาท้องถิ่นและสากล

4. จัดทัศนศึกษา

2.1.2.3 การประเมินผล

1. ประเมินและให้คะแนนจากผลงานที่มอบหมาย การทำรายงาน โครงการและแฟ้มสะสมผลงาน

2. ประเมินและให้คะแนนจากความสามารถที่แสดงออกทางพฤติกรรมเชิงวิชาการ ในชั้นเรียน การทำแบบฝึกหัด

3. การสอบวัดประมวลความรู้และความเข้าใจตามเนื้อหาสาระรายวิชา

2.1.3 ทักษะทางปัญญา

2.1.3.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้

1. สามารถคิดค้น ริเริ่ม สร้างสรรค์ อย่างเป็นระบบ
2. สามารถพัฒนาตนเองด้วยการเรียนรู้ได้ตลอดชีวิต
3. สามารถสืบค้น แยกแยะ คัดกรอง ประเมิน วิเคราะห์ข้อมูลเพื่อพัฒนาองค์ความรู้
4. สามารถอธิบาย ตีความ สรุปประเด็นปัญหาด้วยเหตุผล และรู้วิธีการแก้ปัญหาในทางเลือกที่เหมาะสม
5. สามารถสร้างสรรค์งานที่เกิดประโยชน์ต่อตนเองและสังคมทั้งในระดับท้องถิ่นและสากลภายใต้กรอบศีลธรรมจรรยาอันดีงาม

2.1.3.2 กลยุทธ์การสอน

1. อธิบายให้รู้ถึงวิธีการค้นหาความรู้ อบรมสั่งสอนให้ตระหนักถึงความสำคัญของการเรียนรู้ตลอดชีวิต การสร้างความสนใจก่อนการเรียนรู้ การสืบเสาะหาความรู้ด้วยตัวเอง ชี้นำวิธีการค้นคว้าหาความรู้โดยวิธีต่าง ๆ การตั้งคำถามและการหาคำตอบด้วยสติปัญญา

2. สอนแบบระดมความคิดให้แสดงออก หรือการสอนแบบพึ่งพา (Collaborative Learning) ให้แสดงความคิดเห็นในเชิงสร้างสรรค์องค์ความรู้ใหม่ สอนโดยใช้วิธีการเรียนรู้แบบค้นพบ การมอบหมายงานโครงการโดยใช้หลักการวิจัย

3. สอนให้เรียนรู้จากการแก้ปัญหา (Problem Solving) โดยการสืบค้น แยกแยะ คัดกรอง ประเมิน วิเคราะห์ การตรวจสอบและประเมินข้อมูลเพื่อให้เกิดความเข้าใจและค้นหาข้อเท็จจริง การใช้วิธีการทางวิทยาศาสตร์

4. สอนโดยใช้กรณีศึกษา การอภิปรายกลุ่ม การอธิบายและการให้แบบฝึกหัดในการแก้ปัญหาที่มีหลายทางเลือก อธิบายวิธีการให้เหตุผล และการสรุปประเด็นปัญหา ชี้นำวิธีการเรียนรู้ด้วยการตั้งโจทย์ปัญหาและการตั้งคำถามเพื่อพัฒนากระบวนการคิด

2.1.3.3 การประเมินผล

1. ประเมินจากผลงานในเชิงแนวคิดสร้างสรรค์ที่มอบหมายให้ศึกษาค้นคว้า การเขียนรายงาน และการประเมินจากแฟ้มผลงานของนักศึกษา
2. ประเมินจากแบบฝึกหัดและงานที่มอบหมายที่ใช้ความคิดวิเคราะห์การให้เหตุผล วิธีการตั้งคำถามและการใช้วิจารณ์ญาณในการแก้โจทย์ปัญหา

2.1.4 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

2.1.4.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้

1. มีสุขภาพกาย สุขภาพจิต บุคลิกภาพ และอุปนิสัยที่ดี
2. เป็นผู้นำ ยอมรับความคิดเห็นของผู้อื่น มีวุฒิภาวะทางอารมณ์ รู้จักกาลเทศะ ทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ทั้งฐานะผู้นำและผู้ตาม
3. รับผิดชอบตนเองและหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย ปฏิบัติตามสิทธิและหน้าที่ของความเป็นพลเมืองที่ดีของสังคม
4. มีมนุษยสัมพันธ์และมารยาททางสังคมที่ดี สามารถสื่อสารกับคนอื่นอย่างมีประสิทธิภาพและสร้างสรรค์
5. เข้าใจ เห็นคุณค่า และเคารพในความแตกต่างของธรรมชาติมนุษย์ วิถีชีวิต เพื่อดำเนินชีวิตในสังคมพหุวัฒนธรรมอย่างมีดุลยภาพ

2.1.4.2 กลยุทธ์การสอน

1. อบรม สั่งสอน เตือนสติในเรื่องการประพฤติปฏิบัติ กริยา มารยาท ในการติดต่อสื่อสารกับบุคคลอื่น
2. บรรยายให้ความรู้ตามเนื้อหาสาระ สอนโดยใช้กรณีศึกษา อธิบาย สาธิต การแบ่งกลุ่มทำงาน แบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบในแต่ละด้าน การสร้างสถานการณ์สมมติ ฝึกปฏิบัติตามหลักวิชาการ
3. สอนแบบการบรรยาย การใช้กรณีศึกษา อธิบาย ให้ความรู้เกี่ยวกับลักษณะคุณสมบัติของผู้นำ และการฝึกบทบาทหน้าที่ความรับผิดชอบของผู้นำ การใช้บทบาทสมมติ

2.1.4.3 การประเมินผล

1. ประเมินจากการสังเกตพฤติกรรม แบบทดสอบความสามารถ บุคลิกภาพ อุปนิสัย และสมรรถนะทางกาย
2. ประเมินจากการสังเกตการพัฒนาพฤติกรรม พฤติกรรมการระดมสมองพฤติกรรมภาวะการเป็นผู้นำและผู้ตาม ผลจากการประเมินตนเองและกิจกรรมกลุ่ม
3. ประเมินจากการสังเกตพฤติกรรมพัฒนาบุคลิกภาพ ให้นักศึกษาประเมินตนเองและให้เพื่อนประเมินในประเด็นที่เกี่ยวข้องจากการแสดงออกถึงสภาวะผู้นำ

2.1.5 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

2.1.5.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้

1. สามารถให้เหตุผลและวิเคราะห์เชิงปริมาณโดยใช้ความรู้และเทคนิคทางคณิตศาสตร์ และสถิติ
2. สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศได้อย่างถูกต้องเหมาะสม ทั้งในด้านการศึกษาค้นคว้าหาความรู้และการสื่อสารระหว่างบุคคล
3. สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการติดต่อสื่อสารและการสืบค้นข้อมูลอย่างมีประสิทธิภาพ
4. สามารถบูรณาการทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต

2.1.5.2 กลยุทธ์การสอน

1. สอนโดยวิธีการบรรยาย การอธิบายเนื้อหาสาระ สาธิตวิธีการกำหนดและแก้โจทย์ปัญหา ส่งเสริมให้มีการตัดสินใจบนฐานข้อมูลและข้อมูลเชิงตัวเลข
2. สอนโดยวิธีการให้โครงงาน หรือการมอบหมายงาน ฝึกการเรียบเรียงข้อมูลและนำเสนอ โดยใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ ให้ผู้อื่นเข้าใจได้ถูกต้อง
3. การบูรณาการเทคโนโลยีสารสนเทศกับวิชาต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง อธิบายวิธีการเรียนรู้แบบกระบวนการ แนะนำวิธีการสืบค้นข้อมูล การค้นคว้าหาความรู้เพื่อหาคำตอบและการแก้ปัญหา วิธีการแยกแยะเนื้อหาสาระของข้อมูลข่าวสาร การให้ความสำคัญในการอ้างอิงแหล่งที่มาของข้อมูล

2.1.5.3 การประเมินผล

1. สอบวัดความรู้และความสามารถตามเนื้อหาสาระรายวิชา ประเมินความสามารถในการประยุกต์วิธีการทางคณิตศาสตร์ เพื่ออธิบายและแก้ปัญหาในชีวิตประจำวัน
2. สอบปากเปล่า วัดผลจากผลงานที่ได้รับมอบหมาย
3. ทดสอบศักยภาพและความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและคอมพิวเตอร์ ประเมินจากผลงานและแบบฝึกหัดที่มอบหมาย

2.2 หมวดวิชาเฉพาะ

2.2.1 คุณธรรม จริยธรรม

2.2.1.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้

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

2.2.1.2 กลยุทธ์การสอน

1. การเรียนรู้จากสถานการณ์จริง
2. การสอนแทรกในรายวิชา
3. การเป็นต้นแบบที่ดีของอาจารย์
4. การจัดกิจกรรมที่ส่งเสริมคุณธรรม จริยธรรม

2.2.1.3 การประเมินผล

1. ประเมินผลโดยผู้เกี่ยวข้อง ได้แก่ อาจารย์ ผู้ให้การฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษา
2. สังเกตและตรวจสอบจากพฤติกรรมที่ไม่พึงประสงค์

2.2.2 ความรู้

2.2.2.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้

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

2.2.2.2 กลยุทธ์การสอน

1. การเกริ่นนำก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุปความรู้ใหม่หลังบทเรียนและการเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม การเชื่อมโยงความรู้จากวิชาหนึ่งไปสู่อีกวิชาหนึ่งที่เกี่ยวข้อง
2. การใช้การสอนที่หลากหลายรูปแบบโดยเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ในทุกรายวิชาในหมวดวิชาเฉพาะ มุ่งเน้นให้ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจในทฤษฎีและประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติได้อย่างเหมาะสม
3. การใช้การเรียนการสอนแบบบูรณาการความรู้โดยเน้นหลักการทางทฤษฎีไปประยุกต์ใช้ในงานปฏิบัติในสภาพแวดล้อมจริง
4. การเรียนรู้จากสถานการณ์จริง ศึกษาดูงานหรือเชิญผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ตรงมาเป็นวิทยากรพิเศษเฉพาะเรื่อง
5. การฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ เพื่อรู้จักการแก้ปัญหาในสถานการณ์จริง และเกิดการเรียนรู้จากสภาพจริงด้วยตนเอง
6. การถาม – ตอบปัญหาทางวิชาการในห้องเรียน

2.2.2.3 การประเมินผล

1. ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น การทดสอบย่อย ผลงานที่มอบหมาย การนำเสนอรายงาน การค้นคว้าในชั้นเรียน การทำโครงงาน
2. ประเมินจากการสอบกลางภาคและการสอบปลายภาค
3. ประเมินจากรายวิชาสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ หรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ

2.2.3 ทักษะทางปัญญา

2.2.3.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้

1. มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถประมวลผลข้อมูล และค้นหาข้อเท็จจริง เพื่อประกอบการตัดสินใจและแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม
2. มีความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ทางด้านอาหารและโภชนาการกับศาสตร์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานวิชาชีพ และในการดำรงชีพได้อย่างเหมาะสม มีคุณภาพ
3. มีความสามารถในการเรียนรู้และพัฒนาต่อยอด เพื่อสร้างสรรค์องค์ความรู้ใหม่ ๆ ได้ด้วยตนเอง เพื่อประโยชน์ในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ

2.2.3.2 กลยุทธ์การสอน

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

2.2.3.3 การประเมินผล

1. ประเมินจากผลงาน ชิ้นงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย
2. ประเมินจากการมีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียน
3. ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญาในบางรายวิชา
4. ประเมินจากการทดสอบทักษะ และความสามารถในการแก้ไขปัญหา

2.2.4 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

2.2.4.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้

1. มีความสามารถในการปรับตัวและเรียนรู้สิ่งใหม่ ๆ ได้ดี เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพ
2. มีความรับผิดชอบต่อตนเอง และชุมชน สามารถปฏิบัติตามบทบาทและหน้าที่ได้อย่างเหมาะสม
3. มีทักษะในการบริหารจัดการ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะของผู้นำกลุ่มและสมาชิกที่ดีได้อย่างเหมาะสม

2.2.4.2 กลยุทธ์การสอน

1. การแนะนำกฎ กติกา มารยาท บทบาทความรับผิดชอบของสมาชิกแต่ละคนในกลุ่ม
2. การมอบหมายการทำงานเป็นกลุ่มในชั้นเรียน ที่ใช้การสลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่ม และตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม
3. การสอดแทรกความสำคัญของความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบในเนื้อหาวิชาเรียน

2.2.4.3 การประเมินผล

1. สังเกตพฤติกรรมของผู้เรียนในระหว่างที่ทำงานร่วมกัน
2. นักศึกษาประเมินตนเองและให้ผู้ร่วมงานมีส่วนร่วมในการประเมิน สรุปผล การประเมินโดยใช้เสียงส่วนใหญ่

2.2.5 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

2.2.5.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้

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

2.2.5.2 กลยุทธ์การสอน

1. มอบหมายงานในรายวิชาที่จำเป็นต้องฝึกทักษะด้านการวิเคราะห์หรือคำนวณ โดยผู้สอนให้คำแนะนำ ติดตามการทำงานและตรวจแก้พร้อมให้คำแนะนำแก่นักศึกษา
2. มอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นและเข้าถึงข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
3. มีการนำเสนอผลงานที่ต้องเรียบเรียงเป็นภาษาเขียนที่ถูกต้องตามหลักไวยากรณ์ และนำเสนอด้วยวาจาทั้งแบบปากเปล่าและใช้สื่อประกอบการนำเสนอ พร้อมอภิปรายงานที่ได้รับมอบหมาย

2.2.5.3 การประเมินผล

1. ประเมินจากทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากเล่มรายงาน และภาษาพูดจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน
2. ประเมินจากผลงานที่มอบหมายในส่วนของการสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ

3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum mapping)

ผลการเรียนรู้ในตารางมีความหมายดังนี้

3.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

3.1.1 คุณธรรม จริยธรรม

- 1) มีศีลธรรม คุณธรรมในการดำเนินชีวิต
- 2) มีวินัย ตรงต่อเวลา เคารพกฎระเบียบ
- 3) มีความซื่อสัตย์สุจริต
- 4) มีจิตสาธารณะ จิตอาสา เสียสละ รับผิดชอบต่อตนเอง องค์กรและสังคม
- 5) มีจิตสำนึกของความเป็นพลเมืองดีที่สร้างสรรค์ประโยชน์ต่อสังคม

3.1.2 ความรู้

- 1) มีความรู้ ความเข้าใจในเนื้อหาสาระและวิธีการเรียนรู้ตามแนวคิด กระบวนการ หลักการ และทฤษฎีพื้นฐาน และสามารถนำไปประยุกต์ได้
- 2) สามารถบูรณาการความรู้เพื่อพัฒนาตนเอง และตระหนักถึงความสัมพันธ์ของการอยู่ร่วมกัน ระหว่าง มนุษย์ สังคม ธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม
- 3) เข้าใจความแตกต่างและสามารถอยู่ในสังคมพหุวัฒนธรรมภายใต้กระแสโลกาภิวัตน์
- 4) ตระหนักในคุณค่าของศิลปวัฒนธรรม การรักษาสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น และสากล

3.1.3 ทักษะทางปัญญา

- 1) สามารถคิดค้น ริเริ่ม สร้างสรรค์ อย่างเป็นระบบ
- 2) สามารถพัฒนาตนเองด้วยการเรียนรู้ได้ตลอดชีวิต
- 3) สามารถสืบค้น แยกแยะ คัดกรอง ประเมิน วิเคราะห์ข้อมูลเพื่อพัฒนาองค์ความรู้
- 4) สามารถอธิบาย ตีความ สรุปประเด็นปัญหาด้วยเหตุผล และรู้วิธีการแก้ปัญหาในทางเลือก ที่เหมาะสม
- 5) สามารถสร้างสรรค์งานที่เกิดประโยชน์ต่อตนเองและสังคมทั้งในระดับท้องถิ่นและสากลภายใต้กรอบศีลธรรมจรรยาอันดีงาม

3.1.4 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) มีสุขภาพกาย สุขภาพจิต บุคลิกภาพ และอุปนิสัยที่ดี
- 2) เป็นผู้นำ ยอมรับความคิดเห็นของผู้อื่น มีวุฒิภาวะทางอารมณ์ รู้จักกาลเทศะ ทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ทั้งฐานะผู้นำและผู้ตาม
- 3) รับผิดชอบต่อตนเองและหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย ปฏิบัติตามสิทธิและหน้าที่ของความเป็นพลเมืองที่ดีของสังคม
- 4) มีมนุษยสัมพันธ์และมารยาททางสังคมที่ดี สามารถสื่อสารกับคนอื่นอย่างมีประสิทธิภาพและสร้างสรรค์
- 5) เข้าใจ เห็นคุณค่า และเคารพในความแตกต่างของธรรมชาติมนุษย์ วิถีชีวิต เพื่อดำเนิน ชีวิตในสังคมพหุวัฒนธรรมอย่างมีคุณภาพ

3.1.5 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) สามารถให้เหตุผลและวิเคราะห์เชิงปริมาณโดยใช้ความรู้และเทคนิคทางคณิตศาสตร์ และสถิติ
- 2) สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศได้อย่างถูกต้องเหมาะสม ทั้งในด้านการศึกษาค้นคว้าความรู้ และการสื่อสารระหว่างบุคคล
- 3) สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการติดต่อสื่อสาร และการสืบค้นข้อมูลอย่างมีประสิทธิภาพ
- 4) สามารถบูรณาการทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต

3.2 หมวดวิชาเฉพาะ

3.2.1 คุณธรรม จริยธรรม

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

3.2.2 ความรู้

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

3.2.3 ทักษะทางปัญญา

- 1) มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถประมวลผลข้อมูล และค้นหาข้อเท็จจริง เพื่อประกอบการตัดสินใจและแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม
- 2) มีความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ทางด้านอาหารและโภชนาการกับศาสตร์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานวิชาชีพ และในการดำรงชีพได้อย่างเหมาะสม มีคุณภาพ
- 3) มีความสามารถในการเรียนรู้และพัฒนาต่อยอดเพื่อสร้างสรรค์องค์ความรู้ใหม่ ๆ ได้ด้วยตนเอง เพื่อประโยชน์ในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ

3.2.4 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

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

3.2.5 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

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

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum mapping) มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	คุณธรรม จริยธรรม					ความรู้					ทักษะทางปัญญา					ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบต่อสังคม					ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ										
			1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4							
1. กลุ่มวิชาภาษา																																	
	01-011-001	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร		●	○	○	○	○	●	○		○		○		○	○	●						○				●					○
	01-011-002	ทักษะการอ่านภาษาไทย	○		●			○	●	○		○	○		○		○	○		○				○	○	●			○				○
	01-011-003	ทักษะการเขียนภาษาไทย	○	●	○	○			●	○		○	○		○		○						○		○	○			○				○
	01-011-004	ศิลปะการพูด		○	○				●	○		○	○		○		○	○					○	○	○	○			○				○
	01-011-005	การอ่านและการเขียนเชิงวิชาการ	●				○	○	○	○		○	○	●		○	○	○					○	○	○	○	○		○				○
	01-312-001	ภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวัน		●	○	○	○	○	○	○		○		○		○	○	○					○	○	○	○			○				○
	01-312-002	ทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษ	○		●			○	○	○		○	○		○		○	○					○	○	○	○			○				○
	01-312-003	สนทนาภาษาอังกฤษ	○	●	○	○			○	○		○	○		○	○	○					○	○	○	○	○			○				○
	01-312-004	ทักษะการอ่านภาษาอังกฤษ		○	○				○	○		○		○		○	○					○	○	○	○			○					○
	01-312-005	ทักษะการเขียนภาษาอังกฤษ	●				○	○	○	○		○	○	●		○	○					○	○	○	○	○	○		○				○
	01-312-006	ภาษาอังกฤษเพื่อการทํางาน		○	○	○	●		○	○		○		○		○						○	○	○	○			○					○
	01-312-007	ภาษาอังกฤษทางวิทยาศาสตร์		○	○	○	○	○	○	○		○	○		○	○	○					○	○	○	○			○					○
	01-313-009	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร		○	○	○	○	○	○	○		○		○		○						○	○	○	○			○					○
	01-314-010	ภาษามลายูเพื่อการสื่อสาร		○	○	○	○	○	○	○		○		○		○						○	○	○	○			○					○
	01-315-011	ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร		○	○	○	○	○	○	○		○		○		○						○	○	○	○			○					○
	01-316-012	ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสาร		○	○	○	○	○	○	○		○		○		○						○	○	○	○			○					○
	01-317-013	ภาษาฝรั่งเศสเพื่อการสื่อสาร		○	○	○	○	○	○	○		○		○		○						○	○	○	○			○					○
	01-318-014	ภาษาเยอรมันเพื่อการสื่อสาร		○	○	○	○	○	○	○		○		○		○						○	○	○	○			○					○

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum mapping) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม					ความรู้					ทักษะทางปัญญา					ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ					ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4
รหัสวิชา	ชื่อวิชา																							
2. กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์																								
01-021-001	●	●	○	○		●	○	○	●		○	○		●			○	○	○					○
01-021-002	○	●	○			●		○	○		○	○	●	○			○	○	●	○			○	○
01-021-003	○	○			●		○		●		○	○					○	○	○					○
01-021-004	○	●	○	●		●	○	●			○	○	○	○			○	○	○	○				○
01-021-005	○	●		●		●	○	●			○	○	○	○			○	○	○	○				○
01-021-006	○	●	○	●		●	○	●			○	○	○	○			○	○	○	○				○
01-021-007	○	●		●		●	○	●			○	○	○	○			○	○	○	○				○
01-021-008		●	○	○		●	○	○			○	○	○	○	●		○	○	○	○			○	○
01-021-009	○	●	○			●	○	○			○	○	○	○			○	○		○			○	○
01-021-010	○	●	○	●		●	○	○			○	○	○	○			○	○	○				○	○
01-022-001			○	○	●	○	○	○			○	○	○	○			○	○	○				○	○
01-022-002		●	○	○	○	○	○	○			○	○	○	○	●		○	○		○			○	○
01-022-003		●	○	○	○	○	○	○			○	○	○	○	○	●		○	○	○			○	○
01-022-004		○	●	○		○	○	○			○	○	○	○	○		○	○	○	○			○	○
01-022-005	○	●	○			○	○	○			○	○	○	○		●		○	○				○	○

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum mapping) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รหัสวิชา	รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม					ความรู้					ทักษะทางปัญญา					ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ					ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ				
		1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	
2. กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ (ต่อ)																										
01-022-006	ไทยศึกษา	○	○				●		○	○	○	●		○	○	○		○								○
01-022-007	กฎหมายและระบบของกฎหมาย	○	○				●		○	○	○	●		○	○	○		○								○
01-022-008	อาเซียนศึกษา				○	○	○		○	○	○	○		○	○	○								○	○	○
01-022-009	ชีวิตกับเศรษฐกิจพอเพียง				○	○	○		○	○	○	○		○	○	○								○	○	○
01-022-010	ชุมชนศึกษา				○	○	○		○	○	○	○		○	○	○								○	○	○
01-022-011	วัฒนธรรมและขนบประเพณีของภาคใต้	○			○	○	○		○	○	○	○		○	○	○								○	○	○
01-022-012	เศรษฐศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	○		○	○	○	○		○	○	○	○		○	○	○		●						○	○	○
05-022-013	การเป็นผู้ประกอบการ	○		○	○	○	○		○	○	○	○		○	○	○								○	○	○
05-022-014	การวางแผนการเงินส่วนบุคคล			●	○	○	○		○	○	○	○		○	○	○		●						○		●

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum mapping) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม					ความรู้					ทักษะทางปัญญา					ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ					ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ							
	คุณธรรม จริยธรรม					ความรู้					ทักษะทางปัญญา					ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ					ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ							
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4				
3. กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี																												
02-031-001	ปรากฏการณ์สำคัญทางวิทยาศาสตร์		●	○	○		●	○	○		○				○								○			○	●	
02-031-002	มนุษย์กับสิ่งแวดล้อม		○	○	●		●	○	○		○												○				○	●
02-031-003	มนุษย์กับผลิตภัณฑ์เคมี				●	○	●	○	○		○				○								○				○	●
02-031-004	มนุษย์กับสิ่งแวดล้อม			●	○	○	●	○	○		○												○				○	●
02-031-005	สิ่งแวดล้อมและการจัดการทรัพยากร		●		○	○	●	○	○		○												○				○	●
02-031-006	ความยั่งยืนทางทรัพยากรธรรมชาติ		○	●		○	●	○	○		○												○				○	●
02-031-007	ยาและสารเสพติด		●	○		○	●	○	○		○				○								○				○	●
02-031-008	ของเสียและมลภาวะ		●	○		○	●	○	○		○												○				○	●
02-031-009	แหล่งพลังงานทางเลือก		●	○	○	○	●	○	○		○				○								○				○	●
01-032-001	สารสนเทศเพื่อการศึกษ	○	○	●			●	○	○		○												○				○	●
02-032-002	เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์	○	○	●			●	○	○		○												○				○	●

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum mapping) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม					ความรู้					ทักษะทางปัญญา					ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ					ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ						
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4			
4. กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์																											
รหัสวิชา	ชื่อวิชา																										
02-040-001	คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน																										
02-040-002	ความงามของคณิตศาสตร์																										
02-040-003	คณิตศาสตร์สำหรับศิลปศาสตร์																										
02-040-004	คณิตศาสตร์สำหรับธุรกิจ																										
02-040-005	คณิตศาสตร์สำหรับวิทยาศาสตร์																										
02-040-006	สถิติในชีวิตประจำวัน																										
5. กลุ่มวิชาสุขภาพอนามัยและนันทนาการ																											
01-050-001	สุขภาพและสวัสดิภาพ																										
01-050-002	ศิลปะการแสดงของไทย																										
01-050-003	การรักษาสุขภาพ																										
01-050-004	ผู้นำนันทนาการ																										
01-050-005	กีฬาเลกาศ																										
01-050-006	กิจกรรมเพื่อนันทนาการ																										
01-050-007	พลศึกษา																										
01-050-008	ฟุตบอล																										

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum mapping) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม	ความรู้					ทักษะทางปัญญา					ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบต่อสังคม					ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			
		1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4
5. กลุ่มวิชาสุขภาพอนามัยและนันทนาการ (ต่อ)																				
รหัสวิชา	ชื่อวิชา																			
01-050-009	บาสเกตบอล	○	●	○	○	○	●	○	○	○							●	○	○	
01-050-010	ตะกร้อ	○	●	○	○	○	●	○	○	○							●	○	○	
01-050-011	ฟุตซอล	○	●	○	○	○	●	○	○	○							●	○	○	
01-050-012	แบดมินตัน	○	●	○	○	○	●	○	○	○							●	○	○	
01-050-013	ว่ายน้ำ	○	●	○	○	○	●	○	○	○							●	○	○	
01-050-014	วอลเลย์บอล	○	●	○	○	○	●	○	○	○							●	○	○	
01-050-015	เทนนิส	○	●	○	○	○	●	○	○	○							●	○	○	
01-050-016	กอล์ฟ	○	●	○	○	○	●	○	○	○							●	○	○	

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum mapping) หมวดวิชาเฉพาะ

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รหัสวิชา	รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม				ความรู้			ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบต่อสังคม			ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ		
		1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
1. หมวดวิชาเฉพาะ																	
1.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ																	
01-121-101	โลกทัศน์วิชาชีพเกษตรศาสตร์	○	●	○		○	●	○		●	○	○	○	○	○	●	○
01-121-202	เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่องานอาชีพเกษตรศาสตร์	●		○				●				○					●
01-121-203	ความรู้เบื้องต้นทางธุรกิจและการเป็นผู้ประกอบการ	○	●		○	●		○		○		○		○	○	○	○
01-121-304	เศรษฐศาสตร์ผู้บริโภค		○		○	○	●	○		○	○	○	○	○	○	○	○
01-121-305	การวิจัยทางเกษตรศาสตร์	●	○	○	○	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○	○
01-121-406	สัมมนาวิชาชีพเกษตรศาสตร์		●	○		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
1.2 กลุ่มวิชาเฉพาะบังคับ																	
01-111-101	หลักการประกอบอาหาร	○	●	○		●		○	○	○	○		○	○	○		○
01-111-102	อาหารไทย	○	●	○		●		○	○	○	○		○	○	○		○
01-111-203	ภาษาอังกฤษในงานอาชีพอาหารและโภชนาการ	○	●					○		○	○	●			○	●	○
01-113-101	โภชนาการพื้นฐาน	○	●	○		○		○	○	○	○	○	○	○	○	○	
01-113-202	โภชนศาสตร์มนุษย์	○	●	○		○		○		○	○	○	○	○	○	○	○
01-113-203	โภชนศาสตร์ในวิถีชีวิต	○	●	○	○	○		○		○	○	○	○	○	○	○	○
01-114-101	จุลินทรีย์ในอาหาร	●				●					●			○			
01-114-102	การถนอมอาหาร	●		○		○		○			○	○		○			○
01-114-203	ความปลอดภัยในอาหารและการสุขาภิบาล	●				○		○			○				○		○
01-114-204	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	○	●	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
01-114-306	โครงการด้านอาหารและโภชนาการ	●	○					○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum mapping) หมวดวิชาเฉพาะ

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รหัสวิชา	รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม				ความรู้			ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ		
		1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
1.3 กลุ่มวิชาเฉพาะเลือก																	
01-111-204	การเตรียมและประกอบอาหาร	○	●	○					●	○				○			○
01-111-205	การจัดการงานครัวเพื่องานอาหาร	○	●		○		○	○		○	●			○			●
01-111-206	อาหารเอเชีย	○	●	○	○			○						○			○
01-111-207	อาหารยุโรป	○	●	○	○			○						○			○
01-111-208	ขนมอบ	○	●	○				○						○			○
01-111-209	การพัฒนาตำรับอาหารมาตรฐาน	○	○	○	●				○					○			
01-111-310	ขนมไทย	○	●	○				○						○			○
01-111-311	อาหารไทยวิถีใต้	○	●	○				○						○			○
01-111-312	อาหารฮาลาล	○	●	○	○			○						○			○
01-111-313	อาหารจานหวาน	●	○	○				○							○		○
01-112-201	การบริหารอาหารและเครื่องดื่ม	○	●		●			○						○			○
01-112-202	การแกะสลักผัก ผลไม้และงานใบตอง	●	○	○				○						○			○
01-112-303	การจัดการอาหารว่างและเครื่องดื่ม	○	●					●						○			○
01-112-304	การจัดตกแต่งอาหาร	○	●		●			○						○			○
01-112-305	การจัดการธุรกิจอาหาร	○	○	○	●			○						○			○
01-112-306	การจัดการอาหารงานเลี้ยง	○	●		○			○						○			○
01-112-307	การสร้างภาพลักษณ์ให้กับธุรกิจอาหาร	●		○	●			○									○
01-112-308	อาหารแนวใหม่	○	●		●			○						○			○
01-112-309	การสัาอาหาร	●	○		○			○						○			○
01-113-204	สรีรวิทยา	●						○						○			○
01-113-205	การจัดการอาหารและโภชนาการในโรงพยาบาล	○	●	○				○						○			○

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum mapping) หมวดวิชาเฉพาะ

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รหัสวิชา	รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม						ความรู้			ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์กับบุคคลและความรับผิดชอบต่อสังคม			ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ		
		1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3		
1.3 กลุ่มวิชาเฉพาะเลือก (ต่อ)																			
01-113-306	ชีวเคมีทางโภชนาการ	○	●	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
01-113-307	โภชนาการชุมชน	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
01-113-308	โภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
01-113-309	โภชนาการคลินิก	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
01-113-310	อาหารเพื่อสุขภาพ		●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
01-113-311	โภชนศึกษาและการให้คำปรึกษาด้านโภชนาการ	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
01-113-312	โภชนบำบัดทางการแพทย์		●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
01-113-313	โภชนาการสำหรับกีฬาและการออกกำลังกาย	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
01-113-314	โภชนศาสตร์ผู้สูงอายุ		●		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
01-114-205	เคมีอาหาร	●				○				○									
01-114-307	หลักการแปรรูปอาหาร	●				○				○									
01-114-308	การวางแผนการผลิต	●	○					○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
01-114-309	การควบคุมและประกันคุณภาพอาหาร	●						○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
01-114-310	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	○	●						○					○	○	○	○		
01-114-311	การแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
1.4 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ																			
01-111-314	การเตรียมสหกิจศึกษาและฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
01-111-315	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
01-111-416	สหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
01-111-417	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพเฉพาะทางด้านอาหารและโภชนาการ	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		

หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา

1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน (เกรด)

ให้พิจารณาจากพัฒนาการของนักศึกษา ความประพฤติ การสังเกตพฤติกรรมการเรียน การร่วมกิจกรรม การสอบ หรือวิธีการอื่นใดที่กำหนดไว้ในหลักสูตรรายวิชา การวัดผลการศึกษาอาจมีหลายครั้งในระหว่างภาคการศึกษา และมีการวัดผลการศึกษาเมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษาอย่างน้อยภาคการศึกษาละหนึ่งครั้ง เพื่อประเมินผลการศึกษา

นักศึกษาที่มีสิทธิได้รับการประเมินผลการศึกษาแต่ละรายวิชา ต้องมีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่าร้อยละแปดสิบของระยะเวลาศึกษาทั้งหมดของแต่ละรายวิชา เว้นแต่ได้รับอนุญาตเป็นกรณีพิเศษจากอาจารย์ผู้สอน

การประเมินผลการศึกษาสำหรับรายวิชาที่มีการประเมินผลเป็นระดับคะแนน มีลำดับขั้นดังนี้

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

กรณีที่ไม่มีผลการประเมินผลเป็นระดับคะแนน ให้ประเมินผลการศึกษาเป็นสัญลักษณ์ดังนี้

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 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษาที่ไม่สำเร็จการศึกษา

2.1.1 ประเมินรายละเอียดรายวิชาว่าผลการเรียนรู้ที่กำหนดสอดคล้องกับความรับผิดชอบในหลักสูตร

2.1.2 ประเมินข้อสอบของรายวิชาว่าครอบคลุมผลการเรียนรู้ตามที่กำหนดในรายละเอียดวิชา

2.1.3 การเปรียบเทียบวิเคราะห์คะแนน

2.2 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้หลังนักศึกษาสำเร็จการศึกษา

2.2.1 ภาวะการปฏิบัติงานของบัณฑิต ประเมินจากบัณฑิตแต่ละรุ่นที่สำเร็จการศึกษาในด้านของระยะเวลาในการหางานทำ ความคิดเห็นต่อความรู้ ความสามารถ ความมั่นใจของบัณฑิตในการประกอบอาชีพ

2.2.2 การประเมินจากสถานประกอบการ โดยการสัมภาษณ์หรือการส่งแบบสอบถามเพื่อประเมินความพึงพอใจในบัณฑิตที่ทำงานในสถานประกอบการ

2.2.3 การประเมินจากบัณฑิตที่ไปประกอบอาชีพ ในแง่ของความพร้อม และความรู้จากรายวิชาที่เรียนในหลักสูตรที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพของบัณฑิต รวมทั้งเปิดโอกาสให้เสนอข้อคิดเห็นเพื่อนำไปใช้ในการปรับหลักสูตรให้ดียิ่งขึ้น

3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษา

3.1 นักศึกษาได้ขึ้นทะเบียนเป็นบัณฑิตของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย โดยต้องศึกษารายวิชาต่าง ๆ ครบถ้วนตามหลักสูตรและข้อกำหนดของสาขาวิชา มีหน่วยกิตสะสมไม่ต่ำกว่าที่หลักสูตรกำหนดไว้ และได้ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 2.00

3.2 เป็นผู้มีความประพฤติที่ไม่ขัดต่อระเบียบของมหาวิทยาลัย และต้องผ่านการเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตรตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด และมีใบแสดงผลกิจกรรม

3.3 นักศึกษาต้องผ่านเกณฑ์การทดสอบวัดสมรรถนะพื้นฐานและสมรรถนะวิชาชีพตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด และได้รับใบรับรอง

หมวดที่ 6 การพัฒนาอาจารย์

1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่ที่เป็นพนักงานมหาวิทยาลัย

1.1 เข้าร่วมโครงการอบรมบุคลากรสายผู้สอนบรรจุใหม่ ซึ่งมีการปฐมนิเทศ แนะนำ การเป็นครูแก่อาจารย์ใหม่ให้มีความรู้และเข้าใจนโยบายของ สาขา/คณะ/มหาวิทยาลัยตลอดจนในหลักสูตรที่สอน

1.2 มอบหมายอาจารย์อาวุโสเป็นอาจารย์พี่เลี้ยง เพื่อให้คำแนะนำและปรึกษา เพื่อเรียนรู้และปรับตัวเข้าสู่การเป็นอาจารย์ โดยเฉพาะอย่างยิ่งเน้นถึงคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณของความเป็นครูอาจารย์ และการทำงานร่วมกันเป็นหมู่คณะ

1.3 ประเมินติดตามความก้าวหน้าในการปฏิบัติงานของอาจารย์ใหม่ โดยให้เป็นไปตามมาตรฐานของมหาวิทยาลัย

การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่ที่เป็นอาจารย์พิเศษ

สำหรับอาจารย์พิเศษ จัดให้มีการแนะนำเกี่ยวกับรูปแบบการสอนทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ

2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์

2.1 การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล

2.1.1 จัดการประเมินผลด้านการสอนโดยมีส่วนร่วมทั้งผู้เรียน ผู้สอน และผู้บริหาร

2.1.2 จัดการประเมินโดยผู้ร่วมงาน

2.1.3 ส่งเสริมให้มีงานวิจัยในชั้นเรียน

2.1.4 ส่งเสริมและพัฒนาในการนำเทคโนโลยีและนวัตกรรมทางการศึกษามาใช้

2.2 การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านอื่น ๆ

2.2.1 มีการกระตุ้นและสนับสนุนให้อาจารย์ผลิตผลงานทางวิชาการ และสนับสนุนให้อาจารย์เข้ารับการฝึกอบรมหรือประชุมสัมมนาทางวิชาการ การวิจัย ที่เป็นประโยชน์ในการเรียนการสอน และการพัฒนาตนเอง

2.2.2 ส่งเสริมงานวิจัยและบริการทางวิชาการที่เป็นประโยชน์ต่อท้องถิ่นและชุมชน

2.2.3 ส่งเสริมการศึกษา อบรม และดูงานที่มีประโยชน์ต่อการผลิตผลงานทางวิชาการ

หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร

การดำเนินงานของหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2560) เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 และระบบประกันคุณภาพการศึกษาระดับอุดมศึกษาของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา พ.ศ. 2557 รวมทั้งเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 โดยใช้เกณฑ์การประเมิน 6 องค์ประกอบ ดังนี้ 1) การกำกับมาตรฐาน 2) บัณฑิต 3) นักศึกษา 4) อาจารย์ 5) หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน 6) สิ่งสนับสนุน การเรียนรู้ และหลักสูตรมีการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ระบุไว้ในแต่ละปี

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

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

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 การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ โดยหลักสูตรมีการประเมินคุณภาพบัณฑิตในมุมมองของผู้ใช้บัณฑิต ซึ่งต้องได้คะแนนไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5

2.2 การมีงานทำหรือประกอบอาชีพอิสระของผู้สำเร็จการศึกษาของหลักสูตรภายใน 1 ปี ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของผู้สำเร็จการศึกษา

3. นักศึกษา หลักสูตรให้ความสำคัญกับนักศึกษาโดยมีการดำเนินการดังนี้

3.1 การรับนักศึกษา หลักสูตรมีระบบและกลไกดำเนินการรับและการเตรียมความพร้อมให้กับนักศึกษา โดยในการดำเนินการรับศึกษากำหนดให้มีคุณสมบัติของนักศึกษาที่สอดคล้องกับธรรมชาติของหลักสูตร มีการกำหนดเกณฑ์รับเข้าที่โปร่งใสชัดเจน การคัดเลือกนักศึกษาที่มีคุณสมบัติและความพร้อมเข้าศึกษาในหลักสูตร และมีกิจกรรมเตรียมความพร้อมด้านวิชาการก่อนเข้าศึกษา มีการปรับพื้นฐานความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ และระบบสารสนเทศ เพื่อให้สามารถสำเร็จการศึกษาได้ในระยะเวลาที่กำหนด

3.2 การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา หลักสูตรมีระบบและกลไกในการควบคุมการให้คำปรึกษาวิชาการ และแนะแนวแก่นักศึกษา รวมทั้งมีการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 เพื่อให้นักศึกษาเรียนอย่างมีความสุขและมีทักษะที่จำเป็นต่อการประกอบอาชีพในอนาคต

3.3 หลักสูตรมีการบริหารจัดการให้นักศึกษามีความพร้อมและมีความพึงพอใจต่อการบริหารหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 รวมทั้งมีการเปิดโอกาสให้มีช่องทางให้นักศึกษาได้ให้ข้อเสนอแนะ และมีการปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอแนะของนักศึกษา เพื่อให้มีนักศึกษาคงอยู่และสำเร็จตามแผนการศึกษาของหลักสูตร

4. อาจารย์

4.1 การบริหารและพัฒนาอาจารย์ หลักสูตรมีระบบและกลไกในการบริหารและพัฒนาอาจารย์ที่ครอบคลุมประเด็น ระบบการรับและแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร ระบบการบริหารอาจารย์ และระบบการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ เพื่อให้ได้อาจารย์ที่มีคุณภาพ ที่ทำให้หลักสูตรมีอาจารย์ที่มีคุณสมบัติเหมาะสมทั้งในด้านคุณวุฒิการศึกษาและตำแหน่งทางวิชาการเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรอย่างต่อเนื่อง และมีการส่งเสริมให้มีการเพิ่มพูนความรู้ความสามารถของอาจารย์ เพื่อสร้างความเข้มแข็งทางวิชาการของหลักสูตร

4.2 คุณภาพอาจารย์ มีการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร ให้มีคุณวุฒิและตำแหน่งทางวิชาการ รวมทั้งมีความเชี่ยวชาญทางสาขาวิชาชีพ มีประสบการณ์ที่เหมาะสมกับการผลิตบัณฑิต และมีความก้าวหน้าในการผลิตผลงานวิชาการอย่างต่อเนื่องให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานของหลักสูตรเพื่อการผลิตบัณฑิตอย่างมีคุณภาพ

4.3 หลักสูตรมีการบริหารจัดการให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตรคงอยู่ และมีความพึงพอใจต่อการบริหารหลักสูตร และมีผลการประเมินความพึงพอใจไม่น้อยกว่า 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 และการทำงานบำรู้งศิลปะและวัฒนธรรม ให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานการประกันคุณภาพการศึกษาตามที่สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษากำหนด ที่ทำให้กระบวนการจัดการเรียนการสอนตอบสนองความแตกต่างของผู้เรียน การจัดการเรียนการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ก่อให้เกิดผลการเรียนรู้บรรลุเป้าหมาย

5.3 การประเมินผู้เรียน หลักสูตรมีระบบและกลไกในการประเมินผู้เรียนตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 มีการตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาและกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอนและหลักสูตร (มคอ.5 มคอ.6 และ มคอ.7) และมีการทวนสอบผลการเรียนรู้ในรายวิชาไม่น้อยกว่าร้อยละ 25 ของวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา เพื่อให้ได้ข้อมูลสารสนเทศที่เป็นประโยชน์ต่อการปรับปรุงการเรียนการสอนและการพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา ให้นักศึกษาพัฒนาวิธีการเรียนจนเกิดการเรียนรู้ และเป็นไปตามความคาดหวังของหลักสูตร ด้วยวิธีการ เครื่องมือประเมินที่เชื่อถือได้ ที่ทำให้ผู้สอนและผู้เรียนมีแนวทางในการปรับปรุงพัฒนาการเรียนการสอนต่อไป

5.4 หลักสูตรมีการบริหารจัดการตามตัวบ่งชี้การดำเนินงานเป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติที่ปรากฏในหลักสูตร หมวด 7 ข้อที่ 7 โดยมีผลการดำเนินงานรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ระบุไว้ในแต่ละปี

6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

หลักสูตรมีระบบและกลไกในการจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ เพื่อให้มีปริมาณเพียงพอและเหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอนตามธรรมชาติของหลักสูตร มีคุณภาพพร้อมใช้งาน ผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ได้คะแนนไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5 และมีกระบวนการปรับปรุงเพื่อเสริมสนับสนุนให้นักศึกษาสามารถเรียนรู้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ ประสิทธิผลตามมาตรฐานการเรียนรู้

6.1 การบริหารงบประมาณ

จัดสรรงบประมาณประจำปี ทั้งงบประมาณแผ่นดินและเงินรายได้เพื่อจัดซื้อตำรา สื่อการเรียนการสอน สื่อทัศนูปกรณ์ และวัสดุครุภัณฑ์อย่างเพียงพอเพื่อสนับสนุนการเรียนการสอนในชั้นเรียน และสร้างสภาพแวดล้อมให้เหมาะสมกับการเรียนรู้ด้วยตนเองของนักศึกษา

มคอ.2

6.2 ทรัพยากรการเรียนการสอนที่มีอยู่เดิม

สำนักหอสมุดกลางมีความพร้อมด้านหนังสือ ตำรา และการสืบค้นผ่านฐานข้อมูล โดยมีหนังสือทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ รวมทั้งวารสารด้านอาหารและโภชนาการและฐานข้อมูลที่จะให้สืบค้น นอกจากนี้คณะมีอุปกรณ์ที่ใช้สนับสนุนการจัดการเรียนการสอนอย่างพอเพียง สำหรับหลักสูตรมีห้องปฏิบัติการและครุภัณฑ์หลักที่จำเป็นในการจัดการเรียนการสอน ดังนี้

6.2.1 ห้องบรรยาย ใช้อาคารเรียนสาขาคหกรรมศาสตร์ คณะศิลปศาสตร์ ประกอบด้วย

- | | | |
|----------------|-----------------|--------------|
| (1) ห้องบรรยาย | ขนาด 40 ที่นั่ง | จำนวน 3 ห้อง |
| (2) ห้องบรรยาย | ขนาด 80 ที่นั่ง | จำนวน 2 ห้อง |

อุปกรณ์ห้องบรรยายแต่ละห้องมีอุปกรณ์การสอน/ครุภัณฑ์ดังนี้

ลำดับที่	ชื่อครุภัณฑ์	จำนวน
1	เครื่องโปรเจคเตอร์พร้อมจอรับภาพ	1 ชุด
2	เครื่องคอมพิวเตอร์	1 ชุด
3	เครื่องมัลติมีเดีย	1 เครื่อง

6.2.2 ห้องปฏิบัติการ ใช้ห้องปฏิบัติการประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ประกอบด้วย

- 1) ห้องปฏิบัติสาธิตอาหาร จำนวน 1 ห้อง

ห้องปฏิบัติสาธิตอาหาร มีเครื่องมือและครุภัณฑ์หลักดังนี้

ลำดับที่	ชื่อครุภัณฑ์	จำนวน
1	ชุดครัวหน่วยสาธิต	1 ชุด
2	เตาอบปรุงอาหารชนิดฝัง	1 ชุด
3	เตาอบอาหารชนิดใช้คลื่นไฟฟ้า	1 เต้า
4	เตาไฟฟ้า 4 หัวเต้า	1 เต้า
5	เครื่องตุ๋นควั่น	1 เครื่อง
6	เครื่องล้างจาน	1 เครื่อง
7	เครื่องขยายเสียงและลำโพง	1 ชุด
8	เครื่องมัลติมีเดียโปรเจคเตอร์	1 เครื่อง
9	เครื่องฉายภาพ 3 มิติ	1 เครื่อง
10	จอรับภาพไฟฟ้า	1 จอ
11	เครื่องทำน้ำบริสุทธิ์	1 เครื่อง
12	เครื่องปรับอากาศแบบติดผนัง	3 เครื่อง
13	โต๊ะฟังก์คำบรรยาย	8 ชุด
14	เก้าอี้ฟังก์คำบรรยาย	30 ตัว

ลำดับที่	ชื่อครุภัณฑ์	จำนวน
15	เตาอบไมโครเวฟ	1 เตา
16	LCD TV	1 ชุด
17	คอมพิวเตอร์ชนิดตั้งโต๊ะ	1 เครื่อง
18	อุปกรณ์เครื่องครัว	1 ชุด
19	คอมพิวเตอร์ชนิดพกพา	1 เครื่อง

2) ห้องปฏิบัติการฝึกทักษะวิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ จำนวน 1 ห้อง
ห้องปฏิบัติการฝึกทักษะวิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ มีเครื่องมือและครุภัณฑ์หลักดังนี้

ลำดับที่	ชื่อครุภัณฑ์	จำนวน
1	เตาหุงต้มแก๊ส 4 หัวเตา ชนิดมีเตาอบพร้อมเตาผัดแผ่นเรียบ	1 เตา
2	เตาทอดไฟฟ้า	1 เตา
3	เตาผัดชนิด 2 หัวเตา	1 เตา
4	เตาซุสสแตนเลส	1 เตา
5	ตู้เคาน์เตอร์สแตนเลส	1 ตัว
6	ชั้นแร้ววางจาน 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

3) ห้องปฏิบัติอาหารไทยและขนมไทย จำนวน 2 ห้อง
ห้องปฏิบัติอาหารไทยและขนมไทย 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

มคอ.2

ลำดับที่	ชื่อครุภัณฑ์	จำนวน
8	ตู้แช่แข็งแบบเคาน์เตอร์	2 ตู้
9	เครื่องชั่งแบบดิจิตอล	4 เครื่อง
10	เครื่องผสมอาหาร	4 เครื่อง
11	เครื่องบดสับอาหาร	2 เครื่อง
12	โต๊ะทำงานพร้อมลิ้นชักเปิด	16 ตัว
13	ชั้นชี	4 ชั้น

4) ห้องทดสอบสมรรถนะวิชาชีพผู้ประกอบการ จำนวน 2 ห้อง
ห้องทดสอบสมรรถนะวิชาชีพผู้ประกอบการ มีเครื่องมือและครุภัณฑ์หลักดังนี้

ลำดับที่	ชื่อครุภัณฑ์	จำนวน
1	ชุดปฏิบัติการอาหาร	6 ชุด
2	เตาฟรุ้ง	6 ชุด
3	เตาจีน	6 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	เครื่องชั่งระบบดิจิตอล	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	2 ตู้
18	ตู้แช่เย็นแบบเย็น 4 ประตู	2 ตู้
19	เครื่องกรองน้ำ 2 อุณหภูมิ	1 เครื่อง

5) ห้องปฏิบัติการวิเคราะห์เคมีอาหาร จำนวน 2 ห้อง
 ห้องปฏิบัติการวิเคราะห์เคมีอาหาร 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	ตู้แช่อุณหภูมิต่ำ -80 ซ.	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	เครื่องวัดความชื้นชนิด	1 เครื่อง
13	ตู้ดูดควันพิษ	3 ตู้
14	ชุดโต๊ะปฏิบัติการ	2 ชุด
15	เตาเผาถ้ำ	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

มคอ.2

6) ห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยาอาหาร จำนวน 1 ห้อง

ห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยาอาหาร มีเครื่องมือและครุภัณฑ์หลักดังนี้

ลำดับที่	ชื่อครุภัณฑ์	จำนวน
1	กล้องจุลทรรศน์ชนิด 2 กระบอกตา	10 กล้อง
2	หม้อนึ่งฆ่าเชื้ออัตโนมัติ	1 เครื่อง
3	ตู้บ่มเชื้อ	2 ตู้
4	ตู้ปลอดเชื้อ	1 ตู้
5	เครื่องนับจำนวนโคโลนี	1 เครื่อง
6	เครื่องตีบดผสมตัวอย่าง	1 เครื่อง
7	เครื่องผสมสารในหลอด	4 เครื่อง
8	เครื่องเขย่าสำหรับเพาะเชื้อ	1 เครื่อง

7) ห้องปฏิบัติการแปรรูปอาหาร จำนวน 1 ห้อง

ห้องปฏิบัติการแปรรูปอาหาร มีเครื่องมือและครุภัณฑ์หลักดังนี้

ลำดับที่	ชื่อครุภัณฑ์	จำนวน
1	เตาอบแห้งไฟฟ้า	1 เครื่อง
2	เครื่องทำน้ำร้อน	1 เครื่อง
3	เครื่องปิดผนึกแบบสุญญากาศ	1 เครื่อง
4	อุปกรณ์ปิดฝาจิบ	1 ชุด
5	เครื่องปิดฝาฟอยด์แบบทำเหยียบ	1 ชุด
6	เครื่องแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์	1 ชุด
7	เครื่องบดสับผสม	1 เครื่อง
8	เครื่องเตรียมผักเอนกประสงค์	1 เครื่อง
9	เครื่องสกัดน้ำผลไม้	1 เครื่อง
10	อุปกรณ์มัดไส้กรอกและแหนม	1 ชุด
11	ถังหมักไวน์	1 ใบ
12	เครื่องซังไฟฟ้า	4 เครื่อง
13	หม้อนึ่งฆ่าเชื้อจุลินทรีย์	1 ใบ
14	เครื่องผนึกฝากระป๋อง	1 เครื่อง
15	อุปกรณ์ปิดฝากระป๋องใช้มือหมุน	1 เครื่อง

6.3 การจัดหาทรัพยากรการเรียนการสอนเพิ่มเติม

มีการประสานงานกับสำนักหอสมุดกลางในการจัดซื้อหนังสือ ตำราที่เกี่ยวข้องและสื่อการเรียนการสอนที่จำเป็น เพื่อให้บริการอาจารย์และนักศึกษาได้ค้นคว้าและใช้ประกอบการเรียนการสอน อาจารย์ผู้สอนแต่ละรายวิชาจะมีส่วนร่วมในการเสนอแนะรายชื้อหนังสือ ตำรา หรือวารสารด้านอาหารและโภชนาการ ตลอดจนสื่ออื่น ๆ ที่จำเป็น และมีส่วนร่วมในการวางแผนงบประมาณจัดซื้อ เพื่อให้มีทรัพยากรการเรียนการสอนอย่างเพียงพอ รวมทั้งสื่อโสตทัศนศึกษา เช่น เครื่องมัลติมีเดีย โปรเจคเตอร์ คอมพิวเตอร์ เป็นต้น ทั้งนี้เพื่อให้การเรียนการสอนดำเนินไปอย่างมีประสิทธิภาพ จึงมีการกำหนดขั้นตอนในการจัดหาทรัพยากรการเรียนการสอนเพิ่มเติม ดังนี้

6.3.1 สำรวจทรัพยากรการเรียนการสอนที่ต้องการเพิ่มเติม โดยจัดการทรัพยากรที่เน้นการใช้ทรัพยากรร่วมกัน

6.3.2 เสนอโครงการบรรจุในแผนปฏิบัติการประจำปี

6.3.3 เสนอของบประมาณสนับสนุน

6.4 การประเมินความเพียงพอของงบประมาณ

จัดให้มีเจ้าหน้าที่ประจำเพื่อดูแลการใช้งานอุปกรณ์การเรียนการสอน ห้องปฏิบัติการและประเมินความพอเพียงและความพร้อมในการใช้งาน สำหรับหนังสือ ตำราจัดให้มีผู้ประสานงานกับหอสมุดกลางในการเก็บข้อมูล การใช้บริการยืมหนังสือ ทำให้ทราบว่าหนังสือกลุ่มวิชาใดยังไม่เพียงพอต่อความต้องการ ซึ่งจะดำเนินการจัดหาเพิ่มเติม

7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)

หลักสูตรมีการบริหารจัดการหลักสูตรให้เป็นไปตามระบบการประกันคุณภาพหลักสูตรและ
เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ โดยมีการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้ไม่น้อยกว่า
ร้อยละ 80 ของตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ระบุไว้ในแต่ละปี

องค์ประกอบ	ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีที่1	ปีที่2	ปีที่3	ปีที่4	ปีที่5
1. การกำกับ มาตรฐาน	1) มีการบริหารจัดการให้มีจำนวนและคุณสมบัติของ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำ หลักสูตร เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับ ปริญญาตรี พ.ศ. 2558 และสภาวิชาชีพกำหนด (ถ้ามี)	x	x	x	x	x
	2) มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา	x	x	x	x	x
	3) มีการปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด (ภายใน 5 ปี) ตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร					x
2. บัณฑิต	4) ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิต โดยการประเมินคุณภาพบัณฑิตให้ครอบคลุมผล การเรียนรู้อย่างน้อย 5 ด้าน คือ 1) ด้านคุณธรรม จริยธรรม 2) ด้านความรู้ 3) ด้านทักษะทางปัญญา 4) ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความ รับผิดชอบ และ 5) ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ และ มีคะแนนประเมินไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5					x
	5) มีการสำรวจติดตามการมีงานทำของบัณฑิต ไม่น้อย กว่าร้อยละ 70 ของบัณฑิตที่จบการศึกษา และ ผลการมีงานทำหรือประกอบอาชีพอิสระของผู้สำเร็จ การศึกษาของหลักสูตรภายใน 1 ปี ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80 ของผู้ตอบแบบสำรวจ					x
3. นักศึกษา	6) มีระบบและกลไกดำเนินงานครอบคลุมประเด็น 1) การรับและการเตรียมความพร้อมให้กับนักศึกษา 2) การควบคุมดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและ แนะแนวแก่นักศึกษา 3) การพัฒนาศักยภาพ นักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ ในศตวรรษที่ 21 และ 4) มีช่องทางการรับ ข้อเสนอแนะของนักศึกษาและการปรับปรุง ตามข้อเสนอแนะ และผลการดำเนินงานตามระบบ มีคะแนนประเมินไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5	x	x	x	x	x

องค์ประกอบ	ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีที่1	ปีที่2	ปีที่3	ปีที่4	ปีที่5
4. อาจารย์	7) มีระบบและกลไกดำเนินงานครอบคลุมประเด็น 1) ระบบการรับและแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร 2) ระบบการบริหารอาจารย์ และ 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 ได้รับการปฐมนิเทศ หรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน	x	x	x	x	x
	10) อาจารย์ประจำทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง	x	x	x	x	x
	11) จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน ได้รับการพัฒนาวิชาการ และ/หรือวิชาชีพไม่น้อยกว่า ร้อยละ 50 ต่อปี	x	x	x	x	x
5. หลักสูตร การเรียน การสอน การประเมิน ผู้เรียน	12) มีระบบและกลไกดำเนินงานครอบคลุมประเด็น 1) การออกแบบหลักสูตรและปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าในศาสตร์สาขาวิชา 2) การปรับปรุงสาระรายวิชาในแต่ละปีการศึกษา 3) การกำหนดผู้สอน 4) การกำกับ ติดตาม การตรวจสอบการจัดทำแผนการเรียนรู้และการจัดการเรียนการสอน 5) การจัดการเรียนการสอนที่มีการบูรณาการกับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคมและการทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม 6) การประเมินผู้เรียนตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ และ 7) การกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอนและมีการทวนสอบผลการเรียนรู้ และผลการดำเนินงานตามระบบ มีคะแนนประเมินไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5	x	x	x	x	x
	13) มีรายละเอียดของรายวิชา และประสบการณ์ภาคสนาม ตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษา ให้ครบทุกวิชา	x	x	x	x	x

องค์ประกอบ	ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีที่1	ปีที่2	ปีที่3	ปีที่4	ปีที่5
	14) จัดทำรายงานผลการดำเนินงานรายวิชา และ ประสบการณ์ภาคสนาม ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษา ที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา	x	x	x	x	x
	15) จัดทำรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปี การศึกษา	x	x	x	x	x
	16) มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตาม มาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดใน มคอ.3 และ มคอ.4 อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอน ในแต่ละปีการศึกษา	x	x	x	x	x
	17) มีแผนการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือการประเมินผลการเรียนรู้จาก ผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่แล้ว		x	x	x	x
	18) ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิต ใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.0				x	x
6. สิ่งสนับสนุน การเรียนรู้	19) มีระบบและกลไกดำเนินงาน การจัดหาสิ่งสนับสนุน การเรียนรู้เพื่อให้มีปริมาณเพียงพอและเหมาะสมต่อ การจัดการเรียนการสอนตามธรรมชาติของหลักสูตร และผลการดำเนินงานตามระบบ มีคะแนนประเมิน ไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5	x	x	x	x	x
รวมตัวบ่งชี้ในแต่ละปี		14	15	15	16	19

หมวดที่ 8 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

1. การประเมินประสิทธิผลของการสอน

1.1 การประเมินกลยุทธ์การสอน

กระบวนการที่ใช้ในการประเมินและพัฒนาการเรียนการสอน จะพิจารณาจากตัวผู้เรียนโดยอาจารย์ผู้สอนประเมินผู้เรียนในทุก ๆ หัวข้อที่ทำการสอนว่ามีความเข้าใจหรือไม่ โดยอาจประเมินจากการทดสอบย่อย การสังเกตพฤติกรรมของนักศึกษาระหว่างอยู่ในชั้นเรียน เช่น การตอบคำถาม เมื่ออาจารย์ผู้สอนรวบรวมข้อมูลจากที่กล่าวข้างต้นแล้ว จะประเมินเบื้องต้นได้ว่า ผู้เรียนมีความเข้าใจหรือไม่ หากวิธีการสอนที่ใช้ไม่สามารถทำให้ผู้เรียนเข้าใจได้ จะต้องมีการปรับเปลี่ยนวิธีสอนใหม่ การทดสอบกลางภาคและปลายภาค จะสามารถชี้ได้ว่าผู้เรียนมีความเข้าใจหรือไม่ในเนื้อหาที่ได้สอนไป หากพบว่ามีปัญหา ควรนำปัญหาที่พบมาทำการวิจัยในชั้นเรียนเพื่อพัฒนาการเรียนการสอนต่อไป

1.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

ให้นักศึกษาได้มีการประเมินผลการสอนของอาจารย์ในทุกด้าน ทั้งด้านทักษะกลยุทธ์การสอน การตรงต่อเวลา การชี้แจงเป้าหมาย วัตถุประสงค์รายวิชา ชี้แจงเกณฑ์การประเมินผลรายวิชา และ การใช้สื่อการสอนในทุกรายวิชา

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

2.3.1 แบบประเมินความพึงพอใจต่อคุณภาพของบัณฑิต โดยผู้ใช้บัณฑิต

2.3.2 การประชุมทบทวนหลักสูตร โดยผู้ทรงคุณวุฒิ ผู้ใช้บัณฑิต

3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

ให้ประเมินตามตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ระบุไว้ในหมวดที่ 7 ข้อ 7 โดยคณะกรรมการประเมินคุณภาพการศึกษาระดับหลักสูตร

4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุง

4.1 ผู้รับผิดชอบรายวิชาทบทวนผลการประเมินประสิทธิภาพของการสอนในรายวิชาที่รับผิดชอบทำการปรับปรุงในหัวข้อที่มีปัญหา เมื่อสิ้นภาคการศึกษา จัดทำรายงานผลการดำเนินการรายวิชา (มคอ.3 และ/หรือ มคอ.5) เสนอหัวหน้าสาขาผ่านอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

4.2 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรติดตามผลการดำเนินการตามตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานจากการประเมินคุณภาพภายในสาขาวิชา

4.3 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรสรุปผลการดำเนินการหลักสูตรประจำปี (มคอ.7) โดยรวบรวมข้อมูลการประเมินประสิทธิภาพของการสอน รายงานรายวิชา รายงานผลการประเมินการสอน และสิ่งอำนวยความสะดวก รายงานผลการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา รายงานผลการประเมินหลักสูตร รายงานผลการประเมินคุณภาพภายใน ความคิดเห็นของผู้ทรงคุณวุฒิ จัดทำรายงานผลการดำเนินการหลักสูตรประจำปี เสนอหัวหน้าสาขา

4.4 ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตร พิจารณาทบทวนสรุปผลการดำเนินการหลักสูตร จากร่างรายงานผลการดำเนินการหลักสูตรและความคิดเห็นของผู้ทรงคุณวุฒิ ระดมความคิดเห็น วางแผนปรับปรุงการดำเนินการเพื่อใช้ในรอบการศึกษาต่อไป โดยจัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร เสนอคณบดีผ่านหัวหน้าสาขา เพื่อรายงานคณะกรรมการประจำคณะ

ภาคผนวก ก

รายละเอียดเหตุผลและความจำเป็นในการปรับปรุงหลักสูตร

จากสถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรม ข้อเสนอแนะของผู้ใช้บัณฑิต ศิษย์เก่าและศิษย์ปัจจุบัน และผลการดำเนินงานใน มคอ.7 ของหลักสูตรเดิม มีผลทำให้ต้องมีการปรับปรุงหลักสูตรให้ก้าวทันการเปลี่ยนแปลงและตอบสนองผลการประเมินดังกล่าว เพื่อให้การผลิตบัณฑิตมีสมรรถนะวิชาชีพที่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญในศาสตร์ที่ทันสมัย สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ที่ได้รับในการพัฒนาตนเองและสร้างงานที่สามารถแข่งขันได้ในระดับสากล

หลักสูตรครุศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ จึงจำเป็นต้องปรับปรุงหลักสูตรเพื่อให้สอดคล้องกับสภาพเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรมและสามารถตอบสนองความต้องการของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต เพื่อให้ผลการเรียนรู้ของบัณฑิตสอดคล้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัยที่มุ่งเน้นการผลิตบัณฑิตในระดับอุดมศึกษาให้มีวิชาชีพพื้นฐานด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สามารถสร้างงานวิจัย สิ่งประดิษฐ์ นวัตกรรมสู่การผลิตและการบริการ การบริการวิชาการแก่สังคม เพื่อการมีอาชีพอิสระและสามารถพัฒนาอาชีพให้แข่งขันได้ในตลาดการค้า และส่งเสริมบัณฑิตให้มีการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและสิ่งแวดล้อม โดยมีรายละเอียดประเด็นที่นำมาพิจารณาและปรับปรุงดังนี้

1. สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรม

เหตุผลในการปรับปรุง	แนวทางการปรับปรุง	วิธีการดำเนินงานและผลการปรับปรุง
1.1 จากแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560-2564) ในด้านเศรษฐกิจที่มีการสนับสนุนให้มีการขยายตลาดที่มีตราสินค้าและช่องทางการตลาดที่เป็นของตนเอง	1.1 ปรับปรุงเนื้อหารายวิชา คำอธิบายรายวิชาให้มีความทันสมัย เพื่อให้สอดคล้องกับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 12 ด้านเศรษฐกิจ	1.1 ทำการปรับปรุงเนื้อหาและคำอธิบายรายวิชาและเพิ่มเติมรายวิชาใหม่ ในรายวิชาดังต่อไปนี้ 01-111-206 อาหารเอเชีย 01-111-207 อาหารยุโรป 01-111-208 ขนมอบ 01-111-310 ขนมไทย 01-111-311 อาหารไทยวิถีใต้ 01-111-312 อาหารฮาลาล 01-111-313 อาหารจานหวาน 01-112-303 การจัดการอาหารว่างและเครื่องดื่ม 01-112-305 การจัดการธุรกิจอาหาร 01-112-308 อาหารแนวใหม่ 01-113-310 อาหารเพื่อสุขภาพ 01-114-311 การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร

มคอ.2

เหตุผลในการปรับปรุง	แนวทางการปรับปรุง	วิธีการดำเนินงานและผลการปรับปรุง
1.2 จากแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560 - 2564) ในด้านสังคม ที่มีแนวโน้มเป็นสังคมผู้สูงอายุ	1.2 ปรับปรุงเนื้อหารายวิชาคำอธิบายรายวิชาให้มีความทันสมัยเพื่อให้สอดคล้องกับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 12 ด้านสังคม	1.2 ทำการปรับปรุงเนื้อหาและคำอธิบายรายวิชาและเพิ่มเติมรายวิชาใหม่ ในรายวิชาดังต่อไปนี้ 01-113-203 โภชนศาสตร์ในวิถีชีวิต 01-113-310 อาหารเพื่อสุขภาพ 01-113-314 โภชนศาสตร์ผู้สูงอายุ 01-114-310 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

2. ข้อเสนอแนะของผู้ใช้บัณฑิต ศิษย์เก่าและศิษย์ปัจจุบัน

เหตุผลในการปรับปรุง	แนวทางการปรับปรุง	วิธีการดำเนินงานและผลการปรับปรุง
2.1 ผู้ใช้บัณฑิตต้องการให้มีการเพิ่มศัพท์เทคนิคและให้มีการบูรณาการระหว่างความรู้กับการปฏิบัติ	2.1 ปรับปรุงเนื้อหาวิชาและเพิ่มกรณีศึกษาเพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต	2.1.1 ทำการปรับปรุงเนื้อหาโดยการเพิ่มศัพท์เทคนิคในรายวิชาดังต่อไปนี้ 01-111-101 หลักการประกอบอาหาร 01-111-203 ภาษาอังกฤษในงานอาชีพอาหารและโภชนาการ 01-112-201 การบริการอาหารและเครื่องดื่ม 01-113-308 โภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร 01-113-311 โภชนศึกษาและการให้คำปรึกษาด้านโภชนาการ 01-113-312 โภชนบำบัดทางกายภาพ 2.1.2 เพิ่มกรณีศึกษาในรายวิชาต่อไปนี้ 01-113-308 โภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร 01-113-311 โภชนศึกษาและการให้คำปรึกษาด้านโภชนาการ 01-113-312 โภชนบำบัดทางกายภาพ

เหตุผลในการปรับปรุง	แนวทางการปรับปรุง	วิธีการดำเนินงานและผลการปรับปรุง
2.2 นักศึกษาชั้นปีสุดท้ายและบัณฑิตใหม่ต้องการให้มีการเพิ่มทักษะในการใช้เครื่องมือในห้องปฏิบัติการและเพิ่มกิจกรรมที่เสริมทักษะในการปฏิบัติการ	2.2 ปรับวิธีการสอน	2.2.1 เพิ่มการแนะนำและการฝึกปฏิบัติการใช้เครื่องมือในห้องปฏิบัติการ 2.2.2 เพิ่มกิจกรรมที่เสริมทักษะในการปฏิบัติการ

3. ปรับปรุงจากผลการดำเนินงานใน มคอ. 7 ของหลักสูตรเดิม

เหตุผลในการปรับปรุง	แนวทางการปรับปรุง	วิธีการดำเนินงานและผลการปรับปรุง
3.1 เพิ่มหน่วยกิตปฏิบัติให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัยและยึดตามเกณฑ์มาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา 3.2 เพิ่ม/ลดเนื้อหาในรายวิชา	3.1 ปรับการจัดชั่วโมงเรียนให้เป็นภาคปฏิบัติมากขึ้น 3.2 ปรับปรุงเนื้อหาวิชา คำอธิบายรายวิชา 3.3 เปลี่ยนแปลงวิธีการสอน	3.1 เพิ่มหน่วยกิตปฏิบัติในรายวิชาที่เกี่ยวข้องกับทักษะในการปฏิบัติงาน 3.2 เพิ่มรายวิชาที่มีความจำเป็นในการประกอบอาชีพในรายวิชาต่อไปนี้ 01-111-206 อาหารเอเชีย 01-111-207 อาหารยุโรป 01-111-208 ขนมอบ 01-111-310 ขนมไทย 01-111-311 อาหารไทยวิถีใต้ 01-111-312 อาหารฮาลาล 01-112-303 การจัดการอาหารว่างและเครื่องดื่ม 01-112-305 การจัดการธุรกิจอาหาร 01-112-308 อาหารแนวใหม่ 01-113-311 โภชนศึกษาและการให้คำปรึกษาด้านโภชนาการ 01-114-311 การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร 3.3 เพิ่มกรณีศึกษา/ใช้การสอนแบบ BBL (Brain-based learning), PBL (Problem-based learning), Active learning ในรายวิชาที่เกี่ยวข้อง

ภาคผนวก ข

รายละเอียดความสอดคล้องระหว่างวัตถุประสงค์ของหลักสูตรกับรายวิชา

วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	รายวิชา		
	รหัส	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
1) มีคุณธรรม จริยธรรม มีจิตบริการ สำนึกในจรรยาบรรณวิชาชีพ รับผิดชอบต่อหน้าที่และสังคม ตระหนักในการอนุรักษ์และเผยแพร่ภูมิปัญญาท้องถิ่นและศิลปวัฒนธรรมของไทย	01-111-101	หลักการประกอบอาหาร	3
	01-111-102	อาหารไทย	3
	01-111-204	การเตรียมและประกอบอาหาร	3
	01-111-206	อาหารเอเชีย	3
	01-111-310	ขนมไทย	3
	01-111-311	อาหารไทยวิถีใต้	3
	01-111-313	อาหารจานหวาน	3
	01-112-202	การแกะสลักผัก ผลไม้และงานใบตอง	3
	01-112-303	การจัดการอาหารว่างและเครื่องดื่ม	3
	01-112-304	การจัดตกแต่งอาหาร	3
	01-112-305	การจัดการธุรกิจอาหาร	3
	01-112-306	การจัดการอาหารงานเลี้ยง	3
	01-112-307	การสร้างภาพลักษณ์ให้กับธุรกิจอาหาร	3
	01-113-307	โภชนาการชุมชน	3
	01-113-310	อาหารเพื่อสุขภาพ	3
	01-114-310	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	3
	01-114-311	การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร	3
2) มีองค์ความรู้ทางวิชาการและทักษะด้านวิชาชีพอาหารและโภชนาการทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติอย่างกว้างขวาง	01-111-101	หลักการประกอบอาหาร	3
	01-111-102	อาหารไทย	3
	01-111-204	การเตรียมและประกอบอาหาร	3
	01-111-205	การจัดการงานครัวเพื่องานอาหาร	3
	01-111-209	การพัฒนาตำรับอาหารมาตรฐาน	3
	01-111-312	อาหารฮาลาล	3
	01-111-313	อาหารจานหวาน	3
	01-111-416	สหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ	6
	01-112-201	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม	3
	01-112-304	การจัดตกแต่งอาหาร	3
	01-112-305	การจัดการธุรกิจอาหาร	3
	01-112-306	การจัดการอาหารงานเลี้ยง	3
	01-112-308	อาหารแนวใหม่	3
	01-113-101	โภชนาการพื้นฐาน	3
	01-113-202	โภชนศาสตร์มนุษย์	3
	01-113-203	โภชนศาสตร์ในวิถีชีวิต	3
	01-113-205	การจัดการอาหารและโภชนาการในโรงพยาบาล	3
	01-113-306	ชีวเคมีทางโภชนาการ	3

วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	รายวิชา		
	รหัส	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
	01-113-307	โภชนาการชุมชน	3
	01-113-314	โภชนศาสตร์ผู้สูงอายุ	3
	01-114-101	จุลินทรีย์ในอาหาร	3
	01-114-203	ความปลอดภัยในอาหารและการสุขาภิบาล	3
	01-114-204	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	3
	01-114-205	เคมีอาหาร	3
	01-114-307	หลักการแปรรูปอาหาร	3
	01-114-311	การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร	3
3) มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ โดยรู้จักประยุกต์ใช้องค์ความรู้ เหตุผลและวิจารณ์อย่างเหมาะสม	01-111-101	หลักการประกอบอาหาร	3
	01-111-102	อาหารไทย	3
	01-111-204	การเตรียมและประกอบอาหาร	3
	01-111-205	การจัดการงานครัวเพื่องานอาหาร	3
	01-111-206	อาหารเอเชีย	3
	01-111-207	อาหารยุโรป	3
	01-111-208	ขนมอบ	3
	01-111-209	การพัฒนาตำรับอาหารมาตรฐาน	3
	01-111-310	ขนมไทย	3
	01-111-311	อาหารไทยวิถีใต้	3
	01-111-312	อาหารฮาลาล	3
	01-111-314	การเตรียมสหกิจศึกษาและฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ	1
	01-111-315	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ	3
	01-111-416	สหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ	6
	01-111-417	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพเฉพาะทางด้านอาหารและโภชนาการ	3
	01-112-201	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม	3
	01-112-202	การแกะสลักผัก ผลไม้และงานใบตอง	3
	01-112-303	การจัดการอาหารว่างและเครื่องดื่ม	3
	01-112-304	การจัดตกแต่งอาหาร	3
	01-112-305	การจัดการธุรกิจอาหาร	3
	01-112-306	การจัดการอาหารงานเลี้ยง	3
	01-112-307	การสร้างภาพลักษณ์ให้กับธุรกิจอาหาร	3
	01-112-309	การสาธิตอาหาร	3
	01-113-202	โภชนศาสตร์มนุษย์	3
	01-113-203	โภชนศาสตร์ในวิถีชีวิต	3
	01-113-204	สรีรวิทยา	3
	01-113-205	การจัดการอาหารและโภชนาการในโรงพยาบาล	3

มคอ.2

วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	รายวิชา		
	รหัส	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
	01-113-306	ชีวเคมีทางโภชนาการ	3
	01-113-307	โภชนาการชุมชน	3
	01-113-308	โภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร	3
	01-113-309	โภชนาการคลินิก	3
	01-113-311	โภชนศึกษาและการให้คำปรึกษาด้านโภชนาการ	3
	01-113-312	โภชนบำบัดทางการแพทย์	3
	01-113-313	โภชนาการสำหรับกีฬาและการออกกำลังกาย	3
	01-113-314	โภชนศาสตร์ผู้สูงอายุ	3
	01-114-101	จุลินทรีย์ในอาหาร	3
	01-114-102	การถนอมอาหาร	3
	01-114-203	ความปลอดภัยในอาหารและการสุขาภิบาล	3
	01-114-204	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	3
	01-114-205	เคมีอาหาร	3
	01-114-306	โครงการด้านอาหารและโภชนาการ	3
	01-114-307	หลักการแปรรูปอาหาร	3
	01-114-308	การวางแผนการตลาด	3
	01-114-309	การควบคุมและประกันคุณภาพอาหาร	3
	01-114-310	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	3
	01-114-311	การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร	3
	01-121-202	เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่องานอาชีพ	3
		คหกรรมศาสตร์	
	01-121-406	สัมมนาวิชาชีพคหกรรมศาสตร์	3
4) มีความสามารถในการปรับตัวและกระตือรือร้นในการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ทุกระดับอย่างมีประสิทธิภาพ	01-111-208	ขนมอบ	3
	01-111-209	การพัฒนาตำรับอาหารมาตรฐาน	3
	01-112-304	การจัดตกแต่งอาหาร	3
	01-112-305	การจัดการธุรกิจอาหาร	3
	01-112-306	การจัดการอาหารงานเลี้ยง	3
	01-112-307	การสร้างภาพลักษณ์ให้กับธุรกิจอาหาร	3
	01-112-308	อาหารแนวใหม่	3
	01-112-309	การสาธิตอาหาร	3
	01-111-313	อาหารจานหวาน	3
	01-111-314	การเตรียมสหกิจศึกษาและฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ	1
	01-111-315	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ	3
	01-111-416	สหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ	6
	01-111-417	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพเฉพาะทางด้านอาหารและโภชนาการ	3
	01-113-101	โภชนาการพื้นฐาน	3

วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	รายวิชา		
	รหัส	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
	01-113-202	โภชนศาสตร์มนุษย์	3
	01-113-203	โภชนศาสตร์ในวิถีชีวิต	3
	01-121-406	สัมมนาวิชาชีพคหกรรมศาสตร์	3
5) มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพเพื่อสนับสนุนงานด้านวิชาชีพ สามารถสื่อสารทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ โดยเฉพาะภาษาอังกฤษ มีความรู้และความสามารถในการใช้เทคนิคพื้นฐานทางคณิตศาสตร์ในการประมวลและวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อการวางแผนและบริหารจัดการงานที่เกี่ยวข้อง	01-111-101	หลักการประกอบอาหาร	3
	01-111-203	ภาษาอังกฤษในงานอาชีพอาหารและโภชนาการ	3
	01-111-206	อาหารเอเชีย	3
	01-111-207	อาหารยุโรป	3
	01-111-208	ขนมอบ	3
	01-111-209	การพัฒนาตำรับอาหารมาตรฐาน	3
	01-111-310	ขนมไทย	3
	01-111-311	อาหารไทยวิถีใต้	3
	01-111-312	อาหารฮาลาล	3
	01-111-313	อาหารจานหวาน	3
	01-111-314	การเตรียมสหกิจศึกษาและฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ	1
	01-111-315	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ	3
	01-111-416	สหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ	6
	01-111-417	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพเฉพาะทางด้านอาหารและโภชนาการ	3
	01-112-201	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม	3
	01-112-202	การแกะสลักผัก ผลไม้และงานใบตอง	3
	01-112-303	การจัดการอาหารว่างและเครื่องดื่ม	3
	01-112-304	การจัดตกแต่งอาหาร	3
	01-112-305	การจัดการธุรกิจอาหาร	3
	01-112-306	การจัดการอาหารงานเลี้ยง	3
	01-112-307	การสร้างภาพลักษณ์ให้กับธุรกิจอาหาร	3
	01-112-308	อาหารแนวใหม่	3
	01-112-309	การสาธิตอาหาร	3
	01-113-202	โภชนศาสตร์มนุษย์	3
	01-113-203	โภชนศาสตร์ในวิถีชีวิต	3
	01-113-307	โภชนาการชุมชน	3
	01-113-308	โภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร	3
	01-113-310	อาหารเพื่อสุขภาพ	3
	01-113-311	โภชนศึกษาและการให้คำปรึกษาทางโภชนาการ	3
	01-113-314	โภชนศาสตร์ผู้สูงอายุ	3
	01-121-202	เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่องานอาชีพคหกรรมศาสตร์	3
	01-121-406	สัมมนาวิชาชีพคหกรรมศาสตร์	3

ภาคผนวก ค

ตารางเปรียบเทียบโครงสร้างหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560) กับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558

หมวดวิชา/กลุ่มวิชา	เกณฑ์ขั้นต่ำ ของ สกอ. (หน่วยกิต)	เกณฑ์ตาม มคอ.1	หลักสูตร ปรับปรุง พ.ศ. 2555 (หน่วยกิต)	หลักสูตร ปรับปรุง พ.ศ. 2560 (หน่วยกิต)
1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30	ไม่น้อยกว่า 30		
1.1 หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555			34	
1) กลุ่มความรู้ตามหลักจริยธรรม			3	
2) กลุ่มความรู้ทางด้านมนุษยศาสตร์ และสังคมศาสตร์			6	
3) กลุ่มความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์ และคณิตศาสตร์ ทักษะเชิงตัวเลขและทักษะ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			6	
4) กลุ่มความรู้เชิงบูรณาการ/สหวิชาการ			3	
5) กลุ่มความรู้ทางด้านศิลปวัฒนธรรม			3	
6) กลุ่มทักษะทางกีฬาและสุขภาพอนามัย			1	
7) กลุ่มทักษะทางภาษาและการสื่อสาร			12	
1.2 หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560				32
1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป				
- กลุ่มวิชาภาษา				12
- กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และ สังคมศาสตร์				6
- กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี				3
- กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์				3
- กลุ่มวิชาสุขภาพอนามัยและ นันทนาการ				2
- กลุ่มวิชาเลือก				6
2) หมวดวิชาเฉพาะ	72	ไม่น้อยกว่า 84	93	94
- กลุ่มวิชาชีพพื้นฐานวิชาชีพ	-	ไม่น้อยกว่า 18	12	18
- กลุ่มวิชาเฉพาะบังคับ	-	ไม่น้อยกว่า 24	59	33
- กลุ่มวิชาเฉพาะเลือก	-	ไม่น้อยกว่า 36	22	36
- กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	-	ไม่น้อยกว่า 6	-	7
3. หมวดวิชาเลือกเสรี	6	ไม่น้อยกว่า 6	6	6
หน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า	120	ไม่น้อยกว่า 120	133	132
สัดส่วนจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาเฉพาะ ทฤษฎี : ปฏิบัติ (ร้อยละ)			64.5:35.5	62.8:37.2

ภาคผนวก ง

ตารางเปรียบเทียบโครงสร้างหลักสูตรเดิม

หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555) กับ
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)

หัวข้อ	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หน่วยกิต	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560	หน่วยกิต
1. โครงสร้างหลักสูตร	1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 1.1 กลุ่มความรู้ตามหลักจริยธรรม 1.2 กลุ่มความรู้ทางด้านมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ 1.3 กลุ่มความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ ทักษะเชิงตัวเลขและทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ 1.4 กลุ่มความรู้เชิงบูรณาการ/สหวิทยาการ 1.5 กลุ่มความรู้ทางด้านศิลปวัฒนธรรม 1.6 กลุ่มทักษะทางกีฬาและสุขภาพอนามัย 1.7 กลุ่มทักษะทางภาษาและการสื่อสาร 2. หมวดวิชาเฉพาะ 2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ 2.2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ 2.3 กลุ่มวิชาชีพเลือก 3. หมวดวิชาเลือกเสรี รวมหน่วยกิตตลอดหลักสูตร	34 3 6 6 3 3 1 12 93 12 59 22 6 133	1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 1.1 กลุ่มวิชาภาษา 1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ 1.3 กลุ่มวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 1.4 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ 1.5 กลุ่มวิชาสุขภาพอนามัยและนันทนาการ 1.6 กลุ่มวิชาเลือก 2. หมวดวิชาเฉพาะ 2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ 2.2 กลุ่มวิชาเฉพาะบังคับ 2.3 กลุ่มวิชาเฉพาะเลือก 2.4 กลุ่มวิชาชีพประกอบประสบการณ์วิชาชีพ 3. หมวดวิชาเลือกเสรี รวมหน่วยกิตตลอดหลักสูตร	32 12 6 3 3 2 6 94 18 33 36 7 6 132
2. รายวิชา	1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 1.3 กลุ่มความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ทักษะเชิงตัวเลขและทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ <i>ยกเลิกรายวิชา</i> 02-032-006 มนุษย์และวิทยาศาสตร์ชีวภาพ	34 6 3	1. หมวดศึกษาทั่วไป 1.2 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 1.2.1 รายวิชาวิทยาศาสตร์ <i>เพิ่มรายวิชาใหม่</i> 02-031-001 ปรากฏการณ์สำคัญทางวิทยาศาสตร์ 02-031-002 มนุษย์กับชีวมณฑล 02-031-003 มนุษย์กับผลิตภัณฑ์เคมี 02-031-004 มนุษย์กับสิ่งแวดล้อม 02-031-005 สิ่งแวดล้อมและการจัดการทรัพยากร 02-031-006 ความยั่งยืนทางทรัพยากรธรรมชาติ 02-031-007 ยาและสารเสพติด 02-031-008 ของเสียและมลภาวะ	32 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3

มคอ.2

หัวข้อ	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หน่วยกิต	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560	หน่วยกิต
	02-033-001 เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์	3	02-031-009 แห่หลังพลังงานทางเลือก 1.2.2 รายวิชาเทคโนโลยี เพิ่มรายวิชา 02-032-001 เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อ การศึกษา เปลี่ยนรหัสวิชา 01-032-002 เทคโนโลยีสารสนเทศ 1.3 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ เพิ่มรายวิชาใหม่ 02-040-001 คณิตศาสตร์ใน ชีวิตประจำวัน 02-040-002 ความงามของคณิตศาสตร์ 02-040-003 คณิตศาสตร์สำหรับ ศิลปศาสตร์ 02-040-004 คณิตศาสตร์สำหรับธุรกิจ 02-040-005 คณิตศาสตร์สำหรับ วิทยาศาสตร์ เปลี่ยนรหัสวิชาใหม่ 02-031-002 สถิติในชีวิตประจำวัน 02-040-006 สถิติในชีวิตประจำวัน	3 3 3 3 3 3 3 3 3 3
	1.4 กลุ่มวิชาความรู้เชิงบูรณาการ/ สหวิทยาการ 02-040-002 วิธีการเรียนรู้ 02-040-005 เอเชียอาคเนย์ศึกษา 02-040-007 มนุษย์กับผลิตภัณฑ์เคมี 02-040-008 มนุษย์กับสิ่งแวดล้อม 05-040-009 การเป็นผู้ประกอบการ	3 3 3 3 3 3	ยกเลิกรายวิชา 02-040-002 วิธีการเรียนรู้ 02-040-005 เอเชียอาคเนย์ศึกษา ย้ายไปรายวิชาวิทยาศาสตร์ 02-040-007 มนุษย์กับผลิตภัณฑ์เคมี 02-040-008 มนุษย์กับสิ่งแวดล้อม ย้ายไปรายวิชาสังคมศาสตร์ 05-040-009 การเป็นผู้ประกอบการ	3 3 3 3 3 3
	1.5 กลุ่มความรู้ทางด้าน ศิลปวัฒนธรรม 01-021-007 วัฒนธรรมและ ชนบประเพณีของภาคใต้ 01-021-009 สวรรค์แห่งความงาม	3 3 3	ย้ายไปรายวิชาสังคมศาสตร์ 01-021-007 วัฒนธรรมและ ชนบประเพณีของภาคใต้ ย้ายไปรายวิชามนุษยศาสตร์ 01-021-009 สวรรค์แห่งความงาม	3 3 3
	1.6 กลุ่มทักษะทางกีฬาและสุข พลานามัย 01-023-003 บาสเกตบอล 01-023-006 แบดมินตัน 01-023-009 กีฬาลีลาศ 01-023-001 พลศึกษา	1 1 1 1	1.4 กลุ่มวิชาสุขภาพอนามัยและ นันทนาการ เปลี่ยนรหัสวิชา 01-050-009 บาสเกตบอล 01-050-012 แบดมินตัน 01-050-005 กีฬาลีลาศ 01-050-007 พลศึกษา เพิ่มรายวิชา 01-050-001 สุขภาพและสวัสดิภาพ 01-050-002 ศิลปะการแสดงของไทย 01-050-003 การรักษาสภาพ 01-050-004 ผู้นำนันทนาการ	2 1 1 2 1 2 2 2 2

หัวข้อ	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หน่วยกิต	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560	หน่วยกิต
			01-050-006 จักรยานเพื่อนันทนาการ	2
			01-050-008 ฟุตบอล	2
			01-050-010 ตะกร้อ	1
			01-050-011 ฟุตซอล	1
			01-050-013 ว่ายน้ำ	1
			01-050-014 วอลเลย์บอล	1
			01-050-015 เทนนิส	1
			01-050-016 กอล์ฟ	1
			ยกเลิกรายวิชา	
	01-023-010 แอโรบิคเพื่อสุขภาพ	1	01-023-010 แอโรบิคเพื่อสุขภาพ	1
	01-023-011 โยคะเพื่อสุขภาพ	1	01-023-011 โยคะเพื่อสุขภาพ	1
	1.7 กลุ่มทักษะทางภาษาและการสื่อสาร	12	1.5 กลุ่มวิชาภาษา	12
	01-011-001 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	3	1.5.1 รายวิชาภาษาไทย	
			01-011-001 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	3
			เพิ่มรายวิชา	
			01-011-002 ทักษะการอ่านภาษาไทย	3
			01-011-003 ทักษะการเขียนภาษาไทย	3
			01-011-004 ศิลปะการพูด	3
			01-011-005 การอ่านและการเขียนเชิงวิชาการ	3
			1.5.2 รายวิชาภาษาต่างประเทศ	
	01-312-003 สนทนาภาษาอังกฤษ	3	01-312-003 สนทนาภาษาอังกฤษ	3
	01-312-006 ภาษาอังกฤษเพื่อการ ทำงาน	3	01-312-006 ภาษาอังกฤษเพื่อการ ทำงาน	3
			ยกเลิกรายวิชา	
	01-312-001 ภาษาอังกฤษ 1	3	01-312-001 ภาษาอังกฤษ 1	3
	01-312-002 ภาษาอังกฤษ 2	3	01-312-002 ภาษาอังกฤษ 2	3
	01-313-001 ภาษาจีน 1	3	01-313-001 ภาษาจีน 1	3
	01-314-001 ภาษามลายู 1	3	01-314-001 ภาษามลายู 1	3
	01-315-001 ภาษาญี่ปุ่น 1	3	01-315-001 ภาษาญี่ปุ่น 1	3
			เพิ่มรายวิชา	
			01-312-001 ภาษาอังกฤษใน ชีวิตประจำวัน	3
			01-312-002 ทักษะการสื่อสาร ภาษาอังกฤษ	3
			01-312-004 ทักษะการอ่าน ภาษาอังกฤษ	3
			01-312-005 ทักษะการเขียน ภาษาอังกฤษ	3
			01-312-007 ภาษาอังกฤษทาง วิทยาศาสตร์	3
			01-313-009 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร	3
			01-314-010 ภาษามลายูเพื่อการสื่อสาร	3
			01-315-011 ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร	3
			01-316-012 ภาษาเกาหลีเพื่อการ สื่อสาร	3

มคอ.2

หัวข้อ	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หน่วยกิต	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560	หน่วยกิต
			01-317-013 ภาษาฝรั่งเศสเพื่อการสื่อสาร	3
			01-318-014 ภาษาเยอรมันเพื่อการสื่อสาร	3
	2. หมวดวิชาเฉพาะ	93	2. หมวดวิชาเฉพาะ	94
	2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	12	2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	18
			<i>ยกเลิกรายวิชา</i>	
	01-121-101 หลักการทางศิลปะ	3	01-121-101 หลักการทางศิลปะในงานคหกรรมศาสตร์	3
	01-122-001 ความรู้เรื่องผ้าและการตัดเย็บ	3	01-122-001 ความรู้เรื่องผ้าและการตัดเย็บ	3
	01-113-101 โภชนาการสำหรับการจัดอาหารครอบครัว	3	01-113-101 โภชนาการสำหรับการจัดอาหารครอบครัว	3
	01-121-102 หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์	3	<i>เปลี่ยนรหัสวิชาและเปลี่ยนชื่อรายวิชา</i>	
			01-121-101 โลกทัศน์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์	3
			<i>เพิ่มรายวิชา</i>	
			01-121-202 เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่องานอาชีพคหกรรมศาสตร์	3
			01-121-203 ความรู้เบื้องต้นทางธุรกิจและการเป็นผู้ประกอบการ	3
			01-121-304 เศรษฐศาสตร์ผู้บริโภค	3
			01-121-305 การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	3
			01-121-406 สัมมนาวิชาชีพคหกรรมศาสตร์	3
	2.2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ	59	2.2 กลุ่มวิชาเฉพาะบังคับ	33
	01-111-101 หลักการประกอบอาหาร	3	01-111-101 หลักการประกอบอาหาร	3
	01-111-102 อาหารไทย	3	01-111-102 อาหารไทย	3
	01-113-203 โภชนศาสตร์ในวิถีชีวิต	3	01-113-203 โภชนศาสตร์ในวิถีชีวิต	3
	01-111-103 การจัดครัวและเครื่องมือเครื่องใช้ในงานอาหาร	3	<i>ยกเลิกรายวิชา</i>	
	01-111-206 การจัดการอาหารในสถาบัน	3	01-111-103 การจัดครัวและเครื่องมือเครื่องใช้ในงานอาหาร	3
	01-111-308 โปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับงานคหกรรมศาสตร์	3	01-111-206 การจัดการอาหารในสถาบัน	3
	01-111-308 การเตรียมโครงงานพิเศษด้านอาหารและโภชนาการ	1	01-111-308 โปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับงานคหกรรมศาสตร์	3
	01-114-202 สุขากิจอาหาร	3	01-111-308 การเตรียมโครงงานพิเศษด้านอาหารและโภชนาการ	1
	01-114-205 การทดลองอาหาร	3	01-114-202 สุขากิจอาหาร	3
			01-114-205 การทดลองอาหาร	3
			<i>เปลี่ยนรหัสวิชา</i>	
	01-113-102 โภชนศาสตร์มนุษย์	3	01-113-202 โภชนศาสตร์มนุษย์	3
	01-114-101 การถนอมอาหาร	3	01-114-102 การถนอมอาหาร	3
	01-114-206 จุลินทรีย์ในอาหาร	3	01-114-101 จุลินทรีย์ในอาหาร	3
	01-114-203 วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	3	01-114-204 วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	3

หัวข้อ	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หน่วยกิต	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560	หน่วยกิต
	01-111-204 ภาษาอังกฤษสำหรับ วิชาชีพอาหารและโภชนาการ	3	เปลี่ยนรหัสวิชาและเปลี่ยนชื่อวิชา 01-111-203 ภาษาอังกฤษในงานอาชีพ อาหารและโภชนาการ	3
	01-114-204 ความปลอดภัยในอาหาร	3	01-114-203 ความปลอดภัยในอาหาร และการสุขาภิบาล	3
	01-111-309 โครงการงานพิเศษด้าน อาหารและโภชนาการ	3	01-114-306 โครงการงานด้านอาหารและ โภชนาการ	3
			เพิ่มรายวิชาใหม่ 01-113-101 โภชนาการพื้นฐาน	3
	01-113-304 ชีวเคมีทางโภชนาการ	3	เปลี่ยนเป็นกลุ่มวิชาเฉพาะเลือกและ เปลี่ยนรหัสวิชา 01-113-306 ชีวเคมีทางโภชนาการ	3
	01-113-305 โภชนาการชุมชน	3	01-113-307 โภชนาการชุมชน	3
	01-114-306 การควบคุมและประกัน คุณภาพอาหาร	3	01-114-309 การควบคุมและประกัน คุณภาพอาหาร	3
	01-112-201 เทคนิคการบริการอาหาร และเครื่องดื่ม	3	เปลี่ยนเป็นกลุ่มวิชาเฉพาะเลือกและ เปลี่ยนชื่อวิชา 01-112-201 การบริการอาหารและ เครื่องดื่ม	3
	01-111-205 อาหารจำนวนมากและ การพัฒนาสูตร	3	เปลี่ยนเป็นกลุ่มวิชาเฉพาะเลือก,เปลี่ยน รหัสวิชาและเปลี่ยนชื่อวิชา 01-111-209 การพัฒนาตำรับอาหาร มาตรฐาน	3
	2.3 กลุ่มวิชาชีพเลือก	22	2.3 กลุ่มวิชาเฉพาะเลือก <i>ยกเลิกรายวิชา</i>	36
	01-112-004 ศิลปะการตกแต่งอาหาร และสถานที่	3	01-112-204 ศิลปะการตกแต่งอาหาร และสถานที่	3
	01-112-005 อาหารเพื่อธุรกิจ	3	01-112-005 อาหารเพื่อธุรกิจ	3
	01-112-006 การจัดอาหารภัตตาคาร และการจัดเลี้ยง	3	01-112-006 การจัดอาหารภัตตาคาร และการจัดเลี้ยง	3
	01-112-007 อาหารนานาชาติ	3	01-112-007 อาหารนานาชาติ	3
	01-112-011 ปฏิบัติการธุรกิจอาหาร	3	01-112-011 ปฏิบัติการธุรกิจอาหาร	3
	01-114-008 บรรจุภัณฑ์อาหาร	3	01-114-008 บรรจุภัณฑ์อาหาร	3
	01-114-009 กระบวนการแปรรูป อาหาร 1	3	01-114-009 กระบวนการแปรรูป อาหาร 1	3
	01-114-010 กระบวนการแปรรูป อาหาร 2	3	01-114-010 กระบวนการแปรรูป อาหาร 2	3
	01-114-012 ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ	3	01-114-012 ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ	3
	01-114-013 ผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้	3	01-114-013 ผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ เปลี่ยนรหัสวิชา	3
	01-112-002 การจัดการธุรกิจอาหาร	3	01-112-305 การจัดการธุรกิจอาหาร	3
	01-112-008 ขนมอบ	3	01-111-208 ขนมอบ	3
	01-112-009 การสาธิตอาหาร	3	01-112-309 การสาธิตอาหาร	3
	01-112-012 ขนมไทย	3	01-111-310 ขนมไทย	3
	01-113-006 สรีรวิทยา	3	01-113-204 สรีรวิทยา	3
	01-113-008 อาหารเพื่อสุขภาพ	3	01-113-310 อาหารเพื่อสุขภาพ	3
	01-113-009 โภชนาการคลินิก	3	01-113-309 โภชนาการคลินิก	3

มคอ.2

หัวข้อ	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หน่วยกิต	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560	หน่วยกิต
	01-113-011 โภชนบำบัดทางการแพทย์	3	01-113-312 โภชนบำบัดทางการแพทย์	3
	01-114-014 เคมีอาหาร	3	01-114-205 เคมีอาหาร	3
	01-112-003 การแกะสลักผักและผลไม้เพื่องานตกแต่งอาหาร	3	เปลี่ยนรหัสวิชาและเปลี่ยนชื่อวิชา 01-112-202 การแกะสลักผัก ผลไม้และงานใบตอง	3
	01-112-010 อาหารว่างและเครื่องดื่ม	3	01-112-303 การจัดการอาหารว่างและเครื่องดื่ม	3
	01-113-007 การจัดการโภชนาการในโรงพยาบาล	3	01-113-205 การจัดการอาหารและโภชนาการในโรงพยาบาล	3
	01-113-008 อาหารบำบัด	3	01-113-308 โภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร	3
	01-114-011 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ	3	01-114-310 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	3
			เพิ่มรายวิชาใหม่	
			01-111-204 การเตรียมและประกอบอาหาร	3
			01-111-205 การจัดการงานครัวเพื่องานอาหาร	3
			01-111-206 อาหารเอเชีย	3
			01-111-207 อาหารยุโรป	3
			01-111-311 อาหารไทยวิถีใต้	3
			01-111-312 อาหารฮาลาล	3
			01-111-313 อาหารจานหวาน	3
			01-112-304 การจัดตกแต่งอาหาร	3
			01-112-306 การจัดการอาหารงานเลี้ยง	3
			01-112-307 การสร้างภาพลักษณ์ให้กับธุรกิจอาหาร	3
			01-112-308 อาหารแนวใหม่	3
			01-113-311 โภชนศึกษาและการให้คำปรึกษาด้านโภชนาการ	3
			01-113-313 โภชนาการสำหรับกีฬาและการออกกำลังกาย	3
			01-113-314 โภชนศาสตร์ผู้สูงอายุ	3
			01-114-307 หลักการแปรรูปอาหาร	3
			01-114-308 การวางแผนการตลาด	3
			01-114-311 การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร	3
			ย้ายจากกลุ่มวิชาชีฟบังคับและเปลี่ยนชื่อ	
			01-112-201 การบริการอาหารและเครื่องดื่ม	3
			ย้ายจากกลุ่มวิชาชีฟบังคับและเปลี่ยนรหัสวิชา	
			01-113-306 ชีวเคมีทางโภชนาการ	3
			01-113-307 โภชนาการชุมชน	3
			01-114-309 การควบคุมและประกันคุณภาพอาหาร	3

หัวข้อ	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หน่วยกิต	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560	หน่วยกิต
	01-111-410 การเตรียมฝึก ประสบการณ์วิชาชีพ 01-111-411 การเตรียมความ พร้อมสหกิจศึกษา 01-111-413 สหกิจศึกษาทางด้าน อาหารและโภชนาการ 01-111-412 การฝึกประสบการณ์ วิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ	1 1 6 3	ย้ายจากกลุ่มวิชาชีพบังคับ,เปลี่ยนรหัส วิชาและเปลี่ยนชื่อวิชา 01-111-209 การพัฒนาตำรับอาหาร มาตรฐาน เปลี่ยนจากกลุ่มวิชาชีพเลือกเป็นกลุ่มวิชา ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ เปลี่ยนรหัสวิชาและเปลี่ยนชื่อวิชา 01-111-314 การเตรียมสหกิจศึกษา และฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหาร และโภชนาการ 01-111-416 สหกิจศึกษาด้านอาหาร และโภชนาการ เปลี่ยนรหัสวิชา 01-111-315 การฝึกประสบการณ์ วิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ	3 1 6 3
	2.4 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ		ย้ายจากกลุ่มวิชาชีพเลือกเป็นกลุ่มวิชาฝึก ประสบการณ์วิชาชีพ 01-111-314 การเตรียมสหกิจศึกษาและ ฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารและ โภชนาการ 01-111-315 การฝึกประสบการณ์ วิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ 01-111-416 สหกิจศึกษาด้านอาหาร และโภชนาการ เพิ่มรายวิชาใหม่ 01-111-417 การฝึกประสบการณ์ วิชาชีพเฉพาะทางด้านอาหารและ โภชนาการ	1 3 6 3
	3. กลุ่มวิชาเลือกเสรี	6	3. กลุ่มวิชาเลือกเสรี	6

ภาคผนวก จ

ตารางเปรียบเทียบปรัชญาและวัตถุประสงค์ของหลักสูตรเดิม หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555) กับ หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560
ปรัชญา ผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความสามารถด้านอาหารและโภชนาการ มีคุณธรรม จริยธรรม มีความคิดสร้างสรรค์ พัฒนานตนเอง สามารถใช้ภาษา เทคโนโลยีสารสนเทศ ทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ และเป็นที่ยอมรับของสถานประกอบการ	ปรัชญา ผลิตบัณฑิตที่มีความรู้และทักษะด้านวิชาชีพอาหารและโภชนาการ มีคุณธรรม จริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ มีความคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบและพัฒนานตนเองอย่างต่อเนื่อง สามารถใช้ภาษา เทคโนโลยีสารสนเทศ และทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ
วัตถุประสงค์ของหลักสูตร 1. ผลิตบัณฑิตสาขาวิชาอาหารและโภชนาการให้มีคุณธรรม จริยธรรม มีระเบียบวินัย ขยันหมั่นเพียร สำนึกในจรรยาอาชีพ รับผิดชอบต่อหน้าที่และสังคม ตลอดจนดำรงไว้ซึ่งขนบธรรมเนียมประเพณี ศิลปวัฒนธรรมอันดีงามของไทย 2. ผลิตบัณฑิตสาขาวิชาอาหารและโภชนาการให้มีความรอบรู้ทางวิชาการและทักษะทางวิชาชีพในศาสตร์ทางด้านอาหารและโภชนาการ มีความสามารถในการปฏิบัติงานด้านอาหารและโภชนาการเทียบเท่ามาตรฐานสมรรถนะทางวิชาชีพในภูมิภาคอื่นของโลก 3. ผลิตบัณฑิตสาขาวิชาอาหารและโภชนาการให้มีความสามารถในการวิเคราะห์สถานการณ์โดยประยุกต์ใช้ความรู้เหตุผลและวิจารณ์อย่างเหมาะสมเมื่อต้องเผชิญกับสถานการณ์ต่าง ๆ 4. ผลิตบัณฑิตสาขาวิชาอาหารและโภชนาการให้มีความสามารถในการทำงานกับผู้อื่นได้ทุกระดับอย่างเหมาะสม สามารถพัฒนานตนเอง ทั้งด้านความรู้ ทักษะวิชาชีพ และคุณธรรมอย่างต่อเนื่อง 5. ผลิตบัณฑิตให้มีประสิทธิภาพในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่อสนับสนุนงานทางด้านอาหารและโภชนาการ ตลอดจนมีความรู้และสามารถในการใช้เทคนิคพื้นฐานทางคณิตศาสตร์ ในการประมวลผลและวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อการวางแผน การจัดการและการพัฒนา	วัตถุประสงค์ของหลักสูตร 1. มีคุณธรรม จริยธรรม มีจิตบริการ สำนึกในจรรยาบรรณวิชาชีพ รับผิดชอบต่อหน้าที่และสังคม ตระหนักในการอนุรักษ์และเผยแพร่ภูมิปัญญาท้องถิ่น และศิลปวัฒนธรรมของไทย 2. มีองค์ความรู้ทางวิชาการและทักษะด้านวิชาชีพอาหารและโภชนาการทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวาง 3. มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ โดยรู้จักประยุกต์ใช้องค์ความรู้ เหตุผลและวิจารณ์อย่างเหมาะสม 4. มีความสามารถในการปรับตัวและกระตือรือร้นในการเรียนรู้เพื่อพัฒนานตนเองและวิชาชีพ ทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ทุกระดับอย่างมีประสิทธิภาพ 5. มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพเพื่อสนับสนุนงานด้านวิชาชีพ สามารถสื่อสารทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ โดยเฉพาะภาษาอังกฤษ มีความรู้และความสามารถในการใช้เทคนิคพื้นฐานทางคณิตศาสตร์ในการประมวลผลและวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อการวางแผนและบริหารจัดการงานที่เกี่ยวข้อง

ภาคผนวก ฉ

ตารางเปรียบเทียบอาจารย์ประจำหลักสูตรเดิม หลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555) กับ
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรปรับปรุง หลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)

อาจารย์ประจำหลักสูตรเดิม หลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555)

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิ	สาขา/วิชาเอก	สถาบันที่จบ	ปีที่จบ	ตำแหน่งวิชาการ	ภาระงานสอน (ชม./ปีการศึกษา)			
							2555	2556	2557	2558
1	นางจินตนา เจริญบุตรกุล 3 9098 01124 50 1	คศ.ม. คศ.บ.	อาหารและโภชนาการ อาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2542 2537	อาจารย์	510	510	510	510
2	นางสาวศิริวัลย์ พงษ์วิสัย 3 7399 00219 70 6	คศ.ม. ร.บ. วท.บ.	อาหารและโภชนาการ บริหารธุรกิจ คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาภิราช มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2530 2544 2527	อาจารย์	640	640	640	640
3	นางสาวจิราภรณ์ ตันติพงศ์อาภา 3 8498 00004 25 1	คศ.ม. คศ.บ.	อาหารและโภชนาการ อาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2545 2541	อาจารย์	640	640	640	570
4	นายพงษ์เทพ เกิดเนตร 3 8604 00064 18 6	วท.ม. วท.บ.	เทคโนโลยีอาหาร ชีววิทยา	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ	2533 2529	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	570	570	570	570
5	นางวิชชุดา ถาวโรจน์ 3 9201 00778 22 1	Ph.D. วท.ม. วท.บ.	Fisheries Sciences ผลิตภัณฑ์ประมง วิทยาศาสตร์เทคโนโลยี อาหาร	Hokkaido university มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2555 2544 2539	อาจารย์	640	640	640	510

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรปรับปรุง หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิ	สาขา/วิชาเอก	สถาบันที่จบ	ปีจบ	ตำแหน่งวิชาการ	ภาระงานสอน (ชม./ปีการศึกษา)			
							2558	2559	2550	2561
1	นางจินตนา เจริญเมตรกุล 3 9098 01124 50 1	คศ.ม. คศ.บ.	อาหารและโภชนาการ อาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2542 2537	อาจารย์	640	640	640	640
2	นางสาวจิราภรณ์ ดันติพงษ์อาภา 3 8498 00004 25 1	คศ.ม. คศ.บ.	อาหารและโภชนาการ อาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2545 2541	อาจารย์	640	640	640	640
3	นางสาวศิริวัลย์ พงศ์วิสัย 3 7399 00219 70 6	คศ.ม. ร.บ.บ. วท.บ.	อาหารและโภชนาการ บริหารธุรกิจ คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2530 2544 2527	อาจารย์	640	640	640	640
4	นางสาวปัญญรัตน์ ลือขจร 3 9009 00753 29 0	วท.ม. คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์ คหกรรมศาสตร์ศึกษา- อาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2552 2545	อาจารย์	640	640	640	640
5	นายพงษ์เทพ เกิดเมตร 3 8604 00064 18 6	วท.ม. วท.บ.	เทคโนโลยีอาหาร ชีววิทยา	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ	2533 2529	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	570	570	570	570

ภาคผนวก ข

ประวัติ ผลงานทางวิชาการ และประสบการณ์สอนของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
และอาจารย์ประจำหลักสูตร

ประวัติส่วนตัว

นางจินตนา เจริญเนตรกุล

การศึกษา/คุณวุฒิ ปริญญาโท : คศ.ม. (อาหารและโภชนาการ), 2542
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ปริญญาตรี : คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ), 2537
สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล

ตำแหน่งปัจจุบัน อาจารย์

ประวัติการทำงาน พ.ศ. 2540 – ปัจจุบัน อาจารย์ประจำหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและ
โภชนาการ สาขาคหกรรมศาสตร์ คณะศิลปศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

ผลงานทางวิชาการ (ย้อนหลัง 5 ปี)

พงษ์เทพ เกิดเนตร และจินตนา เจริญเนตรกุล. 2555. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวย่ำ
เครื่องแกงกรอบ. วารสารอุตสาหกรรมเกษตรพระจอมเกล้า 4(1) : 19-27.

ประวัติส่วนตัว

นางสาวจิราภรณ์ ตันติพงศ์อาภา

การศึกษา/คุณวุฒิ ปริญญาโท : คศ.ม. (อาหารและโภชนาการ), 2545
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ปริญญาตรี : คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ), 2541
สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล

ตำแหน่งปัจจุบัน อาจารย์

ประวัติการทำงาน พ.ศ. 2545 – 2556 อาจารย์ประจำสาขาวิชาธุรกิจอาหาร
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ
พ.ศ. 2556 – ปัจจุบัน อาจารย์ประจำหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและ
โภชนาการ สาขาคหกรรมศาสตร์ คณะศิลปศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

ผลงานทางวิชาการ (ย้อนหลัง 5 ปี)

จิราภรณ์ ตันติพงศ์อาภา. 2559. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซูปป้าวสังข์หยดกิ่งสำเร็จรูป.
การประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยทักษิณ บูรณาการงานวิจัยเพื่อสังคม
ครั้งที่ 26 ประจำปี 2559. โรงแรมบุรีศรีภู บูติค อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา,
26 – 29 พฤษภาคม 2559, หน้า 857-864.

ประวัติส่วนตัว

นางสาวศิริวัลย์ พฤฒิวัลย์

การศึกษา/คุณวุฒิ ปริญญาโท : คศ.ม. (อาหารและโภชนาการ), 2530
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ปริญญาตรี : รป.บ. (บริหารรัฐกิจ), 2544
มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช

ปริญญาตรี : วท.บ. (คหกรรมศาสตร์), 2527
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ตำแหน่งปัจจุบัน อาจารย์

ประวัติการทำงาน พ.ศ. 2531 – ปัจจุบัน อาจารย์ประจำหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและ
โภชนาการ สาขาคหกรรมศาสตร์ คณะศิลปศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

ผลงานทางวิชาการ (ย้อนหลัง 5 ปี)

ศิริวัลย์ พฤฒิวัลย์. 2559. ผลการใช้ซูคราโลสแทนน้ำตาลทรายในเค้กไข่ขาวน้ำมันพืช.
การประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยทักษิณ บูรณาการงานวิจัยเพื่อสังคม
ครั้งที่ 26 ประจำปี 2559. โรงแรมบุรีศรีภู บูติค อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา,
26 – 29 พฤษภาคม 2559, หน้า 857-864.

ประวัติส่วนตัว

นางสาวปัญญรัศม์ ลือขจร

การศึกษา/คุณวุฒิ **ปริญญาโท :** วท.ม. (คหกรรมศาสตร์), 2552
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ปริญญาตรี : คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา-อาหารและโภชนาการ), 2545
สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล

ตำแหน่งปัจจุบัน อาจารย์

ประวัติการทำงาน พ.ศ. 2554 – ปัจจุบัน อาจารย์ประจำหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและ
โภชนาการ สาขาคหกรรมศาสตร์ คณะศิลปศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

ผลงานทางวิชาการ (ย้อนหลัง 5 ปี)

ปัญญรัศม์ ลือขจร เลิศศิริ พวงแก้ว และวนิดา บุรีภักดี. 2559. พฤติกรรมการบริโภค
ผักของเด็กรัยเรียนช่วงชั้นที่ 2 โรงเรียนมิฟตาฮุดดีน อำเภอนาทวี จังหวัดสงขลา.
การประชุมวิชาการระดับชาติ วลัยลักษณ์ทางการจัดการ ครั้งที่ 5. โรงแรมทวิน
โลตัส นครศรีธรรมราช, 27 พฤษภาคม 2559, หน้า 488-497.

ประวัติส่วนตัว

นายพงษ์เทพ เกิดเนตร

การศึกษา/คุณวุฒิ ปริญญาโท : วท.ม. (เทคโนโลยีอาหาร), 2533
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

ปริญญาตรี : วท.บ. (ชีววิทยา), 2529
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

ตำแหน่งปัจจุบัน ผู้ช่วยศาสตราจารย์

ประวัติการทำงาน พ.ศ. 2533 – 2544 อาจารย์ประจำภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร
คณะเกษตรศาสตร์ นครศรีธรรมราช
สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล

พ.ศ. 2544 – 2548 อาจารย์ประจำวิทยาลัยรัฐภูมิ
สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล

พ.ศ. 2548 – ปัจจุบัน อาจารย์ประจำหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและ
โภชนาการ สาขาคหกรรมศาสตร์ คณะศิลปศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

ผลงานทางวิชาการ (ย้อนหลัง 5 ปี)

พงษ์เทพ เกิดเนตร และจินตนา เจริญเนตรกุล. 2555. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวยา
เครื่องแกงกรอบ. วารสารอุตสาหกรรมเกษตรพระจอมเกล้า 4(1) : 19-27.

ภาคผนวก ข

ตารางสรุปสมรรถนะหลักสูตร

สมรรถนะหลัก	สมรรถนะย่อย	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือการประเมิน	เกณฑ์การประเมิน	หมายเหตุ
1. คุณธรรมจริยธรรม	ความรู้ (Knowledge) 1.1 รู้กฎระเบียบและข้อบังคับ 1.2 รู้จรรยาบรรณวิชาชีพ	1. ประเมินจากเวลา การเข้าชั้นเรียนและ การส่งงาน	1. แบบสังเกต พฤติกรรม	1. ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80 ของ เวลาเรียน	นักศึกษา ชั้นปีที่ 1-4
	ทักษะ (Skill) 1.1 มีวินัย ตรงต่อเวลา 1.2 มีบุคลิกภาพที่ดี อ่อนน้อมถ่อมตน มีสัมมาคารวะ	2. สังเกตการมีส่วนร่วม ในการทำกิจกรรม กลุ่มทั้งภาคทฤษฎีและ ภาคปฏิบัติ	2. แบบประเมินผล ผู้เรียน	2. จำนวนครั้งใน การเข้าร่วม กิจกรรมไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80	
	คุณลักษณะ (Characteristics/Traits) 1.1 มีจิตสาธารณะและเจตคติที่ดีต่อ วิชาชีพ 1.2 มีความซื่อสัตย์ 1.3 มีจรรยาบรรณวิชาชีพ				

สมรรถนะหลัก	สมรรถนะย่อย	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือการประเมิน	เกณฑ์การประเมิน	หมายเหตุ
2. ด้านความรู้	ความรู้ (Knowledge) 2.1 มีความรู้และความเข้าใจในศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ 2.2 มีความรู้ทันต่อความเปลี่ยนแปลงของสังคม ทักษะ (Skill) 2.1 มีทักษะในการบูรณาการความรู้ในศาสตร์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง กับวิชาชีพ 2.2 สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้กับวิชาชีพได้อย่างเหมาะสม คุณลักษณะ (Characteristics/Traits) 2.1 มีใจใฝ่รู้ เรียนรู้ตลอดชีวิต 2.2 มีความเข้าใจในกระบวนการและเทคนิคการวิจัยเพื่อแก้ไขปัญหาและต่อยอดองค์ความรู้ในงานอาชีพ	1. การทดสอบย่อยตามบทเรียน 2. ประเมินการสอบกลางภาคและปลายภาค 3. ประเมินจากผลงานที่ได้รับมอบหมายและการนำเสนอในชั้นเรียน 4. เขียนโครงการวิจัยระดับพื้นฐาน	1. แบบทดสอบย่อยรายจุดประสงค์ 2. แบบทดสอบกลางภาคและปลายภาค 3. แบบประเมินผลงาน/ชิ้นงานปฏิบัติ/การนำเสนอ 4. แบบฟอร์มการเขียนโครงการวิจัย	1. ได้คะแนนไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 2. ผลการเรียนรู้ในรายวิชา 3. ผ่านเกณฑ์ประเมินไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 4. ความถูกต้องในการเขียนตรงตามหัวข้อที่กำหนด	นักศึกษา ชั้นปีที่ 1-4

สมรรถนะหลัก	สมรรถนะย่อย	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือการประเมิน	เกณฑ์การประเมิน	หมายเหตุ
3. ทักษะทางปัญญา	ความรู้ (Knowledge) 3.1 รู้ขั้นตอนการวางแผนและวิธีการทำงานอย่างเป็นระบบ 3.2 รู้และเข้าใจระบบการพัฒนางานเพื่อต่อยอดองค์ความรู้ใหม่ ๆ ทักษะ (Skill) 3.1 สามารถคิดวิเคราะห์ วิพากษ์และวิจารณ์สาเหตุของปัญหา เพื่อหาแนวทางแก้ไขได้อย่างเหมาะสม 3.2 มีทักษะในการนำความรู้ไปประยุกต์ใช้กับงานและสามารถบูรณาการความรู้จากการเรียนรู้ทั้งในห้องเรียนและนอกห้องเรียน คุณลักษณะ (Characteristics/Traits) 3.1 มีความสามารถในการวางแผนคิดวิเคราะห์ได้อย่างเป็นระบบและแก้ปัญหาได้อย่างเหมาะสม 3.2 มีไหวพริบปฏิภาณดี สามารถแก้ไขปัญหาลักษณะนั้นได้	1. ประเมินจากการสอบแบบอัตนัยเพื่อให้นักศึกษา แก้ปัญหาอธิบายแนวคิดและการแก้ปัญหาโดยประยุกต์ความรู้ที่เรียนมา 2. ประเมินจากผลงานที่ได้รับมอบหมาย 3. ประเมินผลผู้เรียนและให้ผู้เรียนประเมินตนเองจากการเรียนรู้ 4. สังเกตการณ์จากรายงานหน้าชั้นเรียน 5. ประเมินผลผู้เรียนและให้ผู้เรียนประเมินตนเองจากการแก้ปัญหาจากการตอบคำถาม	1. แบบทดสอบอัตนัยตามเนื้อหาที่สอน 2. แบบประเมินชิ้นงาน/ผลงานปฏิบัติ 3. แบบประเมินตนเอง 4. แบบสังเกตการณ์ภายในชั้นเรียน	1. ตอบตรงตามกรอบแนวคิด/แบบเฉลยและผ่านเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 2. ผ่านเกณฑ์ประเมินความถูกต้องของชิ้นงาน/ผลงานไม่น้อยกว่าร้อยละ 60	นักศึกษา ชั้นปีที่ 1-4

สมรรถนะหลัก	สมรรถนะย่อย	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือการประเมิน	เกณฑ์การประเมิน	หมายเหตุ
4. ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	ความรู้ (Knowledge) 4.1 มีความรู้ใหม่ ๆ และทันสมัยในวิชาชีพ 4.2 รับบทบาทและหน้าที่ในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ ทักษะ (Skill) 4.1 มีทักษะในการสื่อสารกับกลุ่มคนที่หลากหลาย และสามารถสนทนาได้ทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ 4.2 มีทักษะการนำเสนอหรือถ่ายทอดความรู้ที่ได้รับมาอย่างเป็นระบบ คุณลักษณะ (Characteristics/Traits) 4.1 สามารถเป็นผู้นำและผู้ตามได้อย่างเหมาะสมในแต่ละสถานการณ์ 4.2 สามารถบริหารจัดการและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้	1. ประเมินจากพฤติกรรมในการทำกิจกรรมกลุ่ม 2. ประเมินจากผลงานทั้งรายกลุ่มและรายบุคคล 3. ประเมินจากความสามารถในการใช้สื่อเพื่อนำเสนองานที่มีรูปแบบแตกต่างกัน 4. ประเมินจากผลการเรียนในรายวิชาที่เกี่ยวข้อง	1. แบบสังเกตการณ์ภายในชั้นเรียน 2. แบบทดสอบรายวิชาที่เกี่ยวข้อง 3. แบบประเมินการนำเสนอ	1. ผ่านเกณฑ์ประเมินความถูกต้องของชิ้นงาน/ผลงานไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 2. ผ่านเกณฑ์ประเมินไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 3. ความถูกต้องในการนำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียน	นักศึกษาชั้นปีที่ 1-4

สมรรถนะหลัก	สมรรถนะย่อย	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือการประเมิน	เกณฑ์การประเมิน	หมายเหตุ
5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	ความรู้ (Knowledge) 5.1 มีความรู้พื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติในการประมวลผล แปลความหมาย วิเคราะห์ นำเสนอข้อมูล 5.2 รู้หลักในการเลือกและใช้รูปแบบการนำเสนอที่เหมาะสม ทักษะ (Skill) 5.1 มีทักษะในการสื่อสาร สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศที่จำเป็นในการประกอบอาชีพ 5.2 มีทักษะในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการเก็บรวบรวมข้อมูล คุณลักษณะ (Characteristics/Traits) 5.1 สามารถสืบค้นและติดตามความก้าวหน้าในองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ 5.2 สามารถ ฟัง พูด อ่าน เขียน และสรุปประเด็นเนื้อหาได้อย่างเหมาะสม	1. ประเมินจากผลการเรียนรายวิชาที่เกี่ยวข้อง 2. ประเมินจากการอธิบายหลักการเข้าถึงข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ 3. ประเมินจากการสรุปความและการสื่อสารความคิด และการใช้ภาษาที่เหมาะสมในการสื่อสาร	1. แบบทดสอบตามรายวิชาที่เกี่ยวข้อง 2. แบบประเมินการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ 3. แบบสังเกตการณ์ในชั้นเรียนด้านการสื่อสาร	1. ผ่านเกณฑ์ประเมินความถูกต้องของชิ้นงาน/ผลงานไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 2. ความถูกต้องในการนำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียน 3. ผ่านเกณฑ์ประเมินไม่น้อยกว่าร้อยละ 60	นักศึกษา ชั้นปีที่ 1-4

สมรรถนะวิชาชีพ

วิชาชีพอาหารและโภชนาการ

สมรรถนะหลัก	สมรรถนะย่อย	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือการประเมิน	เกณฑ์การประเมิน	หมายเหตุ
1. ด้านคุณธรรมจริยธรรม	ความรู้ (Knowledge) 1.1 มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม 1.2 มีความรับผิดชอบ ละเอียดรอบคอบ ทักษะ (Skill) 1.1 มีความเสียสละ ซื่อสัตย์สุจริต 1.2 มีบุคลิกภาพที่ดีและมีความมั่นใจในการเป็นผู้ประกอบอาหาร คุณลักษณะ (Characteristics/Traits) 1.1 มีจิตสาธารณะ รักและภูมิใจในสถาบัน 1.2 มีจรรยาบรรณวิชาชีพ	1. ประเมินจากเวลาการเข้าชั้นเรียนและการส่งงาน 2. สังเกตการมีส่วนร่วมในการทำกิจกรรมกลุ่มทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ	1. แบบสังเกตพฤติกรรม 2. แบบประเมินผลผู้เรียน	1. ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาเรียน 2. จำนวนครั้งในการเข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80	นักศึกษา ชั้นปีที่ 1-2
2. ความรู้	ความรู้ (Knowledge) 2.1 มีองค์ความรู้ในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวาง เป็นระบบ เป็นสากลและทันสมัยต่อสถานการณ์โลก	1. การทดสอบย่อยตามบทเรียน	1. แบบทดสอบย่อย รายจุดประสงค์	1. ได้คะแนนไม่น้อยกว่าร้อยละ 60	นักศึกษา ชั้นปีที่ 1-2

สมรรถนะหลัก	สมรรถนะย่อย	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือการประเมิน	เกณฑ์การประเมิน	หมายเหตุ
	2.2 มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการของศาสตร์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ทักษะ (Skill) 2.1 มีความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการในการพัฒนาองค์ความรู้ใหม่ทางอาหารและโภชนาการ 2.2 รู้วิธีการสืบค้นข้อมูลต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องในงานอาหารและโภชนาการเพื่อนำมาประยุกต์ใช้ได้อย่างเหมาะสม คุณลักษณะ (Characteristics/Traits) 2.1 มีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการและเทคนิคการวิจัยเพื่อแก้ไขปัญหา 2.2 สามารถนำงานวิจัยมาต่อยอดองค์ความรู้ในงานอาชีพที่เกี่ยวข้องด้านอาหารและโภชนาการ	2. การสอบกลางภาคและปลายภาค 3. ประเมินจากผลงานที่ได้รับมอบหมาย 4. ประเมินการนำเสนอในชั้นเรียน 5. เขียนโครงการวิจัยระดับพื้นฐาน	2. แบบทดสอบกลางภาคและปลายภาค 3. แบบประเมินผลงาน/ชิ้นงานปฏิบัติ/การนำเสนอ 4. แบบฟอร์มการเขียนโครงการวิจัย	2. ผลการเรียนรู้ในรายวิชาที่เกี่ยวข้องไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 3. ความถูกต้องในการเขียนตรงตามหัวข้อที่กำหนด	

สมรรถนะหลัก	สมรรถนะย่อย	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือการประเมิน	เกณฑ์การประเมิน	หมายเหตุ
3. ทักษะทางด้านปัญญา	ความรู้ (Knowledge) 3.1 มีความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ทางด้านอาหารและโภชนาการกับศาสตร์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง 3.2 มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ ทักษะ (Skill) 3.1 สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานวิชาชีพ และในการดำรงชีวิตได้อย่างเหมาะสมมีคุณภาพ 3.2 สามารถประมวลผลข้อมูล และข้อเท็จจริงเพื่อประกอบการตัดสินใจในการแก้ปัญหาได้อย่างเหมาะสม คุณลักษณะ (Characteristics/Traits) 3.1 มีความสามารถในการเรียนรู้และพัฒนาต่อยอดเพื่อสร้างสรรค์ความรู้ใหม่ ๆ ได้ด้วยตนเองเพื่อประโยชน์ในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ	1. ประเมินจากการสอบแบบอัตนัยเพื่อให้นักศึกษา แก้ปัญหาอธิบายแนวคิดและการแก้ปัญหาโดยประยุกต์ความรู้ที่เรียนมา 2. ประเมินจากผลงานที่ได้รับมอบหมาย 3. ประเมินผลผู้เรียนและให้ผู้เรียนประเมินตนเองจากการเรียนรู้ 4. สังเกตจากการรายงานหน้าชั้นเรียน 5. การสื่อสารการแก้ปัญหาจากการตอบคำถาม	1. แบบทดสอบอัตนัยตามเนื้อหาที่สอน 2. แบบประเมินชิ้นงาน/ผลงานปฏิบัติ 3. แบบประเมินตนเอง 4. แบบสังเกตการณ์ภายในชั้นเรียน	1. ตอบตรงตามกรอบแนวคิด/แบบเฉลยและผ่านเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 2. ผ่านเกณฑ์ประเมินความถูกต้องของชิ้นงาน/ผลงานไม่น้อยกว่าร้อยละ 60	นักศึกษา ชั้นปีที่ 1-2

สมรรถนะหลัก	สมรรถนะย่อย	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือการประเมิน	เกณฑ์การประเมิน	หมายเหตุ
4. ด้านทักษะบุคคลและความรับผิดชอบ	ความรู้ (Knowledge) 4.1 มีความสามารถในการปรับตัวและเรียนรู้สิ่งใหม่ ๆ ได้ดีเพื่อพัฒนาตนเองในงานอาหารและโภชนาการ 4.2 มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ในงานอาหารและโภชนาการและสามารถนำเสนอองค์ความรู้ได้อย่างเหมาะสม ทักษะ (Skill) 4.1 มีทักษะในการบริหารจัดการงานในกลุ่ม/องค์กร 4.2 ปฏิบัติตามบทบาทและหน้าที่ได้อย่างเหมาะสม คุณลักษณะ (Characteristics/Traits) 4.1 สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำกลุ่มและสมาชิกที่ดีได้อย่างเหมาะสม	1. ประเมินจากพฤติกรรมในการทำกิจกรรมกลุ่ม 2. ประเมินจากผลงานทั้งรายกลุ่มและรายบุคคล 3. ประเมินจากความสามารถในการใช้สื่อเพื่อนำเสนองานที่มีรูปแบบแตกต่างกัน 4. ประเมินจากผลการเรียนในรายวิชาที่เกี่ยวข้อง	1. แบบสังเกตการณ์ภายในชั้นเรียน 2. แบบทดสอบรายวิชาที่เกี่ยวข้อง 3. แบบประเมินการนำเสนอ	1. ผ่านเกณฑ์ประเมินความถูกต้องของชิ้นงาน/ผลงานไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 2. ผ่านเกณฑ์ประเมินไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 3. ความถูกต้องในการนำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียน	นักศึกษาชั้นปีที่ 1-2

สมรรถนะหลัก	สมรรถนะย่อย	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือการประเมิน	เกณฑ์การประเมิน	หมายเหตุ
5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	ความรู้ (Knowledge) 5.1 มีความรู้พื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติในการประมวลผล 5.2 มีองค์ความรู้ในการวิเคราะห์ข้อมูลและการนำเสนอข้อมูลได้ ทักษะ (Skill) 5.1 มีทักษะในการสื่อสารทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศที่จำเป็นในงานอาหารและโภชนาการทั้งในการฟัง พูด อ่าน เขียนและสรุปประเด็นเนื้อหาได้อย่างเหมาะสม 5.2 สามารถเลือกใช้ทฤษฎีการวิเคราะห์ต่าง ๆ มาประยุกต์ใช้ในงานอาหารและโภชนาการได้เหมาะสม คุณลักษณะ (Characteristics/Traits) 5.1 สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการสืบค้นในงานอาหารและโภชนาการ	1. ประเมินจากผลการเรียนรายวิชาที่เกี่ยวข้อง 2. ประเมินจากการอธิบายหลักการเข้าถึงข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ 3. ประเมินจากการสรุปความและการสื่อสารความคิด และการใช้ภาษาที่เหมาะสมในการสื่อสาร	1. แบบทดสอบตามรายวิชาที่เกี่ยวข้อง 2. แบบประเมินการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ 3. แบบสังเกตการณ์ในชั้นเรียนด้านการสื่อสาร	1. ผ่านเกณฑ์ประเมินความถูกต้องของชิ้นงาน/ผลงานไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 2. ผ่านเกณฑ์ประเมินไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 3. ความถูกต้องในการนำเสนอผลงานชิ้นเรียน	นักศึกษาชั้นปีที่ 1-2

วิชาชีพผู้ประกอบการอาหาร (Chef)

สมรรถนะหลัก	สมรรถนะย่อย	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือการประเมิน	เกณฑ์การประเมิน	หมายเหตุ
1. ด้านคุณธรรมจริยธรรม	ความรู้ (Knowledge) 1.1 รู้และเข้าใจรายยบรรณวิชาชีพผู้ประกอบอาหาร (Chef) 1.2 มีความรอบคอบ เป็นระเบียบเรียบร้อย ทักษะ (Skill) 1.1 มีความเสียสละ ซื่อสัตย์สุจริต 1.2 มีบุคลิกภาพที่ดีและมีความมั่นใจในการเป็นผู้ประกอบอาหาร (Chef) 1.3 มีความรอบคอบ เป็นระเบียบเรียบร้อย คุณลักษณะ (Characteristics/Traits) 1.1 มีจิตสาธารณะ รักและภูมิใจในสถาบัน 1.2 มีจริยบรรณวิชาชีพผู้ประกอบอาหาร (Chef)	1. ประเมินจากเวลาการเข้าชั้นเรียนและการส่งงาน 2. สังเกตการมีส่วนร่วมในการทำกิจกรรมกลุ่มทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ	1. แบบสังเกตพฤติกรรม 2. แบบประเมินผลผู้เรียน 3. ใบรายชื่อ/เอกสารบันทึกการเข้าชั้นเรียน	1. ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาเรียน 2. จำนวนครั้งในการเข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80	นักศึกษา ชั้นปีที่ 3-4

สมรรถนะหลัก	สมรรถนะย่อย	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือการประเมิน	เกณฑ์การประเมิน	หมายเหตุ
2. ด้านความรู้	ความรู้ (Knowledge) 2.1 รู้เทคนิคในการประกอบอาหารแต่ละชนิดได้อย่างถูกต้อง 2.2 รู้รูปแบบการนำเสนออาหารในแต่ละประเภทในการทำธุรกิจอาหาร ทักษะ (Skill) 2.1 ใช้เทคนิคการประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ 2.2 เตรียมปริมาณอาหาร รสชาติ อุดมภูมิของอาหารให้ถูกต้องตามมาตรฐาน คุณลักษณะ (Characteristics/Traits) 2.1 มีความรับผิดชอบในการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง 2.2 สามารถแก้ปัญหาเฉพาะหน้าในครัวได้อย่างปลอดภัยและถูกต้อง	1. ประเมินผลจากการทำกิจกรรมใน/นอกชั้นเรียน ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ 2. ประเมินจากการทดสอบในภาคปฏิบัติตามหัวข้อที่กำหนด 3. ประเมินจากผลงาน/ชิ้นงาน	1. แบบสังเกตพฤติกรรมผู้เรียน 2. แบบประเมินผลการสอบปฏิบัติการทำอาหาร 3. แบบประเมินชิ้นงาน/ผลงาน	1. ได้คะแนนไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 2. ได้คะแนนไม่น้อยกว่าร้อยละ 70 3. ลักษณะของชิ้นงาน/ผลงานตรงตามลักษณะที่ดี/ลักษณะเฉพาะของชิ้นงาน/ผลงานที่กำหนด	นักศึกษา ชั้นปีที่ 3-4

สมรรถนะหลัก	สมรรถนะย่อย	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือการประเมิน	เกณฑ์การประเมิน	หมายเหตุ
3. ทักษะทางด้านปัญญา	ความรู้ (Knowledge) 3.1 มีองค์ความรู้ในการนำศาสตร์ทางโภชนาการมาประยุกต์ใช้ในการประกอบอาหารเพื่อธุรกิจ 3.2 วางแผนและจัดการอาหารตามฤดูกาลและความต้องการของธุรกิจอาหาร 3.3 รู้โครงสร้างงานธุรกิจอาหารเพื่อการประกอบอาชีพ ทักษะ (Skill) 3.1 สามารถประกอบอาหารเพื่อส่งวนคุณค่าและเหมาะสมกับธุรกิจอาหาร 3.2 มีทักษะในการดำเนินงานธุรกิจอาหาร คุณลักษณะ (Characteristics/Traits) 3.1 มีบุคลิกภาพที่เหมาะสมกับการเป็นพ่อครัว/ผู้ประกอบอาหาร (Chef) 3.2 มีไหวพริบปฏิภาณที่ดีในการแก้ปัญหาเฉพาะหน้า	1. ทำการทดสอบประมวลองค์ความรู้ในศาสตร์ทางโภชนาการที่นำมาใช้ในการประกอบอาหารเพื่อธุรกิจ 2. มอบหมายชิ้นงานที่เกี่ยวข้องในการจัดทำรายการอาหาร 3. ประเมินผู้เรียนโดยการสังเกตการแก้ปัญหาเฉพาะหน้าจากการแสดงบทบาทสมมติ 4. ฝึกการปฏิบัติการจัดการบริหารธุรกิจอาหาร/ภัตตาคารเพื่อเตรียมออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	1. แบบทดสอบกลางภาค/ปลายภาค 2. แบบประเมินชิ้นงาน/ผลงานในภาคปฏิบัติ 3. แบบสังเกตพฤติกรรมผู้เรียน 4. แบบประเมินตนเอง (ระหว่างผู้เรียนด้วยกันในชั้นเรียน)	1. ตอบตรงตามกรอบแนวคิด/แบบเฉลยและผ่านเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 2. ผ่านเกณฑ์ประเมินความถูกต้องของชิ้นงาน/ผลงานไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 3. ได้คะแนนไม่น้อยกว่าร้อยละ 60	นักศึกษาชั้นปีที่ 3-4

สมรรถนะหลัก	สมรรถนะย่อย	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือการประเมิน	เกณฑ์การประเมิน	หมายเหตุ
4. ด้านทักษะบุคคลและความรับผิดชอบ	ความรู้ (Knowledge) 4.1 มีความสามารถในการปรับตัวและเรียนรู้สิ่งใหม่ ๆ ได้ดีเพื่อพัฒนาตนเองในงานอาหารและโภชนาการ 4.2 มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ในงานอาหารและโภชนาการและสามารถนำเสนอองค์ความรู้ได้อย่างเหมาะสม ทักษะ (Skill) 4.1 มีทักษะในการบริหารจัดการงานในกลุ่ม/องค์กร 4.2 ปฏิบัติตนตามบทบาทและหน้าที่ได้/ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ/สหกิจศึกษา คุณลักษณะ (Characteristics/Traits) 4.1 สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำกลุ่มและสมาชิกที่ดีได้อย่างเหมาะสม 4.2 มีความรับผิดชอบตนเอง ชุมชน และสังคม	1. มอบหมายชิ้นงาน/ผลงานรายกลุ่มเพื่อนำเสนอแนวความคิดในงานอาหารที่ทันต่อสถานการณ์ปัจจุบัน 2. สังเกตการมีส่วนร่วมในการปฏิบัติงานภายในกลุ่ม 3. ประเมินจากการแสดงคุณลักษณะเฉพาะบุคคลในการเป็นผู้นำและผู้ที่ติดตามที่ดี	1. แบบประเมินชิ้นงาน/ผลงานในภาคปฏิบัติ 2. แบบสังเกตพฤติกรรมการทำงานกลุ่ม 3. แบบประเมินผลการออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพอาหารและโภชนาการ หรือสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ จากสถานประกอบการและจากอาจารย์นิเทศ	1. ผ่านเกณฑ์ประเมินความถูกต้องของชิ้นงาน/ผลงานไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 2. ฝึกปฏิบัติได้ตรงตามในภาคปฏิบัติและผ่านเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 3. ผ่านเกณฑ์ประเมินการฝึกประสบการณ์วิชาชีพอาหารและโภชนาการไม่น้อยกว่าร้อยละ 60	นักศึกษาชั้นปีที่ 3-4

สมรรถนะหลัก	สมรรถนะย่อย	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือการประเมิน	เกณฑ์การประเมิน	หมายเหตุ
5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	ความรู้ (Knowledge) 5.1 รู้วิธีการคิดคำนวณต้นทุน กำไร และการกำหนดราคาขายอาหารในธุรกิจอาหาร 5.2 รู้หลักการเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่เหมาะสมในการถ่ายทอดและนำเสนออาหารและโภชนาการ ทักษะ (Skill) 5.1 คำนวณต้นทุน กำไร และการกำหนดราคาขายอาหารเพื่อธุรกิจได้เหมาะสม 5.2 ใช้สารสนเทศในการนำเสนอผลงานได้เหมาะสม 5.3 วางแผนและจัดรายการอาหารตามฤดูกาลและความต้องการของธุรกิจอาหาร	4. ออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพงานอาหารและโภชนาการ หรือสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการตามสายอาชีพที่เลือก 1. ให้นักเรียนคิดคำนวณต้นทุน กำไรและการกำหนดราคาขายอาหารในธุรกิจอาหารจากกรณีจำลองสถานการณ์ร้านอาหาร 2. ให้จัดทำสื่อโฆษณาอาหารเพื่อธุรกิจจากการกำหนดรายการอาหาร 3. นำเสนอชิ้นงาน/ผลงานของตนเองได้อย่างน่าสนใจ ถูกต้องและชัดเจน	1. แบบฝึกหัดการคำนวณ ราคาขายอาหารเพื่อธุรกิจ 2. แบบทดสอบย่อยการคิดคำนวณราคาขาย 3. แบบประเมินชิ้นงาน/ผลงาน	1. ฝึกปฏิบัติได้ตรงตามวัตถุประสงค์การเรียนรู้และผ่านเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 2. ตอบตรงตามกรอบ แนวคิด/แบบเฉลยและผ่านเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 3. ผ่านเกณฑ์ประเมินความถูกต้องของชิ้นงาน/ผลงานไม่น้อยกว่าร้อยละ 60	นักศึกษาชั้นปีที่ 3-4

สมรรถนะหลัก	สมรรถนะย่อย	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือการประเมิน	เกณฑ์การประเมิน	หมายเหตุ
	คุณลักษณะ (Characteristics/Traits) 5.1 มีความมั่นใจและบุคลิกภาพที่เหมาะสม กับการเป็นผู้ประกอบอาหาร (Chef) 5.2 มีไหวพริบปฏิภาณที่ดีในการแก้ปัญหาเฉพาะหน้า	4. ประเมินจากการวางแผน/การเขียนแผนธุรกิจงานอาหาร 5. เข้ารับการทดสอบและผ่านตามเกณฑ์ของสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานให้เป็นผู้ประกอบอาหารไทยระดับ 1 (ระดับต้น)	4. แบบฟอร์มการเขียนแผนธุรกิจงานอาหาร 5. แบบทดสอบของสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน	4. ผ่านตามเกณฑ์ที่สถาบันกำหนด	

วิชาชีพนักกำหนดอาหาร (โภชนาการ)

สมรรถนะหลัก	สมรรถนะย่อย	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือการประเมิน	เกณฑ์การประเมิน	หมายเหตุ
1. ด้านคุณธรรมจริยธรรม	ความรู้ (Knowledge) 1.1 รู้และเข้าใจรบบการบรรณวิชาชีพของนักกำหนดอาหาร ทักษะ (Skill) 1.1 มีบุคลิกภาพที่ดีและมีความมั่นใจในการเป็นนักกำหนดอาหาร คุณลักษณะ (Characteristics/Traits) 1.1 มีจิตสาธารณะ รักและภูมิใจในสถาบัน 1.2 มีจรรยาบรรณวิชาชีพนักกำหนดอาหาร 1.3 มีความเสียสละ ซื่อสัตย์สุจริต 1.4 มีความรอบคอบ มีวินัยในการทำงาน	1. ประเมินจากเวลาการเข้าชั้นเรียนและการส่งงาน 2. สังเกตการมีส่วนร่วมในการทำกิจกรรมกลุ่มทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ	1. แบบสังเกตพฤติกรรม 2. แบบประเมินผลผู้เรียน 3. ใบรายชื่อ/เอกสารบันทึกการเข้าชั้นเรียน	1. ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาเรียน 2. จำนวนครั้งในการเข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80	นักศึกษาชั้นปีที่ 3-4

สมรรถนะหลัก	สมรรถนะย่อย	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือการประเมิน	เกณฑ์การประเมิน	หมายเหตุ
2. ด้านความรู้	ความรู้ (Knowledge) 2.1 รู้และเข้าใจหลักการจัดอาหารในโรงพยาบาล 2.2 รู้สาเหตุ ปัจจัยเสี่ยง และผลกระทบของการเกิดโรคต่าง ๆ และเข้าใจบทบาทความสำคัญของโภชนาการต่อการรักษาโรค 2.3 รู้หลักการประเมินภาวะโภชนาการและการให้คำปรึกษาด้านโภชนาการ ทักษะ (Skill) 2.1 ประเมินภาวะโภชนาการของผู้ป่วยและบุคคลภาวะปกติ 2.2 ประกอบอาหารที่ใช้สำหรับการบริการอาหารในโรงพยาบาล 2.3 ให้คำปรึกษาด้านโภชนาการ คุณลักษณะ (Characteristics/Traits) 2.1 มีบุคลิกภาพดี เหมาะสมกับวิชาชีพ 2.2 มีจิตบริการ	1. ทดสอบประมวลองค์ความรู้ หลักการและทฤษฎีโภชนาการและศาสตร์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง 2. ฝึกประเมินภาวะโภชนาการของผู้ป่วยและบุคคลภาวะปกติ 3. ประเมินจากผลการเรียนภาคปฏิบัติอาหารในโรงพยาบาล	1. แบบทดสอบกลางภาคและปลายภาค 2. แบบสังเกตพฤติกรรมผู้เรียนทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ 3. แบบประเมินตามใบงาน	1. ได้คะแนนไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 2. ผ่านเกณฑ์คะแนนในภาคฝึกปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ 70	นักศึกษา ชั้นปีที่ 3-4

สมรรถนะหลัก	สมรรถนะย่อย	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือการประเมิน	เกณฑ์การประเมิน	หมายเหตุ
3. ทักษะทางปัญญา	ความรู้ (Knowledge) 3.1 รู้และเข้าใจแนวทางการบริโภคาหารเพื่อสุขภาพที่ดี 3.2 รู้และเข้าใจหลักการจัดอาหารสำหรับผู้ป่วยและบุคคลวัยต่าง ๆ ทักษะ (Skill) 3.1 วางแผนและติดตามผลการให้โภชนบำบัด 3.2 จัดบริการอาหารผู้ป่วย 3.3 มีทักษะพื้นฐานเกี่ยวกับการวิจัยด้านโภชนาการและสุขภาพ คุณลักษณะ (Characteristics/Traits) 3.1 เป็นผู้มีความรอบรู้วิชาชีพของนักกำหนดอาหาร	1. ประเมินผลจากชิ้นงาน/ผลงานของผู้เรียนโดยใช้หลักการทางโภชนาการ 2. ประเมินจากพฤติกรรมของผู้เรียน 3. ประเมินจากการให้ผู้เรียนออกสำรวจและให้คำแนะนำโภชนาการกับกลุ่มบุคคลในวัยต่าง ๆ	1. แบบฝึกหัด 2. แบบสังเกตพฤติกรรมผู้เรียน 3. แบบประเมินตามใบงาน 4. แบบสอบถาม/สำรวจภาวะทางโภชนาการของบุคคลกลุ่มต่าง ๆ	1. ฝึกปฏิบัติได้ตรงตามวัตถุประสงค์การเรียนรู้และผ่านเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 2. ตอบตรงตามกรอบแนวคิด/แบบเฉลยและผ่านเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 3. ผ่านเกณฑ์ประเมินความถูกต้องของชิ้นงาน/ผลงานไม่น้อยกว่าร้อยละ 60	นักศึกษา ชั้นปีที่ 3-4

สมรรถนะหลัก	สมรรถนะย่อย	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือการประเมิน	เกณฑ์การประเมิน	หมายเหตุ
4. ด้านทักษะความรู้ความเข้าใจ ระหว่างบุคคลและความ รับผิดชอบ	ความรู้ (Knowledge) 4.1 มีความรู้ ความเข้าใจในการถ่ายทอด และแนะนำหลักการทางโภชนาการให้กับ บุคคลภาวะต่าง ๆ ได้อย่างเหมาะสม 4.2 มีความรู้ความเข้าใจในการเลือกใช้สื่อ และภาษาในการสื่อสารงานด้าน โภชนาการได้อย่างเหมาะสม เข้าใจง่าย และชัดเจน ทักษะ (Skill) 4.1 มีทักษะพื้นฐานเกี่ยวกับการวิจัยด้าน โภชนาการและสุขภาพ 4.2 ปฏิบัติตามบทบาทและหน้าที่ได้/ ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ/สหกิจศึกษา คุณลักษณะ (Characteristics/Traits) 4.1 เป็นผู้ฟังและผู้พูดที่ดีเหมาะสมกับ วิชาชีพที่กำหนดอาหาร 4.2 สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งใน ฐานะผู้นำกลุ่มและสมาชิกที่ดีได้อย่าง เหมาะสม	1. ประเมินผลจากกร นำเสนองานทาง โภชนาการและสุขภาพ 2. ประเมินผลการ สื่อสารโดยการใช้ภาษา ที่ถูกต้อง เข้าใจง่าย และชัดเจน 3. สังเกตการมีส่วน ร่วมในการปฏิบัติงาน ภายในกลุ่ม	1. แบบประเมิน ชิ้นงาน/ผลงานใน ภาคปฏิบัติ 2. แบบสังเกตพฤติกรรม การทำงานกลุ่ม 3. แบบประเมินผลการ ออกฝึกประสบการณ์ วิชาชีพอาหารและ โภชนาการ หรือสหกิจ ศึกษาด้านอาหารและ โภชนาการ จากสถาน ประกอบการและจาก อาจารย์นิเทศ	1. ผ่านเกณฑ์ ประเมินความ ถูกต้องของชิ้นงาน/ ผลงานไม่น้อยกว่า ร้อยละ 60 2. ฝึกปฏิบัติได้ตรง ตามวัตถุประสงค์ การเรียนรู้ใน ภาคปฏิบัติและผ่าน เกณฑ์ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 60 3. ผ่านเกณฑ์ ประเมินการฝึก ประสบการณ์ วิชาชีพอาหารและ โภชนาการไม่น้อย กว่าร้อยละ 60	นักศึกษา ชั้นปีที่ 3-4

สมรรถนะหลัก	สมรรถนะย่อย	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือการประเมิน	เกณฑ์การประเมิน	หมายเหตุ
	4.3 มีความรับผิดชอบตนเองและชุมชน	4. ประเมินจากการแสดงคุณลักษณะเฉพาะบุคคลในการเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี 5. ออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ หรือสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ ตามสายอาชีพที่เลือก			
5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	ความรู้ (Knowledge) 5.1 มีองค์ความรู้ในกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบเพื่องานโภชนาการ 5.2 กำหนด คำนวณ พลังงาน สารอาหาร และจัดทำรายการอาหารสำหรับผู้ป่วยเฉพาะโรคและบุคคลวัยต่าง ๆ 5.3 รู้จักหลักการนำเทคโนโลยีสารสนเทศมาใช้ในงานโภชนาการและสุขภาพได้เหมาะสม	1. ประเมินผลการทำงานสอบองค์ความรู้ในการคิดวิเคราะห์ และคำนวณงานทางโภชนาการ 2. ประเมินผลสื่อที่ผลิตขึ้นมาเพื่อใช้ในการโภชนาการ	1. แบบฝึกหัดตามหน่วยเรียน 2. แบบทดสอบกลางภาคและปลายภาค	1. ผ่านเกณฑ์/คะแนนการทดสอบในแต่ละหน่วยไม่ต่ำกว่าร้อยละ 60 2. ตอบตรงตามกรอบแนวคิด/แบบเฉลยและผ่านเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60	นักศึกษาชั้นปีที่ 3-4

สมรรถนะหลัก	สมรรถนะย่อย	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือการประเมิน	เกณฑ์การประเมิน	หมายเหตุ
	ทักษะ (Skill) 5.1 ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการประเมินภาวะโภชนาการของผู้ป่วยและบุคคลในภาวะต่าง ๆ ได้อย่างเหมาะสม 5.2 สามารถผลิตสื่อจากเทคโนโลยีสารสนเทศในการถ่ายทอดองค์ความรู้ทางโภชนาการและสุขภาพ คุณลักษณะ (Characteristics/Traits) 5.1 สามารถสื่อสารและถ่ายทอดความรู้ต่าง ๆ จากสื่อสารสนเทศได้อย่างเข้าใจชัดเจนและครบถ้วนสมบูรณ์ 5.2 เป็นผู้ดำรงตนอยู่ในจรรยาบรรณวิชาชีพนี้กำหนดอาหารได้อย่างภาคภูมิใจในวิชาชีพ	3. ประเมินผลการใช้สื่อเทคโนโลยีสารสนเทศในงานโภชนาการ 4. ประเมินผลการถ่ายทอดองค์ความรู้ทางโภชนาการและสุขภาพได้อย่างถูกต้องชัดเจน และเป็นไปตามสถานการณ์ปัจจุบัน	3. แบบประเมินผลปฏิบัติ/การนำเสนอผลงาน 4. แบบสังเกตพฤติกรรมผู้เรียน 5. แบบประเมินชิ้นงาน/ผลงาน	3. ผ่านเกณฑ์ประเมินความถูกต้องของชิ้นงาน/ผลงานไม่น้อยกว่าร้อยละ 60	

วิชาชีพนักพัฒนาผลิตภัณฑ์

สมรรถนะหลัก	สมรรถนะย่อย	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือการประเมิน	เกณฑ์การประเมิน	หมายเหตุ
1. ด้านคุณธรรมจริยธรรม	ความรู้ (Knowledge) 1.1 รู้และเข้าใจรายวิชาบรรณวิชาชีพของนักพัฒนาผลิตภัณฑ์ 1.2 มีความรอบคอบ เป็นระเบียบเรียบร้อย ทักษะ (Skill) 1.1 มีความเสียสละ ซื่อสัตย์สุจริต 1.2 มีบุคลิกภาพที่ดีและมีความมั่นใจในการเป็นนักพัฒนาผลิตภัณฑ์ คุณลักษณะ (Characteristics/Traits) 1.1 มีจิตสาธารณะ รักและภูมิใจในสถาบัน 1.2 มีจริยบรรณในวิชาชีพนักพัฒนาผลิตภัณฑ์	1. ประเมินจากเวลาการเข้าชั้นเรียนและการส่งงาน 2. สังเกตการมีส่วนร่วมในการทำกิจกรรมกลุ่มทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ	1. แบบสังเกตพฤติกรรม 2. แบบประเมินผลผู้เรียน 3. ใบรายชื่อ/เอกสารบันทึกการเข้าชั้นเรียน	1. ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาเรียน 2. จำนวนครั้งในการเข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80	นักศึกษา ชั้นปีที่ 3-4

สมรรถนะหลัก	สมรรถนะย่อย	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือการประเมิน	เกณฑ์การประเมิน	หมายเหตุ
2. ด้านความรู้	ความรู้ (Knowledge) 2.1 รู้และเข้าใจหลักการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในงานอาหารและโภชนาการ 2.2 มีความรู้เกี่ยวกับวิทยาศาสตร์การอาหาร ทักษะ (Skill) 2.1 มีทักษะในการประเมินคุณภาพอาหาร 2.2 มีทักษะในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ คุณลักษณะ (Characteristics/Traits) 2.1 มีความรอบคอบ เป็นระเบียบเรียบร้อย 2.2 มีคุณธรรมและจริยธรรมในวิชาชีพ	1. ทดสอบการเรียนรู้ภายในชั้นเรียนและการส่งงาน 2. สังเกตการณ์ประกอบใบประเมินผลภาคปฏิบัติ	1. แบบทดสอบ 2. แบบประเมินผลผู้เรียน 3. แบบสังเกตพฤติกรรมผู้เรียน	1. ผ่านเกณฑ์/คะแนนการทดสอบในแต่ละหน่วยไม่ต่ำกว่าร้อยละ 60 2. ตอบตรงตามกรอบแนวคิด/แบบเฉลยและผ่านเกณฑ์ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 3. ได้คะแนนไม่น้อยกว่าร้อยละ 60	นักศึกษา ชั้นปีที่ 3-4

สมรรถนะหลัก	สมรรถนะย่อย	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือการประเมิน	เกณฑ์การประเมิน	หมายเหตุ
3. ทักษะทางปัญญา	ความรู้ (Knowledge) 3.1 มีความเข้าใจเกี่ยวกับการแปรรูปตามหลักและกระบวนการ 3.2 รู้วิธีการประยุกต์องค์ความรู้ทางอาหารและโภชนาการเพื่องานพัฒนาผลิตภัณฑ์ ทักษะ (Skill) 3.1 มีทักษะในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ 3.2 มีทักษะในการแปรรูปอาหาร คุณลักษณะ (Characteristics/Traits) 3.1 สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ 3.2 มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์เพื่องานพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 3.3 สามารถเขียนงานวิจัยหรือค้นคว้าอิสระเกี่ยวกับงานพัฒนาผลิตภัณฑ์ได้	1. ประเมินผลจากชิ้นงาน/ผลงานของผู้เรียนโดยใช้หลักการทางโภชนาการ 2. ประเมินจากพฤติกรรมของผู้เรียน 3. ให้เขียนโครงงานพิเศษทางด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	1. แบบฝึกหัด 2. แบบสังเกตพฤติกรรมผู้เรียน 3. แบบประเมินตามใบงาน 4. แบบประเมินการสอบโครงงานพิเศษทางด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	1. ฝึกปฏิบัติได้ตรงตามวัตถุประสงค์การเรียนรู้และผ่านเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 2. ผ่านเกณฑ์ประเมินความถูกต้องของชิ้นงาน/ผลงานไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 3. สอบผ่านเกณฑ์การเขียนโครงงานวิจัยประสงค์ไม่น้อยกว่าตรงตามร้อยละ 60	นักศึกษา ชั้นปีที่ 3-4

สมรรถนะหลัก	สมรรถนะย่อย	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือการประเมิน	เกณฑ์การประเมิน	หมายเหตุ
4. ด้านทักษะความรู้และความ ระหว่างบุคคลและความสำเร็จ รับผิดชอบ	ความรู้ (Knowledge) 4.1 เข้าใจความแตกต่างระหว่างวัฒนธรรมและบุคคลได้ 4.2 มีความรู้ความเข้าใจในการเลือกใช้ภาษาในการสื่อสารงานด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ได้เหมาะสม เข้าใจง่าย และชัดเจน ทักษะ (Skill) 4.1 มีทักษะพื้นฐานเกี่ยวกับการวิจัยด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 4.2 ปฏิบัติตามบทบาทและหน้าที่ได้/ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ/สหกิจศึกษา คุณลักษณะ (Characteristics/Traits) 4.1 เป็นผู้ฟังและผู้พูดที่เหมาะสมกับวิชาชีพที่พัฒนาผลิตภัณฑ์	1. ประเมินผลจากการนำเสนองานพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 2. ประเมินผลการศึกษาโดยใช้ภาษาที่ถูกต้อง เข้าใจง่าย และชัดเจน 3. สังเกตการมีส่วนร่วมในการปฏิบัติงานภายในกลุ่ม	1. แบบประเมินชิ้นงาน/ผลงานในภาคปฏิบัติ 2. แบบสังเกตพฤติกรรมการทำงานกลุ่ม 3. แบบประเมินผลการอภิปรายผล การอภิปรายผล และวิชาชีพออาหารและโภชนาการ หรือ สหกิจศึกษา ด้านอาหารและโภชนาการจากสถานประกอบการและจากอาจารย์เทศ	1. ผ่านเกณฑ์ประเมินความถูกต้องของชิ้นงาน/ผลงานไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 2. ฝึกปฏิบัติได้ตรงตามวัตถุประสงค์การเรียนรู้ในภาคปฏิบัติและผ่านเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 3. ผ่านเกณฑ์ประเมินการฝึกประสบการณ์วิชาชีพโภชนาการและโภชนาการไม่น้อยกว่าร้อยละ 60	นักศึกษา ชั้นปีที่ 3-4

สมรรถนะหลัก	สมรรถนะย่อย	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือการประเมิน	เกณฑ์การประเมิน	หมายเหตุ
5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	ความรู้ (Knowledge) 5.1 มีความรู้ในการแปรรูปอาหารจากวัตถุดิบในท้องถิ่นเพื่อพัฒนาให้ได้ผลิตภัณฑ์ใหม่ 5.2 มีความรู้ในการนำสื่อเทคโนโลยีมาใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 5.3 มีความรู้พื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติในการประมวลผล แปลความหมายวิเคราะห์ข้อมูล และนำเสนอข้อมูลได้	4. ประเมินจากการแสดงคุณลักษณะเฉพาะบุคคลในการเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี 5. ออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ หรือสหกิจศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ ตามสายอาชีพที่เลือก 1. ประเมินผลการทำงานรอบองค์ความรู้ในการคิดวิเคราะห์ และคำนวณงานพัฒนาผลิตภัณฑ์ 2. ประเมินผลสื่อที่ผลิตขึ้นมาเพื่อใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์	1. แบบฝึกหัดตามหน่วยเรียน 2. แบบทดสอบกลางภาคและปลายภาค	1. ผ่านเกณฑ์/คะแนนการทดสอบในแต่ละหน่วยไม่ต่ำกว่าร้อยละ 60 2. ตอบตรงตามกรอบแนวคิด/แบบเฉลยและผ่านเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60	นักศึกษาชั้นปีที่ 3-4

สมรรถนะหลัก	สมรรถนะย่อย	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือการประเมิน	เกณฑ์การประเมิน	หมายเหตุ
	ทักษะ (Skill) 5.1 สามารถวิเคราะห์และแก้ปัญหาโดยนำความรู้ทางวิทยาศาสตร์มาใช้อย่างถูกต้อง 5.2 มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการเก็บรวบรวมข้อมูล รวมทั้งเพื่อการสืบค้นและติดตามความก้าวหน้าในองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพพัฒนาผลิตภัณฑ์ คุณลักษณะ (Characteristics/Traits) 5.1 สามารถสื่อสารภาษาไทยภาษาอังกฤษได้อย่างเข้าใจ	3. ประเมินผลการใช้สื่อเทคโนโลยีสารสนเทศในงานพัฒนาผลิตภัณฑ์ 4. ประเมินผลการถ่ายทอดองค์ความรู้ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารได้อย่างถูกต้อง ชัดเจน และเป็นไปตามสถานการณ์ปัจจุบัน	3. แบบประเมินผลปฏิบัติ/การนำเสนอผลงาน 4. แบบสังเกตพฤติกรรมผู้เรียน 5. แบบประเมินชิ้นงาน/ผลงาน	3. ผ่านเกณฑ์ประเมินความถูกต้องของชิ้นงาน/ผลงานไม่น้อยกว่าร้อยละ 60	

ภาคผนวก ณ
คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร



คำสั่งมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

ที่ ๕๘๓/๒๕๕๙

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินการพัฒนาและวิพากษ์หลักสูตร
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.)

.....

เพื่อให้การดำเนินการพัฒนาและวิพากษ์หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ของคณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย เป็นไปด้วยความเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพ จึงแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานดังต่อไปนี้

๑. คณะกรรมการที่ปรึกษา ทำหน้าที่ ให้คำปรึกษาแนะนำในการจัดทำและวิพากษ์หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ประกอบด้วย

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

๒. คณะกรรมการดำเนินการพัฒนาหลักสูตร ทำหน้าที่ ดำเนินการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ประกอบด้วย

๒.๑ ผู้ช่วยศาสตราจารย์พงษ์เทพ เกิดเนตร	ประธานกรรมการ
๒.๒ นางสาวกัจจิรา เบญญาปัญญา	ผู้ทรงคุณวุฒิจากภายนอก
๒.๓ นางสาวอรอนงค์ ชีวภูมิพงศ์	ผู้ทรงคุณวุฒิจากภายนอก
๒.๔ นางจินตนา เจริญเนตรกุล	กรรมการ
๒.๕ นางสาวศิริวิทย์ พฤฒิวิสัย	กรรมการ
๒.๖ นางวิชชุฎา ถาวโรจน์	กรรมการ
๒.๗ นางสาวปัญญาธิ์คม ลือขจร	กรรมการ
๒.๘ นายอภิวัน สมบูรณ์ดำรงกุล	กรรมการ
๒.๙ นางสาววนิดา บุรีภักดี	กรรมการ
๒.๑๐ นายนรินทร์ภพ ช่วยการ	กรรมการ
๒.๑๑ นางสาวภัสศิริย์ เหล่าทอง	กรรมการ
๒.๑๒ นางสาวจิราภรณ์ ดันติพงษ์อาภา	กรรมการและเลขานุการ

/๓. คณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตร

~ ๒ ~

๓. คณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตร ทำหน้าที่ วิพากษ์ ปรับปรุงหลักสูตรให้มีคุณภาพและมาตรฐานตามพัฒนาการในสาขาวิชา ทิศทางการผลิตบัณฑิตของมหาวิทยาลัย รวมทั้งให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ.๒๕๕๒ และเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ.๒๕๕๘ ประกอบด้วย

๓.๑	ผู้ช่วยศาสตราจารย์พงษ์เทพ เกิดเนตร	ประธานกรรมการ
๓.๒	ผู้ช่วยศาสตราจารย์วิไลลักษณ์ อิศระมงคลพันธุ์	ผู้ทรงคุณวุฒิจากภายนอก
๓.๓	ผู้ช่วยศาสตราจารย์เรวดี จงสุวัฒน์	ผู้ทรงคุณวุฒิจากภายนอก
๓.๔	นางจินตนา เจริญเนตรกุล	กรรมการ
๓.๕	นางสาวศิริวัลย์ พงษ์วิสัย	กรรมการ
๓.๖	นางวิษุฒา	กรรมการ
๒.๗	นางสาวปัญญรัตน์	กรรมการ
๒.๘	นายอภิวัน สมบูรณ์ดำรงกุล	กรรมการ
๒.๙	นางสาวนิตา บุรีภักดี	กรรมการ
๒.๑๐	นายณรินทร์ภพ ช่วยการ	กรรมการ
๒.๑๑	นางสาวกษิณี เหล่าทอง	กรรมการ
๒.๑๒	นางสาวจิราภรณ์ ตันติพงษ์อาภา	กรรมการและเลขานุการ

ทั้งนี้ ให้ผู้ที่ได้รับการแต่งตั้งปฏิบัติหน้าที่ตามที่ได้รับมอบหมายโดยเคร่งครัด ให้สำเร็จลุล่วงตามวัตถุประสงค์ที่วางไว้ทุกประการ

สั่ง ณ วันที่ ๒๓ เดือน พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๙



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์รุจา ทิพย์วารี)
อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

ภาคผนวก ญ



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 ต้องมารายงานตัวขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาโดยนำเสนอเอกสารหลักฐานพร้อมทั้งชำระเงินค่าธรรมเนียมการศึกษา ตามวัน เวลา และวิธีการที่มหาวิทยาลัยกำหนด
 - ๘.๒ ผู้ที่ผ่านการคัดเลือกที่ไม่สามารถมารายงานตัวเป็นนักศึกษาใหม่ตาม วัน เวลา ที่มหาวิทยาลัยกำหนดถือว่าเป็นการสละสิทธิ์ เว้นแต่ได้แจ้งเหตุความจำเป็นให้มหาวิทยาลัยทราบเป็นลายลักษณ์อักษร และต้องมารายงานตัวภายในสิบสี่วันนับแต่วันที่มหาวิทยาลัยกำหนดให้นักศึกษามารายงานตัว ทั้งนี้การพิจารณาอนุญาตให้อยู่ในดุลยพินิจของอธิการบดี

หมวด ๔ การลงทะเบียนเรียน

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

การศึกษานั้นเป็นโมฆะ ไม่มีผลผูกพันต่อมหาวิทยาลัย และนักศึกษาไม่มีสิทธิขอถอนเงินค่าธรรมเนียมการศึกษาของภาคการศึกษาที่เป็นโมฆะนั้นคืนได้

๙.๗ ในภาคการศึกษาปกติ นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนและชำระเงินภายในระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด ถ้าลงทะเบียนเรียนและชำระเงินหลังจากวันที่ยังมหาวิทยาลัยกำหนดไว้ ต้องชำระเงินค่าธรรมเนียมเพิ่มเป็นค่าปรับตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๙.๘ ในภาคการศึกษาฤดูร้อน นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนและชำระเงินภายในระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด หากพ้นกำหนดระยะเวลาดังกล่าว ถือว่าการเรียนในภาคการศึกษาฤดูร้อนนั้นเป็นโมฆะ

๙.๙ ในภาคการศึกษาใด หากนักศึกษาไม่ได้ลงทะเบียนเรียน และประสงค์จะขอรักษาสภาพการเป็นนักศึกษาให้ยื่นคำร้องขออนุมัติต่อคณบดีภายในสามสิบวันนับแต่วันเปิดภาคการศึกษานั้น 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 นักศึกษาที่ประสงค์จะลงทะเบียนเรียนในสถาบันอุดมศึกษาอื่นเพื่อบันทึกหน่วยกิตในหลักสูตรสาขาวิชา ต้องเป็นไปตามเงื่อนไขดังนี้

๑๒.๒.๑ เป็นนักศึกษาที่อยู่ในโครงการของหลักสูตรสาขาวิชาที่จัดให้มีการเรียนการสอนร่วมระหว่างสถาบันอุดมศึกษา และได้รับความเห็นชอบจากคณะที่รับผิดชอบหลักสูตร

๑๒.๒.๒ รายวิชาที่จะลงทะเบียนเรียนในสถาบันอุดมศึกษาอื่นต้องเป็นรายวิชาที่ไม่เปิดสอนในภาคการศึกษานั้น และต้องเทียบได้กับรายวิชาตามหลักสูตรสาขาวิชาของมหาวิทยาลัยการเทียบให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะที่รับผิดชอบหลักสูตรสาขาวิชา โดยถือเกณฑ์เนื้อหาและจำนวนหน่วยกิตเป็นหลัก ทั้งนี้ต้องไม่เกินหกหน่วยกิต

๑๒.๓ การขออนุมัติลงทะเบียนเรียนในสถาบันอุดมศึกษาอื่น ให้นักศึกษายื่นคำร้องต่อคณะเพื่อพิจารณา และชำระเงินตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๑๓ การถอนรายวิชาและการเพิ่มรายวิชา

๑๓.๑ นักศึกษาอาจขอลอนรายวิชาและหรือขอเพิ่มรายวิชาได้ ทั้งนี้ต้องกระทำภายในสองสัปดาห์แรกของภาคการศึกษาปกติ หรือภายในสัปดาห์แรกของภาคการศึกษาฤดูร้อน โดยได้รับอนุมัติจากอาจารย์ผู้สอน และต้องเป็นไปตามเกณฑ์ในข้อ ๙.๒ ๙.๓ ๙.๔ และ ๙.๕

๑๓.๒ การถอนรายวิชาให้มีผลดังนี้

๑๓.๒.๑ ถ้าขอลอนรายวิชาภายในสองสัปดาห์แรกของภาคการศึกษาปกติ หรือภายในสัปดาห์แรกของภาคการศึกษาฤดูร้อน รายวิชานั้นจะไม่ปรากฏในใบแสดงผลการศึกษา

๑๓.๒.๒ ถ้าขอลอนรายวิชาภายหลังสองสัปดาห์แรก แต่ยังคงอยู่ในสัปดาห์ที่สองสัปดาห์แรกของภาคการศึกษาปกติ หรือภายหลังสัปดาห์แรก แต่ยังคงอยู่ในห้าสัปดาห์แรกของภาคการศึกษาฤดูร้อน 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 นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชานั้นซ้ำอีกจนกว่าจะได้ระดับคะแนนหรือผลการประเมินตามที่หลักสูตรสาขาวิชากำหนดไว้

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 และมีการวัดผลการศึกษาเมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษายกเว้นภาคการศึกษาละหนึ่งครั้ง 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	การลงทะเบียนเรียนเป็นกรณีพิเศษโดยไม่ับหน่วยกิต (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 และได้รับการตัดสินให้ได้ระดับคะแนน 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 ภาคการศึกษาที่ถัดจากภาคการศึกษาที่นักศึกษาได้ระดับคะแนน 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 นักศึกษาที่ได้รับระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม ตั้งแต่ ๒.๐๐ ขึ้นไป

๒๐.๒ นักศึกษาในภาวะวิกฤต คือ นักศึกษาที่ได้รับระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ ๑.๐๐ ถึง ๑.๙๙ ในภาคการศึกษาแรก หรือได้รับระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ ๑.๒๕ ถึง ๑.๙๙ ในภาคการศึกษาที่สอง ที่เข้าศึกษาในมหาวิทยาลัย

๒๐.๓ นักศึกษาในภาวะรอพินิจ คือ นักศึกษาที่ได้รับระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๒.๐๐ โดยให้จำแนกนักศึกษาในภาวะรอพินิจ ดังนี้

๒๐.๓.๑ นักศึกษาที่ได้ศึกษาในมหาวิทยาลัยครบสองภาคการศึกษาแล้ว และได้ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ ๑.๕๐ ถึง ๑.๙๙ จะได้รับภาวะรอพินิจครั้งที่ ๑

๒๐.๓.๒ นักศึกษาที่อยู่ในภาวะรอพินิจครั้งที่ ๑ ที่ได้รับระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ ๑.๗๐ ถึง ๑.๙๙ ในภาคการศึกษาถัดไป จะได้รับภาวะรอพินิจครั้งที่ ๒

๒๐.๓.๓ นักศึกษาที่อยู่ในภาวะรอพินิจครั้งที่ ๒ ที่ได้รับระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ 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 การลาป่วยในระยะเวลาระหว่างการสอบ ให้ปฏิบัติตามข้อ ๑๗.๖.๑

ข้อ ๒๒ การลาพักการศึกษา

๒๒.๑ การลาพักการศึกษาเป็นการลาพักทั้งภาคการศึกษา ให้ยกเลิกการลงทะเบียนเรียน โดยรายวิชาที่ได้ลงทะเบียนเรียนทั้งหมดในภาคการศึกษานั้นจะไม่ปรากฏในใบแสดงผลการศึกษา แต่หากเป็นการลาพักการศึกษาหลังจากสัปดาห์ที่สิบสองของภาคการศึกษาปกติ หรือหลังจากสัปดาห์ที่ห้าของภาคการศึกษาฤดูร้อน จะถูกบันทึกการประเมินผลการศึกษาเป็น W ในกรณีที่นักศึกษาได้ชำระค่าธรรมเนียมการศึกษาไปก่อนแล้วจะไม่ได้รับการคืนเงินดังกล่าว

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 นักศึกษาต้องชำระเงินค่ารักษาสภาพการเป็นนักศึกษาทุกภาคการศึกษาที่ได้รับ อนุมัติให้รักษาสภาพการเป็นนักศึกษา ตามอัตราที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๒๒.๗ การลาพักการศึกษาไม่ว่าด้วยเหตุใด หรือการถูกสั่งให้พักการศึกษาแล้วแต่กรณี ไม่เป็นเหตุให้ขยายระยะเวลาการศึกษาเกินกว่าสองเท่าของแผนการเรียนตามหลักสูตรสาขาวิชา ยกเว้นการลาพัก การศึกษาตามข้อ ๒๒.๒.๑

ข้อ ๒๓ การลาออก

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 ไม่น้อยกว่าสามสิบวัน

๒๖.๔ เมื่อได้รับอนุมัติให้ย้ายหลักสูตรสาขาวิชา ให้เทียบโอนรายวิชาได้เฉพาะรายวิชาที่อยู่ในหลักสูตรสาขาวิชาใหม่ที่เข้าศึกษา

๒๖.๕ ระยะเวลาการศึกษา ให้นับแต่วันขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาในหลักสูตรสาขาวิชาเดิม

ข้อ ๒๗ การเทียบโอนผลการศึกษา ให้เป็นไปตามระเบียบว่าด้วยการเทียบโอนผลการศึกษาของมหาวิทยาลัย

หมวด ๘

การพัฒนสภาพการเป็นนักศึกษา

ข้อ ๒๘ นักศึกษาจะพัฒนสภาพการเป็นนักศึกษาในกรณีต่อไปนี้

๒๘.๑ เสียชีวิต

๒๘.๒ ลาออก

๒๘.๓ ถูกให้ออก

๒๘.๔ ถูกคัดชื่อออก

๒๘.๕ ไม่ลงทะเบียนเรียนให้เสร็จสิ้นภายในระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด ยกเว้นผู้ได้รับอนุมัติให้ลาพักการศึกษาตามข้อ ๒๒

๒๘.๖ ไม่ชำระเงินค่าธรรมเนียมเพื่อรักษาสภาพการเป็นนักศึกษาตามข้อ ๙.๙

๒๘.๗ ใช้ระยะเวลาศึกษาเกินกว่าสองเท่าของระยะเวลาที่กำหนดไว้ในหลักสูตรสาขาวิชานับแต่วันขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย

๒๘.๘ การพัฒนสภาพเนื่องจากผลการศึกษา ให้เป็นไปตามที่กำหนดดังตาราง

ระยะเวลาที่เข้าศึกษา (ไม่นับภาคการศึกษาที่ลาพักหรือถูกให้พักการศึกษา)	ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม		
	ภาวะวิกฤต	ภาวะรอพินิจ	พัฒนสภาพนักศึกษา
ภาคการศึกษาแรกที่เข้าศึกษา	๑.๐๐ - ๑.๙๙	-	ต่ำกว่า ๑.๐๐
ภาคการศึกษาที่สองที่เข้าศึกษา	๑.๒๕ - ๑.๙๙	-	ต่ำกว่า ๑.๒๕
ภาคการศึกษาที่สามเป็นต้นไป	-	๑.๕๐ - ๑.๙๙ (ครั้งที่ ๑)	ต่ำกว่า ๑.๕๐
ภาคการศึกษาถัดไป หลังจากได้รับภาวะรอพินิจครั้งที่ ๑	-	๑.๗๐ - ๑.๙๙ (ครั้งที่ ๒)	ต่ำกว่า ๑.๗๐
ภาคการศึกษาถัดไป หลังจากได้รับภาวะรอพินิจครั้งที่ ๒	-	๑.๙๐ - ๑.๙๙ (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 และได้รับระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า ๒.๐๐

๓๐.๓ เป็นผู้มีความประพฤติที่ไม่ขัดต่อระเบียบของมหาวิทยาลัย 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 ไม่มีผลการศึกษาอยู่ในเกณฑ์ไม่เป็นที่พอใจ 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



(ศาสตราจารย์กิตติคุณไพรัชศักดิ์ จันทร์ประทีป)

นายกสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

ภาคผนวก ก



ระเบียบมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียน

พ.ศ. ๒๕๕๑

เพื่อให้การเทียบโอนผลการเรียนตามพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๔๒ มาตรา ๑๕ ซึ่งกำหนดให้การจัดการศึกษามีสามรูปแบบคือ การศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย และกำหนดให้มีการเทียบโอนผลการเรียนที่ผู้เรียนสะสมไว้จากการเรียนรู้นอกระบบ ตามอัธยาศัย การฝึกอาชีพหรือจากประสบการณ์การทำงานเข้าสู่การศึกษาในระบบ และตามประกาศทบวงมหาวิทยาลัย เรื่องหลักเกณฑ์การเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญาเข้าสู่การศึกษาในระบบ พ.ศ. ๒๕๔๕ ลงวันที่ ๒๕ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๕ เป็นไปด้วยความเรียบร้อยและคงไว้ซึ่งคุณภาพและมาตรฐานการศึกษาของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๗(๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. ๒๕๔๘ และโดยมติสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ในคราวประชุมครั้งที่ ๖/๒๕๕๑ เมื่อวันที่ ๒๗ มิถุนายน ๒๕๕๑ สภามหาวิทยาลัยจึงวางระเบียบไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ระเบียบนี้เรียกว่า “ระเบียบมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียน พ.ศ. ๒๕๕๑”

ข้อ ๒ ระเบียบนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศเป็นต้นไป และใช้บังคับกับนักศึกษาในระดับต่ำกว่าปริญญาตรี และระดับปริญญาตรี ทุกหลักสูตรของมหาวิทยาลัย ที่เข้าศึกษาตั้งแต่ปีการศึกษา ๒๕๕๑ เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้อธิการบดี เป็นผู้รักษารตามระเบียบนี้ และให้มีอำนาจวินิจฉัยปัญหาเกี่ยวกับการปฏิบัติตามระเบียบนี้

ข้อ ๔ ในระเบียบนี้

“มหาวิทยาลัย” หมายความว่า มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

“คณะ” หมายความว่า คณะ วิทยาลัย หรือหน่วยงานที่เรียกชื่ออย่างอื่นที่มีฐานะเทียบเท่าคณะ

“คณบดี” หมายความว่า คณบดี ผู้อำนวยการวิทยาลัย หรือหัวหน้าหน่วยงานที่เรียกชื่ออย่างอื่นที่มีฐานะเทียบเท่าคณะ

“การเทียบโอนผลการเรียน” หมายความว่า การเทียบความรู้และโอนหน่วยกิตจากการศึกษาในระบบ หรือการเทียบโอนความรู้และการให้หน่วยกิตจากการศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย การฝึกอาชีพ หรือจากประสบการณ์การทำงานมาประเมินเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๕ ให้คณะบดีแต่งตั้งคณะกรรมการเทียบโอนผลการเรียน ซึ่งมีคุณสมบัติสอดคล้องกับระดับการศึกษาและหลักสูตรที่ขอเทียบโอนจำนวนไม่น้อยกว่าสามคน ดำเนินการเทียบโอนผลการเรียนตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตรสาขาวิชา

ข้อ ๖ คณะกรรมการเทียบโอนผลการเรียนมีหน้าที่ดำเนินการเทียบโอนผลการเรียนหรือประเมินความรู้ ทักษะ และประสบการณ์ตามหลักเกณฑ์และวิธีการประเมินผลที่กำหนดไว้ในระเบียบนี้

ข้อ ๗ ผู้ขอเทียบโอนผลการเรียนต้องขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัยและต้องใช้เวลาศึกษาในมหาวิทยาลัยอย่างน้อยหนึ่งปีการศึกษา

ข้อ ๘ ให้คณะดำเนินการเทียบโอนผลการเรียนภายในภาคการศึกษาแรกที่ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา ทั้งนี้เพื่อผู้ขอเทียบโอนจะได้รับทราบจำนวนรายวิชาและจำนวนหน่วยกิตที่จะต้องศึกษาเพิ่มเติมตามหลักสูตรรายวิชา

กรณีที่มิได้ผลสำเร็จเป็นไปตามดำเนินการเทียบโอนผลการเรียนภายในกำหนดเวลาตามวรรคหนึ่ง ให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะที่จะพิจารณาให้เทียบโอน แต่จะต้องไม่เกินภาคการศึกษาที่ ๒ ในปีการศึกษานั้น

ข้อ ๙ ค่าธรรมเนียมการเทียบโอนผลการเรียนให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๐ ให้คณะบดีเป็นผู้อนุมัติผลการเทียบโอนผลการเรียน

ข้อ ๑๑ การเทียบโอนผลการเรียนจากการศึกษาในระบบเป็นการเทียบความรู้และโอนหน่วยกิต มีหลักเกณฑ์ดังนี้

๑๑.๑ รายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่ขอเทียบความรู้และโอนหน่วยกิต ต้องเป็นรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาในหลักสูตรของสถานศึกษาที่มหาวิทยาลัยหรือหน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจตามกฎหมายรับรอง

๑๑.๒ ให้เทียบความรู้ในรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาซึ่งมีเนื้อหาสาระและจุดประสงค์ครอบคลุมไม่น้อยกว่าสามในสี่ของรายวิชา หรือกลุ่มรายวิชาในหลักสูตรสาขาวิชาที่นักศึกษาผู้ขอเทียบโอนศึกษาอยู่

๑๑.๓ รายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่จะนำมาเทียบความรู้และโอนหน่วยกิต ต้องมีระดับคะแนนเทียบได้ไม่ต่ำกว่า C หรือค่าระดับคะแนนต่อหน่วยกิต ไม่ต่ำกว่า ๒.๐๐

๑๑.๔ รายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่โอนหน่วยกิตให้เมื่อรวมกันแล้วต้องมีจำนวนหน่วยกิตไม่เกินสามในสี่ของจำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรรายวิชา

๑๑.๕ ในกรณีที่หลักสูตรใหม่ของมหาวิทยาลัย นักศึกษาที่ได้รับการเทียบโอนผลการเรียน จะอนุญาตให้เข้าศึกษาได้ไม่เกินกว่าชั้นปีและภาคการศึกษาที่มีนักศึกษาเรียนอยู่ตามหลักสูตรที่ได้รับความเห็นชอบแล้ว

๑๑.๖ รายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่เทียบความรู้และโอนหน่วยกิตให้ จะไม่นำมาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ย เว้นแต่หลักสูตรที่มีองค์การวิชาชีพควบคุม ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และข้อกำหนดขององค์การวิชาชีพนั้น และให้บันทึก “Transferred Credits” ไว้ในใบแสดงผลการศึกษา

ข้อ ๑๒ การเทียบโอนผลการเรียนจากการศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย การฝึกอาชีพ หรือจากประสบการณ์การทำงาน เป็นการเทียบโอนความรู้และการให้หน่วยกิต มีหลักเกณฑ์ดังนี้

๑๒.๑ วิธีการประเมินเพื่อการเทียบโอนความรู้และให้หน่วยกิต กระทำโดยการทดสอบ มาตรฐาน การทดสอบที่ไม่ใช่มาตรฐาน การประเมินการศึกษาหรือการฝึกอบรมที่จัดโดยหน่วยงานต่างๆ และการประเมินเพิ่มสะสมงาน

๑๒.๒ การเทียบโอนความรู้และให้หน่วยกิต ให้เทียบเป็นรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชา ตาม หลักสูตรที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัย โดยรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่ให้หน่วยกิตนั้นเมื่อรวมกันแล้วต้องมี จำนวนหน่วยกิตไม่เกินสามในสี่ของจำนวนหน่วยกิตตลอดหลักสูตร

๑๒.๓ การให้หน่วยกิตรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชา ต้องได้รับผลการประเมินเป็นระดับ คะแนนเทียบได้ไม่ต่ำกว่า C หรือค่าระดับคะแนนต่อหน่วยกิตไม่ต่ำกว่า ๒.๐๐ จึงจะให้นับหน่วยกิตราย วิชาหรือกลุ่มรายวิชานั้น

๑๒.๔ รายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่เทียบโอนความรู้และให้หน่วยกิตจะไม่นำมาคิดค่าระดับ คะแนนเฉลี่ย เว้นแต่หลักสูตรที่มีองค์รววิชาที่ควบคุม ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และข้อกำหนดขององค์การ วิชาชีพนั้น และให้บันทึก "Prior Learning Credits" ไว้ในใบแสดงผลการศึกษา

ข้อ ๑๓ ให้มีการบันทึกผลการเรียนตามวิธีการประเมิน ดังนี้

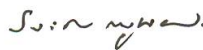
๑๓.๑ หน่วยกิตที่ได้จากการทดสอบมาตรฐานให้บันทึก "CS" (Credits from Standardized Test)

๑๓.๒ หน่วยกิตที่ได้จากการทดสอบที่ไม่ใช่มาตรฐาน ให้บันทึก "CE" (Credits from Examination)

๑๓.๓ หน่วยกิตที่ได้จากการประเมินการศึกษาหรือการฝึกอบรมที่จัดโดยหน่วยงานต่างๆ ให้บันทึก "CT" (Credits from Training)

๑๓.๔ หน่วยกิตที่ได้จากการประเมินเพิ่มสะสมงาน ให้บันทึก "CP" (Credits from Portfolio)

ประกาศ ณ วันที่ ๒๕ เดือน กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๑



(นายจิระศักดิ์ พูนผล)

นายกสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย