



สภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชภัฏนครราชสีมา

ให้ความเห็นชอบหลักสูตรนี้แล้ว

เมื่อวันที่ 23 ก.ค. 2569



รายละเอียดของหลักสูตร
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร
(หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2570)

คณะศิลปศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชภัฏนครราชสีมา

รายละเอียดของหลักสูตร
หลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร
(หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2570)

คณะศิลปศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

คำนำ

การจัดทำหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร (หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2570) มีวัตถุประสงค์เพื่อใช้ในการจัดการเรียนการสอนภายในคณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย โดยได้พัฒนาหลักสูตรให้มีความทันสมัย ทันต่อการเปลี่ยนแปลงในยุคปัจจุบัน และมีความสอดคล้องกับยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี (พ.ศ. 2561-2580) ที่นำไปสู่การปฏิบัติเพื่อให้ประเทศไทยบรรลุวิสัยทัศน์ “มั่นคง มั่งคั่ง ยั่งยืน” ด้วยการพัฒนาตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง โดยเฉพาะด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์เกี่ยวกับสุขภาพ เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชนอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการมีบุคลากรที่มีความรู้ความสามารถในการดูแลโภชนาการเฉพาะบุคคลอย่างถูกต้องและเหมาะสม

ด้วยเหตุนี้ การเปิดหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร จึงเป็นการตอบสนองต่อความท้าทายและวิกฤตด้านสุขภาพของประเทศ โดยเฉพาะปัญหาโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (Non-communicable Diseases: NCDs) ที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมบริโภคอาหาร หลักสูตรมีความสอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงทางสังคม เศรษฐกิจ และระบบสุขภาพในยุคปัจจุบัน ตลอดจนยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี (พ.ศ. 2561-2580) แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13 และหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง โดยมุ่งเน้นการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ด้านสุขภาพและโภชนาการ อันสอดคล้องกับเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (Sustainable Development Goals: SDGs) หลักสูตรมุ่งผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติสมรรถนะสูงที่มีองค์ความรู้และทักษะเฉพาะทางด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร สามารถบูรณาการวิทยาศาสตร์สุขภาพ เทคโนโลยี และนวัตกรรม เพื่อการดูแลสุขภาพเชิงป้องกัน การออกแบบและจัดการอาหารเฉพาะบุคคล การเรียนรู้เชิงประสบการณ์จริง และการทำงานร่วมกับชุมชน อันนำไปสู่การพัฒนากำลังคนทั้งในบทบาทนักโภชนาการ (Nutritionists) และนักกำหนดอาหาร (Dietitians) ที่มีจิตสำนึกต่อสังคม สิ่งแวดล้อม และการพัฒนาประเทศอย่างยั่งยืน สอดคล้องกับพันธกิจและวิสัยทัศน์ของมหาวิทยาลัยในการเป็นมหาวิทยาลัยแห่งโอกาส

คณะศิลปศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

สารบัญ

		หน้า
หมวดที่ 1	ข้อมูลของหลักสูตร	5
หมวดที่ 2	ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร	8
หมวดที่ 3	ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร	37
หมวดที่ 4	การประเมินผลการเรียนและเกณฑ์การสำเร็จการศึกษา	104
หมวดที่ 5	ความพร้อมและศักยภาพในการบริหารหลักสูตร	107
หมวดที่ 6	การประกันคุณภาพหลักสูตร	120
ภาคผนวก ก	ตารางเปรียบเทียบโครงสร้างหลักสูตร หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต (หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2570) กับ เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2565 และเกณฑ์มาตรฐานวิชาชีพสาขาการกำหนดอาหาร พ.ศ. 2566	127
ภาคผนวก ข	ความสอดคล้องระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรและรายวิชา	128
ภาคผนวก ค	รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิ 4 ด้าน	177
ภาคผนวก ง	ข้อมูลการเทียบเกณฑ์/มาตรฐานกับองค์กรวิชาชีพ หรือมาตรฐานวิชาชีพสาขาการกำหนดอาหาร พ.ศ. 2566	186
ภาคผนวก จ	ประวัติ ผลงานทางวิชาการ และประสบการณ์การสอน ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร	193
ภาคผนวก ฉ	คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร	208
ภาคผนวก ช	ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรีและการศึกษาตลอดชีวิต พ.ศ. 2566 และฉบับแก้ไข พ.ศ. 2568	210
ภาคผนวก ซ	ระเบียบมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียนและผลลัพธ์การเรียนรู้ พ.ศ. 2563	224

หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร
(หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2570)

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย
คณะ คณะศิลปศาสตร์

หมวดที่ 1 ข้อมูลของหลักสูตร

1. รหัสและชื่อหลักสูตร

รหัสหลักสูตร

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

ชื่อภาษาไทย

หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร

ชื่อภาษาอังกฤษ

Bachelor of Home Economics
Program in Nutrition and Dietetics

2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ชื่อเต็มภาษาไทย

คหกรรมศาสตรบัณฑิต (โภชนาการและการกำหนดอาหาร)

ชื่อย่อภาษาไทย

คศ.บ. (โภชนาการและการกำหนดอาหาร)

ชื่อเต็มภาษาอังกฤษ

Bachelor of Home Economics
(Nutrition and Dietetics)

ชื่อย่อภาษาอังกฤษ

B.H.E. (Nutrition and Dietetics)

3. วิชาเอก (ถ้ามี)

ไม่มี

4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

ไม่น้อยกว่า 126 หน่วยกิต

5. มาตรฐานสากลของกลุ่มสาขาวิชาทางการศึกษา (ISCED)

Broad Field 09 Healthy and Welfare

Narrow Field 091 Health

Detail Field 0915 Therapy and rehabilitation

เหตุผลในการเลือกให้หลักสูตรอยู่ภายใต้สาขานี้

หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร จัดอยู่ในกลุ่มนี้ เนื่องจากหลักสูตรมีการจัดเรียนการสอนที่มุ่งเน้นการประเมินภาวะโภชนาการ การกำหนดอาหาร การให้โภชนบำบัด การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ และการส่งเสริมสุขภาพแก่ผู้รับบริการและผู้ป่วย เพื่อการดูแล พื้นฟู และพัฒนาสุขภาพตามมาตรฐานวิชาชีพด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร

6. รูปแบบของหลักสูตร

6.1 รูปแบบ

- ☒ หลักสูตรระดับปริญญาตรี หลักสูตร 4 ปี
- ☐ หลักสูตรระดับปริญญาโท หลักสูตร ปี
- ☐ หลักสูตรระดับปริญญาเอก หลักสูตร ปี

6.2 ประเภทของหลักสูตร

- ☒ ปริญญาตรีทางวิชาการ
- ☐ ปริญญาตรีทางวิชาชีพ
- ☐ ปริญญาตรีปฏิบัติการ

6.3 ภาษาที่ใช้ ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ โดยใช้ภาษาอังกฤษไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ของทุกรายวิชาในหมวดวิชาเฉพาะ

6.4 การรับเข้าศึกษา รับนักศึกษาไทยและ/หรือนักศึกษาต่างชาติที่เข้าใจภาษาไทยเป็นอย่างดี

6.5 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

- ☒ เป็นหลักสูตรของสถาบันโดยเฉพาะที่จัดการเรียนการสอนโดยตรง
- ☐ เป็นหลักสูตรร่วมผลิตระหว่างสถาบันอุดมศึกษา
- ☐ เป็นหลักสูตรร่วมผลิตกับองค์กรภายนอกที่ไม่ใช่สถาบันอุดมศึกษา

6.6 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

- ☒ ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว
- ☐ ให้ปริญญามากกว่า 1 สาขาวิชา

7. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร (หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2570) เริ่มดำเนินการใช้หลักสูตรในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2570

สภาวิชาการ ให้ความเห็นชอบหลักสูตร ในคราวประชุมครั้งที่ 8/2569

วันที่ 14 กรกฎาคม 2569

สภามหาวิทยาลัย ให้ความเห็นชอบหลักสูตร ในคราวประชุมครั้งที่ 265-7/2569

วันที่ 23 กรกฎาคม 2569

8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

8.1 นักกำหนดอาหาร/นักโภชนาการในโรงพยาบาลของรัฐและเอกชน

8.2 นักวิชาการสาธารณสุข/นักวิชาการโภชนาการ

8.3 ผู้ให้คำปรึกษาด้านสุขภาพและโภชนาการ

8.4 ผู้ประกอบการด้านธุรกิจอาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ

9. สถานที่จัดการเรียนการสอน

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

ตำบลบ่อยาง อำเภอเมืองสงขลา จังหวัดสงขลา

หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

1. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

1.1 การตอบสนองนโยบายและยุทธศาสตร์และการพัฒนากำลังคนของประเทศ

ประเทศไทยกำลังเผชิญความท้าทายด้านสุขภาพจากโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (Non-communicable Diseases: NCDs) ที่มีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง ได้แก่ โรคเบาหวาน โรคหัวใจ และหลอดเลือด โรคมะเร็ง โรคอ้วน และภาวะเมแทบอลิกซินโดรม ซึ่งมีความสัมพันธ์โดยตรงกับพฤติกรรมการบริโภคอาหาร วิถีชีวิตแบบเนือยนิ่ง และโครงสร้างประชากรที่เข้าสู่สังคมสูงวัยอย่างสมบูรณ์ ส่งผลให้ประเทศไทยมีภาระค่าใช้จ่ายด้านสาธารณสุขเพิ่มสูงขึ้น และเกิดความจำเป็นเร่งด่วนในการพัฒนาระบบส่งเสริมสุขภาพเชิงป้องกัน โดยเฉพาะด้านโภชนาการและการกำหนดอาหารอย่างเป็นระบบ

ภายใต้บริบทดังกล่าว รัฐบาลได้กำหนดยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี (พ.ศ. 2561–2580) เพื่อขับเคลื่อนประเทศไปสู่เป้าหมาย “มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน” โดยมุ่งเน้นการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ การยกระดับคุณภาพชีวิต และการสร้างระบบสุขภาพที่เน้นการป้องกันโรคมากกว่าการรักษา ควบคู่กับการพัฒนาศักยภาพกำลังคนที่สอดคล้องกับบริบทเศรษฐกิจและสังคมยุคใหม่ นอกจากนี้ ร่างแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 14 (พ.ศ. 2571–2575) ได้สะท้อนให้เห็นว่า ประเทศไทยกำลังอยู่ใน “จุดหัวเลี้ยวหัวต่อ” ของการพัฒนาท่ามกลางความเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วจากความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี การเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ ความผันผวนทางเศรษฐกิจโลก และโครงสร้างประชากรสูงวัย โดยมุ่งเน้นการ “เพิ่มผลิตภาพ (Productivity)” และ “การยกระดับทุนมนุษย์ (Upgrade Human Capital)” เพื่อสร้างขีดความสามารถในการแข่งขันและคุณภาพชีวิตของประชาชนอย่างยั่งยืน การให้ความสำคัญกับการพัฒนากำลังคนที่มีทักษะแห่งอนาคต การจัดการศึกษาและการเรียนรู้ตลอดชีวิต (Lifelong Learning) การพัฒนาทักษะวิชาชีพที่ตอบสนองต่อความต้องการของตลาดแรงงาน และการสร้างสมรรถนะด้านวิจัย เทคโนโลยี และนวัตกรรม เพื่อรองรับเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมและอุตสาหกรรมสุขภาพสมัยใหม่ อีกทั้งยังเน้นการถ่ายทอดและลงทุนด้านวิจัย เทคโนโลยี และนวัตกรรม (Research Technology and Innovation) เพื่อยกระดับความสามารถในการแข่งขันของประเทศ และสร้างระบบนิเวศด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมอย่างครบวงจร ในขณะเดียวกัน ประเทศไทยยังเผชิญปัญหาทางโภชนาการ ทั้งภาวะโภชนาการเกินในเด็ก วัยทำงาน และผู้สูงอายุ รวมถึงภาวะทุพโภชนาการในกลุ่มเปราะบางและผู้มีรายได้น้อย ประกอบกับแนวโน้มการเพิ่มขึ้นของโรค NCDs ทำให้ความต้องการบุคลากรเฉพาะทางด้านโภชนาการและการกำหนดอาหารเพิ่มสูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง ทั้งในโรงพยาบาล ศูนย์ดูแลสุขภาพ สถานประกอบการ อุตสาหกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ และธุรกิจบริการสุขภาพสมัยใหม่

หลักสูตรครุศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร จึงมีบทบาทสำคัญในการผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ความสามารถ และสมรรถนะวิชาชีพด้านโภชนาการและการกำหนดอาหารอย่างครบวงจร สามารถประเมินภาวะโภชนาการ วางแผนอาหาร จัดโภชนบำบัด ให้คำปรึกษาด้านโภชนาการ รวมถึงพัฒนาอาหารเพื่อสุขภาพและอาหารฟังก์ชันที่เหมาะสมกับแต่ละช่วงวัยและภาวะสุขภาพ ตลอดจนสามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัล ฐานข้อมูลสุขภาพ ปัญญาประดิษฐ์ (AI) และการวิเคราะห์ข้อมูล (Data Analytics) เพื่อการวางแผนโภชนาการอย่างแม่นยำ (Precision Nutrition) นอกจากนี้ หลักสูตรยังมุ่งพัฒนาผู้เรียนให้มีทักษะการคิดเชิงระบบ ความคิดสร้างสรรค์ ความสามารถด้านนวัตกรรม และสมรรถนะการเป็นผู้ประกอบการด้านอาหารและสุขภาพ รองรับ การเติบโตของอุตสาหกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ (Health and Functional Foods) อุตสาหกรรม การแพทย์ครบวงจร (Medical Hub) และเศรษฐกิจสุขภาพ (Wellness Economy) ซึ่งเป็นหนึ่งใน กลไกสำคัญของการพัฒนาเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศ การจัดการเรียนการสอนของหลักสูตร จึงมุ่งเน้นการบูรณาการองค์ความรู้ด้านโภชนาการ วิทยาศาสตร์อาหาร เทคโนโลยีดิจิทัล วิจัย และนวัตกรรม การเรียนรู้เชิงรุก (Active Learning) การเรียนรู้จากสถานการณ์จริง และการพัฒนา ทักษะวิชาชีพตามมาตรฐานสากล เพื่อผลิตบัณฑิตที่สามารถปฏิบัติงานได้ทั้งในหน่วยงานด้าน สาธารณสุข โรงพยาบาล สถานศึกษา อุตสาหกรรมอาหาร ธุรกิจสุขภาพ ศูนย์ดูแลผู้สูงอายุ หน่วยงานวิจัย ตลอดจนสามารถพัฒนาธุรกิจและนวัตกรรมอาหารสุขภาพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ด้วยเหตุนี้ การเปิดหลักสูตรครุศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร จึงเป็นการตอบสนองต่อยุทธศาสตร์การพัฒนาประเทศอย่างชัดเจน ทั้งด้านการพัฒนาทุนมนุษย์ การยกระดับสุขภาวะของประชาชน การพัฒนากำลังคนสมรรถนะสูง และการขับเคลื่อนเศรษฐกิจ สุขภาพและนวัตกรรมอาหารของประเทศ สอดคล้องกับยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี แผนพัฒนาเศรษฐกิจ และสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13 และร่างแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคม ฉบับที่ 14 ตลอดจนเป้าหมาย การพัฒนาที่ยั่งยืน (Sustainable Development Goals: SDGs) โดยเฉพาะเป้าหมายที่ 3 “การมี สุขภาพและความเป็นอยู่ที่ดี” ผ่านการพัฒนาวิชาชีพ การวิจัย และการบริการวิชาการเพื่อยกระดับ คุณภาพชีวิตของประชาชนอย่างยั่งยืน

1.2 การตอบสนองปรัชญาการศึกษา วิสัยทัศน์ พันธกิจและแผนพัฒนายุทธศาสตร์มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

การตอบสนองต่อวิสัยทัศน์ของมหาวิทยาลัย หลักสูตรโภชนาการและการกำหนดอาหาร สนับสนุนวิสัยทัศน์ของมหาวิทยาลัยในการเป็น “มหาวิทยาลัยนวัตกรรมเพื่อสังคม” ผ่านการผลิต บัณฑิตที่มีความรู้ความสามารถเชิงวิชาชีพตามมาตรฐานที่กำหนดในพระราชกฤษฎีกาการประกอบโรค ศิลปะสาขาการกำหนดอาหาร พ.ศ. 2563 ควบคู่กับการส่งเสริมการเรียนรู้เชิงนวัตกรรม การวิจัย เชิงประยุกต์ และการพัฒนาผลงานด้านโภชนบำบัดและอาหารเฉพาะโรคที่สามารถนำไปใช้ได้จริงใน ระบบบริการสุขภาพและชุมชน หลักสูตรมุ่งสร้างองค์ความรู้และนวัตกรรมที่มีผลกระทบเชิงบวกต่อ

คุณภาพชีวิตของสังคม สอดคล้องกับเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (SDGs) และสนับสนุนการยกระดับตัวชี้วัดด้านการวิจัยและผลกระทบทางสังคมของมหาวิทยาลัยในระดับประเทศและนานาชาติ

การตอบสนองต่อพันธกิจของมหาวิทยาลัย หลักสูตรโภชนาการและการกำหนดอาหารมีบทบาทสำคัญในการตอบสนองพันธกิจของมหาวิทยาลัยทั้ง 4 ด้าน ได้แก่ (1) การผลิตกำลังคนเฉพาะทางโดยพัฒนาบัณฑิตที่มีสมรรถนะวิชาชีพด้านการประเมินภาวะโภชนาการ การวินิจฉัยปัญหาโภชนาการ การวางแผนโภชนาบำบัด และการให้คำปรึกษาทางโภชนาการอย่างมีจรรยาบรรณวิชาชีพ (2) การสร้างงานวิจัยและนวัตกรรม ผ่านการบูรณาการงานวิจัยด้านโภชนาการ อาหารสุขภาพ และโภชนาบำบัดเข้าสู่การเรียนการสอน (3) การบริการวิชาการแก่สังคมโดยการนำองค์ความรู้ด้านโภชนาการไปใช้ในการส่งเสริม ป้องกัน พื้นฟูสุขภาพของประชาชน และ (4) การสืบทอดศิลปวัฒนธรรมผ่านการประยุกต์ใช้ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นและวัฒนธรรมการบริโภคอาหารอย่างเหมาะสมต่อสุขภาพ

การตอบสนองต่อยุทธศาสตร์การพัฒนามหาวิทยาลัย หลักสูตรโภชนาการและการกำหนดอาหารสอดคล้องกับยุทธศาสตร์การพัฒนามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย โดยเฉพาะการสร้างความโดดเด่นเฉพาะทางด้านเทคโนโลยีและนวัตกรรมด้านสุขภาพและอาหาร การส่งเสริมงานวิจัยและนวัตกรรมที่ตอบโจทย์ภาคธุรกิจและอุตสาหกรรมสุขภาพ การพัฒนากระบวนการจัดการเรียนการสอนด้วยเทคโนโลยีดิจิทัลและระบบสารสนเทศทางสุขภาพ รวมถึงการสร้างโอกาสทางธุรกิจและวิชาชีพด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร ทั้งในระบบบริการสุขภาพและการเป็นผู้ประกอบการ เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตของสังคมและชุมชนอย่างยั่งยืน

โดยสรุป หลักสูตรโภชนาการและการกำหนดอาหารได้รับการพัฒนาโดยยึดโยงกับกรอบกฎหมายวิชาชีพตามพระราชบัญญัติการประกอบโรคศิลปะสาขากำหนดอาหาร พ.ศ. 2563 ควบคู่กับการตอบสนองต่อปรัชญาการศึกษา วิสัยทัศน์ พันธกิจ และยุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยอย่างเป็นระบบ หลักสูตรมุ่งผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติที่มีสมรรถนะทางวิชาชีพด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร มีคุณธรรม จริยธรรม และความรับผิดชอบต่อสังคม สามารถบูรณาการองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมไปสู่การปฏิบัติจริงในระบบบริการสุขภาพ ชุมชน และภาคธุรกิจที่เกี่ยวข้อง อันจะนำไปสู่การพัฒนาสุขภาวะของประชาชน การเสริมสร้างศักยภาพกำลังคนของประเทศ และการขับเคลื่อนการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมอย่างยั่งยืน

1.3 การตอบสนองเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (Sustainable Development Goals: SDGs)

เป้าหมายการพัฒนา	ความเชื่อมโยงของหลักสูตร
SDGs 2 ยุติความหิวโหย บรรลุความมั่นคงทางอาหารและยกระดับโภชนาการและส่งเสริมเกษตรกรรมที่ยั่งยืน	หลักสูตรมุ่งเน้นการจัดการเรียนสอนในรายวิชาที่เกี่ยวข้องกับด้านโภชนาการและการกำหนดอาหารตั้งแต่โภชนาการระดับบุคคล ครอบครัว กลุ่ม และชุมชน รวมถึงโภชนาการในวัยต่าง ๆ

เป้าหมายการพัฒนา	ความเชื่อมโยงของหลักสูตร
เป้าหมายย่อยที่ 2.1 ยุติภาวะทุพโภชนาการ เป้าหมายย่อยที่ 2.2 ยุติภาวะทุพโภชนาการทุกรูปแบบ และแก้ไขปัญหาความต้องการสารอาหารของหญิงวัยรุ่น หญิงตั้งครรภ์และให้นมบุตร และผู้สูงอายุ	เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ ความสามารถและทักษะในการยกระดับภาวะโภชนาการ ในรายวิชา ดังนี้ 01-073-203 หลักการกำหนดอาหารสำหรับโภชนาศาสตร์สุขภาพ 01-073-205 วิทยาการกำหนดอาหารและโภชนบำบัด 01-073-306 การประเมินทางโภชนาการ 01-073-307 เวชศาสตร์ทางโภชนาการ 01-073-308 โภชนาการในเวชปฏิบัติ 01-073-309 โภชนาศาสตร์คลินิกและการกำหนดอาหาร 01-073-410 โภชนบำบัดทางการแพทย์ 01-073-411 การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ 01-074-106 โภชนาการในวัยต่าง ๆ 01-074-308 โภชนาศาสตร์ชุมชนแบบบูรณาการ อาชีพในอนาคตหลังจากสำเร็จการศึกษา เช่น นักกำหนดอาหารในหน่วยงานของรัฐและเอกชน นักโภชนาการในหน่วยงานของรัฐและเอกชน นักวิชาการสาธารณสุข/นักวิชาการโภชนาการ นักวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร ผู้ประกอบการด้านธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพ ผู้แทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์ ผู้ให้คำปรึกษาด้านสุขภาพ/โภชนาการในศูนย์สุขภาพ ซึ่งจะเป็นกลุ่มที่มีบทบาทในการขับเคลื่อนงานด้านสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการและการกำหนดอาหารมีส่วนร่วมในการ ยกระดับและยุติปัญหาทางด้านโภชนาการที่เกิดขึ้นในประเทศได้
SDGs 3 มีสุขภาพและความ เป็นอยู่ที่ดี เป้าหมายย่อยที่ 3.4 ลดการตายก่อนวัยอันควรจากโรคไม่ติดต่อ	หลักสูตรมุ่งเน้นการจัดการเรียนสอนในรายวิชาที่เกี่ยวข้องกับด้านโภชนาการและการกำหนดอาหารตั้งแต่โภชนาการระดับบุคคล ครอบครัว กลุ่ม และชุมชน รวมถึงโภชนาการในวัยต่าง ๆ เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ ความสามารถและทักษะในการยกระดับภาวะโภชนาการ ในรายวิชา ดังนี้ 01-073-203 หลักการกำหนดอาหารสำหรับโภชนาศาสตร์สุขภาพ 01-073-205 วิทยาการกำหนดอาหารและโภชนบำบัด

เป้าหมายการพัฒนา	ความเชื่อมโยงของหลักสูตร
	01-073-306 การประเมินทางโภชนาการ 01-073-307 เวชศาสตร์ทางโภชนาการ 01-073-308 โภชนาการในเวชปฏิบัติ 01-073-309 โภชนศาสตร์คลินิกและการกำหนดอาหาร 01-073-410 โภชนบำบัดทางการแพทย์ 01-073-411 การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ 01-074-106 โภชนาการในวัยต่าง ๆ 01-074-308 โภชนศาสตร์ชุมชนแบบบูรณาการ อาชีพในอนาคตหลังจากสำเร็จการศึกษา เช่น นักกำหนดอาหารในหน่วยงานของรัฐและเอกชน นักโภชนาการในหน่วยงานของรัฐและเอกชน นักวิชาการสาธารณสุข/นักวิชาการโภชนาการ นักวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร ผู้ประกอบการด้าน ธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพ ผู้แทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์ ผู้ให้คำปรึกษาด้านสุขภาพ/โภชนาการในศูนย์สุขภาพ ซึ่งจะเป็นกลุ่มที่มีบทบาทในการขับเคลื่อนงานด้านสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการและการกำหนดอาหาร มีส่วนร่วมในการยกระดับและยุติปัญหาทางด้านโภชนาการที่เกิดขึ้นในประเทศได้
SDGs 4 สร้างหลักประกันว่าทุกคนมีการศึกษาที่มีคุณภาพอย่างครอบคลุมและเท่าเทียม และสนับสนุนโอกาสในการเรียนรู้ตลอดชีวิต เป้าหมายย่อย 4.1 การเข้าถึงการศึกษาาระดับเทคนิค อาชีวศึกษา อุดมศึกษา รวมถึงมหาวิทยาลัยที่จ่ายได้และมีคุณภาพสำหรับชายและหญิงทุกคน	หลักสูตรมุ่งเน้นการจัดการเรียนสอนในรายวิชาที่เกี่ยวข้องกับด้านโภชนาการและการกำหนดอาหารตั้งแต่โภชนาการระดับบุคคล ครอบครัว กลุ่ม และชุมชน รวมถึงโภชนาการในวัยต่าง ๆ เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ ความสามารถและทักษะในการยกระดับภาวะโภชนาการ ในรายวิชา ดังนี้ 01-073-202 สรีรวิทยาและกายวิภาคศาสตร์มนุษย์ 01-073-203 หลักการกำหนดอาหารสำหรับโภชนศาสตร์สุขภาพ 01-073-205 วิทยาการกำหนดอาหารและโภชนบำบัด 01-073-306 การประเมินทางโภชนาการ 01-073-307 เวชศาสตร์ทางโภชนาการ 01-073-308 โภชนาการในเวชปฏิบัติ 01-073-309 โภชนศาสตร์คลินิกและการกำหนดอาหาร 01-073-410 โภชนบำบัดทางการแพทย์

เป้าหมายการพัฒนา	ความเชื่อมโยงของหลักสูตร
	01-073-411 การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ 01-074-308 โภชนศาสตร์ชุมชนแบบบูรณาการ 01-074-309 ภาษาอังกฤษเพื่องานโภชนาการและการกำหนดอาหาร 01-074-412 การวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร การรับนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาวิชาอาหารและโภชนาการหรือสาขาที่เกี่ยวข้องและมีมัธยมศึกษาตอนปลาย ทุกแผนการเรียน มีความพร้อมของทรัพยากรการจัดการศึกษา ได้แก่ บุคลากร สถานที่ ระบบสาธารณูปโภค ห้องปฏิบัติการและห้องคอมพิวเตอร์ นักศึกษาได้รับการดูแลจากทางหลักสูตรและมีอาจารย์ที่ปรึกษาคอยให้คำปรึกษาตลอดการเรียนในหลักสูตร นักศึกษาได้รับการส่งเสริมและสนับสนุนให้เรียนรู้ด้วยตนเองผ่านสื่อเทคโนโลยีต่าง ๆ เพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต มีการออกแบบหลักสูตรให้นักศึกษาทุกคนได้รับการเรียนหมวดวิชาชีพเฉพาะเท่าเทียมกันและมีโอกาสในการเลือกเรียนวิชาชีพเลือก วิชาเลือกเสรีตามความถนัดและความสนใจของตนเอง มีการจัดกิจกรรมต่าง ๆ เพื่อให้ส่งเสริมให้นักศึกษาได้เรียนรู้ พัฒนาตนเองและใช้ชีวิตร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีความสุข ส่งเสริมให้นักศึกษาได้เข้าไปร่วมเรียนรู้และเพิ่มพูนทักษะที่ทันสมัยกับสถานประกอบการ เพื่อเสริมสร้างประสบการณ์ในการทำงานด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร อีกทั้งมีการทำงานวิจัยร่วมกับสถานประกอบการ เพื่อส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตด้วยตนเองของนักศึกษา
SDGs 12 สร้างหลักประกันให้มีรูปแบบการบริโภคและการผลิตที่ยั่งยืน เป้าหมายย่อยที่ 12.3 ลดของเสียโดยกระบวนการ reuse และ recycle	หลักสูตรมุ่งเน้นการจัดการเรียนสอนในรายวิชาที่เกี่ยวข้องกับด้านโภชนาการและการกำหนดอาหารตั้งแต่โภชนาการระดับบุคคล ครอบครัว กลุ่ม และชุมชน รวมถึงโภชนาการในวัยต่าง ๆ เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ ความสามารถและทักษะในการยกระดับภาวะโภชนาการ ในรายวิชา ดังนี้ 01-071-101 หลักการประกอบอาหารเพื่อโภชนาการ 01-071-202 การแปรรูปอาหารเพื่อสุขภาพ

เป้าหมายการพัฒนา	ความเชื่อมโยงของหลักสูตร
	01-072-101 สุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยอาหาร 01-073-203 หลักการกำหนดอาหารสำหรับโภชนศาสตร์สุขภาพ 01-073-205 วิทยาการกำหนดอาหารและโภชนบำบัด 01-074-106 โภชนาการในวัยต่าง ๆ 01-074-310 การจัดการอาหารและโภชนาการในโรงพยาบาล 01-074-308 โภชนศาสตร์ชุมชนแบบบูรณาการ 01-074-412 การวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร การส่งเสริมการบริโภคอย่างมีความรับผิดชอบ (Responsible Consumption) หลักสูตรมุ่งปลูกฝังแนวคิด “กินอย่างรู้คุณค่า” โดยเน้นการเลือกบริโภคอาหารที่มีประโยชน์ ปลอดภัย และเหมาะสมกับสภาพร่างกายแต่ละบุคคล พร้อมทั้งส่งเสริมพฤติกรรมบริโภคอย่างมีสติ ลดการบริโภคอาหารที่เกินความจำเป็นหรือส่งผลเสียต่อสุขภาพ การลดความสูญเสียอาหารและของเสีย (Food Loss and Waste Reduction) หลักสูตรให้ความรู้เกี่ยวกับการจัดการวัตถุดิบอาหารอย่างมีประสิทธิภาพ เช่น การวางแผนเมนูที่ใช้วัตถุดิบให้คุ้มค่า การถนอมอาหารโดยไม่ใช้สารเคมีอันตราย และการลดปริมาณของเสียจากกระบวนการเตรียมอาหาร ซึ่งสอดคล้องกับเป้าหมายที่เน้นการลดขยะอาหารตลอดห่วงโซ่อุปทาน การใช้ทรัพยากรท้องถิ่นและภูมิปัญญาอย่างยั่งยืน หลักสูตรสนับสนุนการใช้วัตถุดิบอาหารจากชุมชนท้องถิ่น เช่น ผักพื้นบ้าน อาหารตามฤดูกาล และผลิตภัณฑ์จากวิถีชุมชน เพื่อลดการพึ่งพาทรัพยากรจากภายนอก ลดคาร์บอนฟุตพริ้นต์จากการขนส่ง และส่งเสริมเศรษฐกิจหมุนเวียนในชุมชน ซึ่งสอดคล้องกับหลักการ “ผลิต-บริโภค-ดูแลสิ่งแวดล้อม” อย่างครบวงจร การถ่ายทอดองค์ความรู้สู่สังคม บัณฑิตที่จบจากหลักสูตรมีความสามารถในการเป็นวิทยากรหรือที่ปรึกษาด้านโภชนาการ และการบริโภคอย่างยั่งยืนให้กับชุมชน โรงเรียน โรงพยาบาล

เป้าหมายการพัฒนา	ความเชื่อมโยงของหลักสูตร
	และองค์กรต่าง ๆ ซึ่งเป็นการขยายผลการเรียนรู้ด้าน SDGs 12 ไปสู่สังคมวงกว้าง
SDGs 17 ความร่วมมือเพื่อการพัฒนายั่งยืน เป้าหมายย่อย 17.9 เพิ่มพูนการสนับสนุนระหว่างประเทศสำหรับการดำเนินการด้านการเสริมสร้างขีดความสามารถที่มีประสิทธิภาพและมีการตั้งเป้าในประเทศกำลังพัฒนาเพื่อสนับสนุนแผนระดับชาติ	หลักสูตรมุ่งเน้นการจัดการเรียนสอนในรายวิชาที่เกี่ยวข้องกับด้านโภชนาการและการกำหนดอาหารตั้งแต่โภชนาการระดับบุคคล ครอบครัว กลุ่ม และชุมชน รวมถึงโภชนาการในวัยต่าง ๆ เพื่อให้ให้นักศึกษามีความรู้ ความสามารถและทักษะในการยกระดับภาวะโภชนาการ ในรายวิชา ดังนี้ 01-074-309 ภาษาอังกฤษเพื่องานโภชนาการและการกำหนดอาหาร 01-074-001 การสื่อสารสำหรับโภชนาการและการกำหนดอาหาร 01-073-411 การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ 01-074-308 โภชนศาสตร์ชุมชนแบบบูรณาการ 01-073-307 เวชศาสตร์ทางโภชนาการ 01-074-412 การวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร สร้างเครือข่ายความร่วมมือด้านสุขภาพและระบบอาหาร เช่น การทำงานร่วมกับโรงพยาบาล ชุมชน ผู้ประกอบการอาหาร อุตสาหกรรมสุขภาพ การท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ และเครือข่าย Wellness ในระดับภูมิภาคเอเชีย เพื่อพัฒนานวัตกรรมอาหารสุขภาพ ผลิตนักโภชนาการและบุคลากรสายสุขภาพ (Wellness) ลดปัญหาโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (NCDs) และส่งเสริมระบบอาหารที่ยั่งยืน

1.4 การวิเคราะห์ความต้องการและ/หรือความคาดหวังของผู้มีส่วนได้เสีย

ผู้มีส่วนได้เสีย ที่สำคัญของหลักสูตร	การวิเคราะห์กลุ่ม	วิธีการเก็บข้อมูล	ผลของความต้องการ	ความเชื่อมโยงผู้มีส่วนได้เสียกับ ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)
สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม	HPLI	ศึกษากฎกระทรวง และประกาศคณะกรรมการมาตรฐาน การอุดมศึกษา พ.ศ. 2565	เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร ระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565	PLO1 PLO2 PLO3 PLO4 PLO5 PLO6 PLO7 PLO8 PLO9
องค์กรวิชาชีพ/มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิ วิชาชีพ คณะกรรมการวิชาชีพสาขาการ กำหนดอาหาร	HPLI	ศึกษาขั้นตอน และวิธีการรับรองมาตรฐานคุณภาพการศึกษา และเอกสารจาก 1. ประกาศคณะกรรมการวิชาชีพสาขาการกำหนดอาหาร เรื่อง เกณฑ์และแบบประเมินเพื่อการรับรองสถาบันการศึกษา ที่จัดการเรียนการสอน สาขาการกำหนดอาหาร พ.ศ. 2566 ประกาศในราชกิจจานุเบกษา หน้า 34 เล่ม 140 ตอนพิเศษ 136 ง ลงวันที่ 12 มิถุนายน 2566 และ พระราชกฤษฎีกากำหนด ให้สาขาการกำหนดอาหารเป็นสาขาการประกอบโรคศิลปะ พ.ศ. 2563 ประกาศในราชกิจจานุเบกษา เล่ม 137 ตอนที่ 46 ก. ลงวันที่ 23 มิถุนายน 2563 2. สมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย	ดำเนินการตามความต้องการขององค์กร วิชาชีพที่กำหนด - หน่วยกิตตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 120 หน่วยกิต ประกอบด้วย 4 หมวด วิชา ดังต่อไปนี้ หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต หมวดวิชาเฉพาะด้านไม่น้อยกว่า 72 หน่วยกิต - หมวดการฝึกงานทางโภชนาการและ การกำหนดอาหารเบื้องต้น ไม่ต่ำกว่า 900 ชั่วโมง - สถาบันการศึกษาจะต้องยื่นคำขอการ รับรองสถาบันการศึกษาพร้อมแบบ	PLO1 PLO2 PLO3 PLO4 PLO5 PLO6 PLO7 PLO8 PLO9

ผู้มีส่วนได้เสีย ที่สำคัญของหลักสูตร	การวิเคราะห์กลุ่ม	วิธีการเก็บข้อมูล	ผลของความต้อการ	ความเชื่อมโยงผู้มีส่วนได้เสียกับ ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)
			ประเมินตนเองเพื่อขอรับการประเมิน การรับรองสถาบันการศึกษาล่วงหน้า ไม่น้อยกว่า 90 วันก่อนครบกำหนด 5 ปี นับแต่วันที่ออกหนังสือรับรอง สถาบันการศึกษา	
มหาวิทยาลัย (ปรัชญาการศึกษา/วิสัยทัศน์/ พันธกิจ/อัตลักษณ์/คุณลักษณะบัณฑิต อันพึงประสงค์)	HPHI	ดำเนินการวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตร ให้สอดคล้องกับแนวทางการผลิตบัณฑิตตามที่มหาวิทยาลัย กำหนด ดังนี้ <u>ปรัชญา</u> การจัดการศึกษาเพื่อคนทุกช่วงวัยสู่การเป็นผู้ประกอบการ ฐาน นักปฏิบัติสมรรถนะสูงด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม <u>วิสัยทัศน์ (Vision)</u> มหาวิทยาลัยแห่ง “โอกาส” เพื่อการพัฒนาประเทศให้มั่นคง <u>พันธกิจ (Mission)</u> 1) ผลิตกำลังคนเฉพาะทางที่มีคุณภาพ ตอบสนองอุตสาหกรรม เป้าหมายของประเทศ 2) สร้างงานวิจัย สิ่งประดิษฐ์ และนวัตกรรม สู่การนำไปใช้ ประโยชน์ต่อสังคมหรือสร้างมูลค่าเชิงพาณิชย์ 3) ให้บริการวิชาการแก่สังคมสู่การพัฒนาสังคมอย่างยั่งยืน 4) สืบทอดศิลปวัฒนธรรมบนแนวทางวัฒนธรรมสร้างสรรค์ <u>อัตลักษณ์ (Identity)</u> มีทักษะการสื่อสาร เชี่ยวชาญปฏิบัติ	ปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้อง กับนโยบายของมหาวิทยาลัย ส่งเสริม การผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพและ สมรรถนะที่พึงประสงค์ตอบสนอง ความต้องการของผู้มีส่วนได้เสีย และ ขับเคลื่อนพันธกิจของมหาวิทยาลัย	PLO1 PLO2 PLO3 PLO4 PLO5 PLO6 PLO7 PLO8 PLO9

ผู้มีส่วนได้เสีย ที่สำคัญของหลักสูตร	การวิเคราะห์กลุ่ม	วิธีการเก็บข้อมูล	ผลของความต้อการ	ความเชื่อมโยงผู้มีส่วนได้เสียกับ ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)
		<u>คุณลักษณะบัณฑิตอันพึงประสงค์</u> 1) มีความรู้และทักษะทางวิชาชีพ บัณฑิตควรมีความรู้และทักษะที่หลากหลาย รวมถึงสามารถใช้เทคโนโลยีและเครื่องมือต่าง ๆ ได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ 2) มีความคิดสร้างสรรค์และสร้างนวัตกรรม การมีความคิดสร้างสรรค์สามารถช่วยให้บัณฑิตสามารถแก้ปัญหาและสร้างโอกาสใหม่ ๆ ในการทำงาน 3) มีความสามารถในการสื่อสารและการทำงานเป็นทีม บัณฑิตควรมีทักษะในการสื่อสารที่ดี สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ และสามารถนำเสนอความคิดเห็นและข้อเสนอแนะได้อย่างชัดเจน 4) มีคุณธรรม จริยธรรมและความรับผิดชอบ บัณฑิตควรปฏิบัติตามหลักคุณธรรม จริยธรรมและความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม 5) มีการพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง และเรียนรู้ตลอดชีวิต บัณฑิตควรมีความตั้งใจที่จะพัฒนาความรู้และทักษะของตนเองอย่างต่อเนื่อง เพื่อสามารถปรับตัวให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลง 6) มีส่วนร่วมในกิจกรรมสังคม บัณฑิตควรมีส่วนร่วมในกิจกรรมต่าง ๆ ที่ช่วยพัฒนาสังคมและชุมชน		
SH1 ผู้ใช้บัณฑิต/สถานประกอบการ	HPHI	- แบบสอบถามและสัมภาษณ์ผู้ใช้บัณฑิต/สถานประกอบการจากผู้ให้ข้อมูลกลุ่มนี้ 26 กลุ่มตัวอย่าง ดังนี้ 1. โรงพยาบาลหาดใหญ่ จ.สงขลา 2. โรงพยาบาลสงขลา จ.สงขลา 3. โรงพยาบาลสงขลานครินทร์ จ.สงขลา	หน่วยงานภาครัฐ - มีความรู้ด้านชีวเคมีสรีรวิทยาและกายวิภาคศาสตร์ - มีทักษะการวางแผนและคำนวณ คุณค่าทางโภชนาการ	PLO1 PLO2 PLO3 PLO4 PLO5

ผู้มีส่วนได้เสีย ที่สำคัญของหลักสูตร	การวิเคราะห์กลุ่ม	วิธีการเก็บข้อมูล	ผลของความต้องการ	ความเชื่อมโยงผู้มีส่วนได้เสียกับ ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)
		4. โรงพยาบาลมะเร็งสุราษฎร์ธานี จ.สุราษฎร์ธานี 5. โรงพยาบาลนาสาร จ.สุราษฎร์ธานี 6. โรงพยาบาลตะโหมด จ.พัทลุง 7. โรงพยาบาลปะเหลียน จ.ตรัง 8. โรงพยาบาลเลิดสิน กรุงเทพมหานคร 9. โรงพยาบาลกลาง กรุงเทพมหานคร 10. โรงพยาบาลพระนั่งเกล้า จ.นนทบุรี 11. โรงพยาบาลนาโยง จ.ตรัง 12. โรงพยาบาลสมเด็จพระบรมราชินีนาถ ณ อำเภอนาหวี จ.สงขลา 13. โรงพยาบาลจะนะ จ.สงขลา 14. โรงพยาบาลระโนด จ.สงขลา 15. โรงพยาบาลตะกั่วป่า จ.พังงา 16. โรงพยาบาลพังงา จ.พังงา 17. โรงพยาบาลวชิระภูเก็ต จ.ภูเก็ต 18. โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเวียงสระ จ.สุราษฎร์ธานี 19. โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชฉวาง จ.นครศรีธรรมราช 20. โรงพยาบาลกลาง จ.ภูเก็ต 21. โรงพยาบาลสิชล จ.นครศรีธรรมราช 22. โรงพยาบาลธรรมศาสตร์เฉลิมพระเกียรติ จ.ปทุมธานี 23. ศูนย์บริการสาธารณสุข “หาดใหญ่ชีวาสุข” จ.สงขลา 24. โรงเรียนบูรณะรำลึก จ.ตรัง 25. วิทยาลัยสารพัดช่างกระบี่ จ.กระบี่	- มีความรู้ด้านโรคและภาวะโภชนาการ - ใส่ใจในพฤติกรรมผู้บริโภคและสุขภาพชุมชน - ตระหนักถึงกฎหมายและจรรยาบรรณวิชาชีพ - มีทักษะการปรุงอาหารทั่วไปและอาหารเฉพาะโรค - มีทักษะการบริการอาหารและการจัดเลี้ยง - มีทักษะการวางแผนอาหารรายบุคคล/กลุ่ม - สามารถวิเคราะห์และแปลผลข้อมูลโภชนาการ - มีทักษะในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศทางโภชนาการ - สามารถสื่อสารกับผู้ป่วยและทีมสหสาขาวิชาชีพ - สามารถให้คำปรึกษาและให้ความรู้ - สามารถทำงานเป็นทีมสหสาขา - มีความเห็นอกเห็นใจ รอบคอบ ถี่ถ้วน - มีวินัยตรงต่อเวลา และอดทน - พัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง - มีบุคลิกภาพดี แต่งกายสุภาพ สื่อสารเหมาะสม	PLO6 PLO7 PLO8 PLO9

ผู้มีส่วนได้เสีย ที่สำคัญของหลักสูตร	การวิเคราะห์กลุ่ม	วิธีการเก็บข้อมูล	ผลของความต้อการ	ความเชื่อมโยงผู้มีส่วนได้เสียกับ ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)
		26. ศูนย์อนามัยที่ 11 นครศรีธรรมราช กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข - ช่องทางประชาสัมพันธ์การรับสมัครงานของหน่วยงานเว็บไซต์ จัดหางานหน่วยงาน		
		- แบบสอบถามและสัมภาษณ์ผู้ใช้บัณฑิต/สถานประกอบการ จากหน่วยงานภาคเอกชน ผู้ให้ข้อมูลกลุ่มนี้ 18 กลุ่มตัวอย่าง ดังนี้ 1. โรงพยาบาลกรุงเทพหาดใหญ่ จ.สงขลา 2. โรงพยาบาลกรุงเทพภูเก็ต จ.ภูเก็ต 3. โรงพยาบาลกรุงเทพสุราษฎร์ จ.สุราษฎร์ธานี 4. โรงพยาบาลบำรุงราษฎร์ กรุงเทพมหานคร 5. โรงพยาบาลนครินทร์ จ.นครศรีธรรมราช 6. โรงพยาบาลสมิติเวช จ.ชลบุรี 7. โรงพยาบาลธัญบุรี จ.ปทุมธานี 8. โรงพยาบาลวชิรพยาบาล กรุงเทพมหานคร 9. บริษัท เนสท์เล่ (ไทย) จำกัด กรุงเทพมหานคร 10. บริษัท ไอศิพเซ็น (ประเทศไทย) จำกัด จ.สงขลา 11. Associe International Kindergarten Bangkok 12. บริษัท บี ฟิต ฟอร์ โลฟ จำกัด 13. บริษัท รีสอร์ทไลฟ์ จำกัด 14. ร้าน เรินหนม จังหวัดสงขลา 15. ร้าน หอมเนย แชนวิซยัง จังหวัดภูเก็ต 16. เดอะ ฟิตเนส แพลทินัม บางนา	หน่วยงานภาคเอกชน - มีบุคลิกภาพดี แต่งกายสุภาพ สื่อสาร เหมาะสม - สื่อสารภาษาอังกฤษได้อย่างดี - มีทักษะในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ และปัญหาประติษฐ์ที่เกี่ยวข้อง กับโภชนาการ - มีวินัยตรงต่อเวลา และอดทน - พัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง - มีความเห็นอกเห็นใจ รอบคอบ ถี่ถ้วน - สามารถทำงานเป็นทีมได้อย่างดี - สามารถสื่อสารกับผู้ป่วย และทีมสหสาขาวิชาชีพ - สามารถให้คำปรึกษาและให้ความรู้ - มีความรู้ด้านโรคและภาวะโภชนาการ - มีความรู้ด้านชีวเคมีสรีรวิทยา และกายวิภาคศาสตร์ - มีทักษะการวางแผนและคำนวณ คุณค่าทางโภชนาการ	PLO1 PLO2 PLO3 PLO4 PLO5 PLO6 PLO7 PLO8 PLO9

ผู้มีส่วนได้เสีย ที่สำคัญของหลักสูตร	การวิเคราะห์กลุ่ม	วิธีการเก็บข้อมูล	ผลของความต้องการ	ความเชื่อมโยงผู้มีส่วนได้เสียกับ ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)
		17. Health Resort Clinique La Prairie โครงการ ตรีนันดา (Tri Vananda) จังหวัดภูเก็ต 18. คลินิกความงาม Apex Medical Center กรุงเทพมหานคร - ช่องทางประชาสัมพันธ์การรับสมัครงานของหน่วยงาน และเว็บไซต์จัดหางาน	- ใส่ใจในพฤติกรรมผู้บริโภคและสุขภาพ ชุมชน - ตระหนักถึงกฎหมายและจรรยาบรรณ วิชาชีพ - มีทักษะการปรุงอาหารทั่วไป และอาหารเฉพาะโรค - มีทักษะการบริการอาหาร และการจัดเลี้ยง - มีทักษะการวางแผนอาหารรายบุคคล/ กลุ่ม - สามารถวิเคราะห์และแปลผลข้อมูล โภชนาการ	
SH2 ผู้ที่เป็นกลุ่มเป้าหมายของหลักสูตร	HPHI	- แบบสอบถาม นักเรียนมัธยมศึกษาตอนปลาย และนักศึกษา ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ/ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง จำนวน 200 คน - การสัมภาษณ์นักศึกษาในกิจกรรมศรวิชัยแฟร์	- มุ่งเน้นความก้าวหน้าและความมั่นคง ทางอาชีพ - ต้องการทำงานในองค์กร ที่ตรงกับความสนใจ - เน้นการฝึกปฏิบัติจริง และประสบการณ์ทำงาน	PLO5 PLO6 PLO7 PLO8 PLO9
SH3 ศิษย์เก่า หลักสูตรสาขาวิชาอาหาร และโภชนาการ วิชาเอกโภชนาการ และการกำหนดอาหาร	HPLI	- ระบบการประเมินภาวะการมีงานทำของบัณฑิต จำนวน 60 คน - การระดมความคิดเห็นแบบกระบวนกรกลุ่ม (Focus group) จำนวน 30 คน - แบบสอบถามศิษย์เก่า หลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิชาเอกโภชนาการและการกำหนดอาหารจำนวน 60 คน	- ต้องการองค์ความรู้ด้านโภชนาการบำบัด และการกำหนดอาหารที่ทันสมัย และเทียบเท่ากับมหาวิทยาลัยอื่นที่เปิด หลักสูตรเดียวกัน - ต้องการให้มีกรลงมือปฏิบัติจริง	PLO3 PLO4 PLO5 PLO6 PLO7 PLO8

ผู้มีส่วนได้เสีย ที่สำคัญของหลักสูตร	การวิเคราะห์กลุ่ม	วิธีการเก็บข้อมูล	ผลของความต้อการ	ความเชื่อมโยงผู้มีส่วนได้เสียกับ ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)
			มากขึ้น ทั้งในรูปแบบการลงชุมชน และ ให้คำปรึกษาทางโภชนาการรูปแบบ เดี่ยวและรูปแบบกลุ่ม - ต้องการให้มีกิจกรรมที่ส่งเสริมทักษะ ด้านการสื่อสารเพิ่มมากขึ้น และเสริม ความเป็นผู้นำ การทำงานเป็นทีม และความกล้าแสดงออก	PLO9
SH4 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร/ อาจารย์ประจำหลักสูตร/อาจารย์ผู้สอน	HPHI	- การสนทนากลุ่ม อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร/อาจารย์ประจำ หลักสูตร/อาจารย์ผู้สอน จำนวน 12 คน - ผลการรายงานการประเมินตนเองของอาจารย์ผู้รับผิดชอบ หลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร และอาจารย์ผู้สอน รวมถึงบัณฑิตผู้สำเร็จการศึกษาแล้ว	- ต้องการให้หลักสูตรมีเป็นไป ตามมาตรฐานวิชาชีพ - ต้องการให้บัณฑิตมีสมรรถนะ ตามความต้องการของ สถานประกอบการ - ต้องการการส่งเสริมการทำวิจัยร่วมกัน ระหว่างอาจารย์และนักศึกษา - ต้องการกิจกรรมในการพัฒนา บุคลิกภาพ สร้างมนุษยสัมพันธ์ที่ดี - ต้องการสิ่งสนับสนุนการศึกษาที่มี ความทันสมัยก้าวทันยุคดิจิทัล - ต้องการให้มีการพิจารณาปรับปรุง เปลี่ยนแปลงนโยบาย ของมหาวิทยาลัย ที่ตอบสนองโดยตรงต่อการจัดการเรียน การสอน	PLO1 PLO2 PLO3 PLO4 PLO5 PLO6 PLO7 PLO8 PLO9

หมายเหตุ HPHI = High Power and High Impact, HPLI = High Power and Low Impact, LPHI = Low Power High Impact

1.5 ปรัชญาการศึกษา วัตถุประสงค์ของหลักสูตรและผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร

1.5.1 ปรัชญาการศึกษาของหลักสูตร

มุ่งผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติที่มีสมรรถนะสูงด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร สามารถบูรณาการวิทยาศาสตร์สุขภาพ ศาสตร์และศิลป์อาหาร เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อส่งเสริม ป้องกัน บำบัด และฟื้นฟูสุขภาพประชาชนทุกช่วงวัยอย่างมีจริยธรรมและยั่งยืน

1.5.2 วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีคุณลักษณะดังต่อไปนี้

1) ปฏิบัติงานด้านโภชนาการและการกำหนดอาหารในสถานพยาบาล หรือหน่วยงานต่าง ๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยประยุกต์ใช้ความรู้ด้านการประกอบอาหาร การจัดการบริการอาหาร การกำหนดอาหาร และการดูแลด้านโภชนาการตามมาตรฐานวิชาชีพ

2) ออกแบบ กำหนดและประกอบอาหารเชิงสุขภาพ โดยยึดหลักอาหารพื้นฐานตามหลักโภชนาการ ประเมินภาวะโภชนาการของผู้ป่วย วินิจฉัยปัญหาทางโภชนาการ วิเคราะห์ วางแผน ติดตาม และประเมินผลการให้โภชนาบำบัด

3) พัฒนาผลิตภัณฑ์หรือนวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ โดยประยุกต์ใช้ข้อมูลวิชาการ เทคโนโลยีดิจิทัลและปัญญาประดิษฐ์ได้อย่างเป็นระบบ เหมาะสมต่อการปฏิบัติงานและการพัฒนาวิชาชีพด้านโภชนาการและการกำหนดอาหารอย่างมีประสิทธิภาพ

4) ประยุกต์ความรู้ที่ทันสมัยและถูกต้องตามหลักวิชาการ เพื่อมุ่งพัฒนาตนเองและวิชาชีพให้เจริญก้าวหน้า สื่อสารและนำเสนอข้อมูลได้อย่างถูกต้องและเหมาะสมกับวิชาชีพ มีบุคลิกภาพที่ดีเหมาะสมกับวิชาชีพ มีภาวะผู้นำและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

5) แสดงออกถึงคุณธรรม จริยธรรม ความมีระเบียบวินัย ความซื่อสัตย์ สุจริต ตระหนักในจรรยาบรรณวิชาชีพ มีความรับผิดชอบต่อสังคมและมีจิตสาธารณะ

1.5.3 ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs)

เมื่อสำเร็จการศึกษาผู้เรียนสามารถ

PLO1 ประกอบอาหารได้ถูกต้องตามหลักโภชนาการ โภชนาบำบัด ความปลอดภัยอาหาร และสุขาภิบาลอาหาร

PLO2 วางแผนและจัดการระบบบริการอาหาร โภชนาการ และการจัดเลี้ยงในองค์กรได้อย่างปลอดภัย มีคุณภาพ และเหมาะสมกับบริบทของผู้รับบริการ

PLO3 วางแผนการกำหนดอาหารและอาหารเฉพาะโรค โดยคำนวณคุณค่าทางโภชนาการ ให้สอดคล้องกับแผนการรักษาและภาวะโภชนาการของผู้รับบริการ

PLO4 ประเมิน วินิจฉัย วิเคราะห์ และแปลผลข้อมูลภาวะโภชนาการของผู้รับบริการหรือผู้ป่วย เพื่อวางแผนการให้โภชนาบำบัดได้อย่างเหมาะสม

PLO5 ให้คำปรึกษาทางโภชนาการ ติดตาม ประเมินผล ส่งเสริม และฟื้นฟูภาวะโภชนาการ ในระดับบุคคล รายกลุ่ม และชุมชนได้อย่างเหมาะสม

PLO6 พัฒนาและสร้างสรรค์เทคโนโลยีหรือนวัตกรรมทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร โดยใช้ข้อมูลวิชาการ เทคโนโลยีดิจิทัล และปัญญาประดิษฐ์ เพื่อสนับสนุนการปฏิบัติงาน การวิจัย และการพัฒนาวิชาชีพ

PLO7 สื่อสารข้อมูลด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร ทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ วิชาชีพได้อย่างชัดเจน ถูกต้อง และเหมาะสม ด้วยจิตบริการต่อผู้รับบริการหรือผู้ป่วย ครอบครัว ชุมชน และทีมสหสาขาวิชาชีพ

PLO8 แสดงออกถึงคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ กฎหมาย และมาตรฐานวิชาชีพ นักกำหนดอาหาร รวมทั้งมีบุคลิกภาพที่เหมาะสม เคารพศักดิ์ศรีผู้รับบริการ และรักษาความลับและข้อมูลสุขภาพของผู้รับบริการ

PLO9 ปฏิบัติงานด้านโภชนาการและการกำหนดอาหารในสถานประกอบการสถานพยาบาล หรือชุมชนได้ตามมาตรฐานวิชาชีพ ภายใต้สถานการณ์จริง และพร้อมเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง อย่างต่อเนื่อง

1.6 รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2565

1.6.1 ความรู้ (Knowledge)

1) ความรู้ความเข้าใจด้านหลักการ ความรู้เชิงกระบวนการ และความรู้ที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิต โดยผู้เรียนจะมีองค์ความรู้พื้นฐานทางด้านคหกรรมศาสตร์ องค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องทางด้านวิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการทั้งเชิงทฤษฎีและการประยุกต์ใช้

2) ความรู้ทางวิชาชีพด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร โดยบูรณาการองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์สุขภาพ โภชนาการมนุษย์ การประเมินภาวะโภชนาการ โภชนบำบัด การวางแผน และบริการอาหาร การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ การวิจัย ตลอดจนการประยุกต์ใช้เทคโนโลยี และนวัตกรรม เพื่อส่งเสริมสุขภาพ ป้องกันโรค และดูแลภาวะโภชนาการของบุคคล ชุมชน และประชากรกลุ่มต่าง ๆ ได้อย่างเหมาะสมตามมาตรฐานวิชาชีพ

1.6.2 ทักษะ (Skills)

1) ทักษะทั่วไป ประกอบด้วย ทักษะในการสื่อสาร การนำเสนอ การคิดวิเคราะห์ แก้ปัญหา ทำงานร่วมกับผู้อื่น ความรับผิดชอบ และการพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง เพื่อปรับตัวต่อการเปลี่ยนแปลงและปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพในสังคมและวิชาชีพ

2) ทักษะการปฏิบัติงานตามวิชาชีพ หรือตามศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง ประกอบด้วย การประยุกต์ใช้ความรู้ด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร การเตรียม ประชุมและประกอบอาหาร

การจัดบริการอาหารเฉพาะโรค การคำนวณคุณค่าทางโภชนาการ การวางแผนอาหารรายบุคคลและกลุ่มบุคคล การวิเคราะห์และแปลผลข้อมูลโภชนาการ การประเมินภาวะโภชนาการ การกำหนดอาหาร และให้โภชนาบำบัด ความกล้าแสดงออกในการให้คำปรึกษาและนำเสนอข้อมูลโภชนาการ การลงชุมชน ภาษาอังกฤษวิชาชีพ การสื่อสารกับผู้รับบริการ ผู้ป่วย ครอบครัว ชุมชน และทีมสหสาขาวิชาชีพ พัฒนางานด้านอาหารและโภชนาการได้อย่างเหมาะสมตามมาตรฐานวิชาชีพ และการปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการ

3) ทักษะด้านดิจิทัล ประกอบด้วย การใช้ฐานข้อมูล เครื่องมือดิจิทัล สารสนเทศ และปัญญาประดิษฐ์ทางโภชนาการ เพื่อสืบค้น จัดการ คำนวณ วิเคราะห์ แปลผล วางแผนอาหาร ตลอดจนประยุกต์ใช้เพื่อสนับสนุนการให้คำปรึกษา การวิจัย และการพัฒนานวัตกรรมด้านโภชนาการและการกำหนดอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพและมีจริยธรรม

1.6.3 จริยธรรม (Ethics)

- 1) การกระทำที่เป็นไปตามกฎกติกา และเกิดประโยชน์ต่อสังคม
- 2) การหลีกเลี่ยงการกระทำสิ่งที่มีผิดกฎกติกาของสังคม และไม่ทำผิดกฎหมาย
- 3) แสดงออกซึ่งการกระทำที่มีจริยธรรมในการประกอบอาชีพ มีจิตสาธารณะ และรักษาสีงแวดล้อม

1.6.4 ลักษณะบุคคล (Character)

1) ลักษณะบุคคลทั่วไป ประกอบด้วย ผู้เรียนสามารถแสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีความอดทน เป็นผู้มีวินัย มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี บุคลิกภาพเหมาะสม ใฝ่เรียนรู้ มีภาวะผู้นำ ตรงต่อเวลา แต่งกายสุภาพ บุคลิกภาพเหมาะสม พัฒนาดตนเองให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงของสังคม เทคโนโลยี และวิชาชีพ สามารถปรับตัวต่อการเปลี่ยนแปลง และพัฒนาดตนเองอย่างต่อเนื่องเพื่อการดำรงชีวิตและการทำงานในสังคมได้อย่างมีคุณภาพ

2) ลักษณะบุคคลวิชาชีพ หรือตามศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง ประกอบด้วย ผู้เรียนจะต้องมีความมุ่งมั่นและกระตือรือร้น เคารพศักดิ์ศรี สิทธิ และความเป็นส่วนตัวของผู้รับบริการ รักษาความลับ และข้อมูลสุขภาพของผู้รับบริการ มีจิตบริการ ความเห็นอกเห็นใจ รอบคอบละเอียดถี่ถ้วน และยึดมั่นในจรรยาบรรณวิชาชีพนักกำหนดอาหาร สามารถสื่อสารและทำงานร่วมกับทีมสหสาขาวิชาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยยึดมั่นในมาตรฐานและจรรยาบรรณวิชาชีพนักกำหนดอาหารเพื่อส่งเสริมสุขภาพและคุณภาพชีวิตของประชาชน

1.7 การพัฒนาทักษะและคุณลักษณะของนักศึกษา

การพัฒนาทักษะและคุณลักษณะของนักศึกษา		กลยุทธ์/วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
ทักษะ	คุณลักษณะของนักศึกษา		
ทักษะทั่วไป	ทักษะในการสื่อสาร การนำเสนอ การคิดวิเคราะห์ แก้ปัญหา ทำงานร่วมกับผู้อื่น ความรับผิดชอบ และการพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง เพื่อปรับตัวต่อการเปลี่ยนแปลง และปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพในสังคมและวิชาชีพ	1) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นการทำงานเป็นกลุ่ม และงานที่มีการปฏิสัมพันธ์ระหว่างบุคคล เช่น การระดมความคิดเห็น การอภิปรายหรือการสัมมนา เพื่อร่วมกันแก้ไขปัญหา 2) สอดแทรกความรับผิดชอบต่อตนเอง และองค์กร เข้าใจวัฒนธรรมองค์กร การปรับตัว ให้เข้ากับสภาพแวดล้อม การยอมรับความเห็นของผู้อื่น 3) เปิดโอกาสในการแสดงความคิดเห็น (Brainstorming) โดยการจัดเวทีอภิปรายและเสวนาในหัวข้อที่ได้รับมอบหมาย เพื่อฝึกการยอมรับความคิดเห็นของผู้อื่นด้วยเหตุผล	1) สังเกตจากพฤติกรรม ขณะทำกิจกรรมกลุ่ม หรือการมีปฏิสัมพันธ์ระหว่างบุคคล 2) ประเมินจากแบบประเมินตนเอง หรือจากสมาชิกในกลุ่ม ในด้านความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ 3) ประเมินผลงานกลุ่มที่ได้รับมอบหมาย

การพัฒนาทักษะและคุณลักษณะของนักศึกษา		กลยุทธ์/วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
ทักษะ	คุณลักษณะของนักศึกษา		
ทักษะการปฏิบัติงานตามวิชาชีพ หรือตามศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง	การประยุกต์ใช้ความรู้ด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร การเตรียม ประปรุงและประกอบอาหาร การจัดบริการอาหารเฉพาะโรค การคำนวณคุณค่าทางโภชนาการ การวางแผนอาหารรายบุคคลและกลุ่มบุคคล การวิเคราะห์และแปลผลข้อมูลโภชนาการ การประเมินภาวะโภชนาการ การกำหนดอาหารและให้โภชนบำบัด ความกล้าแสดงออกในการให้คำปรึกษาและนำเสนอข้อมูลโภชนาการ การลงชุมชน ภาษาอังกฤษวิชาชีพ การสื่อสารกับผู้รับบริการ ผู้ป่วย ครอบครัว ชุมชน และทีมสหสาขาวิชาชีพ พัฒนางานด้านอาหารและโภชนาการได้อย่างเหมาะสม ตามมาตรฐานวิชาชีพ และการปฏิบัติจริงในสถานประกอบการ	1) กรณีศึกษาจากข้อมูลผู้ป่วย (Case Study) การโต้ตอบและการให้คำปรึกษาในกระบวนการดูแลทางโภชนาการ 2) ถ่ายทอดเทคนิคจากการสาธิต (Demonstration) 3) การลงมือทำซ้ำ (Practice) เช่น การปรับสูตร/การทดลองดัดแปลงอาหาร (Experiment) เพื่อให้ได้อาหารที่น่ารับประทานและปลอดภัย 4) มอบหมายชิ้นงานพัฒนาเมนูอาหารพื้นถิ่นในเชิงโภชนาการและธุรกิจ ใช้ Field Work/Trip เพื่อเรียนรู้ระบบครัวของโรงพยาบาลหรือสถานประกอบการจริง	1) การประเมินผลจากการปฏิบัติงาน (Performance Assessment) 2) การนำเสนอและการสอบปากเปล่า (Present and Oral Examination) 3) การประเมินโดยเพื่อน (Peer Assessment) 4) การประเมินกระบวนการทำงาน (Work Process Assessment) 5) การประเมินผลจากการปฏิบัติงาน (Performance Assessment)

การพัฒนาทักษะและคุณลักษณะของนักศึกษา		กลยุทธ์/วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
ทักษะ	คุณลักษณะของนักศึกษา		
ทักษะด้านดิจิทัล	การใช้ฐานข้อมูล เครื่องมือดิจิทัล สารสนเทศ และปัญญาประดิษฐ์ทางโภชนาการ เพื่อสืบค้น จัดการ คำนวณ วิเคราะห์ แปลผล วางแผนอาหาร ตลอดจนประยุกต์ใช้ เพื่อสนับสนุนการให้คำปรึกษา การวิจัย และการพัฒนานวัตกรรมด้านโภชนาการและการกำหนดอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพและมีจริยธรรม	1) ใช้การสาธิต (Demonstration) และปฏิบัติ (Practice) ในห้องปฏิบัติการคอมพิวเตอร์ เพื่อให้ผู้เรียนได้ฝึกใช้โปรแกรมคำนวณสารอาหาร วางแผนเมนู หรือโปรแกรมวิเคราะห์ข้อมูลทางโภชนาการ 2) การนำเสนอ (Presentation) 3) การเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-directed Learning)	1) การประเมินจากผลงาน (Product Assessment) 2) การประเมินจากการปฏิบัติงาน (Performance Assessment) 3) การนำเสนอ (Presentation) 4) การสอบปากเปล่า (Oral Examination)
ลักษณะบุคคลทั่วไป	ผู้เรียนสามารถแสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีความอดทน เป็นผู้มีวินัย มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี บุคลิกภาพเหมาะสม ใฝ่เรียนรู้ มีภาวะผู้นำ ตรงต่อเวลา แต่งกายสุภาพ บุคลิกภาพเหมาะสม พัฒนาตนเองให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงของสังคม เทคโนโลยี และวิชาชีพ สามารถปรับตัวต่อการเปลี่ยนแปลงและพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง	1) การเรียนรู้แบบร่วมมือ (Cooperative Learning) 2) การฝึกงาน (Internship) 3) การเข้าชั้นเรียน (Attendance)	1) การสังเกตพฤติกรรม (Behavior Observation) 2) การประเมินบทบาทในการทำกิจกรรม (Activity Role Assessment) 3) การเข้าชั้นเรียน (Attendance) 4) การประเมินโดยเพื่อน (Peer Assessment)

การพัฒนาทักษะและคุณลักษณะของนักศึกษา		กลยุทธ์/วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
ทักษะ	คุณลักษณะของนักศึกษา		
	เพื่อการดำรงชีวิตและการทำงานในสังคมได้อย่างมีคุณภาพ		
ลักษณะบุคคลตามวิชาชีพ หรือตามศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง	ผู้เรียนจะต้องมีความมุ่งมั่นและกระตือรือร้น เคารพศักดิ์ศรี สิทธิ และความเป็นส่วนตัวของผู้รับบริการ รักษาความลับและข้อมูลสุขภาพของผู้รับบริการ มีจิตบริการ ความเห็นอกเห็นใจ รอบคอบละเอียดถี่ถ้วน และยึดมั่นในจรรยาบรรณวิชาชีพ นักกำหนดอาหาร สามารถสื่อสารและทำงานร่วมกับทีมสหสาขาวิชาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยยึดมั่นในมาตรฐานและจรรยาบรรณวิชาชีพนักกำหนดอาหาร เพื่อส่งเสริมสุขภาพและคุณภาพชีวิตของประชาชน	1) บทบาทสมมติ (Role Play) 2) การอภิปราย (Discussion) 3) การเรียนรู้แบบร่วมมือ (Cooperative Learning) 4) จำลองสถานการณ์ (Simulation) 5) กรณีศึกษา (Case Study) 6) การฝึกงาน (Internship)	1) การสังเกตพฤติกรรม (Behavior Observation) 2) การประเมินบทบาทในการทำกิจกรรม (Activity Role Assessment) 3) การประเมินโดยเพื่อน (Peer Assessment)

1.8 แสดงความสอดคล้องระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรกับวัตถุประสงค์ของหลักสูตร
และผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิ

PLOs	วัตถุประสงค์	ความรู้		ทักษะ			จริยธรรม			ลักษณะบุคคล	
		1.1	1.2	2.1	2.2	2.3	3.1	3.2	3.3	4.1	4.2
PLO1	1, 2, 3		●	●			●			●	
PLO2	3, 5		●	●			●		●	●	●
PLO3	1, 2	●			●	●	●			●	
PLO4	2, 3	●	●		●	●	●			●	
PLO5	1, 3, 4	●	●			●	●	●	●	●	●
PLO6	1, 5	●	●				●	●		●	
PLO7	2, 4			●		●	●	●	●	●	●
PLO8	5		●	●				●	●	●	●
PLO9	1, 2, 3, 4, 5	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

1.9 การวิเคราะห์ความสอดคล้องระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรและผลลัพธ์การเรียนรู้
หมวดวิชาชีพทั่วไป (ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2566)

- GELO1 กำหนดเป้าหมายและออกแบบวิธีการดำเนินชีวิตเพื่อพัฒนาการเรียนรู้ การทำงานและการดำรงชีวิต
- GELO2 อธิบายแนวทางการพัฒนาสังคมตามเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน
- GELO3 แสดงแนวคิดในการพัฒนาตนเองเพื่อการเป็นนักปฏิบัติมืออาชีพ ผู้ประกอบการ และนวัตกรรม
- GELO4 พัฒนาทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิตและแก้ไขปัญหาอย่างเป็นระบบ
- GELO5 ตระหนักในคุณค่าของศิลปะและวัฒนธรรมท้องถิ่นและสากล
- GELO6 สื่อสารได้เหมาะสมกับสถานการณ์
- GELO7 เลือกใช้เทคโนโลยีดิจิทัลได้เหมาะสม ทนต่อการเปลี่ยนแปลงเทคโนโลยี
- GELO8 แสดงออกถึงการเป็นพลเมืองที่ตระหนักถึงหน้าที่ตนเอง เคารพสิทธิของตนเองและผู้อื่น ปฏิบัติตนตามกฎหมายกติกาของสังคม ไม่ทำผิดกฎหมาย
- GELO9 แสดงออกถึงลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)	GELO1	GELO2	GELO3	GELO4	GELO5	GELO6	GELO7	GELO8	GELO9
PLO1 ประกอบอาหารได้ถูกต้องตามหลักโภชนาการ โภชนบำบัดความปลอดภัยอาหารและสุขาภิบาลอาหาร		●	●		●				
PLO2 วางแผนและจัดการระบบบริการอาหาร โภชนาการและการจัดเลี้ยงในองค์กรได้อย่างปลอดภัย มีคุณภาพและเหมาะสมกับบริบทของผู้รับบริการ			●	●		●			●
PLO3 วางแผนการกำหนดอาหารและอาหารเฉพาะโรคโดยคำนวณคุณค่าทางโภชนาการให้สอดคล้องกับแผนการรักษาและภาวะโภชนาการของผู้รับบริการ			●	●	●				
PLO4 ประเมิน วินิจฉัยวิเคราะห์ และแปลผลข้อมูลภาวะโภชนาการของผู้รับบริการหรือผู้ป่วย เพื่อวางแผนการให้โภชนบำบัดได้อย่างเหมาะสม	●			●					●
PLO5 ให้คำปรึกษาทางโภชนาการ ติดตาม ประเมินผลส่งเสริม และฟื้นฟูภาวะโภชนาการในระดับบุคคล รายกลุ่ม และชุมชนได้อย่างเหมาะสม	●	●		●		●		●	
PLO6 พัฒนาและสร้างสรรค์เทคโนโลยีหรือนวัตกรรมทางโภชนาการและการกำหนด	●		●	●			●		

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)	GELO1	GELO2	GELO3	GELO4	GELO5	GELO6	GELO7	GELO8	GELO9
อาหาร โดยใช้ข้อมูลวิชาการ เทคโนโลยีดิจิทัล และ ปัญญาประดิษฐ์ เพื่อสนับสนุน การปฏิบัติงาน การวิจัย และการพัฒนาวิชาชีพ									
PLO7 สื่อสารข้อมูล ด้านโภชนาการและการกำหนด อาหาร ทั้งภาษาไทย และภาษาอังกฤษวิชาชีพ ได้อย่างชัดเจน ถูกต้อง และ เหมาะสม ด้วยจิตบริการต่อ ผู้รับบริการหรือผู้ป่วย ครอบครัว ชุมชน และทีมสหสาขาวิชาชีพ						●		●	
PLO8 แสดงออกถึงคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ กฎหมาย และมาตรฐานวิชาชีพที่กำหนด อาหาร รวมทั้งมีบุคลิกภาพ ที่เหมาะสม เคารพศักดิ์ศรี ผู้รับบริการ และรักษาความลับ และข้อมูลสุขภาพของผู้รับบริการ								●	●
PLO9 ปฏิบัติงานด้านโภชนาการ และการกำหนดอาหารในสถาน ประกอบการ สถานพยาบาล หรือชุมชนได้ตามมาตรฐาน วิชาชีพ ภายใต้สถานการณ์จริง และพร้อมเรียนรู้เพื่อพัฒนา ตนเองอย่างต่อเนื่อง								●	●

2. แผนพัฒนาปรับปรุง

คาดว่าจะดำเนินการแล้วเสร็จภายในเวลา 5 ปี ตั้งแต่ ปีพ.ศ. 2570 ถึง พ.ศ. 2574

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
1. หลักสูตรเป็นไปตามเกณฑ์ มาตรฐานหลักสูตรการศึกษา ระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565 และได้ผ่านการรับรองมาตรฐาน การอุดมศึกษา	1. ออกแบบหลักสูตรบนฐาน ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่ตอบสนอง ความต้องการของผู้มีส่วนได้เสีย	1. รายงานผลการเก็บข้อมูล และการวิเคราะห์ความต้องการและ ความคาดหวัง และข้อมูลป้อนกลับ จากผู้มีส่วนได้เสีย นำมาสู่การปรับปรุง และพัฒนาคุณภาพการเรียนการสอน เพื่อให้ผู้เรียนบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ ตามที่หลักสูตรกำหนด
	2. พัฒนาระบบกลไกการสื่อสาร และเผยแพร่ข้อมูลของหลักสูตร ให้ผู้มีส่วนได้เสียรับทราบ	2. รายงานผลการประเมินการรับรู้ ของผู้มีส่วนได้เสียที่เกี่ยวข้อง กับหลักสูตร
	3. พัฒนาแผนการบริหาร คุณภาพหลักสูตร	3. แผนการพัฒนาหลักสูตรฯ รายงานผลการดำเนินงาน รายงาน การบริหารความเสี่ยง ระหว่างดำเนินการหลักสูตร
	4. วิเคราะห์ปัจจัยที่ส่งผลต่อ อัตราการคงอยู่ อัตราการจบ ของนักศึกษาและระยะเวลา ในการจบการศึกษา	4. รายงานผลการเก็บข้อมูล และการวิเคราะห์อัตราการคงอยู่ อัตราการจบของนักศึกษา และระยะเวลาในการจบการศึกษา
	5. ติดตามและประเมินผล ภาวะการมีงานทำของผู้สำเร็จ การศึกษา การเป็นผู้ประกอบการ และการศึกษาต่อในระดับที่สูงขึ้น ของบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา	5. รายงานการวิเคราะห์ภาวะ การมีงานทำของบัณฑิต การเป็น ผู้ประกอบการ และการศึกษาต่อ ในระดับที่สูงขึ้นของบัณฑิตที่สำเร็จ การศึกษา
2. พัฒนาบุคลากรสายวิชาการ	1. พัฒนาอาจารย์ผู้รับผิดชอบ หลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร และอาจารย์ผู้สอน ให้มีคุณสมบัติ ผู้สอนมืออาชีพ (Smart Coach)	1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตรและอาจารย์ ผู้สอนมีคุณสมบัติผู้สอนมืออาชีพ (Smart Coach)อย่างน้อย 1 คน/ปี
	2. ส่งเสริม/สนับสนุน อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร และ อาจารย์ผู้สอน เข้าร่วมประชุม ฝึกอบรม สัมมนา ศึกษาดูงาน ในหน่วยงานภาครัฐ/เอกชน	2. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตรและอาจารย์ ผู้สอนเข้าร่วมประชุมฝึกอบรม สัมมนา ศึกษาดูงานอย่างน้อย 1 ครั้ง/คน/ปี

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
	เพื่อพัฒนาตนเองและต่อยอด บูรณาการกับหน่วยงานภายนอก	
	3. ส่งเสริม/สนับสนุน อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตรและ อาจารย์ผู้สอน ฝังตัวในสถาน ประกอบการ หรือ Talent Mobility ในหน่วยงานภาครัฐ/ เอกชน เพื่อพัฒนาตนเองและต่อ ยodbบูรณาการกับหน่วยงาน ภายนอก	3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร และอาจารย์ ผู้สอนฝังตัวในสถานประกอบการ หรือ Talent Mobility อย่างน้อย 1 ครั้ง/คน/ปี
	4. ส่งเสริม/สนับสนุน อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร จัดทำผลงานวิจัย/ผลงาน ทางวิชาการที่ได้รับการตีพิมพ์ เผยแพร่ในระดับชาติ/นานาชาติ	4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร มีผลงานวิจัย/ผลงานทางวิชาการ ที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ ในระดับชาติ/ นานาชาติ อย่างน้อย 1 ผลงาน/คน/3 ปี
	5. ส่งเสริม/สนับสนุน อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร จัดทำผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์/ นวัตกรรมไปใช้ประโยชน์	5. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร มีผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์/นวัตกรรม ที่นำไปใช้ประโยชน์อย่างน้อย 1 ผลงาน/คน/3 ปี
	6. ส่งเสริม/สนับสนุน ให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร ศึกษาต่อในระดับที่สูงขึ้น เพื่อเพิ่มพูนคุณวุฒิทางการศึกษา หรือการฝึกอบรมระยะสั้น เพื่อเพิ่มทักษะเฉพาะทาง	6. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร ลาศึกษาต่อ เพื่อเพิ่มพูนคุณวุฒิ ทางการศึกษา หรือการฝึกอบรมระยะ สั้น เพื่อเพิ่มทักษะเฉพาะทาง อย่างน้อยร้อยละ 20 ภายใน 5 ปี
	7. ส่งเสริม/สนับสนุน ให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร ขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการ ที่สูงขึ้น	7. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร ขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการ ที่สูงขึ้นอย่างน้อยร้อยละ 40 ภายใน 5 ปี

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
	8. พัฒนาทักษะด้านภาษาอังกฤษของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร	8. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนสอบผ่านทักษะด้านภาษาอังกฤษตามเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด
3. พัฒนาบุคลากรสายสนับสนุน	1. ประเมินและพัฒนาคุณภาพบริการของบุคลากรสายสนับสนุนแก่ผู้รับบริการแต่ละกลุ่ม	1. รายงานผลการสำรวจความพึงพอใจของผู้มีส่วนได้เสียต่อการรับบริการ โดยมีระดับความพึงพอใจเฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.00
	2. พัฒนาบุคลากรสายสนับสนุนโดยให้เข้าร่วมประชุม ฝึกอบรม หรือสัมมนา เพื่อพัฒนาทักษะใหม่ หรือทักษะดิจิทัล ที่เกี่ยวข้องกับการทำงาน อย่างน้อย 1 ครั้ง/คน/ปี	2. บุคลากรสายสนับสนุนเข้าร่วมประชุม ฝึกอบรม หรือสัมมนา เพื่อพัฒนาทักษะใหม่ หรือทักษะดิจิทัล ที่เกี่ยวข้องกับการทำงาน อย่างน้อย 1 ครั้ง/คน/ปี
	3. พัฒนาทักษะด้านภาษาอังกฤษของบุคลากรสายสนับสนุน	3. บุคลากรสอบผ่านทักษะด้านภาษาอังกฤษตามเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด
4. พัฒนานักศึกษาและศิษย์เก่า	1. พัฒนาและส่งเสริมนักศึกษาและศิษย์เก่าให้มีทักษะการเป็นผู้ประกอบการฐานนักปฏิบัติด้านเทคโนโลยีและนวัตกรรม	1. นักศึกษาและศิษย์เก่ามีทักษะการเป็นผู้ประกอบการฐานนักปฏิบัติด้านเทคโนโลยีและนวัตกรรม อย่างน้อยร้อยละ 10
	2. ส่งเสริมให้นักศึกษามีสมรรถนะรองรับทักษะแห่งอนาคต ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด	2. นักศึกษาชั้นปีสุดท้ายทุกคนผ่านการประเมินทักษะแห่งอนาคต อย่างน้อย 5 ทักษะ คือ 1) ทักษะการใช้ชีวิตแห่งโลกสมัยใหม่ 2) ทักษะการเป็นผู้ประกอบการ 3) ทักษะเทคโนโลยีดิจิทัล 4) ทักษะภาษาต่างประเทศ 5) ทักษะด้านการวางแผนด้านการเงิน
	3. ส่งเสริมให้นักศึกษามีการเข้าร่วมประกวดหรือแข่งขันทักษะด้านวิชาการ/วิชาชีพ ในเวทีระดับชาติ/นานาชาติ	3. นักศึกษาได้รับรางวัลจากการเข้าร่วมประกวดหรือแข่งขันทักษะด้านวิชาการ/วิชาชีพ ในเวทีระดับชาติ/นานาชาติ อย่างน้อย 1 รางวัล/ปี
5. พัฒนาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	1. จัดระบบนิเวศทางการศึกษาที่เอื้อต่อการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ของนักศึกษา	1. รายงานผลความพึงพอใจของผู้ใช้ระบบนิเวศทางการศึกษามีระดับความพึงพอใจ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.00

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
6. การสร้างความร่วมมือเพื่อบูรณาการด้านวิชาการกับหน่วยงานภาครัฐ/เอกชน และชุมชน	1. สร้างความร่วมมือทางวิชาการกับสถาบันการศึกษาและสถานประกอบการชั้นนำในประเทศหรือต่างประเทศในการพัฒนาความสามารถของนักศึกษา	1. บันทึกความร่วมมือทางวิชาการกับสถาบันการศึกษาและสถานประกอบการและมีการดำเนินการภายใต้ความร่วมมืออย่างน้อย 1 แห่ง/ปี
	2. พัฒนาทักษะปฏิบัติของนักศึกษา โดยจัดการเรียนการสอนระหว่างสถาบันอุดมศึกษาและสถานประกอบการตามแนวทางการสหกิจศึกษาและการศึกษาบูรณาการกับการทำงาน (CWIE)	2. รายงานผลการปฏิบัติงานของนักศึกษาจากสถานประกอบการ มีคะแนนประเมินไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80
	3. เชิญบุคลากรการแพทย์และสาธารณสุข/ผู้เชี่ยวชาญจากหน่วยงานสุขภาพ สาขาต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง ถ่ายทอดองค์ความรู้และประสบการณ์จริงและพัฒนาทักษะวิชาชีพของนักศึกษาให้สอดคล้องกับการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ	3. มีการบุคลากรการแพทย์และสาธารณสุข/ผู้เชี่ยวชาญจากหน่วยงานสุขภาพ สาขาต่าง ๆ เข้าร่วมการจัดการเรียนการสอน ไม่น้อยกว่า 1 รายวิชา/ภาคการศึกษา

หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร

1. ระบบการจัดการศึกษา

1.1 ระบบ

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

1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

การจัดการศึกษาจะต้องมีระยะเวลาการศึกษาไม่น้อยกว่า 7 สัปดาห์ ทั้งนี้ไม่รวมระยะเวลาสำหรับการสอบ และให้มีจำนวนชั่วโมงเรียนของแต่ละรายวิชาเท่ากับจำนวนชั่วโมงเรียน ในภาคการศึกษาปกติ และให้เป็นไปตามข้อบังคับ หรือประกาศของมหาวิทยาลัย

1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

ไม่มี

2. การดำเนินการหลักสูตร

2.1 วัน – เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

ภาคการศึกษาที่ 1 มิถุนายน – กันยายน

ภาคการศึกษาที่ 2 พฤศจิกายน – กุมภาพันธ์

ภาคฤดูร้อน เมษายน – พฤษภาคม

ทั้งนี้ อาจมีการเปลี่ยนแปลง ให้เป็นไปตามประกาศฯ และ/หรือปฏิทินการศึกษาของมหาวิทยาลัย

2.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

2.2.1 เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) และมีมัธยมศึกษาตอนปลาย ทุกแผนการเรียน หรือ

2.2.2 เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ หรือสาขาที่เกี่ยวข้อง โดยวิธีการเทียบโอนผลการเรียน

2.2.3 ทั้งข้อ 2.2.1 และ 2.2.2 จะต้องมีความสัมพันธ์อื่น ๆ ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรีและการศึกษาตลอดชีวิต พ.ศ. 2566 และฉบับแก้ไข พ.ศ. 2568

การคัดเลือกผู้เข้าศึกษา

- โดยวิธีการรับตรงระบบโควตา

- โดยวิธีการสอบคัดเลือกของมหาวิทยาลัย

- โดยวิธีการคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษาต่อในระดับอุดมศึกษาผ่านสำนักงานปลัดกระทรวง

การอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

2.3 การเตรียมความพร้อมให้กับนักศึกษาแรกเข้า

ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า	กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา
1. ด้านความรู้พื้นฐานด้านโภชนาการและวิทยาศาสตร์ในระดับที่แตกต่างกัน	- จัดโครงการเตรียมความพร้อมก่อนเปิดภาคเรียนในรายวิชาที่เกี่ยวข้อง - ใช้รูปแบบการเรียนรู้แบบ Active Learning
2. ขาดความมั่นใจด้านการสื่อสารและความกล้าแสดงออก	- เพิ่มพูนการฝึกทักษะการสื่อสารในรายวิชาต่าง ๆ ของหลักสูตร - จัดกิจกรรมส่งเสริมความกล้าแสดงออก
3. นักศึกษามีปัญหาโภชนาการเกิน	- จัดกิจกรรมส่งเสริมการดูแลสุขภาพองค์รวมประกอบด้วย โปรแกรมการออกกำลังกาย แผนการรับประทานอาหาร และให้คำปรึกษาด้านสุขภาพโดยอาจารย์ที่ปรึกษา

2.4 แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี

2.4.1 จำนวนนักศึกษาที่จะรับเข้าศึกษาตามคุณสมบัติข้อ 2.2.1

นักศึกษาชั้นปีที่	ปีการศึกษา				
	2570	2571	2572	2573	2574
1	30	30	30	30	30
2	-	30	30	30	30
3	-	-	30	30	30
4	-	-	-	30	30
รวม	30	60	90	120	120
คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา	-	-	-	30	30

2.4.2 จำนวนนักศึกษาที่จะรับเข้าศึกษาตามคุณสมบัติข้อ 2.2.2

นักศึกษาชั้นปีที่	ปีการศึกษา				
	2570	2571	2572	2573	2574
2	-	15	15	15	15
3	-	-	15	15	15
4	-	-	-	15	15
รวม	-	-	30	45	45
คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา	-	-	-	15	15

2.5 งบประมาณตามแผน

ใช้งบประมาณคณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย โดยค่าใช้จ่ายในการผลิตบัณฑิตต่อคนต่อปี (หน่วย : บาท) โดยมีรายละเอียดดังนี้

2.5.1 งบประมาณรายรับ (หน่วย : บาท)

สำหรับผู้เข้าศึกษาตามคุณสมบัติข้อ 2.2.1

ประเภทรายรับ	ปีงบประมาณ				
	2570	2571	2572	2573	2574
1. รายรับเงินรายได้	-	-	-	-	-
1.1 ค่าธรรมเนียม การศึกษาแบบเหมาจ่าย	900,000	1,800,000	2,700,000	3,600,000	3,600,000
จำนวนนักศึกษา (คน)	30	60	90	120	120
รายรับเฉลี่ยต่อนักศึกษา 1 คน	30,000	30,000	30,000	30,000	30,000

ค่าใช้จ่ายนักศึกษา 30,000 บาท/คน/ปี

ค่าใช้จ่ายนักศึกษาตลอดหลักสูตร 120,000 บาท

หมายเหตุ ค่าใช้จ่าย คือ ค่าธรรมเนียมการศึกษาแบบเหมาจ่าย

สำหรับผู้เข้าศึกษาตามคุณสมบัติข้อ 2.2.2

ประเภทรายรับ	ปีงบประมาณ				
	2570	2571	2572	2573	2574
1. รายรับเงินรายได้	-	-	-	-	-
1.1 ค่าธรรมเนียม การศึกษาแบบเหมาจ่าย	-	450,000	900,000	1,350,000	1,350,000
จำนวนนักศึกษา (คน)	-	15	30	45	45
รายรับเฉลี่ยต่อนักศึกษา 1 คน	-	30,000	30,000	30,000	30,000

ค่าใช้จ่ายนักศึกษา 30,000 บาท/คน/ปี

ค่าใช้จ่ายนักศึกษาตลอดหลักสูตร 90,000 บาท

หมายเหตุ ค่าใช้จ่าย คือ ค่าธรรมเนียมการศึกษาแบบเหมาจ่าย

2.5.2 งบประมาณรายจ่าย (หน่วย : บาท)

สำหรับผู้เข้าศึกษาตามคุณสมบัติข้อ 2.2.1

หมวดรายจ่าย	ปีงบประมาณ				
	2570	2571	2572	2573	2574
1. งบบุคลากร (ค่าจ้างลูกจ้างชั่วคราว)	-	-	-	-	-
2. งบดำเนินงาน (ตอบแทน/ใช้สอย/วัสดุ)	200,000	240,000	288,000	345,600	345,600
3. งบลงทุน (ค่าครุภัณฑ์ห้องปฏิบัติการ)	200,000	270,000	364,500	492,075	492,075
4. งบอุดหนุน (โครงการวิจัย/บริการวิชาการ/ทุนการศึกษา)	50,000	55,000	60,500	66,550	66,550
5. งบรายจ่ายอื่น (โครงการพัฒนาการจัดการศึกษา/ทำนุบำรุง ศิลปวัฒนธรรม)	50,000	57,500	66,125	76,045	76,045
รวม	500,000	622,500	779,125	980,270	980,270
จำนวนนักศึกษา (คน)	30	60	105	150	150
รายจ่ายเฉลี่ยต่อนักศึกษา 1 คน	16,667	10,375	7,420	6,535	6,535

สำหรับผู้เข้าศึกษาตามคุณสมบัติข้อ 2.2.2

หมวดรายจ่าย	ปีงบประมาณ				
	2570	2571	2572	2573	2574
1. งบบุคลากร (ค่าจ้างลูกจ้างชั่วคราว)	-	-	-	-	-
2. งบดำเนินงาน (ตอบแทน/ใช้สอย/วัสดุ)	-	160,000	200,000	288,000	288,000
3. งบลงทุน (ค่าครุภัณฑ์ห้องปฏิบัติการ)	-	130,000	200,000	270,000	270,000
4. งบอุดหนุน (โครงการวิจัย/บริการวิชาการ/ทุนการศึกษา)	-	30,000	50,000	55,000	55,000
5. งบรายจ่ายอื่น (โครงการพัฒนาการจัดการศึกษา/ทำนุบำรุง ศิลปวัฒนธรรม)	-	30,000	50,000	57,500	57,500
รวม	-	350,000	500,000	622,500	622,500
จำนวนนักศึกษา (คน)	-	15	30	45	45
รายจ่ายเฉลี่ยต่อนักศึกษา 1 คน	-	23,333	16,667	14,900	14,900

2.5.3 ด้านการลงทุน

สำหรับผู้เข้าศึกษาตามคุณสมบัติข้อ 2.2.1

- รายรับต่อคนตลอดหลักสูตร	จำนวน	120,000	บาท
- ค่าใช้จ่ายต่อคนตลอดหลักสูตร	จำนวน	40,997	บาท
- จำนวนนักเรียนน้อยที่สุดที่คุ้มทุน	จำนวน	24	คน
- จำนวนนักศึกษาที่คาดว่าจะรับ	จำนวน	30	คน

สำหรับผู้เข้าศึกษาตามคุณสมบัติข้อ 2.2.2

- รายรับต่อคน/ตลอดหลักสูตร	จำนวน	90,000	บาท
- ค่าใช้จ่ายต่อคน/ตลอดหลักสูตร	จำนวน	54,900	บาท
- จำนวนนักเรียนน้อยที่สุดที่คุ้มทุน	จำนวน	7	คน
- จำนวนนักศึกษาที่คาดว่าจะรับ	จำนวน	15	คน

2.6 ระบบการศึกษา

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

2.7 การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชาและการลงทะเบียนเรียนข้ามมหาวิทยาลัย

☒ ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรีและการศึกษาตลอดชีวิต พ.ศ. 2566 และฉบับแก้ไข พ.ศ. 2568

☒ ระเบียบมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียนและผลลัพธ์การเรียนรู้ พ.ศ. 2563

- ☐ อื่น ๆ (ระบุ)

3. หลักสูตร

3.1 จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 126 หน่วยกิต

3.2 โครงสร้างหลักสูตร

- | | | |
|-----------------------------|-------------|-------------|
| 1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป | ไม่น้อยกว่า | 24 หน่วยกิต |
| 2. หมวดวิชาเฉพาะ | ไม่น้อยกว่า | 96 หน่วยกิต |
| 2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ | | 18 หน่วยกิต |
| 2.2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ | | 66 หน่วยกิต |
| 2.3 กลุ่มวิชาชีพเลือก | | 12 หน่วยกิต |
| 3. หมวดวิชาเลือกเสรี | ไม่น้อยกว่า | 6 หน่วยกิต |

3.3 รายวิชา

- | | | |
|------------------------|-------------|-------------|
| 1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป | ไม่น้อยกว่า | 24 หน่วยกิต |
|------------------------|-------------|-------------|

ให้ศึกษา 12 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้

- | | | |
|------------|---|-------------|
| 00-000-001 | วิธีการเรียนรู้ของมนุษย์
How People Learn | 3(45-0-90) |
| 00-000-002 | ศิลปวิจารณ์
Art Appreciation | 3(45-0-90) |
| 00-000-003 | ภาษาอังกฤษเชิงวิชาการ
Academic English | 3(30-30-75) |
| 00-000-020 | แนะนำปัญญาประดิษฐ์
Introduction to Artificial Intelligence | 3(45-0-90) |

ให้เลือกศึกษา 3 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้

- | | | |
|------------|--|-------------|
| 00-000-004 | จริยศาสตร์สำหรับมนุษย์
Ethics for Human Beings | 3(45-0-90) |
| 00-000-005 | สมาธิเพื่อการพัฒนาชีวิต
Meditation for Life Development | 3(30-30-75) |

ให้เลือกศึกษา 3 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้

- | | | |
|------------|--|-------------|
| 00-000-006 | ความคิดสร้างสรรค์และนวัตกรรม
Creativity and Innovation | 3(30-30-75) |
| 00-000-007 | กรณีศึกษาเกี่ยวกับผู้ประกอบการมหาเศรษฐี
Case Studies of Billionaire Entrepreneurs | 3(45-0-90) |
| 00-000-008 | แนวคิดแบบผู้ประกอบการ
Entrepreneurial Mindset | 3(30-30-75) |

ให้เลือกศึกษา 6 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้

00-000-009	การพัฒนาอย่างยั่งยืน Sustainable Development	3(45-0-90)
00-000-010	การเสริมสร้างสังคมสุจริต Honest Society Creation	3(45-0-90)
00-000-011	ปัญหาสังคม Social Problems	3(45-0-90)
00-000-012	รู้เท่าทันโลกการเปลี่ยนแปลง Global Change Literacy	3(45-0-90)
00-000-013	ความเป็นพลเมืองโลก Global Citizenship	3(45-0-90)
00-000-014	การค้นหาอาชีพแห่งอนาคต Future Career Exploration	3(30-30-75)
00-000-015	เศรษฐศาสตร์ในชีวิตประจำวัน Everyday Economics	3(45-0-90)
00-000-016	การออกกำลังกายและการส่งเสริมสุขภาพ Physical Activities and Health Promotion	3(30-45-60)
00-000-017	ทักษะการคิดนอกกรอบ Lateral Thinking Skills	3(45-0-90)
00-000-018	ทักษะสำหรับโลกดิจิทัล Skills for Digital World	3(45-0-90)
00-000-019	โลกาภิวัตน์และสื่อยุคใหม่ Globalization and New Media	3(45-0-90)
00-000-021	อาหาร การออกกำลังกาย และสุขภาพ Diet, Physical Activity and Health	3(45-0-90)

2. หมวดวิชาเฉพาะ		ไม่น้อยกว่า	96 หน่วยกิต
2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ			18 หน่วยกิต
ให้ศึกษารายวิชาต่อไปนี้			
01-000-101	ทัศนมิติงานคหกรรมศาสตร์ Home Economics Perspectives		3(30-45-60)
01-000-102	เทคโนโลยีดิจิทัลและปัญญาประดิษฐ์ เพื่องานคหกรรมศาสตร์ Digital Technology and Artificial Intelligence for Home Economics		3(30-45-60)
01-000-103	ศิลปะการประกอบอาหารเบื้องต้น Introduction to Culinary Arts		3(30-45-60)
01-071-202	การเป็นผู้ประกอบการและการจัดการธุรกิจอาหาร เชิงสุขภาพ Healthy Food Entrepreneurship and Business Management		3(30-30-75)
01-071-203	อาหารว่างและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ Snack and Beverage for Health		3(30-45-60)
01-074-309	ภาษาอังกฤษเพื่องานโภชนาการและการกำหนดอาหาร English for Nutrition and Dietetics		3(30-45-60)
2.2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ			66 หน่วยกิต
ให้ศึกษารายวิชาต่อไปนี้			
01-071-101	โภชนาการเพื่อชีวิตที่ดี Nutrition for Well-Being		3(30-45-60)
01-072-101	สุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหาร Sanitation and Food Safety		3(30-45-60)
01-072-102	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหารและการแปรรูป Culinary Science and Processing		3(30-45-60)
01-073-202	สรีรวิทยามนุษย์และกายวิภาคศาสตร์ Human Physiology and Anatomy		3(30-45-60)
01-073-203	หลักการกำหนดอาหารสำหรับโภชนศาสตร์สุขภาพ Principles of Dietetics for Nutritional Wellness		3(30-45-60)

01-073-204	วิทยาการกำหนดอาหารและโภชนบำบัด Dietetics and Therapeutic Nutrition	3(30-45-60)
01-073-205	ชีวเคมีทางโภชนาการ Nutritional Biochemistry	3(30-45-60)
01-073-306	การประเมินทางโภชนาการ Nutrition Assessment	3(30-45-60)
01-073-307	เวชศาสตร์ทางโภชนาการ Nutritional Medicine	3(30-45-60)
01-073-308	โภชนาการในเวชปฏิบัติ Nutrition in Clinical Practice	3(30-45-60)
01-073-309	โภชนศาสตร์คลินิกและการกำหนดอาหาร Clinical Nutrition and Dietetics	3(30-45-60)
01-073-410	โภชนบำบัดทางการแพทย์ Medical Nutrition Therapy	3(30-45-60)
01-073-411	การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ Nutrition Counseling	3(30-45-60)
01-074-106	โภชนาการในวัยต่าง ๆ Nutrition in Life Cycle	3(30-45-60)
01-074-207	การบริการอาหารและโภชนาการในโรงพยาบาล Food and Nutrition Service in Hospital	3(30-45-60)
01-074-308	โภชนศาสตร์ชุมชนแบบบูรณาการ Intergated Community Nutrition	3(30-45-60)
01-074-310	กฎหมายและจรรยาบรรณวิชาชีพนักกำหนดอาหาร Laws and Professional Ethics in Dietitian	1(15-0-45)
01-074-311	วิธีวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร Research Methodology for Nutrition and Dietetics	2(30-0-60)
01-074-412	การวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร Research in Nutrition and Dietetics	2(0-60-30)
01-075-201	การเตรียมความพร้อมการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ Preparation for Professional Experience	1(0-30-45)

01-075-202	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร 1 Professional Experience in Nutrition and Dietetics I	3(320)
01-075-303	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร 2 Professional Experience in Nutrition and Dietetics II	3(320)
01-075-404	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร 3 Professional Experience in Nutrition and Dietetics III	6(640)

2.3 กลุ่มวิชาชีพเลือก

12 หน่วยกิต

ให้เลือกศึกษาจากรายวิชาต่อไปนี้

01-073-001	โภชนาการสาธารณสุข Public Health Nutrition	3(30-45-60)
01-074-001	การสื่อสารเพื่องานโภชนาการและการกำหนดอาหาร Communication for Nutrition and Dietetics	3(30-45-60)
01-074-002	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและนวัตกรรมอาหารฟังก์ชัน Dietary Supplement and Functional Food Innovation	3(30-45-60)
01-074-003	โภชนศาสตร์สำหรับผู้สูงอายุ Nutrition for the Elderly	3(30-45-60)
01-074-004	อาหารทางเลือกเพื่อสุขภาพ Alternative Food for Health	3(30-45-60)
01-074-005	โภชนาการกีฬา Sports Nutrition	3(30-45-60)

3. หมวดวิชาเลือกเสรี

ไม่น้อยกว่า

6 หน่วยกิต

นักศึกษาเลือกศึกษารายวิชาใดก็ได้อีกไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต โดยเป็นรายวิชาที่เปิดสอนในระดับปริญญาตรี ในมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย หรือสถาบันอุดมศึกษาอื่น

3.4 แผนการศึกษาปกติ

ปีการศึกษาที่ 1

ภาคการศึกษาที่ 1

00-000-001	วิธีการเรียนรู้ของมนุษย์	3(45-0-90)
00-000-020	แนะนำปัญญาประดิษฐ์	3(45-0-90)
01-000-101	ทัศนมิติงานคหกรรมศาสตร์	3(30-45-60)
01-000-103	ศิลปะการประกอบอาหารเบื้องต้น	3(30-45-60)
01-071-101	โภชนาการเพื่อชีวิตที่ดี	3(30-45-60)
01-072-101	สุขาภิบาลและความปลอดภัยในงานอาหาร	3(30-45-60)
รวม		18 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 2

UU-VWX-YZZ	กลุ่มวิชาศึกษาทั่วไป (1)	3(T-P-E)
UU-VWX-YZZ	กลุ่มวิชาชีพเลือก (1)	3(T-P-E)
00-000-002	ศิลปวิจิตร	3(45-0-90)
01-000-102	เทคโนโลยีดิจิทัลและปัญญาประดิษฐ์ เพื่องานคหกรรมศาสตร์	3(30-45-60)
01-072-102	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหารและการแปรรูป	3(30-45-60)
01-074-106	โภชนาการในวัยต่าง ๆ	3(30-45-60)
รวม		18 หน่วยกิต

ปีการศึกษาที่ 2

ภาคการศึกษาที่ 1

UU-VWX-YZZ	กลุ่มวิชาศึกษาทั่วไป (2)	3(T-P-E)
UU-VWX-YZZ	กลุ่มวิชาชีพเลือก (2)	3(T-P-E)
UU-VWX-YZZ	วิชาเลือกเสรี (1)	3(T-P-E)
01-071-202	การเป็นผู้ประกอบการและการจัดการธุรกิจอาหารเชิงสุขภาพ	3(30-30-75)
01-073-202	สรีรวิทยามนุษย์และกายวิภาคศาสตร์	3(30-45-60)
01-073-203	หลักการกำหนดอาหารสำหรับโภชนศาสตร์สุขภาพ	3(30-45-60)
01-075-201	การเตรียมความพร้อมการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	1(0-30-45)
รวม		19 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 2

UU-VWX-YZZ	กลุ่มวิชาศึกษาทั่วไป (3)	3(T-P-E)
01-071-203	อาหารว่างและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ	3(30-45-60)
01-073-204	วิทยาการกำหนดอาหารและโภชนบำบัด	3(30-45-60)
01-073-205	ชีวเคมีทางโภชนาการ	3(30-45-60)
01-074-207	การบริการอาหารและโภชนาการในโรงพยาบาล	3(30-45-60)
01-075-202	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร 1	3(320)
รวม		18 หน่วยกิต

ปีการศึกษาที่ 3

ภาคการศึกษาที่ 1

UU-VWX-YZZ	กลุ่มวิชาศึกษาทั่วไป (4)	3(T-P-E)
UU-VWX-YZZ	กลุ่มวิชาชีพเลือก (3)	3(T-P-E)
01-073-306	การประเมินทางโภชนาการ	3(30-45-60)
01-073-307	เวชศาสตร์ทางโภชนาการ	3(30-45-60)
01-074-308	โภชนศาสตร์ชุมชนแบบบูรณาการ	3(30-45-60)
01-074-309	ภาษาอังกฤษเพื่องานโภชนาการและการกำหนดอาหาร	3(30-45-60)
รวม		18 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 2

UU-VWX-YZZ	กลุ่มวิชาชีพเลือก (4)	3(T-P-E)
00-000-003	ภาษาอังกฤษเชิงวิชาการ	3(45-0-90)
01-073-308	โภชนาการในเวชปฏิบัติ	3(30-45-60)
01-073-309	โภชนศาสตร์คลินิกและการกำหนดอาหาร	3(30-45-60)
01-074-310	กฎหมายและจรรยาบรรณวิชาชีพนักกำหนดอาหาร	1(15-0-45)
01-074-311	วิธีวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร	2(30-0-60)
01-075-303	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร 2	3(320)
รวม		18 หน่วยกิต

ปีการศึกษาที่ 4

ภาคการศึกษาที่ 1

UU-VWX-YZZ	วิชาเลือกเสรี (2)	3(T-P-E)
01-073-410	โภชนบำบัดทางการแพทย์	3(30-45-60)
01-073-411	การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ	3(30-45-60)
01-074-412	การวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร	2(0-60-30)
รวม		11 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 2

01-075-404	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร 3	6(640)
รวม		6 หน่วยกิต

3.5 คำอธิบายรายวิชา

ความหมายของเลขรหัสรายวิชา

UU-VWX-YYY

UU	หมายถึง	คณะ
00	คือ	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป/หมวดวิชาพื้นฐาน
01	คือ	คณะศิลปศาสตร์

สำหรับหมวดวิชาเฉพาะ

VWX	หมายถึง	สาขาวิชาหรือกลุ่มวิชา/วิชาย่อย
000	คือ	กลุ่มวิชาพื้นฐานคหกรรมศาสตร์
070	คือ	สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร
071	คือ	กลุ่มวิชาการประกอบอาหารและการจัดการธุรกิจเพื่อโภชนาการ
072	คือ	กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร
073	คือ	กลุ่มวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหารเพื่อการป้องกันและบำบัด
074	คือ	กลุ่มวิชาโภชนาการประยุกต์
075	คือ	กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ
Y	หมายถึง	ปีที่ควรศึกษา หรือระดับการศึกษา
0		แทนรายวิชาที่ศึกษาในชั้นปีใดก็ได้
1		แทนรายวิชาที่ควรจะศึกษาในชั้นปีที่ 1
2		แทนรายวิชาที่ควรจะศึกษาในชั้นปีที่ 2
3		แทนรายวิชาที่ควรจะศึกษาในชั้นปีที่ 3
4		แทนรายวิชาที่ควรจะศึกษาในชั้นปีที่ 4
ZZ	หมายถึง	ลำดับที่ของรายวิชาในสาขาวิชาหรือกลุ่มวิชา/วิชาย่อย

การกำหนดหน่วยกิตในระบบทวิภาค

ก) รายวิชาภาคทฤษฎีที่ใช้เวลาบรรยายหรืออภิปรายปัญหาไม่น้อยกว่า 15 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต

ข) รายวิชาภาคปฏิบัติที่ใช้เวลาฝึกหรือทดลองไม่น้อยกว่า 30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต

ค) การฝึกงานหรือการฝึกภาคสนามที่ใช้เวลาฝึกไม่น้อยกว่า 45 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต

ง) การทำงานวิจัยหรือกิจกรรมการเรียนรู้อื่นใดตามที่ได้รับมอบหมายที่ใช้เวลาทำงานวิจัยหรือกิจกรรมนั้น ๆ ไม่น้อยกว่า 45 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต

จ) กิจกรรมการเรียนรู้อื่นใดที่สร้างการเรียนรู้ นอกเหนือจากรูปแบบที่กำหนดข้างต้น การนับระยะเวลาในการทำกิจกรรมนั้นต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต ให้เป็นไปตามที่สภาสถาบันอุดมศึกษากำหนด

การกำหนดจำนวนหน่วยกิตและการจัดการเรียนรู้ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา

ความหมายของรหัสหน่วยกิต C(T-P-E)

C หมายถึง จำนวนหน่วยกิตของรายวิชา

T หมายถึง จำนวนชั่วโมงของภาคทฤษฎีต่อภาคการศึกษา

P หมายถึง จำนวนชั่วโมงของภาคปฏิบัติต่อภาคการศึกษา

E หมายถึง จำนวนชั่วโมงการศึกษาค้นคว้านอกเวลาต่อภาคการศึกษา

หมายเหตุ จำนวนชั่วโมงภายในวงเล็บคือการระงานของผู้เรียนในรายวิชานั้นต่อภาคการศึกษา

รายละเอียดคำอธิบายรายวิชา

00-000-001	วิธีการเรียนรู้ของมนุษย์ How People Learn วิชาบังคับก่อน: - Prerequisite: - หน้าที่การทำงานของสมองและจิต การปรับแต่งและร้อยเรียงพฤติกรรม ธรรมชาติของเชาว์ปัญญา ธรรมชาติและลักษณะของความเชี่ยวชาญ ทฤษฎีการ เรียนรู้หลัก 5 กลุ่ม คือ กลุ่มพฤติกรรมนิยม กลุ่มปัญญานิยม กลุ่มการสร้างความรู้ ด้วยตนเอง กลุ่มมนุษยนิยม และกลุ่มการเชื่อมโยงความรู้ ทฤษฎีการเรียนรู้ สำหรับผู้เรียนในศตวรรษที่ 21 การพัฒนาทักษะทางปัญญาโดยใช้ความฉลาด 8 ด้านของทฤษฎีพหุปัญญา วิธีการทำให้ความจำดีขึ้น ความรู้ทางด้านประสาท วิทยาศาสตร์เพื่อการส่งเสริมกระบวนการเรียนรู้ สภาพการอ่อนตัวของระบบ ประสาทและหลักการเรียนรู้ของผู้ใหญ่ Brain and mental functions; cognitive neuroscience and how people learn; behavior shaping and chaining; the nature of intelligence; nature and characteristics of expertise; the five main learning theory: behaviorism, cognitivism, constructivism, humanism, and connectivism; learning theory for 21st century learners; the development of cognitive skills using the eight types of intelligence; how to improve memory; contributions of neuroscience to learning process; neuroplasticity and adult learning principles.	3(45-0-90)
------------	---	------------

00-000-002

ศิลปวิจารณ์

3(45-0-90)

Art Appreciation

วิชาบังคับก่อน: -

Prerequisite: -

ทัศนธาตุของศิลปะและหลักการออกแบบ การอ่านภาพงานศิลป์ ความสามารถในการปลื้มปิติประทับใจ พินิจพิเคราะห์ และวิจารณ์งานทางด้านศิลปะ วิธีการและคุณค่าทางการสื่อความของวัสดุที่นำมาใช้ในการสร้างสรรค์ทัศนศิลป์ ความเข้าใจและความซาบซึ้งตามเจตนาของจิตรกร วิธีการเล็งเห็นและตีความศิลปะ ศิลปะกับมรดกทางวัฒนธรรม การประเมินคุณค่าศิลปะตะวันตก จากยุคโบราณ ยุคคลาสสิก ยุคกลาง ยุคฟื้นฟูศิลปวิทยา ศิลปะและสถาปัตยกรรม แบบบาโรก และยุคใหม่ การสำรวจสืบค้นศิลปะสมัยเก่าและสมัยใหม่ของไทย

The visual element of art and principles of design; visual literacy of artworks, the ability to appreciate, examine, and criticize works of art; techniques and expressive qualities of various media used to create visual art; understanding and appreciation of artist's intentions; how to view and interpret art; art and cultural heritage; evaluated Western artworks from the ancient, classical, medieval, renaissance, baroque, and modern periods; survey of ancient and contemporary Thai art.

00-000-003

ภาษาอังกฤษเชิงวิชาการ

3(30-30-75)

Academic English

วิชาบังคับก่อน: -

Prerequisite: -

รูปแบบของภาษาเขียนเอกสารและตำราทางวิชาการ ความรู้พื้นฐานและทักษะทางปัญญาที่จำเป็นในการอ่านและการเขียน วิธีการสืบค้นข้อมูลและการอ้างอิงทักษะในการคิดวิเคราะห์ในการตีความ ถอดความ วิเคราะห์ สรุป และประเมินเนื้อหาในเอกสารทางวิชาการ การฝึกปฏิบัติการเขียนในรูปแบบต่างๆ การพัฒนากลยุทธ์การเรียนรู้ผ่านสื่อดิจิทัล การมอบหมายงานในการอ่านและเขียน

Language patterns of academic writing; basic knowledge and cognitive skills related to academic reading and writing; retrieving information and reference; critical thinking skills in interpreting, paraphrasing, analyzing, summarizing, and evaluating the academic documents; writing practice in various forms; developing independent learning strategies through digital media; reading and writing assignments.

00-000-004

จริยศาสตร์สำหรับมนุษย์

3(45-0-90)

Ethics for Human Beings

วิชาบังคับก่อน: -

Prerequisite: -

การสำรวจสืบค้นประเด็นพื้นฐานในทฤษฎีจริยธรรมและอภจริยศาสตร์ เช่น
สำนวนนิยม อัตวิสัยนิยม ภววิสัยนิยม ประโยชน์นิยม หน้าที่นิยม และจริยศาสตร์
เชิงคุณธรรม การอ้างเหตุผลและการลงโทษ คำถามและปัญหาในทางจริยปรัชญา
ระดับขั้นการพัฒนาจริยธรรม การกำหนดเกณฑ์ความผิด-ถูก ชั่ว-ดี การไตร่ตรอง
และการแก้ปัญหาประเด็นขัดแย้งทางจริยธรรม วัฒนธรรมและประเพณี
ที่มีบทบาทเกี่ยวกับพฤติกรรมทางจริยธรรม ขั้นตอนในกระบวนการตัดสินใจ
ทางจริยธรรม ปัญหาเชิงคุณธรรม คำถามทางจริยธรรม และพฤติกรรม
ทางจริยธรรมในสังคมปัจจุบัน

Exploring basic issues in ethical theories and metaethics such as
expressivism, subjectivism, objectivism, utilitarianism, deontology, and
virtue ethics; justifications and punishment; questions and problems
in moral philosophy; stages of moral development; the standards of
right and wrong; analyzing and solving moral dilemmas; cultures,
traditions and their roles in ethical behavior; steps of ethical decision
making process; moral problems, ethical questions, and ethical
behavior in contemporary society.

00-000-005

สมาธิเพื่อการพัฒนาชีวิต

3(30-30-75)

Meditation for Life Development

วิชาบังคับก่อน: -

Prerequisite: -

ประวัติความเป็นมาและวิธีการฝึกสมาธิในชุมชนต่าง ๆ ทั่วโลก การศึกษาทางวิทยาศาสตร์ถึงผลดีของการฝึกสมาธิ รูปแบบ วิธีการ และขั้นตอนของการทำสมาธิ การรับรู้ อารมณ์ และการปรับแนวคิด การวางท่าที่เหมาะสม เทคนิคการหายใจและการผ่อนคลายร่างกายและจิตใจ การฝึกสมาธิและโยคะ การฝึกปฏิบัติตามแนวทางมรรค 8 ธรรมเนียมปฏิบัติของการนั่งวิปัสสนาเพื่อคลายความตึงเครียด การฝึกสมาธิในชีวิตประจำวันเพื่อความผาสุกของร่างกายและจิตใจ

History of meditation and the methods which different cultures use; scientific study on the benefits of meditation; patterns, methods, and steps of meditation; feelings, emotion and proper mind set; proper meditation postures, breathing, mind and body relaxation techniques; meditation and Yoga; how to practice Noble Eightfold Path; the tradition of Vipassana or sitting in stillness to help free tension in the body; meditation practice in everyday life for a happy body mind and soul.

00-000-006

ความคิดสร้างสรรค์และนวัตกรรม

3(30-30-75)

Creativity and Innovation

วิชาบังคับก่อน: -

Prerequisite: -

นโยบายของชาติเกี่ยวกับ วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม การสำรวจ
สืบค้นนวัตกรรมสร้างสรรค์ในอดีตโดยวิธีกรณีศึกษา ความคิดสร้างสรรค์สำหรับ
ผลิตภัณฑ์ใหม่ กระบวนการใหม่ การบริการรูปแบบใหม่ และทางออกใหม่
ของการแก้ปัญหา วิธีการสร้างแนวคิดให้เป็นความคิดสร้างสรรค์และการใช้
ความคิดสร้างสรรค์เพื่อสร้างนวัตกรรม บทบาทของนวัตกรรมต่อการเติบโต
ความสำเร็จ และการพัฒนาธุรกิจ นวัตกรรมทางเทคโนโลยีเพื่อการแข่งขัน
การพัฒนาชีวิต การปรับปรุงผลผลิตทางการเกษตร คุณภาพของอาหาร
และการสื่อสารไร้พรมแดน การออกแบบโครงงานทางด้านนวัตกรรมโดยร่วมมือ
กับทีมงานที่เป็นนักศึกษาด้วยกัน

National policy on science, technology and innovation; exploring the
creative approach of innovations in the past through a case study;
creativity and innovation for new products, new process, new
services, and new solutions for existing problems; methods for
generating ideas and turning creativity into innovation; roles of
innovation for business growth, success, and future development;
technological innovation for competitiveness, developing life quality,
improving agricultural productivity, food quality, and borderless
communication; designing innovative projects in collaboration with
team members.

Case Studies of Billionaire Entrepreneurs

วิชาบังคับก่อน: -

Prerequisite: -

ความแตกต่างระหว่าง เศรษฐี มหาเศรษฐี และอภิมหาเศรษฐี ประชาคม มหาเศรษฐีของโลก การเปลี่ยนชีวิตจากศูนย์ เป็นมหาเศรษฐี จากคนจน เป็นคนรวย ความสำเร็จและความล้มเหลวของการเป็นผู้ประกอบการ จริยธรรม การทำงานและอุปนิสัยของผู้ประกอบการมหาเศรษฐี สิ่งสำคัญเพื่อความสำเร็จ 13 ประการ จากคิดแล้วรวยของนอนโปเลียน ฮิลล์ ประกอบด้วย ความปรารถนา อย่างแรงกล้า ความศรัทธา การสะกดจิตตัวเอง ความรู้ลึกเฉพาะทาง จินตนาการ การวางแผนอย่างมีระบบ การตัดสินใจ การมุ่งหน้าไม่ละลด พลังของสติปัญญา ที่เหลือเลิศ ความถี่กลับของการเปลี่ยนพลังทางเพศ บทบาทของจิตใต้สำนึก ต่อความสำเร็จ พลังของสมอง และสัมผัสที่หก วิธีการได้ชัยชนะปีศาจร้าย แห่งความกลัว ศิลปะการเปลี่ยนแปลงความรู้สึกนึกคิดจากพิษานความล้มเหลว เป็นพิษานความสำเร็จ

Difference between millionaire, billionaire and trillionaire; the world's billionaire population; from zero to billionaire – from poor to rich; entrepreneurial success and failure; work ethics and character logic patterns of billionaire entrepreneurs; Napoleon Hill's 13 keys to success from Think and Grow Rich including desire, faith, auto suggestion, specialized knowledge, imagination, organized planning, decision, persistence, power of the mastered mind, the mystery of sex transmutation, the role of subconscious mind in achieving success, the power of the brain, and the sixth sense; how to outwit the ghosts of fear; the art of changing mind from failure consciousness to success consciousness.

00-000-008

แนวคิดแบบผู้ประกอบการ

3(30-30-75)

Entrepreneurial Mindset

วิชาบังคับก่อน: -

Prerequisite: -

รูปแบบต่าง ๆ ของธุรกิจการเป็นผู้ประกอบการ กระบวนการประกอบการ การสร้างกิจการใหม่ด้วยแนวคิดจากการเริ่มต้น การเติบโต และความสำเร็จ วิธีการประเมินโอกาส การพัฒนากลยุทธ์ การสร้างแผนธุรกิจ และการหาผู้สนับสนุนทางการเงินเพื่อธุรกิจใหม่ ลักษณะสำคัญของแนวคิดแบบผู้ประกอบการประกอบด้วยบริบทของธุรกิจ ทักษะ พฤติกรรม การรู้คุณค่า ความท้าทายในโลกแห่งความเป็นจริงของการเป็นผู้ประกอบการในปัจจุบัน ทักษะที่จำเป็นในการระบุและประเมินโอกาส การแก้ปัญหาเชิงสร้างสรรค์ และการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ รายละเอียดเกี่ยวกับ พ.ร.บ.คุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล

Entrepreneurial business types; the entrepreneurial process; the creation of a new venture from idea through startup, growth and success; how to evaluate opportunities, develop strategies, create a business plan and find out financial supports for a new venture; the key characteristics of entrepreneurial mindset including enterprising contexts, skills, behavior, and value; real world challenges of today entrepreneurship; skills needed to identify and assess opportunities, solving problems creatively, and communicate effectively; details of PDPA.

00-000-009

การพัฒนาอย่างยั่งยืน

3(45-0-90)

Sustainable Development

วิชาบังคับก่อน: -

Prerequisite: -

ศาสตร์พระราชาเกี่ยวกับปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง เส้นเวลาของการพัฒนาอย่างยั่งยืน เสาหลักของการพัฒนาอย่างยั่งยืน 3 ต้น เป้าหมายการพัฒนาอย่างยั่งยืนขององค์การสหประชาชาติ 17 ด้าน ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม เศรษฐกิจ และสังคมที่ยั่งยืนของชุมชน สาเหตุของการเสื่อมโทรมของระบบธรรมชาติ ทรัพยากรธรรมชาติลดลง ภูมิอากาศเปลี่ยนแปลง ความสูญเสียความหลากหลายทางชีวภาพ และเพิ่มความเสี่ยงแก่สุขภาพเพราะมลภาวะ เนื่องจากการพัฒนาเศรษฐกิจ วิธีการต่าง ๆ เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตในแนวทางที่ยั่งยืนและการเปลี่ยนทัศนคติ ความตระหนัก พฤติกรรม และวิถีชีวิต วิธีการประเมินผลสัมฤทธิ์ของการพัฒนาอย่างยั่งยืน

The King's philosophy of sufficiency economy; timeline for Sustainable Development (SD); the three pillars of SD; the UN 17 SD Goals; factors that affect the environmental, economic and social sustainability of communities; cause of degrading natural system, diminished resources, changes of climate, loss of biodiversity, and increased health risks from pollution; how to improve quality of life in a sustainable way and changing of attitude, awareness, behavior, and lifestyle; methods for assessing the achievement of SD.

00-000-010

การเสริมสร้างสังคมสุจริต

3(45-0-90)

Honest Society Creation

วิชาบังคับก่อน: -

Prerequisite: -

องค์ความรู้เกี่ยวกับความเป็นพลเมืองดีในสังคมประชาธิปไตย การเป็นบุคคล
ที่ซื่อสัตย์ มีมโนธรรมประจำใจ เช่น ไม่มีอคติ ตรงไปตรงมา ซื่อสัตย์ เชื่อถือได้
ชอบธรรม และจงรักภักดี การแสดงออกถึงความน่าเชื่อถือและไว้วางใจได้
ความรับผิดชอบต่อสังคม ความเท่าเทียมกันและความเชื่อมั่นในตนเอง เจตคติ
และพฤติกรรมทางบวก เช่น ความร่าเริง ความเป็นมิตร ความสุขุม และความ
แน่วแน่ สาเหตุ ผลที่ตามมา และการบำบัดความไร้คุณธรรมทางการค้า
และการคอร์รัปชันของนักการเมือง ความละเอียดและความไม่ทนต่อการคอร์รัปชัน
หน้าที่ของพลเมืองและความรับผิดชอบต่อสังคมในการต้านทุจริต จิตสาธารณะ
และจิตสำนึกทางศีลธรรมของพลเมืองโดยใช้กระบวนการเรียนรู้ด้วยกิจกรรม
การเรียนรู้ที่หลากหลาย ทักษะศึกษาสวนประวัติศาสตร์

Knowledge of being a good citizen in democratic societies; being an
honest individual with virtuous traits such as fair-minded, candid,
sincere, trustworthy, righteous, and allegiant; demonstrating of
reliability and dependability; social responsibility, equality and self-
reliance; positive attitudes and behavior such as cheerfulness,
friendliness, poise, and stability; causes, consequences and cures of
commercial immorality and political corruption; intolerance and
being ashamed of involving in corruption; civic duty and responsibility
for anti-corruption; public mind and moral consciousness of citizen
by learning and practicing good manners; field trip to historical park.

00-000-011

ปัญหาสังคม

3(45-0-90)

Social Problems

วิชาบังคับก่อน: -

Prerequisite: -

การตรวจสอบปัญหาสังคมในปัจจุบันตามหลักการทางสังคมวิทยา องค์ประกอบ
ของปัญหาสังคมทั้งทางด้านอัตวิสัยและภาวะวิสัย สาเหตุ ผลที่ตามมา

การแก้ปัญหา และการป้องกันปัญหาสังคมที่สำคัญ เช่น ความยากจน ความไม่
เสมอภาค อคติและการเลือกปฏิบัติ อาชญากรรม โรคจิต ครอบครัวที่ไม่มั่นคง

การเสื่อมสภาพของสิ่งแวดล้อม การติดยาเสพติด การเสพติดอินเทอร์เน็ต

การพนันออนไลน์ และคุณภาพชีวิตที่เสื่อมถอยในโลกดิจิทัล พฤติกรรมที่ละเมิด
บรรทัดฐานของสังคม ปัญหาสังคมเนื่องจากความทันสมัย

Examining of current social problems through sociological
perspective; subjective and objective elements of social problems;
the causes, consequences, solutions, and prevention of major social
problems in our society such as poverty, inequality, prejudice and
discrimination, crime, mental illness, family instability, environmental
degradation, drug addiction, internet addiction, online gambling, and
declining quality of life in digital world; deviance in society; social
problems resulting from modernization.

00-000-012 รู้เท่าทันโลกการเปลี่ยนแปลง

3(45-0-90)

Global Change Literacy

วิชาบังคับก่อน: -

Prerequisite: -

ภาพรวมของการเปลี่ยนแปลงทั่วโลกในมิติด้านต่าง ๆ และสาเหตุ
การเปลี่ยนแปลงในมิติทางด้านสิ่งแวดล้อม เศรษฐกิจ และสังคม การเปลี่ยน
รูปแบบการบริโภค การผลิต และการใช้ประโยชน์ทรัพยากรธรรมชาติ การพัฒนา
เศรษฐกิจที่เกิดขึ้นจากการใช้สอยทรัพยากรธรรมชาติ ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลง
ภูมิอากาศ การสูญเสียความหลากหลายทางชีวภาพ และเสี่ยงต่อสุขภาพ
เนื่องจากมลภาวะ ความเป็นนัยของการใช้ทรัพยากรที่ฟุ่มเฟือย การเพิ่มประชากร
การเติบโตทางเศรษฐกิจ และความยั่งยืน การเปลี่ยนทัศนคติของบุคคล
ความตระหนัก พฤติกรรม และวิถีทางการดำเนินชีวิต โมเดลการพัฒนาเศรษฐกิจ
ชีวภาพ เศรษฐกิจหมุนเวียน และเศรษฐกิจสีเขียวของไทย

An overview of global change in various perspectives and its causes;
the environmental, economic and social dimensions of global
changes; human dimensions of global environmental change;
changing patterns of consumption, production, and utilization of
natural resources; economic development achieved at the expense
of natural resources, change of climate, loss of biodiversity, and
increasing health risk from pollution; the implications of overuse of
resources, population growth, economic growth and sustainability;
person change of attitude, awareness, behavior, and life styles; Thai's
Bio-circular-Green Economy model.

00-000-013

ความเป็นพลเมืองโลก

3(45-0-90)

Global Citizenship

วิชาบังคับก่อน: -

Prerequisite: -

แนวคิดเกี่ยวกับโลกาภิวัตน์และความเป็นพลเมืองโลก ปฏิสัมพันธ์ในประเด็นต่างๆ ระหว่างบุคคล สถาบัน และสังคมทั่วโลก การรู้หนังสือ ความสามารถในการรู้จักคุณค่า และลักษณะนิสัยที่จำเป็นในการเป็นพลเมืองโลก ความไม่เสมอภาคในสังคมโลกเกี่ยวกับสุขภาพ ความอยู่ดีกินดี และทรัพยากรธรรมชาติ การติดต่อสื่อสารข้ามวัฒนธรรม การแบ่งกลุ่มเผ่าพันธุ์ ชาติพันธุ์ วัฒนธรรม สังคม และประเทศชาติ โลกาภิวัตน์ในมิติทางด้านเศรษฐกิจและวัฒนธรรม ความยากจนของพลเมืองและสังคมของพวกผู้ด้อยสุข จริยธรรมของพลเมืองโลก ผลกระทบต่อความไม่เสมอภาค ความไม่เท่าเทียมที่เกี่ยวข้องกับสังคม สิ่งแวดล้อม อาหาร พลังงาน และเทคโนโลยี การเตรียมตัวเพื่อการทำงาน ในสภาพแวดล้อมและวัฒนธรรมที่หลากหลาย

Concepts of globalization and global citizenship; the interconnection in various issues between people, institutions, and societies across the world; literacy, competency, values, and necessary traits to become a global citizen; global inequalities in health, well-being and natural resources; intercultural communication; global division by race, ethnicity, culture, society, and nation; economic and cultural dimensions of globalization; global poverty and healthy society; ethics of global citizenship; the impact of inequality and discrimination related to social, environment, food, energy, and technology; preparing oneself to work in multicultural, diverse and global work environment.

Future Career Exploration

วิชาบังคับก่อน: -

Prerequisite: -

การสำรวจตรวจสอบค้นหาเส้นทางประกอบอาชีพและการจัดกลุ่มงานในประเทศไทย
ปัจจัยต่าง ๆ ที่ควรพิจารณาก่อนเลือกอาชีพที่เหมาะสมกับตน จุดแข็ง จุดอ่อน
ของแต่ละบุคคลที่เกี่ยวข้องกับการตัดสินใจเลือกอาชีพ แนะนำการจัดประเภท
อาชีพตามมาตรฐานสากลขององค์การแรงงานระหว่างประเทศ การค้นหาบัญชี
รายชื่ออาชีพ หน้าที่ ความรับผิดชอบ ข้อมูลอัตราเงินเดือน ระดับการศึกษา
การฝึกอบรม และเอกสารรับรองที่ต้องการ การค้นหางานขององค์การแรงงาน
ระหว่างประเทศ รายการตำแหน่งงานที่ว่าง และการเปิดรับเข้าทำงานทั่วโลก
การค้นหาอาชีพออนไลน์ คำนิยามของ “งานสีเขียว” ของโครงการสิ่งแวดล้อม
แห่งสหประชาชาติ เศรษฐกิจไร้คาร์บอน เศรษฐกิจหมุนเวียน และการสร้างงาน
สีเขียวที่หลากหลายในกลุ่มต่าง ๆ กลุ่มอาชีพที่มีงานสีเขียวเฟื่องฟู ในปัจจุบัน
และแนวโน้มในอนาคต การค้นหาข้อมูลเกี่ยวกับงานสีเขียวจากอินโฟกราฟิกส์
Exploring all career pathways and career clusters offered in the
country; factors to be considered before selecting a suitable career;
personal strength and weakness related to career decisions;
introduction to International Standard Classification of Occupations;
searching list of careers, duties, responsibilities, salary information,
education training, and certification requirements; ILO job searching,
list of job vacancies, and job available worldwide; career exploration
with online resources; definition of green jobs by United Nation
Environment Programme (UNEP); decarbonised economy, circular
economy and creating numerous green jobs in a great number of
sectors; booming sectors with green jobs; searching for green job
information infographic

00-000-015 เศรษฐศาสตร์ในชีวิตประจำวัน

3(45-0-90)

Everyday Economics

วิชาบังคับก่อน: -

Prerequisite: -

แนะนำหลักการทางเศรษฐศาสตร์ โครงสร้าง สถาบัน และสมรรถนะทางเศรษฐกิจ
อรรถประโยชน์ การตัดสินใจ และต้นทุนค่าเสียโอกาส บทบาทของรัฐบาลและ
องค์กรทางธุรกิจในระบบเศรษฐกิจ การพิทักษ์สิทธิ์และผลประโยชน์ของผู้บริโภค
เศรษฐกิจครัวเรือน กระบวนการวางแผนทางการเงิน การบริหารรายได้ รายจ่าย
และการหนี้สิน การเงินและการธนาคาร เงินเฟ้อ การว่างงาน เศรษฐกิจถดถอย
เศรษฐกิจตกต่ำ อุปสงค์มวลรวมและอุปทานมวลรวม อัตราดอกเบี้ย ภาษี
การออมเงินเพื่อการเกษียณ และการประกันภัย เศรษฐศาสตร์เพื่อการดูแล
สุขภาพและการประกันสุขภาพ ความยั่งยืนของครัวเรือน

Introduction to economic principles; economic structures, institutions
and performance; utility, decision making, and opportunity cost; roles
of government and economic organization in economic systems;
consumer rights and benefits protection; household economy;
financial planning process; income, expenditure, and debt
management; money and banking; inflation, unemployment,
recession, depression, aggregate demand and aggregate supply,
interest rate, taxes, retirement saving, and insurance; economics of
healthcare and health insurance; household sustainability.

00-000-016

การออกกำลังกายและการส่งเสริมสุขภาพ

3(30-45-60)

Physical Activities and Health Promotion

วิชาบังคับก่อน: -

Prerequisite: -

แนวทางการออกกำลังกายตลอดชีวิต รูปแบบต่าง ๆ ของการออกกำลังกาย และกิจกรรมทางกายเพื่อสุขภาพและความเป็นอยู่ที่ดี การเคลื่อนไหวของร่างกาย และการตอบสนองต่อการออกกำลังกาย การเลือกกิจกรรมกีฬาประเภทต่างๆ ตามความสนใจ วิธีการวัดสมรรถนะ และวิธีการพัฒนาและดำรงความแข็งแรงไว้ เพื่อสุขภาพที่ดีที่สุด ผลกระทบต่อสุขภาพเนื่องจากมลภาวะ ความยากจน โรคติดต่ออุบัติใหม่ สิ่งอันตรายในที่ทำงาน การเลือกวิถีชีวิต สิ่งเสพติด และความเสี่ยงกับโรคมะเร็ง การป้องกันโรคเรื้อรังและความอ้วนโดยการปฏิบัติตามหลักโภชนาการและการกินอาหารที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ การออกแบบ การนำเสนอ และการประเมินแผนการเสริมสร้างความแข็งแรงและแผนการดูแลสุขภาพ ของบุคคล

Guidelines for lifetime physical activities; different modes of exercises and physical activities for health and wellbeing; how body moves and responses to exercise; selecting sport activities of interest, how performance can be measured, how fitness can be developed and maintained to optimize health; health impacts of pollution, poverty, emerging infectious diseases, workplace hazards, lifestyle choices, addictions, and cancer risk; prevention of chronic diseases and obesity through good nutrition and healthy eating; designing, implementing, and evaluating personal fitness and wellness program.

00-000-017 ทักษะการคิดนอกกรอบ

3(45-0-90)

Lateral Thinking Skills

วิชาบังคับก่อน: -

Prerequisite: -

หลักการเกี่ยวกับความคิดในกรอบกับความคิดนอกกรอบ ความคิดนอกกรอบ สำหรับการขับเคลื่อนนวัตกรรมและการสร้างงาน เทคนิคการใช้ความคิดนอกกรอบประกอบด้วย การหาทางเลือกใหม่ การปรับภาพให้เห็นชัด ความท้าทาย การเข้าถึงแบบสุ่ม การยั่วยุ การเก็บเกี่ยว และวิธีการใช้แนวคิด เทคนิคการระดมความคิดและหลักการหมวกหกใบ ตัวอย่างความคิดนอกกรอบ การใช้เกม ปริศนา และกรณีศึกษาเพื่อพิจารณาว่าจะพัฒนาหรือประยุกต์ใช้ ความคิดนอกกรอบอย่างไร

Vertical thinking and lateral thinking principles; driving innovation and creating work with lateral thinking; lateral thinking techniques including alternatives, focus, challenge, random entry, provocation, harvesting, and treatment of ideas; brainstorming techniques and the six thinking hats principles; lateral thinking examples; the use of games, puzzles and case studies to examine how lateral thinking can be developed and applied.

00-000-018

ทักษะสำหรับโลกดิจิทัล

3(45-0-90)

Skills for Digital World

วิชาบังคับก่อน: -

Prerequisite: -

ผลกระทบของกิจกรรมบนโลกออนไลน์ต่อบุคคล การศึกษา และการประกอบ
วิชาชีพ การกำหนด การประเมิน และการเชื่อมโยงระดับโลก ระดับชาติ
ระดับท้องถิ่นและระดับบุคคลที่เกิดจากกิจกรรมบนโลกออนไลน์ ทักษะดิจิทัล
ขั้นพื้นฐานที่จำเป็นสำหรับชีวิตและการทำงานประกอบด้วยการสื่อสารด้วยระบบ
ดิจิทัล การสืบค้นข้อมูล ใช้เทคโนโลยีดิจิทัล การใช้เว็บเบราว์เซอร์ การสร้างเนื้อหา
ดิจิทัล ความมั่นคงและความเป็นส่วนตัวในโลกออนไลน์ การใช้เครื่องมือค้นหา
และควรตระหนักว่าเนื้อหาออนไลน์ไม่ใช่ที่น่าเชื่อถือได้ทั้งหมด การซื้อสินค้า
และบริการออนไลน์โดยใช้วิธีการชำระเงินที่ปลอดภัยต่างๆ การใช้ซอฟต์แวร์
ในการแก้ไขปัญหาต่างๆ

The impact of online activities on personal, academic and
professional lives; identifying, evaluating and articulate global,
national, local and personal issues that arise from digital activities;
basic digital skills essential for life and work including digital
communication, search of information, using digital technology, using
a web browser, creating digital content, online security and privacy;
using search engines and being aware that not all online content is
reliable; purchasing of goods and service online, using different
secure payment methods; finding solutions to problems using
software.

00-000-019

โลกาภิวัตน์และสื่อยุคใหม่

3(45-0-90)

Globalization and New Media

วิชาบังคับก่อน: -

Prerequisite: -

ปฏิสัมพันธ์ระหว่างภาษา เทคโนโลยี เศรษฐศาสตร์ และการเมือง กับการใช้สื่อ
ยุคใหม่ การบริโภคสื่อในชีวิตประจำวัน บทบาทของภาษาอังกฤษสำหรับภาษา
โลกาภิวัตน์เพื่อสื่อยุคใหม่ โลกาภิวัตน์สำหรับสื่อ การไหลเวียนของสื่อทั่วโลก
การไหลสวนทางของสื่อ การทำให้เป็นเนื้อเดียวกัน การสร้างความแตกต่าง
และการผสมผสาน จักรวรรดินิยมการสื่อสาร โทรศัพท์มือถือและโซเชียลมีเดีย
การเป็นพลเมืองโลก โซเบอร์ฟังก์ สกุลเงินดิจิทัลเข้ารหัส การพนันที่ผิด
กฎหมายและเว็บมืด

The interaction between language, technology, economics and
politics in the new media; media consumption in everyday life; the
role of English as a globalizing language of new media; media
globalization; global flow of the media; contra flow of the media;
homogenization, heterogenization and hybridization; media
imperialism; mobile phone and social media; cosmopolitanism;
cyberpunk; crypto currencies; illegal gambling and the dark web.

00-000-020

แนะนำปัญญาประดิษฐ์

3(45-0-90)

Introduction to Artificial Intelligence

วิชาบังคับก่อน: -

Prerequisite: -

แนวคิดพื้นฐาน หลักการ และวิธีการที่เกี่ยวข้องกับปัญญาประดิษฐ์

การประยุกต์ใช้ปัญญาประดิษฐ์ในภาคส่วนต่าง ๆ การศึกษา การเกษตร

ดาราศาสตร์ การดูแลสุขภาพ การเล่นเกม การเงิน การพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์

ความปลอดภัยของข้อมูล โซเชียลมีเดีย การเดินทางและการขนส่ง อุตสาหกรรม

หุ่นยนต์ และความบันเทิง ปัญญาประดิษฐ์และแชทบอท ปัญญาประดิษฐ์สำหรับ

การแก้ปัญหา การวิเคราะห์ทางสถิติ การรวบรวมข้อมูล การสร้างภาพข้อมูล ต้นไม้

การตัดสินใจ การเรียนรู้เชิงลึก และเทนเซอร์โฟล

Fundamental concepts, principles, and methodologies related to Artificial Intelligence (AI); applications of AI in various sectors including education, agriculture, astronomy, healthcare, gaming, finance, E-commerce, data security, social media, travel and transportation, industry, robotics, and entertainment; AI and Chatbots; using AI for problem solving, statistical analysis, data acquisition, data visualization, decision trees, deep learning, and tensor flow.

00-000-021

อาหาร การออกกำลังกาย และสุขภาพ

3(45-0-90)

Diet, Physical Activity and Health

วิชาบังคับก่อน: -

Prerequisite: -

ความสัมพันธ์ระหว่างอาหาร การออกกำลังกาย และสุขภาพ แนะนำแนวทางการกินขององค์การอนามัยโลก สารอาหารและคุณค่าทางโภชนาการ บทบาทหน้าที่ของสารอาหารต่าง ๆ อาหารขยะ สารอาหารที่จำเป็นสำหรับบุคคลกลุ่มต่างๆ การวางแผนมื้ออาหารตามสภาวะสุขภาพ การวางแผนและการกำหนดรูปแบบมื้ออาหาร การเน่าเสียของอาหาร การเก็บรักษา และการถนอมอาหาร วิธีการปรุงอาหาร วัตถุดิบในอาหาร การปรุงอาหารประเภทแป้งและขนมหวานต่างๆ อาหารสะดวกซื้อ อาหารที่เหลือจากการกิน หกเสาหลักของเวชศาสตร์วิถีชีวิต องค์ประกอบที่จำเป็นสำหรับสมรรถภาพทางกาย โรคที่เกี่ยวข้องกับการใช้ชีวิต และการกินอาหาร

Relationship between diet, physical activity and health; WHO dietary guidelines; nutrients and their nutritive values; functions of the different nutrients; junk food; nutritional needed for different groups; planning meal for people with health conditions; meal planning and pattern; food spoilage, preservation and storage; methods of food cooking; food additives; flour cookery and confectionery; convenience food; left over foods; the six pillars of lifestyle medicine; essential components of physical fitness; life style and diet related diseases.

01-000-101

ทัศนมิติงานคหกรรมศาสตร์

3(30-45-60)

Home Economics Perspectives

วิชาบังคับก่อน: -

Prerequisite: -

แนวคิดและการพัฒนาการของศาสตร์ด้านคหกรรมศาสตร์ในมิติทางสังคม วัฒนธรรม วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี การวิเคราะห์บทบาทของงานคหกรรมศาสตร์ ในชีวิตประจำวันและในระดับสังคม การบูรณาการองค์ความรู้ในสาขา ต่าง ๆ ได้แก่ งานครัวและโภชนาการ สิ่งทอและการออกแบบ ศิลปะประดิษฐ์ และงาน บริการ การปลูกฝังจรรยาบรรณวิชาชีพ ความรับผิดชอบต่อสังคม และการ ปรับตัวให้สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงของโลกยุคใหม่

Concepts and development of home economics in social, cultural, scientific, and technological dimensions; analyzing the roles of home economics in daily life and society; integration of interdisciplinary knowledge in various fields consisting of culinary arts and nutrition, textiles and design, creative crafts, and service management; instilling professional ethics, social responsibility, and adaptability to the changing world.

01-000-102 เทคโนโลยีดิจิทัลและปัญญาประดิษฐ์เพื่องานคหกรรม 3(45-0-90)
ศาสตร์

Digital Technology and Artificial Intelligence for
Home Economics

วิชาบังคับก่อน: -

Prerequisite: -

แนวคิดและการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและปัญญาประดิษฐ์ในงานคหกรรม
ศาสตร์ โปรแกรมสำนักงานและโปรแกรมออกแบบดิจิทัล การจัดการข้อมูลและ
คลังข้อมูลดิจิทัล การสืบค้น การประเมิน และการอ้างอิงสารสนเทศดิจิทัล การใช้
ปัญญาประดิษฐ์เพื่อการสร้างสรรค์ผลงาน การสื่อสาร และการเพิ่มประสิทธิภาพ
การทำงาน ความมั่นคงปลอดภัยไซเบอร์ กฎหมาย จริยธรรม และความ
รับผิดชอบในการใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและปัญญาประดิษฐ์

Concepts and applications of digital technology and artificial
intelligence in home economics; office applications and digital
design software; digital data and repository management; searching,
evaluating, and referencing digital information sources; artificial
intelligence for creative work, communication, and work
productivity; cybersecurity; digital laws, ethics, and responsible use
of digital technology and artificial intelligence.

01-000-103	ศิลปะการประกอบอาหารเบื้องต้น Introduction to Culinary Arts วิชาบังคับก่อน: - Prerequisite: - แนวคิดและองค์ประกอบของการประกอบอาหาร วัตถุดิบและการเลือกใช้วัตถุดิบ การเตรียมวัตถุดิบและการเตรียมความพร้อมก่อนการประกอบอาหาร หลักการ และเทคนิคพื้นฐานในการประกอบอาหาร การประกอบอาหารด้วยวิธีการใช้ความร้อนแบบแห้งและแบบชื้นโดยคงคุณค่าทางโภชนาการ การใช้เครื่องมือและ อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร การจัดระบบครัวและลำดับการปฏิบัติงาน สุขลักษณะส่วนบุคคล สุขาภิบาลอาหาร และความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน การจัดงานและการนำเสนออาหารเบื้องต้น Concepts and components of culinary arts; ingredients and ingredient selection; ingredient preparation and mise en place; principles and basic cooking techniques; dry heat and moist heat cooking methods while preserving nutritional value; use of cooking tools and equipment; kitchen organization and workflow; personal hygiene, food sanitation, and occupational safety; basic food plating and presentation.	3(30-45-60)
01-071-101	โภชนาการเพื่อชีวิตที่ดี Nutrition for Well-Being วิชาบังคับก่อน: - Prerequisite: - หลักโภชนาการพื้นฐาน อาหารหลัก 5 หมู่และอาหารสมดุล ประเภทและหน้าที่ของสารอาหาร ปริมาณพลังงานและสารอาหารที่ควรได้รับต่อวัน แนวทางการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ การอ่านฉลากโภชนาการและฉลากอาหาร Basic principles of nutrition; five major food groups and balanced diet; categories and functions of nutrients; quantity of daily energy and nutrient requirements; dietary guidelines for health; nutrition label, food label.	3(30-45-60)

01-071-202

การเป็นผู้ประกอบการและการจัดการธุรกิจอาหาร
เชิงสุขภาพ

3(30-30-75)

Healthy Food Entrepreneurship and Business
Management

วิชาบังคับก่อน: -

Prerequisite: -

แนวคิดเกี่ยวกับการผู้ประกอบการอาหาร การวิเคราะห์ตลาดและพฤติกรรม
ผู้บริโภค มโนคติเกี่ยวกับธุรกิจอาหารเชิงสุขภาพ การสร้างอัตลักษณ์แบรนด์
หลักการจัดการต้นทุน วัตถุดิบ บุคลากร และการควบคุมการผลิต การวางแผน
กลยุทธ์ธุรกิจในยุคดิจิทัล การพัฒนาเมนูเชิงธุรกิจ การกำหนดราคา
และการประเมินความเป็นไปได้ของโครงการ ฝึกปฏิบัติการจัดทำแผนธุรกิจ
อาหารเชิงสุขภาพและการนำเสนอเชิงมืออาชีพ

Concepts of food entrepreneurship; analysis of market and
consumer behavior; healthy food business ideas; brand identity
creation; principles of cost management, raw materials, personnel;
and production control; strategic planning for food businesses in the
digital era; business-oriented menu development; pricing and project
feasibility evaluation; practice in healthy food business plan and
professional presentation skills.

01-071-203

อาหารว่างและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

3(30-45-60)

Snack and Beverage for Health

วิชาบังคับก่อน: -

Prerequisite: -

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารว่างและเครื่องดื่มตามหลักโภชนาการ ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม การจัดรายการอาหารสำหรับมื้อต่าง ๆ การเลือกและจัดเตรียมอาหารว่างและเครื่องดื่มให้เหมาะสมกับผู้บริโภค การบริการว่างและเครื่องดื่ม การจัดเสิร์ฟและจัดเตรียมอาหารว่างและเครื่องดื่มอย่างเป็นระบบ

General knowledge of healthy snacks and beverages based on nutritional principles; types of foods and beverages; menu planning for different meals; selection and preparation of snacks and beverages suitable for consumers; the proper service of snacks and beverages; practical training in alignment with lectures and course content.

01-072-101

สุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหาร

3(30-45-60)

Sanitation and Food Safety

วิชาบังคับก่อน: -

Prerequisite: -

หลักสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยสำหรับงานโภชนาการและบริการสุขภาพในการปรุงประกอบอาหาร ปัจจัยที่เป็นสาเหตุทำให้อาหารไม่สะอาด ปลอดภัย โรคและพิษภัยจากการบริโภคอาหารไม่สะอาด สารปนเปื้อน สารตกค้าง สารปนปลอม และสารเจือปนในอาหาร กลไกการกำจัดสารพิษ จากร่างกาย การเลือกอาหาร การจัดเก็บอาหาร การประเมินความเสี่ยง ในอาหาร มาตรฐานการผลิตอาหารให้ปลอดภัย พระราชบัญญัติอาหารของไทย และกฎข้อบังคับเกี่ยวกับอาหารระดับสากล

Principles of food sanitation and safety for nutrition and health services in food preparation; cause factors of unsafe foodborne diseases and hazards; food contaminants, chemical residues, food adulteration, and food additives; defense mechanisms of body; food choice; food storage; risk assessment in food; standards for safe food production; Thai food act and international food law and regulations.

01-072-102

วิทยาศาสตร์การประกอบอาหารและการแปรรูป

3(30-45-60)

Culinary Science and Processing

วิชาบังคับก่อน: -

Prerequisite: -

ความสัมพันธ์ระหว่างวิทยาศาสตร์การอาหารกับโภชนาการ องค์ประกอบ
ของอาหาร คุณสมบัติทางเคมีและกายภาพของเนื้อสัตว์บก เนื้อสัตว์น้ำ สัตว์ปีก
น้ำนม ไข่ ผักและผลไม้ การเปลี่ยนแปลงองค์ประกอบของอาหาร การเสื่อมเสีย
ของอาหารและการควบคุม หลักการทางวิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อถนอม
อาหาร แปรรูป และเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหารชนิดต่างๆ การนำเทคโนโลยี
มาใช้ในการแปรรูปอาหารและการบรรจุภัณฑ์อาหาร การประเมินและควบคุม
คุณภาพอาหาร การวิเคราะห์อาหารทางประสาทสัมผัส

Relationships between food science and nutrition; food composition;
chemical and physical properties of terrestrial meats, aquatic meats,
poultry, milk, eggs, fruits, and vegetables; changes of food
compositions; food deterioration and controls; principles of food
science for preserving, processing, and storing various kinds of food
products; technologies used for food processing and food packaging;
food evaluation and quality control; sensory analysis of foods.

01-073-001

โภชนาการสาธารณสุข

3(30-45-60)

Public Health Nutrition

วิชาบังคับก่อน: -

Prerequisite: -

การประยุกต์ความรู้ทางด้านอาหารและโภชนาการในงานสาธารณสุข
การวิเคราะห์ปัจจัยสิ่งแวดล้อมด้านกายภาพ ชีวภาพ จิตวิทยาสังคม
และวัฒนธรรม การกำหนดพฤติกรรมสุขภาพและปัญหาโภชนาการของประเทศ
การประเมินปัญหาโภชนาการและโรคที่เกี่ยวข้องในชุมชน การส่งเสริมสุขภาพ
ด้านอาหารและโภชนาการ การแก้ไขปัญหาโภชนาการทั้งในระดับบุคคล
ครอบครัวและชุมชน

Application of food and nutrition knowledge in public health;
analysis of environmental, physical, biological, psychosocial, and
cultural factors; determination of health behavior and nutritional
problems of the country; nutrition problems and nutrition-related
disease assessments in the communities; health promotions in food
and nutrition; sustainable nutritional solutions at individual, family
and community levels.

01-073-202

สรีรวิทยามนุษย์และกายวิภาคศาสตร์

3(30-45-60)

Human Physiology and Anatomy

วิชาบังคับก่อน: -

Prerequisite: -

สัณฐานวิทยา กายวิภาคศาสตร์ สรีรวิทยา และความสัมพันธ์ของอวัยวะ
ของมนุษย์ หน้าที่และกลไกการทำงานของเซลล์และเนื้อเยื่อ ระบบโครงกระดูก
และข้อต่อ ระบบกล้ามเนื้อ ระบบประสาท ระบบไหลเวียนเลือด ระบบทางเดิน
หายใจ ระบบทางเดินอาหาร ระบบทางเดินปัสสาวะ ระบบต่อมไร้ท่อ ระบบ
น้ำเหลืองและภูมิคุ้มกัน ระบบต่อมไร้ท่อร่างกาย ระบบสืบพันธุ์ และกระบวนการ
รักษาสสมดุลของร่างกายมนุษย์

Human morphology, anatomy, physiology and relationship of organs;
functions and mechanisms of cell and tissue; skeletal system and
joints; muscular system; nervous system; circulatory system;
respiratory system; alimentary system; urinary system; endocrine
system; lymphatic and immune system; integumentary system;
reproductive system, and regulation of homeostasis in human body.

01-073-203

หลักการกำหนดอาหารสำหรับโภชนศาสตร์สุขภาพ

3(30-45-60)

Principles of Dietetics for Nutritional Wellness

วิชาบังคับก่อน: -

Prerequisite: -

ความรู้เบื้องต้นด้านโภชนาการและหลักการกำหนดอาหาร หลักการจัดอาหารในโรงพยาบาล มาตรฐานอาหารรายการอาหารแลกเปลี่ยน การดัดแปลงอาหารเพื่อบำบัดโรคและสอดคล้องกับแผนการรักษา หลักการคำนวณพลังงานสำหรับบุคคลปกติและผู้ที่มีภาวะทุพโภชนาการ ฝึกปฏิบัติการจัดอาหารในโรงพยาบาลและหน่วยงานสุขภาพ การใช้โปรแกรม INMUCAL-Nutrients ในการวิเคราะห์ปริมาณสารอาหาร

Basic knowledge of nutrition and principles of diet planning; hospital food service systems; dietary standards and food exchange list; dietary modification for disease treatment in accordance with treatment planning; principles of energy calculation for healthy individuals and those with malnutrition; practical training in food service within hospitals and health institutions; use of the INMUCAL-Nutrients software for nutrient analysis.

01-073-204	วิทยาการกำหนดอาหารและโภชนาบำบัด Dietetics and Therapeutic Nutrition วิชาบังคับก่อน: - Prerequisite: - หลักโภชนาบำบัด การคำนวณพลังงานที่ร่างกายต้องการและการกำหนดอาหาร สำหรับผู้ป่วยโรคเฉียบพลันและโรคเรื้อรัง ได้แก่ โรคอ้วน โรคเบาหวาน โรคความดันโลหิตสูง โรคไต โรคหัวใจและหลอดเลือด โรคข้ออักเสบ โรคระบบทางเดินอาหาร โรคตับ โรคเกี่ยวกับตับอ่อนและถุงน้ำดี Principles of therapeutic nutrition; energy requirement calculation and diet prescription for both acute and chronic disease patients, including obesity, diabetes mellitus, hypertension, kidney disease, cardiovascular disease, arthritis disease, gastrointestinal disease, liver disease, pancreatic and gallbladder diseases.	3(30-45-60)
01-073-205	ชีวเคมีทางโภชนาการ Nutritional Biochemistry วิชาบังคับก่อน: - Prerequisite: - บทบาททางชีวเคมีของสารอาหารในร่างกายมนุษย์ โครงสร้างและหน้าที่ ของสารอาหารหลักและสารอาหารที่ร่างกายต้องการปริมาณน้อย การย่อยอาหาร การดูดซึมอาหาร การเคลื่อนย้าย และเมแทบอลิซึมสำหรับ คาร์โบไฮเดรต ไขมัน โปรตีน วิตามิน และแร่ธาตุ ความสัมพันธ์ระหว่าง สารอาหารกับการแสดงออกของยีน และโรคที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการ Biochemical roles of nutrients in the human body; biochemical structure and functions of macronutrients and micronutrients; digestion, absorption, transport, and metabolism of carbohydrates lipids, proteins, vitamins, and minerals; nutrient-gene interactions and nutrition-related diseases.	3(30-45-60)

01-073-306	การประเมินทางโภชนาการ Nutrition Assessment วิชาบังคับก่อน: - Prerequisite: - ความสำคัญของการประเมินภาวะโภชนาการและองค์ประกอบของการประเมินเครื่องมือและเทคนิควิธีการประเมิน วิธีการประเมินภาวะโภชนาการของแต่ละบุคคล ครอบครัว และชุมชน ปัจจัยที่มีผลต่อภาวะโภชนาการของแต่ละบุคคล ฝึกปฏิบัติการคัดกรอง การตีความ การวินิจฉัย และการเฝ้าระวังภาวะโภชนาการของผู้ป่วย การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อการประเมินภาวะโภชนาการและดัชนีชี้วัดทางโภชนาการ The importance of nutritional assessment and its components; tools and assessment techniques; methods of nutritional assessment for individual, family and community; factors that affect nutritional status of individuals; practice in screening, interpretation, diagnosis and monitoring patient's nutritional status; application of technologies and innovations for nutritional status assessment and nutritional indicators.	3(30-45-60)
01-073-307	เวชศาสตร์ทางโภชนาการ Nutritional Medicine วิชาบังคับก่อน: - Prerequisite: - สารอาหารรอง เมแทบอลิซึมของน้ำและสมดุลของเหลว เกลือแร่ และวิตามินต่อภาวะโภชนาการ พื้นฐานพยาธิวิทยา พิษวิทยาที่มีผลกระทบต่อภาวะโภชนาการและระบบร่างกาย เกสัชวิทยาทางโภชนาการ โภชนพันธุศาสตร์ Micronutrients; metabolism of water and biological fluid balance nutrition; minerals and vitamins on nutritional status; basic pathology; toxicology affecting nutritional status and body systems; nutritional pharmacology; preventive and therapeutic nutrition; nutrigenetics.	3(30-45-60)

01-073-308	โภชนาการในเวชปฏิบัติ Nutrition in Clinical Practice วิชาบังคับก่อน: - Prerequisite: - คำศัพท์เฉพาะทางการแพทย์และโภชนาการ กระบวนการดูแลทาง ด้านโภชนาการ แบบคัดกรองและประเมินภาวะโภชนาการ การบันทึกข้อมูล ทางด้านโภชนาการ กระบวนการให้โภชนบำบัดทางการแพทย์ แก่ผู้ป่วยโรค ต่าง ๆ ทั้งแบบเฉียบพลันและเรื้อรัง เน้นภาวะทุพโภชนาการ โรคหัวใจและหลอดเลือด เลือด กลุ่มโรคระบบทางเดินอาหาร ปฏิกริยาระหว่างยาและอาหาร Common medical and nutrition terminologies; nutrition care process; nutrition screening and nutrition assessment form; nutrition record; medical nutrition therapy for patients both of acute and chronic diseases, emphasizing malnutrition, cardiovascular disease, gastrointestinal tract diseases; medical and nutrition terminology; drug and food interaction.	3(30-45-60)
01-073-309	โภชนศาสตร์คลินิกและการกำหนดอาหาร Clinical Nutrition and Dietetics วิชาบังคับก่อน: - Prerequisite: - บทบาทของโภชนาการเพื่อการป้องกันและรักษาโรค การให้คำปรึกษาผู้ป่วย และการประยุกต์ใช้กระบวนการดูแลทางโภชนาการคลินิกอย่างเป็นระบบ การให้โภชนบำบัดทางระบบทางเดินอาหาร การให้อาหารทางสายให้อาหาร การให้โภชนบำบัดทางหลอดเลือดดำ ผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์ Role of nutrition in the prevention and treatment of diseases; nutrition status assessment and evidence-based clinical practice; enteral nutrition support, tube feeding, parenteral nutrition support; drug nutrient interaction in enteral and parenteral nutrition; medical food products.	3(30-45-60)

01-073-410	โภชนบำบัดทางการแพทย์ Medical Nutrition Therapy วิชาบังคับก่อน: - Prerequisite: - กระบวนการให้โภชนบำบัดทางการแพทย์แก่ผู้ป่วยโรคต่าง ๆ ทั้งแบบเฉียบพลันและเรื้อรัง เน้นโรคไต โรคมะเร็ง กลุ่มโรคระบบทางเดินหายใจ โรคเอดส์ โรคทางศัลยกรรม โรคติดเชื้อ ความเจ็บป่วยวิกฤต โรคทางกุมารเวช การดูแลแบบประคับประคอง กรณีศึกษาด้านโภชนบำบัดทางการแพทย์ Medical nutrition therapy for patients both of acute and chronic diseases, emphasizing diseases of kidney disease, cancer, respiratory diseases, HIV-AIDS, surgical diseases, infectious diseases, critical illnesses, pediatrics; case studies in medical nutrition therapy.	3(30-45-60)
01-073-411	การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ Nutrition Counseling วิชาบังคับก่อน: - Prerequisite: - จิตวิทยาพื้นฐานด้านพฤติกรรมผู้บริโภค หลักการจิตวิทยาและทฤษฎีการให้คำปรึกษา ทักษะการสื่อสารกับผู้ป่วย การให้คำปรึกษาสำหรับการปรับเปลี่ยนพฤติกรรม การให้โภชนศึกษา กลยุทธ์ในการสร้างความสัมพันธ์ ทฤษฎีความพร้อมในการปรับเปลี่ยนพฤติกรรม การสัมภาษณ์เพื่อเสริมสร้างแรงจูงใจ การให้คำปรึกษาเฉพาะบุคคลและ การให้คำปรึกษาแบบกลุ่ม การพัฒนาสื่อด้านโภชนศึกษา General psychological for consumption behavior; principles of psychology and theories of counseling; patient communication skills; counseling for behaviours modification; nutrition education; relationship building; strategies, the states of change; motivational interviewing; individual and group counseling; development of nutritional education media.	3(30-45-60)

01-074-001 การสื่อสารเพื่องานโภชนาการและการกำหนดอาหาร 3(30-45-60)

Communication for Nutrition and Dietetics

วิชาบังคับก่อน: -

Prerequisite: -

หลักการ ทฤษฎี และจรรยาบรรณการสื่อสารเพื่องานโภชนาการและการกำหนดอาหาร พื้นฐานการใช้ภาษาไทย การฟังอย่างมีวิจารณญาณ การอ่านจับใจความ การวิเคราะห์และประเมินค่าสารที่เกี่ยวกับงานโภชนาการและการกำหนดอาหาร ทฤษฎีวัจนกรรม ประเภทการพูด การวิเคราะห์ผู้ฟัง การเตรียมเนื้อหาในการพูด โครงสร้างการพูด การพัฒนาสมรรถภาพการพูด การสัมภาษณ์ การเป็นวิทยากร ทักษะการพูดเพื่อให้คำปรึกษา การพูดเพื่อโน้มน้าวใจและสร้างแรงจูงใจ การใช้เทคโนโลยีในการสื่อสารสำหรับงานโภชนาการและการกำหนดอาหาร

Principles, theories, and ethical standards of communication for nutrition and dietetics; foundational Thai language skills; critical listening; reading for comprehension; analysis and evaluation of information related to nutrition and dietetic practice; speech act theory; types of speaking; audience analysis; speech preparation and organization; the development of effective speaking competencies; interviewing, delivering health and nutrition education as a speaker, counseling communication, speaker, counseling communication skills, persuasive and motivational speaking; application of communication technologies relevant to nutrition and dietetics.

01-074-002	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและนวัตกรรมอาหารฟังก์ชัน Dietary Supplement and Functional Food Innovation วิชาบังคับก่อน: - Prerequisite: - แนะนำผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและโภชนเภสัชภัณฑ์ หลักฐานทางวิทยาศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร นวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่ม บทบาทหน้าที่ การนำไปใช้ และคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์ การให้ความรู้แก่ผู้บริโภค ผลการใช้ผลิตภัณฑ์ต่อสุขภาพและผลข้างเคียง กฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร แนวโน้มการตลาดของอาหารเสริมสุขภาพ Introduction to dietary supplements and nutraceuticals; scientific evidence related to dietary supplements; food and beverages innovation; roles, functions, utilizations, and nutritional values of the products; providing knowledge to consumers; health effects and side effects of the products; laws and regulations related to dietary supplements; marketing trends of dietary supplements.	3(30-45-60)
01-074-003	โภชนศาสตร์สำหรับผู้สูงอายุ Nutrition for the Elderly วิชาบังคับก่อน: - Prerequisite: - การเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยา สังคมและสิ่งแวดล้อมในผู้สูงอายุ ภาวะโภชนาการและโรคทางโภชนาการในผู้สูงอายุ การป้องกัน บำบัดและฟื้นฟูสุขภาพในผู้สูงอายุ อาหารเสริมสำหรับผู้สูงอายุ Physiological, social and environmental changes in the elderly; nutritional status and nutritional diseases in the elderly; prevention, therapy and health rehabilitation in the elderly; dietary supplements for the elderly.	3(30-45-60)

01-074-004	อาหารทางเลือกเพื่อสุขภาพ 3(30-45-60) Alternative Food for Health วิชาบังคับก่อน: - Prerequisite: - รูปแบบอาหารทางเลือก อาหารออร์แกนิก อาหารที่มีสมุนไพรและเครื่องเทศ อาหารมังสวิรัต อาหารโปรตีนจากพืช อาหารคลีน อาหารชีวจิต อาหารแมคโครไบโอติกส์ อาหารเมดิเตอร์เรเนียน อาหารคีโตเจนิค อาหารดัดใช้น้ำตาล สารออกฤทธิ์ทางชีวภาพและสารพฤกษเคมีในอาหาร อาหารสร้างเสริมภูมิคุ้มกัน แนวโน้มอาหารเพื่อสุขภาพ การประกอบอาหาร ทางเลือกและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ Alternative food pattern; organic food; herbal and spiced foods; vegetarian food; clean food; homeopathic food; macrobiotics food; Mediterranean food; ketogenic food; low glycemic index food; bioactive compounds and phytochemicals in food; immune-boosting food; health food trends; cooking alternative foods and healthy beverages.
01-074-005	โภชนาการกีฬา 3(30-45-60) Sports Nutrition วิชาบังคับก่อน: - Prerequisite: - โภชนาการกับการทดสอบสมรรถภาพทางกายที่สัมพันธ์กับสุขภาพ บทบาทและ หน้าที่ของพลังงานและสารอาหาร โปรแกรมอาหารสำหรับนักกีฬา และการออก กำลังกาย อาหารสำหรับการควบคุมน้ำหนัก ผลิตภัณฑ์อาหารเสริมและอาหาร เสริมสำหรับนักกีฬาและการออกกำลังกาย Nutrition and measurement of physical fitness related to health; roles and functions of energy and nutrients; diet program for athletes and exercise; diet for weight control; health food products and supplements for athletes and exercise.

01-074-106

โภชนาการในวัยต่าง ๆ

3(30-45-60)

Nutrition in Life Cycle

วิชาบังคับก่อน: -

Prerequisite: -

การเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยาตลอดวัฏจักรชีวิต ความต้องการพลังงาน และสารอาหารของมนุษย์ การจัดอาหารให้เหมาะสมกับแต่ละกลุ่มอายุ การแนะนำอาหารการกินและอาหารเพื่อสุขภาพสำหรับวัยทารก วัยเด็ก วัยรุ่น วัยผู้ใหญ่ วัยผู้สูงอายุ ภาวะตั้งครรภ์และให้นมบุตร ปัญหาและสาเหตุของภาวะทุพโภชนาการแต่ละวัย

Physiological changes throughout life cycle; human energy and nutrient requirements; menu planning for different age groups; dietary guidelines and healthy food for infancy, childhood, adolescence, adulthood, elderly, pregnancy and lactation; problems and causes of malnutrition throughout lifespan.

01-074-207 การบริการอาหารและโภชนาการในโรงพยาบาล 3(30-45-60)
Food and Nutrition Service in Hospital

วิชาบังคับก่อน: -

Prerequisite: -

หลักการจัดการระบบบริการอาหารตามหลักโภชนาการในโรงพยาบาล
ขอบข่ายงานโภชนาการ มาตรฐานและตัวชี้วัดงานโภชนาการในโรงพยาบาล
ระบบ การจัดการอาหารสำหรับผู้ป่วยและบุคลากรประกอบด้วย การจัดซื้อ
การตรวจรับ การจัดเก็บ การจัดทำรายการอาหาร การเตรียมผลิต การประกอบ
อาหาร การบริการอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล อาหารฮาลาลในโรงพยาบาล
การควบคุมคุณภาพอาหารตามหลักสุขาภิบาลอาหารความปลอดภัย
ในฝ่ายโภชนาการ

Principles of managing food service systems based on nutrition
guidelines in hospitals; scope of nutrition services; nutrition standards
and indicators in hospitals; food service systems for patients and
staffs, including procurement, receiving inspection, storage, menu
planning, food preparation, meal production, and food service for
hospital patients; halal food services in hospitals; food quality
control in accordance with food sanitation and safety standards in
the nutrition department.

01-074-308

โภชนศาสตร์ชุมชนแบบบูรณาการ

3(30-45-60)

Intergated Community Nutrition

วิชาบังคับก่อน: -

Prerequisite: -

นิเวศวิทยาและมานุษยวิทยาด้านอาหารและโภชนาการ สถานการณ์โภชนาการ
ชุมชนในประเทศไทย การสำรวจและตรวจประเมินด้านอนามัยและภาวะ
โภชนาการในชุมชน ระบบการให้บริการด้านโภชนาการในชุมชน การเฝ้าระวัง
ทางโภชนาการ การป้องกันและส่งเสริมภาวะโภชนาการในชุมชนแบบบูรณาการ
การถ่ายทอดความรู้ด้านอาหารและโภชนาการสู่ชุมชน การปรับปรุงและพัฒนา
คุณภาพอาหารของชุมชน

Ecology and anthropology of food and nutrition; nutrition situations
of communities in Thailand; survey and assessment of health and
nutritional status in communities; community nutrition service
system; nutrition surveillance; integrated prevention and promotion
of nutritional status in communities; dissemination of food and
nutrition knowledge to communities; improvement and
development of community food quality.

01-074-309 ภาษาอังกฤษเพื่องานโภชนาการและการกำหนดอาหาร 3(30-45-60)

English for Nutrition and Dietetics

วิชาบังคับก่อน: -

Prerequisite: -

โครงสร้างประโยคพื้นฐานในภาษาอังกฤษ ทักษะพื้นฐานทางการฟัง การออกเสียง การพูด การอ่าน และการเขียนภาษาอังกฤษที่ใช้ในงานโภชนาการ และการกำหนดอาหาร การใช้คำศัพท์เฉพาะทางและสำนวนในอาชีพ ทางด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร การแปลและสรุปข้อมูล ทางโภชนาการ การเขียนรายงานและบันทึกข้อมูลทางด้านโภชนาการ การสัมภาษณ์ด้านโภชนาการ การอธิบายเมนูอาหารและข้อแนะนำ ด้านโภชนาการ การสื่อสารกับสหสาขาวิชาชีพด้านสุขภาพ

English basic sentence structures; basic skills in listening, pronunciation, speaking, reading, and writing used in nutrition and dietetics; technical vocabulary and expressions used in nutrition and dietetics; translation and summarization of nutrition information; writing reports and documentation in the field of nutrition; nutrition interviewing; explaining menus and nutritional recommendations; communicating effectively with multidisciplinary health professionals.

01-074-310 กฎหมายและจรรยาบรรณวิชาชีพนักกำหนดอาหาร 1(15-0-45)

Laws and Professional Ethics for Dietitians

วิชาบังคับก่อน: -

Prerequisite: -

ข้อบังคับ และกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบวิชาชีพนักกำหนดอาหารและการประกอบโรคศิลปะ บทบาทและความรับผิดชอบของนักกำหนดอาหารต่อวิชาชีพ จริยธรรมและประมวลจรรยาบรรณวิชาชีพสำหรับนักกำหนดอาหาร ระเบียบการปฏิบัติ ตามหลักจรรยาบรรณวิชาชีพ กรณีศึกษาและสถานการณ์จำลองเพื่อฝึกตัดสินใจ และปฏิบัติตามข้อกำหนดทางกฎหมายและจริยธรรม Regulations, and legal issues related to dietetic practice and the Practice of the Healing Arts; the roles and responsibilities of dietitians in the profession; ethics and professional code of conduct requirements for dietitians; guidelines for practicing according to professional ethical standards; and case studies and simulated scenarios to develop decision-making skills and compliance with legal and ethical requirements.

01-074-311

วิธีวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร

2(30-0-60)

Research Methodology for Nutrition and Dietetics

วิชาบังคับก่อน: -

Prerequisite: -

หลักการ กระบวนการ และเทคนิควิธีการวิจัยทางด้านวิทยาศาสตร์สุขภาพ
การทบทวนวรรณกรรม การตั้งคำถามวิจัย สมมติฐาน และวัตถุประสงค์ของการ
วิจัย การออกแบบของการวิจัยด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร การเขียน
โครงร่างงานวิจัย การเขียนรายงานทางวิทยาศาสตร์ การใช้โปรแกรมสำเร็จรูป
ทางสถิติ การแปลผลและการนำสถิติไปใช้งาน เทคนิคการนำเสนอรายงานวิจัย
การสัมมนาทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร

Principles, processes, and techniques of health science research;
literature review, developing research questions, hypotheses, and
objectives; designs of research in nutrition and dietetics; writing
research proposals; writing scientific reports; using statistical
packages, interpretation, and application of statistics; techniques in
research presentations; seminar in nutrition and dietetics.

01-074-412	การวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร Research in Nutrition and Dietetics วิชาบังคับก่อน: 01-074-311 วิธีวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร Prerequisite: 01-074-311 Research Methodology for Nutrition and Dietetics การปฏิบัติการวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร การทดลองและการเก็บข้อมูล วิเคราะห์ข้อมูล การอภิปรายและสรุปผลการทดลอง การเขียนรายงาน การนำเสนอผลงานวิจัย การทำการศึกษาวิจัยและรายงานภายใต้การควบคุมของอาจารย์ที่ปรึกษา Practicum in nutrition and dietetics research; experimental and collecting data; analyzing data; discussion and conclusion of the experiment results; writing reports; research presentations; performing research experiments and presenting results under supervision.	2(0-60-30)
01-075-201	การเตรียมความพร้อมการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ Preparation for Professional Experience วิชาบังคับก่อน: - Prerequisite: - หลักการ แนวคิดและกระบวนการของการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ กระบวนการและขั้นตอนในการสมัครงาน ความปลอดภัยและจรรยาบรรณในสถานที่ทำงาน การสื่อสาร การพัฒนาบุคลิกภาพ และมนุษยสัมพันธ์ การเขียนรายงานและการนำเสนอ Principles, concepts and processes of professional experience; job application process; safety and ethics in workplace; communication, personality development and human relations; report writing and presentation.	1(0-30-45)

01-075-202	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร 1 Professional Practice in Nutrition and Dietetics I วิชาบังคับก่อน: 01-075-201 การเตรียมความพร้อมการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ Prerequisite: 01-075-201 Preparation for Professional Experience ฝึกปฏิบัติงานเบื้องต้นด้านโภชนาการและการกำหนดอาหารในสถานพยาบาลระดับปฐมภูมิ หรือระดับทุติยภูมิ หรือหน่วยงานสุขภาพที่เกี่ยวข้องไม่น้อยกว่า 320 ชั่วโมง การสังเกตบทบาทหน้าที่ของนักกำหนดอาหาร นักโภชนาการ และบุคลากรด้านสุขภาพ การฝึกทางด้านการบริหารจัดการงานบริการอาหารในสถาบัน การฝึกทักษะการทำงานร่วมกับบุคลากรและผู้รับบริการ การจัดทำรายงานและการนำเสนอผลการเรียนรู้จากการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ Basic supervised practicum in nutrition and dietetics in primary care hospitals, secondary care hospitals, or related health organizations for not less than 320 hours; observation of the roles and responsibilities of dietitians, nutritionists, and multidisciplinary healthcare professionals; practicing in institutional food service management; teamwork skills with healthcare personnel and clients; preparation of practicum reports and presentation of learning outcomes from professional practice experiences.	3(320)
------------	--	--------

01-075-303	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร 2 Professional Practice in Nutrition and Dietetics II วิชาบังคับก่อน: 01-075-201 การเตรียมความพร้อมการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ Prerequisite: 01-075-201 Preparation for Professional Experience ฝึกปฏิบัติงานด้านโภชนาการและการกำหนดอาหารในสถานพยาบาลระดับ ทุติยภูมิ หรือระดับตติยภูมิ หรือหน่วยงานสุขภาพที่เกี่ยวข้องไม่น้อยกว่า 320 ชั่วโมง การฝึกทางด้านโภชนคลินิก การฝึกทางโภชนการชุมชน การฝึกทางด้าน การบริหารจัดการงานบริการอาหารในสถาบัน การฝึกทักษะการทำงานร่วมกับ บุคลากรและผู้รับบริการ การจัดทำรายงานและการนำเสนอผลการเรียนรู้ จากการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ Supervised practicum in nutrition and dietetics in secondary care hospitals, tertiary care hospitals, or related health organizations for not less than 320 hours; practice in clinical nutrition; community nutrition; institutional food service management; teamwork skills with healthcare personnel and clients; preparation of practicum reports and presentation of learning outcomes from professional practice experiences.	3(320)
------------	---	--------

01-075-404 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร 3 6(640)

Professional Experience in Nutrition and Dietetics III

วิชาบังคับก่อน: 01-075-201 การเตรียมความพร้อมการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

Prerequisite: 01-075-201 Preparation for Professional Experience

การประยุกต์ใช้ความรู้ทางโภชนาการและการกำหนดอาหารสำหรับการทำงานในสถานพยาบาลเป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 640 ชั่วโมง ขอบข่ายของงานประกอบด้วย การสื่อสารกับลูกค้าหรือผู้ป่วย การพัฒนาแนวทางการแก้ปัญหา และทักษะการคิดวิเคราะห์ ในการปฏิบัติงาน การทำงานประสานร่วมมือกันกับทีมสหสาขาวิชาชีพในสภาพแวดล้อมการทำงานทางด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร การจัดทำรายงานสรุปผลการทำงานฉบับสมบูรณ์ การนำเสนอและประเมินผลการปฏิบัติงานโดยพนักงานผู้ควบคุมดูแลจากสถานประกอบการและอาจารย์ที่ปรึกษา

Application of knowledge in nutrition and dietetics through supervised professional practice in healthcare settings for a minimum of 640 hours; scope of work including communicate effectively with clients and patients, developing problem-solving and critical-thinking skills in nutrition practice, work collaboratively within multidisciplinary teams in nutrition-related work environments; writing the final report; oral presentation and work performance evaluation by job supervisor and faculty advisor.

4. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย

4.1 คำอธิบายโดยย่อ

หลักสูตรกำหนดให้นักศึกษาเรียนวิชา 01-074-412 การวิจัยและนวัตกรรมทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร โดยศึกษาหัวข้อที่นักศึกษาสนใจ มีการประยุกต์และ/หรือบูรณาการองค์ความรู้จากรายวิชาต่าง ๆ ที่ได้ศึกษามา เพื่อพัฒนางานวิจัยหรือนวัตกรรมด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร โดยใช้กระบวนการวิจัยที่ถูกต้องตามหลักวิชาการ นักศึกษาอาจดำเนินการวิจัยเป็นรายบุคคลหรือเป็นกลุ่ม ทั้งนี้ต้องนำเสนอร่างโครงการวิจัยต่อคณะกรรมการที่ปรึกษาเพื่อพิจารณาอนุมัติก่อนดำเนินการวิจัย และจัดทำรายงานผลการศึกษานับสมบูรณ์เสนอต่อคณะกรรมการที่ปรึกษาตามรูปแบบที่กำหนดไว้ในคู่มือการทำวิจัย

4.2 ช่วงเวลา

ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษาที่ 3

ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษาที่ 4

4.3 จำนวนหน่วยกิต

01-074-311 วิธีวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร 2(30-0-60)

01-074-412 การวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร 2(0-60-30)

4.4 การเตรียมการ

1) จัดอาจารย์ที่ปรึกษาให้กับนักศึกษาเพื่อให้คำแนะนำนักศึกษาทุกคน โดยนักศึกษาเป็นผู้เลือกอาจารย์ที่ปรึกษาซึ่งมีความเชี่ยวชาญในเรื่องที่สนใจ

2) อาจารย์ที่ปรึกษางานวิจัยจัดเตรียมความพร้อมการให้คำปรึกษาเกี่ยวกับกระบวนการศึกษาค้นคว้าข้อมูล การดำเนินงาน และประเมินผลงานวิจัย

3) จัดเตรียมอุปกรณ์และเครื่องมือให้เพียงพอต่อการใช้งาน มีเจ้าหน้าที่ดูแลอุปกรณ์เครื่องมือให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน

4) นักศึกษาดำเนินการศึกษาค้นคว้าและจัดทำรายงานวิจัยเพื่อนำเสนอต่อคณะกรรมการพิจารณาที่ได้รับการแต่งตั้ง

5) นักศึกษานำเสนอโครงร่างต่อคณะกรรมการที่ปรึกษางานวิจัย

6) คณะกรรมการที่ปรึกษางานวิจัยทำการประเมินผลร่างงานวิจัยของนักศึกษา และรายงานการประเมินผลต่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา

7) นักศึกษาที่สอบผ่านการพิจารณาร่างงานวิจัย ดำเนินการจัดทำงานวิจัยตามรูปแบบ วิธีการ และแผนการดำเนินงานที่ได้นำเสนอ

8) นักศึกษานำเสนอผลการศึกษาและรายละเอียดของงานวิจัยต่อคณะกรรมการที่ปรึกษางานวิจัย

9) คณะกรรมการที่ปรึกษางานวิจัยทำการประเมินผลงานวิจัยของนักศึกษา และรายงานผลการประเมินต่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา

4.5 กระบวนการประเมินผล

1) คณะกรรมการที่ปรึกษางานวิจัยประเมินจากความก้าวหน้าของงานวิจัย พฤติกรรม ความรับผิดชอบ และการมีส่วนร่วมในการทำงานวิจัยกรณีมากกว่าหนึ่งคน

2) คณะกรรมการที่ปรึกษางานวิจัยประเมินคุณภาพของงานวิจัย และความสามารถในการนำเสนอผลงานของนักศึกษา

3) คณะกรรมการที่ปรึกษางานวิจัยประเมินผลจากการประเมินการสอบงานวิจัย

4) ผู้รับผิดชอบรายวิชาประเมินจากความสมบูรณ์ของรูปแบบงานวิจัยและส่งงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ภายในระยะเวลาที่กำหนด

5. ข้อกำหนดสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน (CWIE)

☐ สหกิจศึกษา

(Cooperative Education)

☐ การฝึกงาน

(Internship)

☒ ประสบการณ์วิชาชีพ

(Professional Experience)

☐ อื่น ๆ

5.1 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

5.1.1 คำอธิบายโดยย่อ

จากการที่คณะกรรมการวิชาชีพสาขาการกำหนดอาหารกำหนดให้นักศึกษาที่ต้องการสอบและรับใบอนุญาตเป็นผู้ประกอบโรคศิลปะสาขาการกำหนดอาหารได้ ต้องผ่านการฝึกงานทางด้านโภชนาการและการกำหนดอาหารไม่ต่ำกว่า 900 ชั่วโมง ในโรงพยาบาล สถานบำบัด หรือหน่วยงานสุขภาพต่าง ๆ เพื่อเพิ่มพูนความรู้ความสามารถให้มีความพร้อมและเป็นไปตามมาตรฐานวิชาชีพ ตลอดจนผู้ใช้บัณฑิตต้องการให้บัณฑิตมีความพร้อมในการทำงานจริงได้ทันทีหลังสำเร็จการศึกษา ดังนั้นหลักสูตรจึงกำหนดรูปแบบการฝึกประสบการณ์วิชาชีพภาคบังคับ จำนวน 3 ครั้ง ดังข้อ 5.1.2 เพื่อให้สามารถเชื่อมโยงบูรณาการความรู้ได้อย่างเป็นระบบสำหรับการทำงานในวิชาชีพทางด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร

5.1.2 ช่วงเวลา

ครั้งที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษาที่ 2

ครั้งที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษาที่ 3

ครั้งที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษาที่ 4

5.1.3 จำนวนหน่วยกิต

01-075-202 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร 1	3(320)
01-075-303 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร 2	3(320)
01-075-404 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร 3	6(640)

5.1.4 การเตรียมการ

- 1) ตรวจสอบคุณสมบัติพื้นฐานของนักศึกษาฝึกงาน
- 2) อบรมเตรียมความพร้อมนักศึกษาก่อนออกฝึกงาน โดยการกำหนดให้นักศึกษาลงทะเบียนเรียนในรายวิชา 01-705-201 การเตรียมความพร้อมการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ
- 3) นักศึกษายื่นสมัครฝึกงานยังสถานประกอบการ โดยผ่านความเห็นชอบจากอาจารย์ผู้รับผิดชอบการฝึกงาน
- 4) ยื่นเอกสารขออนุญาตผู้ปกครองในการออกฝึกงาน
- 5) เข้าร่วมปฐมนิเทศนักศึกษาฝึกงานและส่งเอกสารรายงานตัว

5.1.5 กระบวนการประเมินผล

- 1) จัดทำบันทึกการปฏิบัติงานตลอดระยะเวลาการฝึกงาน
- 2) นิเทศการฝึกงาน พฤติกรรม ความรับผิดชอบ และการปฏิบัติงาน
- 3) ประเมินการปฏิบัติงานจากพี่เลี้ยงหรือหัวหน้างานในสถานประกอบการ
- 4) นำเสนอผลการฝึกงานต่อสถานประกอบการและคณะกรรมการตามเกณฑ์ที่กำหนด

หมวดที่ 4 การประเมินผลการเรียนและเกณฑ์การสำเร็จการศึกษา

1. การวัดและประเมินผลและเกณฑ์การสำเร็จการศึกษา

1.1 เกณฑ์การให้ระดับคะแนน

1.1.1 การวัดและประเมินผลการศึกษา เป็นหน้าที่ความรับผิดชอบของอาจารย์ผู้สอนหรือผู้ที่ได้รับมอบหมายจากคณะ เพื่อประเมินผลการบรรลุผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของนักศึกษาตามที่หลักสูตรสาขาวิชากำหนด โดยพิจารณาจากพัฒนาการของนักศึกษา ความประพฤติ การสังเกตพฤติกรรม การเรียน การร่วมกิจกรรม การประเมินผลด้วยวิธีการอื่นใด ซึ่งการวัดผลการศึกษาอาจมีหลายครั้ง ในระหว่างภาคการศึกษา และมีการวัดผลการศึกษาเมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษาอย่างน้อยภาคการศึกษาละหนึ่งครั้ง เพื่อการประเมินผลการศึกษา

1.1.2 นักศึกษาต้องมีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาศึกษาทั้งหมดของแต่ละรายวิชา จึงจะมีสิทธิได้รับการประเมินผลในรายวิชาดังกล่าวได้ เว้นแต่จะได้รับอนุญาตเป็นกรณีพิเศษจากอาจารย์ผู้สอน

1.1.3 การวัดและประเมินผลการศึกษาสำหรับรายวิชาที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนแต่ละภาคการศึกษา กำหนดหลักเกณฑ์ดังนี้

1) 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

2) ในกรณีที่ไม่มีผลการประเมินผลเป็นระดับคะแนน ให้ประเมินผลการศึกษาเป็นสัญลักษณ์
ดังนี้

สัญลักษณ์	ความหมาย
W	ถอนรายวิชาโดยได้รับอนุมัติ (Withdrawn)
I	การประเมินผลยังไม่สมบูรณ์ (Incomplete)
S	ผลการศึกษา การปฏิบัติ ฝึกงาน เป็นที่น่าพอใจ (Satisfactory)
U	ผลการศึกษา การปฏิบัติ ฝึกงาน ไม่น่าพอใจ (Unsatisfactory)
AU	การลงทะเบียนเรียนเป็นกรณีพิเศษโดยไม่นับหน่วยกิต (Audit)

3) นักศึกษาที่ประสงค์จะสะสมหน่วยกิตไว้ในคลังหน่วยกิตต้องเข้ารับการวัดและประเมินผลทุกรายวิชาที่ลงทะเบียนเรียน

1.2 เกณฑ์การสำเร็จการศึกษา

1.2.1 นักศึกษาผู้มีสิทธิขอสำเร็จการศึกษาและขออนุมัติปริญญาต้องมีคุณสมบัติดังนี้

1) ศึกษาครบตามจำนวนหน่วยกิตที่กำหนดไว้ในหลักสูตรสาขาวิชา โดยได้ระดับคะแนนเฉลี่ยไม่ต่ำกว่า 2.00 จากระบบ 4 ระดับคะแนนหรือเทียบเท่าและบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี กรณีศึกษาในระบบคลังหน่วยกิต จะสำเร็จการศึกษาได้เมื่อเรียนและสะสมหน่วยกิตได้ครบตามจำนวนหน่วยกิตที่กำหนดไว้ในหลักสูตร โดยต้องลงทะเบียนเรียนในหมวดวิชาเฉพาะไม่น้อยกว่า 1 ใน 4 ของจำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร

2) ผ่านเกณฑ์การทดสอบวัดสมรรถนะแห่งอนาคต และสมรรถนะวิชาชีพตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดและได้รับใบรับรอง

3) เป็นผู้มีคุณสมบัติที่ไม่ขัดต่อระเบียบของมหาวิทยาลัย โดยต้องผ่านและมีใบแสดงผลกิจกรรมเสริมหลักสูตรสาขาวิชาตามที่มหาวิทยาลัยหรือคณะกำหนด

1.2.2 การยื่นคำร้องขอสำเร็จการศึกษาและขออนุมัติปริญญา ต้องดำเนินการในภาคการศึกษาที่คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา และภายในระยะเวลา 30 วันนับแต่เปิดภาคการศึกษานั้น

1.2.3 นักศึกษาที่ไม่ดำเนินการตามข้อ 1.2.2 จะไม่ได้รับการพิจารณาเสนอชื่อเพื่อขออนุมัติปริญญาในภาคการศึกษานั้น และต้องชำระเงินค่ารักษาสภาพการเป็นนักศึกษาทุกภาคการศึกษาจนถึงภาคการศึกษาที่นักศึกษายื่นคำร้องขอสำเร็จการศึกษาและขออนุมัติปริญญา

1.2.4 นักศึกษาที่สำเร็จการศึกษา ต้องยื่นคำร้องขอขึ้นทะเบียนบัณฑิต เพื่อขอรับปริญญาพร้อมชำระเงินค่าขึ้นทะเบียนบัณฑิตตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

1.2.5 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษาภายใต้หลักสูตรความร่วมมือกับองค์กรภายนอก ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว หรือให้ปริญญามากกว่า 1 สาขาวิชา ตามที่กำหนดในรายละเอียดหลักสูตร

1.2.6 การเสนอชื่อเพื่อรับปริญญาให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

2. กระบวนการทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของผู้เรียน

2.1 การทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของผู้เรียน

2.1.1 การทวนสอบในระดับวิชาโดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรประสานงานกับผู้รับผิดชอบรายวิชาหรือผู้สอนหรือผู้ทรงคุณวุฒิ เพื่อทำการประเมินการสอน การวัดและประเมินผล เพื่อพิจารณาความสอดคล้องกับผลการเรียนของรายวิชา

2.1.2 การทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้จากกระบวนการเรียนรู้ที่ได้จากการศึกษา การฝึกอบรม หรือประสบการณ์ที่เกิดขึ้นจากการฝึกปฏิบัติหรือการเรียนรู้จริงในสถานประกอบการระหว่างการศึกษา

2.1.3 การทวนสอบในระดับหลักสูตรโดยคณะกรรมการผู้รับผิดชอบหลักสูตรประสานงานกับหัวหน้าสาขาประชุมพิจารณาผลการทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของผู้เรียน โดยกำหนดจำนวนรายวิชาที่ทวนสอบไม่น้อยกว่าร้อยละ 25 ของรายวิชาในหมวดวิชาเฉพาะที่เปิดสอนในปีการศึกษานั้น ๆ โดยเฉพาะรายวิชาที่มีผลประเมินต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนด

2.1.4 การทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของผู้เรียนครอบคลุมทั้ง 4 ด้าน เป็นไปตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565

2.1.5 การประเมินผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของหลักสูตรจากผู้เรียนชั้นปีสุดท้าย

2.2 การทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของผู้เรียนหลังสำเร็จการศึกษา

2.2.1 การประเมินผลจากภาวะการมีงานทำของบัณฑิตแต่ละรุ่นที่สำเร็จการศึกษา

2.2.2 การประเมินคุณภาพของบัณฑิตจากผู้ใช้บัณฑิต/สถานประกอบการ

2.2.3 การวิเคราะห์ผลการสอบใบประกอบวิชาชีพ (ถ้ามี)

3. การจัดการซ่อมเรียนและการอุทธรณ์ของผู้เรียน

การจัดการซ่อมเรียนและการอุทธรณ์ของผู้เรียนให้เป็นไปตามนโยบาย ระบบและกลไกที่มหาวิทยาลัยกำหนด

หมวดที่ 5 ความพร้อมและศักยภาพในการบริหารหลักสูตร

1. ความพร้อมของหลักสูตร

1.1 ความพร้อมในการจัดการเรียนการสอน

หลักสูตรมีการจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้เพื่อให้มีปริมาณเพียงพอและเหมาะสมกับการจัดการเรียนการสอนของหลักสูตร มีคุณภาพพร้อมใช้งานและมีกระบวนการปรับปรุงเพื่อสนับสนุนให้นักศึกษาสามารถเรียนรู้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ นอกจากนี้คณะศิลปศาสตร์ได้จัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ต่าง ๆ ที่จำเป็นต่อการจัดการเรียนการสอน มีรายละเอียดดังต่อไปนี้

1.1.1 ด้านกายภาพ

ลำดับ	รายการ	จำนวน	หน่วยนับ
1	ห้องปฏิบัติการทางคอมพิวเตอร์ (30 ที่นั่ง)	1	ห้อง

1.1.2 ห้องเรียน

ลำดับ	รายการ	จำนวน	หน่วยนับ
1	ห้องเรียน (ห้องบรรยายภาคทฤษฎี) (40 ที่นั่ง)	2	ห้อง
2	ห้องเรียน (ห้องบรรยายภาคทฤษฎี) (60 ที่นั่ง)	2	ห้อง
3	ห้องเรียน (ห้องบรรยายภาคทฤษฎี) (100 ที่นั่ง)	1	ห้อง

1.1.3 ห้องปฏิบัติการ

ลำดับ	รายการ	จำนวน	หน่วยนับ
1	ห้องปฏิบัติการประกอบอาหารไทยและขนมไทย	2	ห้อง
2	ห้องปฏิบัติการประกอบอาหารนานาชาติ	2	ห้อง
3	ห้องปฏิบัติการประกอบขนมหวานและขนมอบ	1	ห้อง
4	ห้องปฏิบัติการทดสอบสมรรถนะวิชาชีพ ผู้ประกอบการ	2	ห้อง
5	ห้องปฏิบัติการฝึกทักษะวิชาชีพด้านอาหาร และโภชนาการ	1	ห้อง
6	ห้องปฏิบัติการแปรรูปอาหาร	1	ห้อง
7	ห้องปฏิบัติการจุลชีวะวิทยาอาหาร	1	ห้อง
8	ห้องปฏิบัติการวิเคราะห์เคมีอาหาร	1	ห้อง
9	ห้องสำหรับการฝึกปฏิบัติการด้านโภชนาคลินิก และโภชนบำบัดทางการแพทย์	1	ห้อง
10	ห้องสำหรับการฝึกปฏิบัติการให้คำปรึกษา ด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร	1	ห้อง

1.1.4 เครื่องมือและอุปกรณ์การเรียนการสอน สิ่งอำนวยความสะดวก และระบบความปลอดภัย

หลักสูตรมีอาคารเรียนที่ใช้สำหรับการจัดการเรียนการสอนในรายวิชาชีพพื้นฐานรายวิชาชีพ ประกอบด้วยห้องเรียนทฤษฎีและห้องสำหรับการฝึกปฏิบัติด้านอาหารและโภชนาการ ทั้งนี้ หลักสูตรมีการบริหารจัดการอาคารและห้องเรียนให้เพียงพอและเหมาะสมต่อการจัดการศึกษาโดยห้องเรียนทุกห้องจัดให้อุปกรณ์อำนวยความสะดวกและส่งเสริมศักยภาพในด้านการเรียน ดังนี้

ลำดับ	รายการ	จำนวน	หน่วยนับ
1	ชุดครุภัณฑ์สำหรับห้องบรรยาย ประกอบด้วย		
	- กระดานไวท์บอร์ด	1	อัน
	- เครื่องฉายภาพ (projector) พร้อมจอรับภาพ	1	ชุด
	- เครื่องปรับอากาศ	2	เครื่อง
	- คอมพิวเตอร์	1	ชุด
	- เครื่องเสียง	1	ชุด
	- โต๊ะและเก้าอี้	40-100	ชุด
2	ชุดครุภัณฑ์การประกอบอาหารไทยและขนมไทย ประกอบด้วย		
	- เตาไฟแรง 2 หัวเตา	8	ชุด
	- เตาแก๊ส 4 หัวเตาพร้อมเตาอบ	8	ชุด
	- อ่างล้างสแตนเลส 2 หลุม	8	ชุด
	- เตาอบไฟฟ้า 3 ชั้น	2	เครื่อง
	- โต๊ะปฏิบัติการพร้อมตู้เก็บวัสดุอุปกรณ์	8	ตัว
	- ตู้แช่เย็นแบบเย็น 4 ตู้	2	ตู้
	- ตู้แช่แข็งแบบเคาเตอร์ 2 ประตู	1	ตู้
	- ชั้นคว่ำจานสแตนเลส 4 ชั้น	2	ชุด
	- เครื่องผสมอาหาร	4	เครื่อง
	- เครื่องซังดิจิตอล	8	เครื่อง
	- เครื่องบดสับอาหาร	4	เครื่อง
	- ชั้นคว่ำจาน 4 ชั้น	2	ชุด
3	ชุดครุภัณฑ์การประกอบอาหารนานาชาติ ประกอบด้วย		
	- โต๊ะปฏิบัติการพร้อมตู้เก็บวัสดุอุปกรณ์	8	ตัว
	- อ่างล้างสแตนเลส 2 หลุม	8	ชุด
	- เตาแก๊ส 4 หัว พร้อมเครื่องดูดควัน	8	ชุด
	- อ่างล้างสแตนเลส 2 หลุม	8	ชุด

ลำดับ	รายการ	จำนวน	หน่วยนับ
	- เตาแก๊ส 4 หัว พร้อมเครื่องดูดควัน	8	ชุด
	- เครื่องชั่งดิจิตอล	8	เครื่อง
	- เครื่องผสมอาหาร	8	เครื่อง
	- เครื่องปั่นของเหลว	2	เครื่อง
	- ตู้แช่เย็นแบบยีนอุณหภูมิต่ำ 2 ระบบ	2	ตู้
	- เครื่องทำน้ำเย็น	1	เครื่อง
	- เตาอบไฟฟ้า 3 ชั้น	1	เตา
4	ชุดครุภัณฑ์การประกอบขนมหวานและขนมอบ ประกอบด้วย		
	- โต้ะปฏิบัติการพร้อมตู้เก็บอุปกรณ์	5	ตัว
	- เตาแก๊ส 2 หัว	5	ตัว
	- อ่างล้างสแตนเลสพร้อมชั้นเก็บอุปกรณ์	4	ตัว
	- ตู้แช่สแตนเลสแบบยีน 4 ประตู	1	ตู้
	- ตู้แช่สแตนเลสแบบเคาเตอร์ 2 ประตู	1	ตู้
	- เตาอบไฟฟ้า	2	เครื่อง
	- เตาไมโครเวฟ	1	เครื่อง
	- เครื่องล้างจาน	1	เครื่อง
	- เครื่องผสมแบบสองแขน ขนาด 10 กก.	1	เครื่อง
	- เครื่องผสมแบบแนวตั้ง ขนาด 5 กก.	1	เครื่อง
	- เครื่องผสมแบบแนวตั้ง ขนาด 5 ลิตร	5	เครื่อง
	- เครื่องรีดแป้ง	1	เครื่อง
	- เครื่องทำน้ำร้อน	2	เครื่อง
	- ตู้เก็บของสแตนเลสแบบยีน 2 ประตู	2	ตู้
	- อุปกรณ์และ เครื่องใช้สำหรับการประกอบขนมหวาน และขนมอบ	6	ชุด
	- โพรทศน์	1	เครื่อง
	- เตาหุงต้มแก๊ส 4 หัวเตา ชนิดมีเตาอบพร้อมเตาผัดแผ่นเรียบ	1	เตา
	- เตาทอดไฟฟ้า	1	เตา
	- เตาซุสสแตนเลส	1	เตา
	- ตู้เคาเตอร์สแตนเลส	1	ตัว
	- ชั้นวางจานสแตนเลส 4 ชั้น	1	ชุด
	- ชุดเครื่องดูดควัน	1	ชุด

ลำดับ	รายการ	จำนวน	หน่วยนับ
	- โต๊ะอ่างล้างจาน 2 หลุมพร้อมถังดักไขมัน	1	ชุด
	- ตู้แช่เย็นชนิดเคาเตอร์	1	ชุด
	- เครื่องขยายเสียงพร้อมลำโพงแบบเคลื่อนที่	1	ชุด
	- ชุดเคาเตอร์บาร์น้ำ	1	ชุด
	- ชุดกระดานไวท์บอร์ดติดผนัง	1	ชุด
	- ตู้เก็บของ	1	ชุด
5	ชุดครุภัณฑ์สำหรับทดสอบสมรรถนะวิชาชีพผู้ประกอบอาหาร ประกอบด้วย		
	- ชุดปฏิบัติการอาหาร	8	ชุด
	- เตาผึ่ง	8	ชุด
	- เตาจี่น	8	ชุด
	- อ่างล้างจาน 2 หลุม	8	ชุด
	- โต๊ะเตรียมอาหาร	8	ชุด
	- เตาย่างอาหาร	4	ชุด
	- เตาหุงต้มพร้อมเตาอบ	8	ชุด
	- เตาทอดไฟฟ้าชนิดตั้งโต๊ะ	4	ชุด
	- กระทะผัด	8	ชุด
	- เครื่องผสมอาหาร	2	เครื่อง
	- เครื่องชั่งระบบดิจิทัล	8	เครื่อง
	- เครื่องนวดแป้งแบบ 2 แขน	1	เครื่อง
	- เครื่องตีไข่ไฟฟ้า	1	เครื่อง
	- เครื่องปั่นผสมอาหาร	2	เครื่อง
	- เครื่องปั่นของเหลว	8	เครื่อง
	- เครื่องกรองน้ำ 2 อุณหภูมิ	1	เครื่อง
6	ชุดครุภัณฑ์สำหรับฝึกปฏิบัติการแปรรูปอาหาร ประกอบด้วย		
	- เตาอบแห้ง	1	เครื่อง
	- เครื่องทำน้ำร้อน	1	เครื่อง
	- เครื่องปิดผนึกแบบสุญญากาศ	1	เครื่อง
	- อุปกรณ์ปิดฝาจีบ	1	เครื่อง
	- เครื่องปิดฝาฟรอยด์แบบเท้าเหยียบ	1	ชุด
	- เครื่องแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์	1	ชุด
	- เครื่องบดสับผสม	1	เครื่อง

ลำดับ	รายการ	จำนวน	หน่วยนับ
	- เครื่องเตรียมผักเนกประกอบสังค	1	เครื่อง
	- เครื่องสกัดน้ำผลไม้	1	เครื่อง
	- อุปกรณ์มัดไส้กรอกและแฮม	1	เครื่อง
	- ถังหมักไวน์	1	ใบ
	- ตู้เครื่องซังไฟฟ้า	4	เครื่อง
	- เครื่องพริกฝากระบอง	1	เครื่อง
	- อุปกรณ์ปิดฝากระบองใช้มือหมุน	1	เครื่อง
7	ชุดครุภัณฑ์สำหรับปฏิบัติการจุลชีววิทยาอาหาร ประกอบด้วย		
	- กล้องจุลทรรศน์ชนิด 2 กระบอกตา	10	กล้อง
	- หม้อนึ่งฆ่าเชื้ออัตโนมัติ	1	เครื่อง
	- ตู้บ่มเชื้อ	2	ตู้
	- ตู้ปลอดเชื้อ	1	ตู้
	- เครื่องนับจำนวนโคโลนี	1	เครื่อง
	- เครื่องตีบดผสมตัวอย่าง	1	เครื่อง
	- เครื่องผสมสารในหลอด	4	เครื่อง
	- เครื่องเขย่าสำหรับเพาะเชื้อ	1	เครื่อง
8	ชุดครุภัณฑ์สำหรับปฏิบัติการวิเคราะห์เคมีอาหาร ประกอบด้วย		
	- เครื่องระเหยสารแบบหมุน	1	เครื่อง
	- เครื่องกวนผสมเป็นเนื้อเดียวกัน	1	เครื่อง
	- ปิ๊มสุญญากาศ	2	เครื่อง
	- เครื่องทำความสะอาดโดยใช้คลื่นความถี่สูง	1	เครื่อง
	- ตู้แช่อุณหภูมิ -40 องศาเซลเซียส	1	ตู้
	- เครื่องวัดเนื้อสัมผัสอาหาร	1	เครื่อง
	- เครื่องวัดสีอาหาร	1	เครื่อง
	- สมุดเทียบสีอาหาร	2	เล่ม
	- เครื่องซัง 2 ตำแหน่ง	4	เครื่อง
	- เครื่องซัง 4 ตำแหน่ง	2	เครื่อง
	- เครื่องวัดความชื้นเหน็ด	1	เครื่อง
	- ตู้ดูดควันพิษ	3	ตู้
	- ชุดโต๊ะปฏิบัติการ	2	ชุด
	- เตาเผาถ้ำ	1	เครื่อง

ลำดับ	รายการ	จำนวน	หน่วยนับ
	- ชุดวิเคราะห์โปรตีน - เครื่องวิเคราะห์ไขมัน - ชุดวิเคราะห์เยื่อใย - ตู้บลมร้อน - เครื่องวัดอุณหภูมิแบบพกพา - เครื่องทำแห้งแบบพ่นฝอย - เครื่องวิเคราะห์ความชื้นแบบอินฟราเรด - เครื่องวัดความเป็นกรด-ด่าง	1 1 1 2 2 1 2 2	ชุด เครื่อง ชุด ตู้ เครื่อง เครื่อง เครื่อง เครื่อง
9	ชุดครุภัณฑ์การฝึกปฏิบัติการด้านโภชนาการและโภชนบำบัดทางการแพทย์ ประกอบด้วย		
	- Skinfold Caliper - สายวัดร่างกาย - เครื่องวัดความดันโลหิต - เครื่องวัดระดับน้ำตาลในเลือด (Blood Glucose Meter: BGM) - เครื่องชั่งน้ำหนัก และวัดส่วนสูงของเด็กและผู้ใหญ่ - เครื่องวัดองค์ประกอบของร่างกาย - เครื่องวัดแรงบีบมือ - แบบประเมินภาวะโภชนาการ - เครื่องมือคำนวณคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร - คู่มือรหัสวินิจฉัยปัญหาภาวะโภชนาการ - เตียงผู้ป่วย - เสื่อน้ำเกลือ	10 50 6 10 1 8 4 10 20 45 1 6	เครื่อง เส้น เครื่อง เครื่อง เครื่อง เครื่อง เครื่อง ชุด เครื่อง เครื่อง เตียง เส้า
10	การฝึกปฏิบัติการให้คำปรึกษาด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร ประกอบด้วย		
	- เครื่องคอมพิวเตอร์ All in one - ชุดโต๊ะให้คำปรึกษาของนักโภชนาการและนักกำหนดอาหาร - ชุดเก้าอี้พักคอยของผู้ป่วย - หุ่นจำลองอาหาร - สื่อโภชนศึกษาทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร	1 1 1 2 4	เครื่อง ชุด ชุด ชุด ชุด

1.1.5 เทคโนโลยีดิจิทัล (รวมซอฟต์แวร์ต่าง ๆ)

- ระบบอินเทอร์เน็ต/ระบบเครือข่ายไร้สาย (Wi-Fi) ติดตั้งกระจายทุก ๆ จุดภายในอาคารเรียนและพื้นที่พักผ่อนภายในหลักสูตรและคณะศิลปศาสตร์
- ระบบเทคโนโลยีสารสนเทศที่สามารถเข้าถึงข้อมูลต่าง ๆ ในการประชาสัมพันธ์ได้อย่างทั่วถึงและรวดเร็ว เช่น สื่อโซเชียลมีเดีย เพจ Facebook ของหลักสูตร เพจ Facebook ของคณะศิลปศาสตร์และเว็บไซต์ของคณะศิลปศาสตร์

1.1.6 ห้องสมุดดิจิทัลและพื้นที่ส่งเสริมการเรียนรู้

- Co-working Space และ Learning Space บริการงานวิทยบริการและสารสนเทศ สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย สำหรับสืบค้นทรัพยากรประเภทอิเล็กทรอนิกส์ บริการ Auto Lib Service E-Library Service Library Service ทรัพยากรสิ่งพิมพ์ และทรัพยากรออนไลน์ ได้แก่ E-Library E-Thesis E-Journal E-Magazine E-Database

1.2 ความพร้อมด้านอาจารย์

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	จำนวน	5	คน
อาจารย์ประจำหลักสูตร	จำนวน	5	คน
อาจารย์ผู้สอน	จำนวน	13	คน
อาจารย์พิเศษ	จำนวน	4	คน

1.2.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร/อาจารย์ประจำหลักสูตร/อาจารย์ผู้สอน

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิ	สาขา/วิชาเอก	ISCED	สถาบันที่จบ	ปีที่จบ	ตำแหน่งทางวิชาการ	ภาระงานสอน (ชม./ปีการศึกษา)				อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	อาจารย์ประจำหลักสูตร	อาจารย์ผู้สอน
								2570	2571	2572	2573			
1	นายรินทร์ภพ ช่วยการ 1 8208 0004x xx x	ปร.ด.	อาหารสุขภาพ และโภชนาการ	0915	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2568	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	720	720	990	990	✓	✓	✓
		วท.ม.	สาธารณสุขศาสตร์	0915	มหาวิทยาลัยมหิดล	2557								
		คศ.บ.	วิชาเอกโภชนาการ อาหารและโภชนาการ	0721	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	2553								
2	นางธัญพร บุญศิริ 1 9099 0029x xx x	วท.ม.	อาหารและโภชนาการ	0915	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2560	อาจารย์	720	720	990	990	✓	✓	✓
		วท.บ.	โภชนาการและ การกำหนดอาหาร	0915	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2557								
3	นางสาววรรณนิสา เกาพันธ์ 1 8199 0009x xx x	วท.ม.	การจัดการระบบ อาหารเพื่อโภชนาการ	0721	มหาวิทยาลัยสุโขทัย ธรรมาธิราช	2560	อาจารย์	720	720	990	990	✓	✓	✓
		คศ.บ.	อาหารและโภชนาการ	0721	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลกรุงเทพ	2556								

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิ	สาขา/วิชาเอก	ISCED	สถาบันที่จบ	ปีที่จบ	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	ภาระงานสอน (ชม./ปีการศึกษา)				อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	อาจารย์ประจำหลักสูตร	อาจารย์ผู้สอน
								2570	2571	2572	2573			
4	นางณัฏฐา ตามปัญญา 1 9099 0016x xx x	ปร.ด.	อาหารสุขภาพ	0915	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2563	อาจารย์	480	480	660	660	✓	✓	✓
		วท.บ.	โภชนาการ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร	0721	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2554								
5	นางสาวอุไรวรรณ วัฒนกุล 3 9304 0008x xx x	วท.ม.	ชีวเคมี	0512	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2542	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	120	120	165	165	✓	✓	✓
		วท.บ.	วิทยาศาสตร์ทั่วไป (เคมี-ชีววิทยา)	0512	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2538								
6	นางรุ่งทิพย์ วัฒนวรกิต 1 9098 0042x xx x	วท.ม.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร	0721	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2559	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	120	120	120	120			✓
		วท.บ.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร	0721	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2556								
7	นางสาวปัญญรัตน์ ลือขจร 3 9009 0075x xx x	วท.ม.	คหกรรมศาสตร์	0721	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2552	อาจารย์	120	120	120	120			✓
		คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์ ศึกษา-อาหารและโภชนาการ	0721	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2545								

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิ	สาขา/วิชาเอก	ISCED	สถาบันที่จบ	ปีที่จบ	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	ภาระงานสอน (ชม./ปีการศึกษา)				อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	อาจารย์ประจำหลักสูตร	อาจารย์ผู้สอน
								2570	2571	2572	2573			
8	นางสาววนิดา บุรีภักดิ์ 1 8007 0002x xx x	วท.ม.	วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีอาหาร	0721	มหาวิทยาลัยสงขล นครินทร์	2557	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	120	120	120	120			✓
		คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์ ศึกษา-อาหาร และโภชนาการ	0721	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลศรีวิชัย	2550								
9	นางสาวจิราภรณ์ ตันติพงศ์อำภา 3 8498 0000x xx x	คศ.ม.	อาหารและโภชนาการ	0721	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2545	อาจารย์	120	120	120	120			✓
		คศ.บ.	อาหารและโภชนาการ	0721	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2541								
10	นางสาวน้ำฝน ชูพล 1 9299 0023x xx x	วท.ม.	เทคโนโลยีการจัด และบริการอาหาร	0721	สถาบันเทคโนโลยีพระจอม เกล้าเจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง	2560	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	120	120	120	120			✓
		คศ.บ.	ธุรกิจอาหาร	1011	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลกรุงเทพ	2556								

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิ	สาขา/วิชาเอก	ISCED	สถาบันที่จบ	ปีที่จบ	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	ภาระงานสอน (ชม./ปีการศึกษา)				อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	อาจารย์ประจำหลักสูตร	อาจารย์ผู้สอน
								2570	2571	2572	2573			
11.	นางวิษุฒา ธารโชน 3 9201 0007x xx x	Ph.D.	Fisheries Sciences	0831	Hokkaido University, Japan	2555	อาจารย์	60	60	105	105			✓
		วท.ม.	ผลิตภัณฑ์ประมง	0811	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2544								
		วท.บ.	วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีอาหาร	0721	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2539								
12	นางจินตนา เจริญเนตรกุล 3 9098 0112x xx x	คศ.ม.	อาหารและโภชนาการ	2542	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2542	อาจารย์		165	165	165			✓
		คศ.บ.	อาหารและโภชนาการ	2537	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2537								
13	นายเดชศักดิ์ วิจิตรพันธ์ 1 9099 0003x xx x	วท.ม.	เทคโนโลยีการจัดและ บริการอาหาร	0721	สถาบันเทคโนโลยีพระจอม เกล้าเจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง	2555	อาจารย์		165	165	165			✓
		คศ.บ.	อาหารและโภชนาการ	0721	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร	2550								

1.2.2 อาจารย์พิเศษ

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิ	สาขา/วิชาเอก	สถาบันที่จบ	ประสบการณ์การทำงาน/ผลงานทางวิชาการ
1	นางสาวชยาภรณ์ ศรีสมุทรนาค	ส.ม. วท.บ. วท.บ.	บริหารสาธารณสุข อาชีวอนามัยและความปลอดภัย สาธารณสุขชุมชน	มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมิกราช มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมิกราช มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ กองสถานพยาบาล และการประกอบโรคศิลปะ กรมสนับสนุนบริการสุขภาพ กระทรวงสาธารณสุข
2	นางสาวพิจาริน สมบุญกุล	วท.ม. วท.บ.	การจัดการระบบสุขภาพ โภชนาการและการกำหนด อาหาร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	นักกำหนดอาหารวิชาชีพ โรงพยาบาลกรุงเทพหาดใหญ่
3	นายภาสกร สุระผัด	วท.ม. วท.บ.	อาหารและโภชนาการ สาธารณสุขศาสตร์ วิชาเอก โภชนวิทยาและการกำหนด อาหาร	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหิดล	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ สำนักโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข
4	ดร.ภญ.ธัญลักษณ์ มีแต้ม	ภ.ด. ภ.บ.	การบริบาลทางเภสัชกรรม เภสัชศาสตร์	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	อาจารย์วิทยาลัยการสาธารณสุขสิรินธร จังหวัดตรัง

2. การพัฒนาคณาจารย์

2.1 การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

2.1.1 มีการปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่ ให้มีความรู้ความเข้าใจในนโยบายของมหาวิทยาลัย บทบาทหน้าที่) ของผู้สอน กฎระเบียบต่าง ๆ รวมถึงสิทธิผลประโยชน์ของผู้สอน โดยมุ่งเน้นการมี คุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณของความเป็นครู

2.1.2 มอบหมายอาจารย์อาวุโสเป็นอาจารย์พี่เลี้ยงเพื่อให้คำแนะนำและปรึกษาเพื่อเรียนรู้ และปรับตัวเข้าสู่การเป็นอาจารย์

2.1.3 ส่งเสริมให้ผู้สอนเพิ่มพูนความรู้โดยเข้าร่วมอบรมรูปแบบการจัดการเรียนการสอน รูปแบบใหม่ การวัดและการประเมินผลที่สอดคล้องรูปแบบการจัดการเรียนการสอนใหม่

2.1.4 ส่งเสริมให้ผู้สอนสามารถบูรณาการการเรียนการสอนกับพันธกิจอื่นของมหาวิทยาลัย ประกอบด้วย การวิจัยและสร้างนวัตกรรม การบริการวิชาการแก่สังคม และทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

2.2 การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่อาจารย์

2.2.1 การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล

2.2.2 ส่งเสริมให้อาจารย์มีการเพิ่มพูนความรู้โดยเข้าร่วมอบรมรูปแบบการจัดการเรียน การสอนรูปแบบใหม่ การวัดและการประเมินผลที่สอดคล้องรูปแบบการจัดการเรียนการสอนใหม่

2.2.3 ส่งเสริมบูรณาการการเรียนการสอนกับพันธกิจอื่นของมหาวิทยาลัย ประกอบด้วย การวิจัยและสร้างนวัตกรรม การบริการวิชาการแก่สังคม และทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

2.2.4 ส่งเสริมและสนับสนุนให้อาจารย์ที่มีคุณสมบัติผู้สอนมืออาชีพ (Smart Coach)

2.2.5 ส่งเสริมและสนับสนุนให้อาจารย์เข้าร่วมประชุม ฝึกอบรม สัมมนา ศึกษาดูงาน หรือ ฝังตัวในสถานประกอบการหรือ Talent Mobility ในหน่วยงานภาครัฐ/เอกชน เพื่อพัฒนาตนเอง และต่อยอดการบูรณาการกับหน่วยงานภายนอก

หมวดที่ 6 การประกันคุณภาพหลักสูตร

หลักสูตรได้ดำเนินการประกันคุณภาพตามที่สภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย เลือกใช้ระบบประกันคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน ระบบของสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม และองค์ประกอบที่ 2 ระบบของ ASEAN UNIVERSITY NETWORK QUALITY ASSURANCE Version 4.0 (AUN-QA) และการดำเนินงานของหลักสูตรเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565 และมีการปรับปรุงและพัฒนาการจัดการเรียนการสอนอย่างต่อเนื่อง โดยมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร เป็นคณะกรรมการบริหารหลักสูตร

1. การกำกับมาตรฐาน

1.1 ออกแบบหลักสูตรตามแนวทางการศึกษามุ่งเน้นที่ผลลัพธ์ (Outcome-based Education, OBE) กำหนดผู้มีส่วนได้เสียและวิธีการได้มาซึ่งความต้องการและความคาดหวังที่นำมาสู่การกำหนดผลลัพธ์การเรียนรู้ที่สะท้อนความต้องการและความคาดหวังของผู้มีส่วนได้เสียที่ครอบคลุมตามมาตรฐานผลลัพธ์การเรียนรู้ และสะท้อนเป้าหมายการพัฒนาผู้เรียนทั้งระยะสั้นและระยะยาว นำมาสู่การออกแบบ โครงสร้างหลักสูตรการศึกษา และรายวิชาหรือโมดูลการเรียนรู้ที่สัมพันธ์กับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง ของหลักสูตรการศึกษาที่ทำให้ผู้เรียนสามารถสร้างองค์ความรู้ ทักษะ คุณลักษณะทางวิชาการและ วิชาชีพได้ รวมทั้งการมุ่งเน้นกระบวนการเรียนรู้กระตุ้นให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ รู้จักวิธีการแสวงหา ความรู้ ปลูกฝังผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ตลอดชีวิต เกิดกรอบคิดแบบเติบโต (Growth Mindset) นอกจากนี้ทางหลักสูตรมีการกำกับติดตาม การกำหนดรูปแบบการวัดและประเมินผลที่สอดคล้องกับ ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs) ระดับรายปี (YLOs) และระดับรายวิชา (CLOs) โดยประชุม ร่วมกันระหว่างคณะกรรมการบริหารหลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน ในการเลือกวิธีการ เครื่องมือที่เหมาะสม และกำหนดเกณฑ์การตัดสินผลที่น่าเชื่อถือที่สะท้อนผลลัพธ์การเรียนรู้ที่แท้จริงของผู้เรียน มีระบบกลไก ในการทบทวน ตรวจสอบ กำกับการเก็บข้อมูลป้อนกลับ และการรายงานผลการเรียนรู้ที่นำมาสู่การ ปรับปรุงและพัฒนาคุณภาพการเรียนการสอนทั้งของผู้สอนและผู้เรียน เพื่อให้มั่นใจว่าผู้เรียนบรรลุ ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามที่หลักสูตรและรายวิชาคาดหวัง

1.2 การบริหารคุณภาพ (Quality Management) ตอบสนองความต้องการและสร้างความพึงพอใจ ให้กับผู้เรียนและผู้มีส่วนได้เสีย (Customer and Stakeholder Focus) สอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐาน หลักสูตรการศึกษาระดับอุดมศึกษากับมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา หรือมาตรฐานระดับนานาชาติ ที่คณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษารับรอง นอกจากนี้หลักสูตรมีระบบและกลไกการพัฒนา หลักสูตรและการบริหารคุณภาพ โดยมีการวางแผนคุณภาพ (Quality Planning) การควบคุมคุณภาพ (Quality Control) และการบริหารความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นในระหว่างดำเนินการหลักสูตร รวมถึง การจัดการข้อร้องเรียนและการอุทธรณ์ หลักสูตรนำข้อมูลการประเมินผลการจัดการศึกษาหรือข้อมูล

ป้อนกลับ (Feedback) นำมาวิเคราะห์เพื่อทบทวนกระบวนการนำมาสู่การปรับปรุงและพัฒนาคุณภาพ (Quality Improvement) ของหลักสูตร และมีระบบและกลไกการสื่อสารและเผยแพร่ข้อมูลของหลักสูตรการศึกษาให้ผู้มีส่วนได้เสียรับทราบ

2. ผู้เรียน

2.1 ผู้เรียน หลักสูตรให้ความสำคัญกับผู้เรียนโดยมีการดำเนินการดังนี้

2.1.1 การรับเข้าศึกษา หลักสูตรมีระบบและกลไกดำเนินการรับและการเตรียมความพร้อมให้กับผู้เรียน เริ่มตั้งแต่การกำหนดการรับเข้าศึกษาตามคุณสมบัติของผู้เข้าศึกษาของหลักสูตร โดยกำหนดเกณฑ์รับเข้าที่โปร่งใส ชัดเจน เพื่อคัดเลือกผู้เรียนที่มีคุณสมบัติและความพร้อมเข้าศึกษาในหลักสูตรตามที่กำหนด

2.1.2 การจัดกิจกรรมเตรียมความพร้อมการใช้ชีวิตในมหาวิทยาลัย ส่งเสริมให้ผู้เรียนทุกคนเข้าร่วมโครงการปฐมนิเทศ เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ ระเบียบ กฎเกณฑ์ต่าง ๆ ของมหาวิทยาลัย ระบบการจัดการศึกษา ผู้เรียนทราบขั้นตอนวิธีการรับบริการด้านต่าง ๆ และซักถามในประเด็นปัญหาที่ผู้เรียนต้องการทราบ นอกจากนี้มหาวิทยาลัย/คณะ/หลักสูตรมีการจัดกิจกรรมทั้งในและนอกหลักสูตร เพื่อพัฒนาความรู้ ความสามารถ และศักยภาพของผู้เรียน ส่งเสริมความเป็นพลเมืองดีที่มีจิตสาธารณะ มีทักษะการเรียนรู้ที่จำเป็นในศตวรรษที่ 21 และส่งเสริมให้เป็นผู้เรียนรู้ตลอดชีวิต สอดคล้องตามค่านิยมหลักของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

2.1.3 การควบคุมการดูแลการให้คำปรึกษาแก่ผู้เรียน โดยมหาวิทยาลัยมีระบบสารสนเทศในการจัดเก็บข้อมูลด้านการเรียนการสอน ด้านครอบครัว และข้อมูลของผู้เรียนที่สามารถติดต่อเมื่อประสบปัญหา ประสานงานให้ความช่วยเหลือ มีการกำหนดให้ผู้เรียนทุกคนมีอาจารย์ที่ปรึกษา ทำหน้าที่ให้คำแนะนำ มีระบบสารสนเทศในการเก็บข้อมูลให้คำปรึกษาทางด้านวิชาการ ทางด้านวิชาชีพ และทักษะชีวิต

2.1.4 การสำรวจข้อมูลการคงอยู่ของผู้เรียน อัตราการสำเร็จการศึกษา เพื่อประเมินแนวโน้มผลการดำเนินงาน และนำมาสู่การบริหารจัดการหลักสูตร

2.1.5 คณะมีระบบและกลไกการอุทธรณ์และข้อร้องเรียนของผู้เรียน โดยผู้เรียนสามารถส่งเรื่องอุทธรณ์หรือข้อร้องเรียน ผ่านอาจารย์ที่ปรึกษาหรืออาจารย์ประจำหรืออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร หรือผ่านช่องทางอื่นตามความเหมาะสม ในกรณีเรื่องอุทธรณ์หรือข้อร้องเรียนที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตร โดยตรงให้คณะกรรมการบริหารหลักสูตรนำประเด็นดังกล่าวหารือในที่ประชุมเพื่อรับทราบและพิจารณาแนวทางการแก้ไข หากเรื่องอุทธรณ์หรือข้อร้องเรียนเกี่ยวข้องกับระดับสาขาหรือคณะ ให้ตัวแทนของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรนำประเด็นดังกล่าวเข้าร่วมประชุมพิจารณาในระดับที่สูงขึ้นต่อไป นอกจากนี้มีหลักสูตรติดตามเรื่องอุทธรณ์หรือข้อร้องเรียน สื่อสารไปยังผู้เรียนรับทราบ และประเมินความพึงพอใจของผู้เรียนเมื่อประเด็นสิ้นสุด

2.2 บัณฑิต หลักสูตรมีการบริหารจัดการให้บัณฑิตมีคุณภาพ โดยบัณฑิตทุกคนบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ตามที่หลักสูตรกำหนด มุ่งเน้นการผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติฐานเทคโนโลยีและนวัตกรรมที่มีความสามารถตรงตามความต้องการและความคาดหวังของผู้ใช้บัณฑิต สามารถนำสิ่งที่เรียนรู้ไปใช้กับโลกการทำงานจริงได้

3. อาจารย์ การบริหารและพัฒนาอาจารย์ หลักสูตรมีระบบและกลไกในการบริหารและพัฒนาอาจารย์ที่ครอบคลุมประเด็น ระบบการรับและแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร ระบบการบริหารอาจารย์ และระบบการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ เพื่อให้ได้อาจารย์ที่มีคุณภาพ ที่ทำให้หลักสูตรมีอาจารย์ที่มีคุณสมบัติเหมาะสมทั้งในด้านคุณวุฒิการศึกษาและตำแหน่งทางวิชาการเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรอย่างต่อเนื่อง และมีการส่งเสริมให้มีการเพิ่มพูนความรู้ความสามารถของอาจารย์ เพื่อสร้างความเข้มแข็งทางวิชาการของหลักสูตร

3.1 ส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตรและอาจารย์ผู้สอนให้มีคุณวุฒิและตำแหน่งทางวิชาการ รวมทั้งมีความเชี่ยวชาญทางสาขาวิชาชีพ มีประสบการณ์ที่ตรงตามความต้องการของหลักสูตร เพื่อให้สามารถผลิตบัณฑิตที่มีผลลัพธ์การเรียนรู้ครบถ้วนตามที่หลักสูตรกำหนด และมีความก้าวหน้าในการผลิตผลงานวิชาการอย่างต่อเนื่องให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานของหลักสูตรระดับอุดมศึกษา

3.2 เก็บรวบรวมข้อมูลคุณวุฒิของอาจารย์ ตำแหน่งทางวิชาการ ผลงานทางวิชาการ การคงอยู่ของอาจารย์ และความพึงพอใจของอาจารย์ต่อการบริหารหลักสูตรและด้านอื่น ๆ เพื่อประเมินแนวโน้มผลการดำเนินงานนำมาสู่การปรับปรุงและบริหารจัดการหลักสูตร

4. การเรียนการสอน และการประเมินผล หลักสูตรมีการบริหารจัดการดังนี้

4.1 หลักสูตรมีระบบและกลไกในการปรับปรุงและพัฒนาอย่างต่อเนื่อง เริ่มตั้งแต่การออกแบบหลักสูตรให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าในศาสตร์สาขาวิชา และตรงตามความต้องการของผู้มีส่วนได้เสีย มีการวัดและประเมินผลระหว่างเรียน (Formative Assessments) การประเมินผลเมื่อสิ้นสุดการเรียนการสอน (Summative Assessments) โดยอาจารย์ผู้สอน/อาจารย์ที่ปรึกษาสะท้อนป้อนกลับข้อมูลการประเมินผลกลับไปยังผู้เรียน เพื่อให้ผู้เรียนสามารถปรับตัวได้ และนำข้อมูลการประเมินและข้อมูลป้อนกลับมาวิเคราะห์ให้หลักสูตรมีความทันสมัย ตรงตามความต้องการของภาคการทำงานและความต้องการของประเทศ และมีระบบกลไกในการกำกับ ติดตามการบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ของผู้เรียน เพื่อให้แน่ใจว่าผู้เรียนทุกคนบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ครบถ้วนตามที่หลักสูตรกำหนด

4.2 หลักสูตรมีระบบและกลไกในการวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน โดยคำนึงถึงความรู้ความสามารถและความเชี่ยวชาญในวิชาที่สอน เพื่อให้ผู้เรียนได้รับความรู้และประสบการณ์ กำหนดให้ผู้สอนจัดทำรายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของสหกิจศึกษาและ

การศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน ตามระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด พร้อมทั้งกำกับ ติดตาม ตรวจสอบความถูกต้อง และพิจารณาความสอดคล้องผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (CLOs) และผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs) ที่รับผิดชอบ และมีการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผลที่ส่งเสริมการบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ที่กำหนด

4.3 การประเมินผลผู้เรียน หลักสูตรมีระบบและกลไกในการประเมินผลผู้เรียน กำกับให้มีการประเมินตามสภาพจริงและมีวิธีการประเมินที่หลากหลาย มีการตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของผู้เรียน และกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอน โดยหลักสูตรตรวจสอบจากรายงานผลรายละเอียดของรายวิชา รายงานผลรายละเอียดของสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน รายงานผลการประกันคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร และมีการทวนสอบผลการเรียนรู้ในรายวิชาไม่น้อยกว่าร้อยละ 25 ของวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา กำกับติดตามการบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ของผู้เรียน ประจำปีการศึกษา โดยทางหลักสูตรนำข้อมูลมาใช้ประโยชน์ ทำการวิเคราะห์และนำมาสู่การปรับปรุงการเรียนการสอนและการพัฒนาผลลัพธ์การเรียนรู้ของผู้เรียนด้วยวิธีการและเครื่องมือที่เชื่อถือได้ และกำกับติดตามการบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ของผู้เรียนก่อนและหลังสำเร็จการศึกษา

4.4 หลักสูตรมีการสอบถามและประเมินความพึงพอใจจากผู้มีส่วนได้เสียและอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง หลักสูตร เช่น การรับรู้ของผู้มีส่วนได้เสีย กระบวนการรับเข้า การจัดการเรียนการสอน สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ และการบริการด้านต่าง ๆ เป็นต้น โดยหลักสูตรทำการเก็บรวบรวมข้อมูลป้อนกลับจากผู้มีส่วนได้เสีย เพื่อนำมาวิเคราะห์ บริหารความเสี่ยง สู่การดำเนินการปรับปรุงและพัฒนาการจัดการเรียนการสอนของหลักสูตรอย่างต่อเนื่อง

5. สิ่งอำนวยความสะดวกและโครงสร้างพื้นฐาน

หลักสูตรมีระบบและกลไกในการจัดการสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอนที่ทันสมัย เหมาะสม และเพียงพอ พร้อมใช้ต่อการจัดการเรียนการสอนของหลักสูตร รองรับกิจกรรมการเรียนการสอน การวิจัย และการพัฒนาของผู้เรียนและบุคลากร เช่น ห้องปฏิบัติการและวัสดุอุปกรณ์ ห้องสมุดดิจิทัล ระบบสารสนเทศ ระบบโครงสร้างพื้นฐานด้านเทคโนโลยีดิจิทัล อาคารเรียน ห้องเรียน และพื้นที่วิจัย ได้รับการดูแลและบำรุงรักษาอย่างเหมาะสม ควบคู่ไปกับการสร้างสภาพแวดล้อมที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม หลักสูตรมีการประเมินผลความพึงพอใจและข้อร้องเรียน จากผู้เรียน ผู้สอน และผู้มีส่วนได้เสีย ผ่านกระบวนการที่โปร่งใสและมีประสิทธิภาพ เพื่อนำผลลัพธ์มาวิเคราะห์และปรับปรุงการจัดการ สิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน หลักสูตรจัดทำแผนการจัดการ ปรับปรุง และบำรุงรักษาสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน ทั้งในระยะสั้นและระยะยาว เพื่อให้มั่นใจว่าสิ่งสนับสนุนเหล่านี้สามารถตอบสนองความต้องการของการจัดการเรียนการสอนและรองรับการพัฒนาของผู้เรียนและบุคลากรได้อย่างต่อเนื่อง

6. ผลผลิตและผลลัพธ์

หลักสูตรมุ่งเน้นการประเมินผลลัพธ์และคุณภาพของบัณฑิตที่สอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs) และผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิ 4 ด้าน ได้แก่ ความรู้ (Knowledge) ทักษะ (Skills) จริยธรรม (Ethics) และลักษณะบุคคล (Character) ตามที่กำหนดไว้ในผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร เพื่อให้บัณฑิตที่สำเร็จการศึกษามีความพร้อมในการประกอบอาชีพ การศึกษาต่อ หรือการมีส่วนร่วมในกิจกรรมที่ส่งเสริมการพัฒนาสังคมและสิ่งแวดล้อมเพื่อสะท้อนคุณภาพของบัณฑิต หลักสูตรโดยมีการติดตามและประเมินความสำเร็จของผู้สำเร็จการศึกษาอย่างต่อเนื่อง โดยการเก็บข้อมูล เช่น อัตราการคงอยู่ อัตราการออกกลางคัน และค่าเฉลี่ยเวลาที่จะสำเร็จการศึกษา ความสามารถในการจ้างงาน (Employability) รวมถึงการทำงานอิสระ การเป็นผู้ประกอบการ และการก้าวหน้าเพื่อพัฒนาการศึกษา ผลงานวิจัยและงานสร้างสรรค์ โดยคณาจารย์และผู้เรียน ผลการประเมินการบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ของผู้เรียน บัณฑิต ผู้ใช้บัณฑิต ผลการประเมินความพึงพอใจในประเด็นต่าง ๆ จากผู้มีส่วนได้เสีย และนำข้อมูลดังกล่าวประกอบการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในประจำปีทุกปีตามเกณฑ์ AUN-QA โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อสะท้อนถึงคุณภาพของบัณฑิตที่ผลิต เพื่อการปรับปรุงและพัฒนากระบวนการจัดการเรียนการสอนและการบริหารหลักสูตรอย่างต่อเนื่อง (Continuous Improvement) เพื่อให้มั่นใจว่าหลักสูตรมีความทันสมัย มีคุณภาพ และตอบสนองต่อความต้องการของผู้มีส่วนได้เสียได้อย่างเหมาะสม

7. การวิเคราะห์ความเสี่ยงที่อาจมีผลกระทบต่อการบริหารหลักสูตรและแผนการบริหารความเสี่ยง

ความเสี่ยง	ปัจจัย/สาเหตุ ของความเสี่ยง	กิจกรรมควบคุม/ป้องกัน ความเสี่ยง	ตัวชี้วัดความเสี่ยง
1. จำนวนนักศึกษาแรกเข้า ไม่เป็นไปตามแผนการรับที่กำหนดไว้	- การแข่งขันสูงจากหลักสูตรสถาบันอื่น - การประชาสัมพันธ์ไม่ครอบคลุม	- จัดกิจกรรมแนะนำ Roadshow โรงเรียน สร้างสื่อประชาสัมพันธ์ (วิดีโอสั้น อินโฟกราฟิก รีวิวดิซาย์เก่า) - เปิดหลักสูตรระยะสั้น/Workshop สำหรับนักเรียนเพื่อสร้างการรับรู้ - ทำความร่วมมือกับโรงเรียน (MOU) - จัดกิจกรรม Open House และกิจกรรมเชิงสร้างสรรค์	- จำนวนผู้สมัคร ≥ จำนวนแผนรับ - อัตราการคงอยู่ของนักศึกษาปี 1 - Reach/Engagement ของสื่อประชาสัมพันธ์
2. นักศึกษามีพื้นฐานการคำนวณไม่เท่ากัน และส่วนใหญ่อยู่ในเกณฑ์ค่อนข้างต่ำ ส่งผลต่อการจัดการเรียนการสอนรายวิชา	- ความหลากหลายของพื้นฐานผู้เรียนหมวดวิชาวิทยาศาสตร์/ คหกรรมพื้นฐานมีความยากผู้เรียนบางส่วนขาดประสบการณ์ - การเรียนเชิงปฏิบัติไม่คุ้นเคย - การจัดการเรียนรู้แบบ OBE / Active Learning	- จัด Pre-course วิเคราะห์พื้นฐาน - จัดค่ายเตรียมความพร้อม เช่น ค่ายโภชนาการพื้นฐาน - จัดระบบพี่เลี้ยง (Mentor) ดูแลรายบุคคลสอนแบบ Active Learning - การเรียนรู้แบบปฏิบัติจริงจัดทำคลิปสอนเสริม / Learning resources ในดิจิทัลแพลตฟอร์ม	- คะแนนสอบปลายภาคเฉลี่ยแต่ละวิชา - อัตราการผ่านรายวิชาพื้นฐาน - จำนวนผู้เรียนที่ต้องเรียนซ้ำลดลง

ความเสี่ยง	ปัจจัย/สาเหตุ ของความเสี่ยง	กิจกรรมควบคุม/ป้องกัน ความเสี่ยง	ตัวชี้วัดความเสี่ยง
3. เมื่อสิ้นสุดการเรียนการสอนของ หลักสูตรอาจจะไม่บรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ ระดับหลักสูตรทั้งหมด	- เครื่องมือวัดผลไม่สอดคล้อง PLO/CLO - การทวนสอบคุณภาพรายวิชาไม่ทั่วถึง - ผู้สอนไม่เข้าใจระบบ OBE อย่างลึกซึ้ง - ระบบข้อมูลการวัดผลยังไม่เป็นเอกภาพ	- จัดประชุมจัดทำและทบทวน PLO CLO Mapping/Assessment Plan - พัฒนาเครื่องมือวัดผลตามเกณฑ์ OBE - ดำเนินการทวนสอบรายวิชา $\geq 25\%$ ตามเกณฑ์ QA - จัดอบรมการประเมินผล	- อัตราการบรรลุ PLO รายปี - อัตราการทวนสอบรายวิชา $\geq 25\%$ - รายวิชาไร้ข้อผิดพลาดด้านการประเมินผล - ความสอดคล้อง CLO และ PLO ระดับ $\geq 80\%$
4. อาจารย์ที่มีใบอนุญาตเป็นผู้ประกอบวิชาชีพการกำหนดอาหารอาจจะมีไม่ครบตามเกณฑ์	- มีคณาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเพียง 2 ท่าน ซึ่งเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร	- วางแผนจัดหาอัตรากำลังบุคลากรสายวิชาการเพิ่มเติม - ดำเนินการจัดทุนการศึกษาให้กับศิษย์เก่าของหลักสูตรไปศึกษาต่อในระดับบัณฑิตศึกษาและกลับมาบรรจุเป็นอาจารย์ของหลักสูตร	- จำนวนอาจารย์ที่มีใบอนุญาตเป็นผู้ประกอบวิชาชีพการกำหนดอาหารเพิ่มขึ้น

ภาคผนวก ก

ตารางเปรียบเทียบโครงสร้างหลักสูตร

หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร
(หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2570) กับ เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2565
และเกณฑ์มาตรฐานวิชาชีพสาขาการกำหนดอาหาร พ.ศ. 2566

หมวดวิชา/กลุ่มวิชา	เกณฑ์ขั้นต่ำ ของ สป.อว. (120 หน่วยกิต)	เกณฑ์มาตรฐานวิชาชีพ สาขาการกำหนดอาหาร (120 หน่วยกิต)	หลักสูตรคหกรรมศาสตร บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการ และการกำหนดอาหาร (หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2570) (126 หน่วยกิต)
1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป (ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2566)		ไม่น้อยกว่า 24	24
2. หมวดวิชาเฉพาะ	72	ไม่น้อยกว่า 72	96
2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ			18
2.2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ		18	66
2.3 กลุ่มวิชาชีพเลือก			12
3. หมวดวิชาเลือกเสรี	6	6	6
จำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า	120	120	126
จำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาเฉพาะ ตลอดหลักสูตร (ไม่นับหน่วยกิตกลุ่มวิชาชีพเลือก)			ทฤษฎี 47 หน่วยกิต (ร้อยละ 55.95) ปฏิบัติ 37 หน่วยกิต (ร้อยละ 44.05)
จำนวนชั่วโมงหมวดวิชาเฉพาะ ตลอดหลักสูตร (ไม่นับชั่วโมงกลุ่มวิชาชีพเลือก)			ทฤษฎี 705 ชั่วโมง (ร้อยละ 23.11) ปฏิบัติ 2345 ชั่วโมง (ร้อยละ 76.89)

ภาคผนวก ข
ความสอดคล้องระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรและรายวิชา

1. การวิเคราะห์ความสอดคล้องระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชาหมวดวิชาศึกษาทั่วไปกับผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร

รหัสวิชา	รายวิชา	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	PLO8	PLO9
1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป										
00-000-001	วิธีการเรียนรู้ของมนุษย์						●	●	●	●
	CLO1 อธิบายความสัมพันธ์ระหว่างการทำงานของสมอง การพัฒนาจิต พฤติกรรม และกระบวนการเรียนรู้ของมนุษย์ พร้อมทั้งเปรียบเทียบหลักการของทฤษฎีการเรียนรู้แบบต่าง ๆ เพื่อกำหนดแนวทางพัฒนาตนเอง						●		●	
	CLO2 ค้นคว้าและประยุกต์ใช้ ทฤษฎีการเรียนรู้และกระบวนการคิด เพื่อนำมาพัฒนาแนวทางการเรียนรู้ ตลอดชีวิต และแก้ไขปัญหาทางการศึกษาและการทำงานอย่างเป็นระบบ						●			●
	CLO3 พัฒนาทักษะการเรียนรู้เชิงรุก ผ่านการสังเกต การใช้กรณีศึกษา และการนำเสนอผลงานอย่างเป็นระบบ รวมถึงการใช้ข้อมูลทางอินเทอร์เน็ตอย่างถูกต้อง						●	●		
	CLO4 แสดงออกถึงคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ โดยมีความรับผิดชอบ ซื่อสัตย์ ตรงต่อเวลา มีความมุ่งมั่นในการเรียน การมีส่วนร่วมในชั้นเรียน และการทำงานร่วมกับผู้อื่นอย่างมีประสิทธิภาพ							●	●	

รหัสวิชา	รายวิชา	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	PLO8	PLO9
00-000-002	ศิลปวิจิตร							●	●	●
	CLO1 อธิบายความหมายของศิลปะ ทักษะการดูของศิลปะ หลักการออกแบบ และพัฒนาการของศิลปะตะวันตก ตะวันออก และไทย							●		
	CLO2 อธิบายและตีความงานศิลปะ โดยใช้ทักษะการอ่านภาพและการพินิจ พิเคราะห์ เพื่อทำความเข้าใจแนวคิดและความหมายของผลงานอย่างเป็นระบบ								●	
	CLO3 อธิบายหลักการเลือกใช้วัสดุและวิธีการสื่อความหมายในการสร้างสรรค์ งานทัศนศิลป์							●		
	CLO4 อธิบายและแสดงความเข้าใจเกี่ยวกับคุณธรรม จริยธรรม ความรับผิดชอบ และคุณค่าของศิลปะและวัฒนธรรม ในการทำงานร่วมกับผู้อื่น								●	●
00-000-003	ภาษาอังกฤษเชิงวิชาการ						●	●	●	●
	CLO1 วิเคราะห์และตีความ เอกสารทางวิชาการ พร้อมทั้งถอดความ สรุป และ ประเมินเนื้อหาอย่างเป็นระบบ						●			
	CLO2 ฝึกปฏิบัติการเขียนเชิงวิชาการ ในรูปแบบต่าง ๆ เพื่อให้เหมาะสมกับบริบท และวัตถุประสงค์ทางวิชาการ							●		
	CLO3 แสดงออกถึงจรรยาบรรณทางวิชาการ ความซื่อสัตย์ในการใช้ข้อมูล และ การหลีกเลี่ยงการคัดลอกผลงานทางวิชาการ								●	
	CLO4 เลือกใช้เครื่องมือดิจิทัลและแพลตฟอร์มออนไลน์ในการสืบค้นข้อมูล การจัดการเอกสาร และการอ้างอิงแหล่งข้อมูลเชิงวิชาการได้อย่างถูกต้อง						●			●

รหัสวิชา	รายวิชา	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	PLO8	PLO9
00-000-004	จริยศาสตร์สำหรับมนุษย์							●	●	●
	CLO1 อธิบายและตีความเอกสารทางวิชาการ พร้อมทั้งสรุปสาระสำคัญและอธิบายเหตุผลของเนื้อหาอย่างเป็นระบบ								●	
	CLO2 อธิบายหลักการเขียนเชิงวิชาการในรูปแบบต่าง ๆ และนำไปใช้ในงานเขียนเบื้องต้นที่สอดคล้องกับบริบทและวัตถุประสงค์ทางวิชาการ								●	
	CLO3 อธิบายและแสดงความเข้าใจเกี่ยวกับจรรยาบรรณทางวิชาการ ความซื่อสัตย์ในการใช้ข้อมูล และการหลีกเลี่ยงการคัดลอกผลงานทางวิชาการ								●	●
	CLO4 อธิบายการเลือกใช้เครื่องมือดิจิทัลและแพลตฟอร์มออนไลน์สำหรับการสืบค้นข้อมูล การจัดการเอกสาร และการอ้างอิงแหล่งข้อมูลเชิงวิชาการอย่างถูกต้อง							●	●	
00-000-005	สมาธิเพื่อการพัฒนาชีวิต								●	●
	CLO1 อธิบายหลักการพื้นฐานของสมาธิ ทั้งในเชิงทฤษฎีและปฏิบัติ รวมถึงผลกระทบของสมาธิต่อร่างกายและจิตใจ									●
	CLO2 อธิบายปัญหาและอุปสรรคที่พบในการฝึกสมาธิ พร้อมทั้งเชื่อมโยงกับภูมิปัญญาท้องถิ่นและแนวคิดระดับสากลอย่างมีความเข้าใจ									●
	CLO3 อธิบายหลักการเลือกใช้เทคนิคและวิธีการฝึกสมาธิเพื่อช่วยเสริมสมาธิในการเรียน การทำงาน และการดำเนินชีวิตอย่างสมดุล									●
	CLO4 อธิบายและแสดงความเข้าใจเกี่ยวกับคุณธรรม จริยธรรม ความซื่อสัตย์ วินัย ความรับผิดชอบ จิตอาสา และการเคารพกฎระเบียบของสังคม								●	

รหัสวิชา	รายวิชา	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	PLO8	PLO9
00-000-006	ความคิดสร้างสรรค์และนวัตกรรม						●	●		
	CLO1 วิเคราะห์นโยบายด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม พร้อมประเมินนวัตกรรมในอดีตเพื่อสังเคราะห์แนวทางพัฒนาในอนาคต						●			
	CLO2 พัฒนาและออกแบบแนวคิดสร้างสรรค์สำหรับผลิตภัณฑ์ บริการ และกระบวนการใหม่ ๆ ให้เป็นนวัตกรรมที่ใช้งานได้จริง						●			
	CLO3 วิเคราะห์บทบาทของนวัตกรรมในธุรกิจ และประยุกต์ใช้เทคโนโลยีเพื่อสร้างความสามารถในการแข่งขันและพัฒนาคุณภาพชีวิต						●			
	CLO4 ออกแบบ พัฒนา และนำเสนอโครงการนวัตกรรมโดยทำงานร่วมกับทีมอย่างมีประสิทธิภาพ						●	●		
00-000-007	การศึกษาเกี่ยวกับผู้ประกอบการหาเศรษฐกิจ								●	●
	CLO1 อธิบายนโยบายด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม พร้อมทั้งอธิบายพัฒนาการของนวัตกรรมในอดีต เพื่อทำความเข้าใจแนวทางการพัฒนาในอนาคต									●
	CLO2 อธิบายและเชื่อมโยงหลักการสำคัญ 13 ประการจาก “คิดแล้วรวย” ของโรเบิร์ต คิลล์									●
	CLO3 อธิบายแนวคิดการเอาชนะอุปสรรคและความกลัว เพื่อสร้างกรอบความคิดแบบเศรษฐกิจ โดยเปลี่ยนจาก “พินิจความล้มเหลว” สู่ “พินิจความสำเร็จ” พร้อมเรียนรู้ความแตกต่างระหว่างเศรษฐกิจ มหาเศรษฐกิจ และอภิมหาเศรษฐกิจ									●

รหัสวิชา	รายวิชา	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	PLO8	PLO9
	CLO4 อธิบายจริยธรรมและอุปนิสัยของผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จ และการนำไปใช้ในการดำเนินธุรกิจและการใช้ชีวิต เพื่อสร้างความมั่นคงและความมั่งคั่งอย่างยั่งยืน								●	●
00-000-008	แนวคิดแบบผู้ประกอบการ						●	●		
	CLO1 อธิบายรูปแบบของธุรกิจ กระบวนการเป็นผู้ประกอบการ และปัจจัยที่ส่งผลต่อการเริ่มต้น เติบโต และประสบความสำเร็จของกิจการ						●			
	CLO2 อธิบายโอกาสทางธุรกิจ หลักการสร้างแผนธุรกิจ และแนวทางการหาผู้สนับสนุนทางการเงินสำหรับธุรกิจใหม่						●			
	CLO3 อธิบายแนวคิดและทักษะของผู้ประกอบการที่ใช้ในการระบุและแก้ไขปัญหาทางธุรกิจอย่างสร้างสรรค์และเป็นระบบ						●			
	CLO4 อธิบายแนวคิดทางธุรกิจและบรรยายโครงร่างแผนงานเพื่อสร้างความเข้าใจร่วมกับผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย							●		
00-000-009	การพัฒนาอย่างยั่งยืน						●		●	●
	CLO1 อธิบายแนวทางการดำเนินชีวิตที่สอดคล้องกับหลักการพัฒนาตนเองและการพัฒนาสังคมอย่างยั่งยืน เพื่อการเรียนรู้ การทำงาน และการดำรงชีวิต									●
	CLO2 อธิบายแนวทางการพัฒนาตามเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (SDGs) ทั้งในระดับสังคมไทยและระดับโลก									●
	CLO3 อธิบายสถานการณ์การเปลี่ยนแปลงทางสังคม เศรษฐกิจ และสิ่งแวดล้อมทั้งในระดับสังคมไทยและสังคมโลก พร้อมทั้งอธิบายการใช้เทคโนโลยีดิจิทัลให้เหมาะสมกับการเปลี่ยนแปลง						●			

รหัสวิชา	รายวิชา	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	PLO8	PLO9
	CLO4 อธิบายและแสดงความเข้าใจเกี่ยวกับคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ และการเป็นพลเมืองโลก ที่มีทัศนคติ ความตระหนักรู้ พฤติกรรม และวิถีชีวิต ที่สอดคล้องกับการพัฒนาอย่างยั่งยืน								●	
00-000-010	การเสริมสร้างสังคมสุจริต								●	●
	CLO1 อธิบายหลักการความเป็นพลเมืองดีในสังคมประชาธิปไตย และบรรยาย คุณลักษณะของบุคคลที่มีมีโนธรรมประจำใจ เช่น ความซื่อสัตย์ ความเที่ยงธรรม ความน่าเชื่อถือ และความรับผิดชอบต่อสังคม								●	
	CLO2 อธิบายและแสดงความเข้าใจเกี่ยวกับความรับผิดชอบต่อสังคม ความน่าเชื่อถือ ความเท่าเทียมกัน และเจตคติทางบวกในการดำรงตนเป็นพลเมืองที่ดี								●	
	CLO3 อธิบายแนวคิดและความสำคัญของการใช้เหตุผลเชิงคุณธรรม เพื่อสร้างความเข้าใจเกี่ยวกับบทบาทของพลเมืองที่ไม่ทนต่อการทุจริต และส่งเสริมค่านิยม ในการต่อต้านคอร์รัปชัน								●	
	CLO4 อธิบายและแสดงความเข้าใจเกี่ยวกับจิตสาธารณะและจิตสำนึกทาง ศีลธรรมของพลเมือง โดยใช้กิจกรรมการเรียนรู้และการศึกษาภาคสนามเป็น ตัวอย่างประกอบ								●	●
00-000-011	ปัญหาสังคม							●	●	●
	CLO1 อธิบายแนวคิดพื้นฐานเกี่ยวกับปัญหาสังคม รวมถึงสาเหตุและผลกระทบ ของปัญหาในระดับท้องถิ่นและระดับโลก พร้อมทั้งแนวทางการแก้ไขที่มีอยู่ใน สังคมไทยและต่างประเทศ									●

รหัสวิชา	รายวิชา	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	PLO8	PLO9
	CLO2 อธิบายปัญหาสังคมโดยใช้ข้อมูลที่เกี่ยวข้อง และสรุปข้อมูลเพื่อเสนอแนวทางเบื้องต้น รวมถึงแสดงความร่วมมือในการศึกษาประเด็นปัญหาสังคมเป็นทีม							●		●
	CLO3 อธิบายและแสดงความเข้าใจเกี่ยวกับจิตสำนึกต่อสังคมและชุมชน การเคารพความหลากหลายทางวัฒนธรรมและความคิดเห็น รวมถึงความตั้งใจในการมีส่วนร่วมพัฒนาสังคม								●	
	CLO4 อธิบายการใช้ความรู้ในการพิจารณาปัญหาสังคมในชีวิตประจำวัน และแสดงความเข้าใจเกี่ยวกับแนวคิดการจัดทำโครงการหรือกิจกรรมเพื่อช่วยบรรเทาปัญหาสังคม พร้อมสรุปข้อเสนอแนะเบื้องต้นเกี่ยวกับปัญหาสังคม								●	●
00-000-012	รู้เท่าทันโลกการเปลี่ยนแปลง						●	●		●
	CLO1 อธิบายความเชื่อมโยงของกระบวนการเปลี่ยนแปลงด้านเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อมในระดับโลก พร้อมทั้งสรุปผลกระทบในมิติต่าง ๆ และแนวทางการพัฒนาสังคมอย่างยั่งยืนอย่างมีเหตุผล									●
	CLO2 อธิบายแนวทางการนำความรู้เกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงระดับโลกไปใช้ในการเรียนรู้ การทำงาน และวิถีชีวิต ภายใต้โอกาสและความท้าทายที่เกิดขึ้น									●
	CLO3 ค้นหาและนำเสนอข้อมูลทางวิชาการ ผ่านการสังเกต การยกตัวอย่างกรณีศึกษา และการใช้ข้อมูลทางอินเทอร์เน็ตอย่างถูกต้องและเป็นระบบ						●	●		
	CLO4 อธิบายข้อมูลทางวิชาการที่ได้จากการสังเกต การยกตัวอย่างกรณีศึกษา และการใช้ข้อมูลทางอินเทอร์เน็ตอย่างถูกต้องและเป็นระบบ									

รหัสวิชา	รายวิชา	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	PLO8	PLO9
00-000-013	ความเป็นพลเมืองโลก							●	●	●
	CLO1 อธิบายแนวคิดความเป็นพลเมืองโลก รวมถึงคุณค่าและลักษณะนิสัยที่จำเป็นในการเป็นพลเมืองที่รับผิดชอบต่อสังคมโลก								●	
	CLO2 อธิบายและตีความปฏิสัมพันธ์ระหว่างบุคคล สถาบัน และสังคมทั่วโลกในประเด็นต่าง ๆ เพื่อทำความเข้าใจผลกระทบของโลกาภิวัตน์									●
	CLO3 อธิบายผลกระทบของความไม่เสมอภาคและความไม่เท่าเทียมในด้านสังคม เศรษฐกิจ สิ่งแวดล้อม และเทคโนโลยี								●	
	CLO4 อธิบายและตีความประสบการณ์จริงจากการสังเกตและกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องกับความเป็นพลเมืองโลก เพื่อเชื่อมโยงกับเหตุการณ์ปัจจุบันอย่างเข้าใจ							●		●
00-000-014	การค้นหาอาชีพแห่งอนาคต						●			●
	CLO1 อธิบายปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกอาชีพ เช่น ความสนใจส่วนตัว ความสามารถ ค่านิยม และความต้องการของตลาดแรงงาน									●
	CLO2 จำแนกอาชีพต่าง ๆ ตามมาตรฐานการจัดประเภทขององค์การแรงงานระหว่างประเทศ (ILO) โดยค้นหาข้อมูลจากฐานข้อมูลและแหล่งข้อมูลที่เกี่ยวข้อง						●			●
	CLO3 อธิบายอาชีพที่เกี่ยวข้องกับงานสีเขียว และบรรยายการเปลี่ยนแปลงของอุตสาหกรรมที่มุ่งสู่เศรษฐกิจที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม									●
	CLO4 อธิบายแนวโน้มและบรรยายการเปลี่ยนแปลงในตลาดแรงงาน รวมถึงอาชีพที่มีแนวโน้มเติบโตในอนาคต									●

รหัสวิชา	รายวิชา	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	PLO8	PLO9
00-000-015	เศรษฐศาสตร์ในชีวิตประจำวัน						●		●	●
	CLO1 อธิบายแนวคิดเกี่ยวกับการกำหนดเป้าหมายการดำเนินชีวิตตามหลักเศรษฐศาสตร์ และอธิบายวิธีการปรับตัวต่อการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ									●
	CLO2 อธิบายการใช้เทคโนโลยีเพื่อสืบค้นข้อมูล และบรรยายแนวทางการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมตามเป้าหมายการพัฒนาอย่างยั่งยืน						●			●
	CLO3 อธิบายหลักการวางแผนทางการเงินของครัวเรือน โดยพิจารณารายได้ รายจ่าย การออม และการหนี้สินอย่างยั่งยืน									●
	CLO4 อธิบายกฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้อง กับสิทธิของผู้บริโภค ระบบการเงิน การคลัง และการบริหารความเสี่ยงทางเศรษฐกิจ								●	●
00-000-016	การออกกำลังกายและการส่งเสริมสุขภาพ					●				●
	CLO1 อธิบายหลักการพื้นฐานของการออกกำลังกายที่ส่งผลต่อสมรรถภาพทางกาย และสุขภาพ					●				
	CLO2 บรรยายทักษะพื้นฐานของการเล่นกีฬาชนิดต่าง ๆ และลักษณะที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาสมรรถภาพทางกายในระดับทั่วไป									●
	CLO3 อธิบายปัจจัยที่มีผลต่อสมรรถภาพทางกาย การส่งเสริมสุขภาพ และผลกระทบของพฤติกรรมเสี่ยงและสารเสพติดต่อสุขภาพกาย สุขภาพจิต และสังคม					●				
	CLO4 สรุปแนวคิดพื้นฐานเกี่ยวกับการประเมินสมรรถภาพทางกาย และบรรยายแนวทางการเลือกกิจกรรมการออกกำลังกายที่เหมาะสมกับบุคคลในระดับเบื้องต้น					●				●

รหัสวิชา	รายวิชา	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	PLO8	PLO9
00-000-017	ทักษะการคิดนอกกรอบ						●			●
	CLO1 อธิบายหลักการและความสำคัญของการคิดนอกกรอบในบริบทของการพัฒนานวัตกรรมและการแก้ปัญหา						●			
	CLO2 บรรยาย เทคนิคพื้นฐานของการคิดสร้างสรรค์และการคิดนอกกรอบ กระบวนการที่เกี่ยวข้องกับการตัดสินใจเชิงสร้างสรรค์						●			
	CLO3 สรุปแนวคิดพื้นฐานเกี่ยวกับการนำการคิดนอกกรอบไปประยุกต์ในสถานการณ์ต่าง ๆ						●			
	CLO4 อธิบายความรับผิดชอบของพลเมืองที่ดี และคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ ที่สนับสนุนการดำเนินชีวิตและการท างานอย่างมีคุณธรรม									●
00-000-018	ทักษะสำหรับโลกดิจิทัล						●	●	●	
	CLO1 อธิบายผลกระทบของกิจกรรมบนโลกออนไลน์ต่อบุคคล การศึกษา และการประกอบวิชาชีพ พร้อมวิเคราะห์การเชื่อมโยงระหว่างระดับโลก ระดับชาติ ระดับท้องถิ่นและระดับบุคคล						●			
	CLO2 อธิบายวิธีการสื่อสารและการค้นหาข้อมูลด้วยเทคโนโลยีดิจิทัลที่ใช้ในการเรียนรู้และการท างานในระดับพื้นฐาน						●	●		
	CLO3 สรุปแนวคิดพื้นฐานเกี่ยวกับการตรวจสอบความน่าเชื่อถือของข้อมูล และอธิบายหลักการรักษาความมั่นคงและความเป็นส่วนตัวในโลกออนไลน์						●		●	
	CLO4 อธิบาย แนวคิดพื้นฐานเกี่ยวกับการทำธุรกรรมออนไลน์ และบรรยาย ความรับผิดชอบที่เหมาะสมของพลเมืองดิจิทัลในการใช้งานเทคโนโลยีอย่างปลอดภัย								●	

รหัสวิชา	รายวิชา	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	PLO8	PLO9
00-000-019	โลกาภิวัตน์และสื่อยุคใหม่						●	●	●	
	CLO1 อธิบายแนวคิดหลักและผลกระทบของโลกาภิวัตน์และสื่อยุคใหม่ที่มีต่อวิถีชีวิตส่วนบุคคลและการเรียนรู้						●			
	CLO2 บรรยายแนวทางการพัฒนาสังคมตามเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืนเพื่อการคัดสรรและจัดการสื่อยุคใหม่ในบริบทของเศรษฐศาสตร์และการเมือง						●			
	CLO3 อธิบายลักษณะและการทำงานของเทคโนโลยีดิจิทัลที่ส่งผลต่อการบริโภคและการผลิตสื่อยุคใหม่						●	●		
	CLO4 สรุปหลักจริยธรรม แนวทางการใช้สื่ออย่างเหมาะสม และแนวคิดเบื้องต้นของการพัฒนาสังคมอย่างยั่งยืน เพื่อส่งเสริมความรับผิดชอบต่อพลเมืองดิจิทัล								●	
00-000-020	แนะนำปัญญาประดิษฐ์						●		●	
	CLO1 อธิบายแนวคิดพื้นฐาน หลักการ และวิธีการที่เกี่ยวข้องกับปัญญาประดิษฐ์ พร้อมระบุบทบาทของ AI ในการเปลี่ยนแปลงวิถีชีวิตและการทำงาน						●			
	CLO2 อธิบายการนำ AI ไปใช้ในภาคส่วนต่าง ๆ เพื่อส่งเสริมการพัฒนาที่ยั่งยืนในสังคม						●			
	CLO3 อธิบายประเภทและคุณลักษณะพื้นฐานของเทคโนโลยี AI ที่เกี่ยวข้องกับการแก้ไขปัญหาและการเพิ่มประสิทธิภาพในภาคธุรกิจและอุตสาหกรรม						●			
	CLO4 อธิบายจริยธรรมและข้อพึงระวังในการใช้ AI เพื่อรักษาความปลอดภัยของข้อมูลและความเป็นส่วนตัว พร้อมแสดงออกถึงคุณลักษณะพลเมืองดิจิทัลและบัณฑิตที่พึงประสงค์						●		●	

รหัสวิชา	รายวิชา	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	PLO8	PLO9
00-000-021	อาหาร การออกกำลังกาย และสุขภาพ			●		●	●			●
	CLO1 อธิบายความสัมพันธ์ระหว่างอาหาร การออกกำลังกาย และสุขภาพ รวมถึงแนวทางการบริโภคอาหารที่เหมาะสมตามคำแนะนำขององค์การอนามัยโลก					●				●
	CLO2 วิเคราะห์บทบาทหน้าที่ของสารอาหารที่จำเป็นต่อบุคคลกลุ่มต่าง ๆ และการวางแผนมื้ออาหารให้เหมาะสมตามสภาวะสุขภาพ			●		●				
	CLO3 บรรยายผลกระทบของอาหารขยะ วัตถุเจือปนในอาหาร และอาหารสดวก ชื่อที่มีต่อสุขภาพ สรุปแนวคิดพื้นฐานเกี่ยวกับการป้องกันปัญหาทางโภชนาการ					●				
	CLO4 ค้นหาและบอกข้อมูลด้านโภชนาการและสุขภาพ พร้อมทั้งปรับตัวให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงของเทคโนโลยีด้านอาหารและการออกกำลังกาย						●			●

2. การวิเคราะห์ความสอดคล้องระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชาของหมวดวิชาเฉพาะกับผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร

รหัสวิชา	รายวิชา	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	PLO8	PLO9
1. กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ										
01-111-101	ทัศนมิติงานคหกรรมศาสตร์						●	●	●	●
	CLO1 อธิบาย แนวคิด พัฒนาการ และบทบาทของศาสตร์คหกรรมศาสตร์ ในมิติทางสังคม วัฒนธรรม วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีได้อย่างถูกต้อง									●
	CLO2 วิเคราะห์บทบาทของคหกรรมศาสตร์ในชีวิตประจำวันและสังคม									●
	CLO3 ใช้องค์ความรู้จากสาขางานครัว สิ่งทอ ศิลปะประดิษฐ์ และงานบริการ เพื่อออกแบบแนวคิด หรือกิจกรรมที่ตอบสนองต่อความยั่งยืนและการเป็น ผู้ประกอบการ						●			
	CLO4 ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการสื่อสาร นำเสนอแนวคิดหรือผลงานทางคหกรรม ศาสตร์ได้อย่างสร้างสรรค์และมีประสิทธิภาพ						●	●		
	CLO5 แสดงพฤติกรรมจรรยาบรรณ ความรับผิดชอบ และการทำงานร่วมกับผู้อื่น อย่างมีภาวะผู้นำ และจิตสำนึกต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม								●	●
01-000-102	เทคโนโลยีดิจิทัลและปัญญาประดิษฐ์เพื่องานคหกรรมศาสตร์						●	●	●	
	CLO1 อธิบายหลักการและการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและปัญญาประดิษฐ์ใน งานคหกรรมศาสตร์ได้						●		●	
	CLO2 ใช้โปรแกรมสำนักงาน โปรแกรมออกแบบดิจิทัล และจัดการข้อมูลดิจิทัล เพื่อสนับสนุนงานคหกรรมศาสตร์ได้						●	●		

รหัสวิชา	รายวิชา	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	PLO8	PLO9
	CLO3 สืบค้น ประเมิน อ้างอิงสารสนเทศดิจิทัล และประยุกต์ใช้ปัญญาประดิษฐ์ เพื่อสร้างสรรค์ผลงานและเพิ่มประสิทธิภาพการทำงานได้						●	●		
	CLO4 ปฏิบัติตามหลักความมั่นคงปลอดภัยไซเบอร์ กฎหมาย จริยธรรม และความรับผิดชอบต่อการใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและปัญญาประดิษฐ์ได้								●	
01-000-103	ศิลปะการประกอบอาหารเบื้องต้น	●	●							
	CO1 อธิบายหลักการพื้นฐานของการประกอบอาหาร การเลือกใช้วัตถุดิบ และการเตรียมความพร้อมก่อนการประกอบอาหารได้	●								
	CLO2 ปฏิบัติการเตรียมวัตถุดิบและประกอบอาหารด้วยเทคนิคพื้นฐานและวิธีการใช้ความร้อนแบบแห้งและแบบชื้นได้อย่างเหมาะสม	●								
	CLO3 ใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ จัดระบบงานครัว และปฏิบัติงานตามหลักสุขลักษณะส่วนบุคคล สุขาภิบาลอาหาร และความปลอดภัยได้	●	●							
	CLO4 จัดจานและนำเสนออาหารเบื้องต้นได้อย่างเหมาะสมและมีคุณภาพ		●							
01-071-101	โภชนาการเพื่อชีวิตที่ดี				●	●	●	●	●	
	CLO1 อธิบาย หลักการพื้นฐานของโภชนาการ ประเภท หน้าที่ และความสำคัญของสารอาหารที่มีต่อสุขภาพได้						●			
	CLO2 คำนวณและเลือกใช้ ข้อมูลพลังงานและสารอาหารอ้างอิงต่อวัน ในการวางแผนการบริโภคอาหารอย่างสมดุลได้						●			
	CLO3 วิเคราะห์ ข้อมูลจากฉลากโภชนาการและฉลากอาหารเพื่อประกอบการเลือกบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพได้				●		●			

รหัสวิชา	รายวิชา	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	PLO8	PLO9
	CLO4 สื่อสาร แนวทางการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพอย่างเหมาะสม โดยคำนึงถึงจริยธรรมและความรับผิดชอบต่อสุขภาพตนเองและสังคมได้					●		●	●	
01-071-202	การเป็นผู้ประกอบการและการจัดการธุรกิจอาหารเชิงสุขภาพ		●				●	●	●	
	CLO1 อธิบาย แนวคิดการเป็นผู้ประกอบการอาหารเชิงสุขภาพ พฤติกรรมผู้บริโภค และปัจจัยทางการตลาดที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหารเชิงสุขภาพได้		●							
	CLO2 วิเคราะห์ ต้นทุน วัตถุดิบ บุคลากร และความเป็นไปได้ของโครงการธุรกิจอาหารเชิงสุขภาพได้		●							
	CLO3 ประยุกต์ใช้ เทคโนโลยีดิจิทัลและข้อมูลสารสนเทศในการวางแผนกลยุทธ์การสร้างแบรนด์ และการพัฒนาธุรกิจอาหารเชิงสุขภาพได้						●			
	CLO4 จัดทำและนำเสนอ แผนธุรกิจอาหารเชิงสุขภาพอย่างเป็นระบบ โดยสื่อสารข้อมูลได้อย่างเหมาะสมและแสดงความรับผิดชอบต่อตามจรรยาบรรณวิชาชีพ							●	●	
01-071-203	อาหารว่างและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ	●	●					●	●	
	CLO1 อธิบาย หลักโภชนาการ ประเภท และคุณลักษณะของอาหารว่างและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพที่เหมาะสมกับผู้บริโภคแต่ละกลุ่มได้	●								
	CLO2 วางแผน และ จัดรายการ อาหารว่างและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพสำหรับโอกาสและกลุ่มผู้บริโภคที่แตกต่างกันได้ตามหลักโภชนาการ		●							
	CLO3 เลือก วัตถุดิบ และ เตรียม อาหารว่างและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพได้อย่างถูกต้องตามหลักโภชนาการ สุขาภิบาลอาหาร และความปลอดภัย	●							●	

รหัสวิชา	รายวิชา	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	PLO8	PLO9
	CLO4 ปฏิบัติ การจัดบริการ การจัดเสิร์ฟ และการนำเสนออาหารว่าง และเครื่องดื่มอย่างเป็นระบบ พร้อม สื่อสาร ข้อมูลทางโภชนาการเบื้องต้น แก่ผู้บริโภคได้อย่างเหมาะสม							●	●	
2. กลุ่มวิชาชีพบังคับ										
01-074-106	โภชนาการในวัยต่าง ๆ	●		●		●				
	CLO1 อธิบายการเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยา ความต้องการพลังงาน และสารอาหารของมนุษย์ในแต่ละช่วงวัยได้อย่างถูกต้อง			●						
	CLO2 วิเคราะห์ปัจจัยและสาเหตุของปัญหาภาวะทุพโภชนาการ ที่พบในแต่ละช่วงวัยได้					●				
	CLO3 วางแผนการจัดอาหารและเลือกอาหารที่เหมาะสมตามความต้องการ ทางโภชนาการของบุคคลในแต่ละช่วงวัยได้			●						
	CLO4 ประยุกต์ใช้หลักโภชนาการในการแนะนำการบริโภคอาหารและการส่งเสริม สุขภาพสำหรับบุคคลในแต่ละช่วงวัยได้อย่างเหมาะสม	●				●				
01-072-101	สุขาภิบาลและความปลอดภัยในงานอาหาร	●					●	●	●	
	CLO1 อธิบายหลักการสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยอาหาร	●								
	CLO2 เลือกและปฏิบัติการจัดการอาหารตามหลักสุขาภิบาล	●								
	CLO3 ใช้ข้อมูลวิชาการ กฎหมายอาหาร และข้อมูลดิจิทัลเพื่อประเมินความเสี่ยง เบื้องต้น						●			

รหัสวิชา	รายวิชา	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	PLO8	PLO9
	CLO4 สื่อสารและแสดงออกถึงความรับผิดชอบและจริยธรรมด้านความปลอดภัยอาหาร							●	●	
01-073-202	สรีรวิทยามนุษย์และกายวิภาคศาสตร์			●	●	●				
	CLO1 อธิบายโครงสร้าง สัณฐานวิทยา และความสัมพันธ์ของอวัยวะและระบบต่าง ๆ ของร่างกายมนุษย์ได้อย่างถูกต้อง				●					
	CLO2 อธิบายหน้าที่และกลไกการทำงานของเซลล์ เนื้อเยื่อ และระบบต่าง ๆ ของร่างกายมนุษย์ รวมทั้งกระบวนการรักษาสสมดุลของร่างกายได้				●					
	CLO3 เชื่อมโยงความสัมพันธ์ระหว่างโครงสร้างและหน้าที่ของอวัยวะในแต่ละระบบกับภาวะสุขภาพและภาวะโภชนาการของมนุษย์ได้			●	●					
	CLO4 ประยุกต์ความรู้ด้านกายวิภาคศาสตร์และสรีรวิทยาในการอธิบายผลกระทบของการเปลี่ยนแปลงการทำงานของระบบต่าง ๆ ต่อการดูแลด้านโภชนาการและการกำหนดอาหารเบื้องต้นได้			●	●	●				
01-073-203	หลักการกำหนดอาหารสำหรับโภชนศาสตร์สุขภาพ	●		●	●		●			
	CLO1 อธิบายหลักการพื้นฐานทางโภชนาการ หลักการกำหนดอาหารและระบบบริการอาหารในโรงพยาบาลได้	●		●						
	CLO2 วิเคราะห์ความต้องการพลังงานและสารอาหารของบุคคลปกติและผู้ที่มีภาวะทุพโภชนาการโดยใช้หลักการทางโภชนาการได้			●	●					
	CLO3 ประยุกต์ใช้หลักการอาหารแลกเปลี่ยนและการดัดแปลงอาหารเพื่อจัดอาหารให้สอดคล้องกับภาวะสุขภาพและแผนการรักษาได้	●		●						

รหัสวิชา	รายวิชา	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	PLO8	PLO9
	CLO4 ใช้โปรแกรม INMUCAL-Nutrients ในการวิเคราะห์และประเมินคุณค่าทางโภชนาการของอาหารในบริบทงานบริการอาหารโรงพยาบาลได้			●			●			
01-072-102	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหารและการแปรรูป	●	●				●		●	●
	CLO1 อธิบายความสัมพันธ์ระหว่างวิทยาศาสตร์การอาหาร องค์ประกอบอาหาร และคุณสมบัติทางเคมีและกายภาพของวัตถุดิบอาหารที่มีผลต่อคุณค่าทางโภชนาการและการประกอบอาหารได้	●								
	CLO2 อธิบายและประยุกต์ใช้หลักการทางวิทยาศาสตร์การอาหารในการควบคุมการเปลี่ยนแปลง การเสื่อมเสีย และการเก็บรักษาอาหารได้อย่างเหมาะสม	●	●							
	CLO3 วิเคราะห์ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพอาหาร และเลือกใช้เทคโนโลยีการแปรรูป การบรรจุภัณฑ์ และการควบคุมคุณภาพอาหารได้อย่างเหมาะสม		●				●			
	CLO4 ปฏิบัติการประเมินคุณภาพอาหารและการวิเคราะห์ทางประสาทสัมผัส พร้อมทั้ง สื่อสารผลการประเมินได้อย่างถูกต้องตามหลักวิชาการและจรรยาบรรณ								●	●
01-074-207	การบริการอาหารและโภชนาการในโรงพยาบาล	●	●	●					●	●
	CLO1 อธิบายหลักการและโครงสร้างระบบบริการอาหารในโรงพยาบาล ตามมาตรฐานโภชนาการ สุขภาพอาหาร และความปลอดภัยอาหารได้	●								●
	CLO2 วิเคราะห์กระบวนการจัดการระบบบริการอาหารในโรงพยาบาลตั้งแต่การจัดซื้อ การผลิตอาหาร จนถึงบริการผู้ป่วยและบุคลากรได้		●							
	CLO3 ประยุกต์ใช้หลักโภชนาการและมาตรฐานบริการอาหารในการวางแผน และจัดการเมนูอาหารสำหรับผู้ป่วยและบุคลากรในโรงพยาบาลได้		●	●						

รหัสวิชา	รายวิชา	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	PLO8	PLO9
	CLO4 ปฏิบัติการควบคุมคุณภาพอาหารและความปลอดภัยอาหารในระบบบริการอาหารโรงพยาบาลตามมาตรฐานวิชาชีพได้	●							●	
01-073-204	วิทยาการกำหนดอาหารและโภชนาบำบัด			●	●	●				
	CLO1 อธิบายหลักการโภชนาบำบัดและความสัมพันธ์ระหว่างพยาธิสภาพของโรคกับความต้องการพลังงานและสารอาหารของผู้ป่วยโรคเฉียบพลันและโรคเรื้อรังได้อย่างถูกต้อง			●	●					
	CLO2 คำนวณความต้องการพลังงาน สารอาหาร และแลกเปลี่ยนอาหาร สำหรับผู้ป่วยในภาวะและโรคต่าง ๆ ได้อย่างเหมาะสม			●						
	CLO3 วิเคราะห์ข้อมูลด้านสุขภาพ ข้อมูลทางโภชนาการ และข้อมูลที่เกี่ยวข้องของผู้ป่วย เพื่อสนับสนุนการกำหนดอาหารและการให้โภชนาบำบัดได้อย่างเหมาะสม			●	●					
	CLO4 วางแผนการกำหนดอาหารสำหรับผู้ป่วยโรคอ้วน โรคเบาหวาน โรคความดันโลหิตสูง โรคไต โรคหัวใจและหลอดเลือด โรคข้ออักเสบ โรคระบบทางเดินอาหาร โรคตับ และโรคตับอ่อนและถุงน้ำดี โดยคำนึงถึงภาวะโภชนาการและแนวทางการรักษา			●	●	●				
01-073-205	ชีวเคมีทางโภชนาการ				●	●	●	●		
	CLO1 อธิบายโครงสร้าง หน้าที่ และบทบาททางชีวเคมีของสารอาหารหลัก และสารอาหารที่ร่างกายต้องการปริมาณน้อยที่เกี่ยวข้องกับการทำงานของร่างกายมนุษย์ได้				●					

รหัสวิชา	รายวิชา	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	PLO8	PLO9
	CLO2 อธิบายกระบวนการย่อย การดูดซึม การขนส่ง และเมแทบอลิซึมของคาร์โบไฮเดรต ไขมัน โปรตีน วิตามิน และแร่ธาตุได้				•					
	CLO3 วิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างเมแทบอลิซึมของสารอาหาร การแสดงออกของยีน และการเกิดโรคที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการจากกรณีศึกษาได้				•	•				
	CLO4 ประยุกต์ใช้ข้อมูลวิชาการและเทคโนโลยีดิจิทัลในการสืบค้น วิเคราะห์ และนำเสนอข้อมูลด้านชีวเคมีทางโภชนาการได้อย่างถูกต้อง						•	•		
01-074-308	โภชนศาสตร์ชุมชนแบบบูรณาการ		•		•	•		•		•
	CLO1 อธิบายหลักการนิเวศวิทยาอาหาร สถานการณ์โภชนาการ และระบบบริการโภชนาการในระดับชุมชนได้				•					•
	CLO2 วิเคราะห์ปัญหาและปัจจัยกำหนดภาวะโภชนาการของประชากรในชุมชน จากข้อมูลการสำรวจและเฝ้าระวังทางโภชนาการได้				•	•				
	CLO3 วางแผนการดำเนินงานด้านโภชนาการชุมชนแบบบูรณาการเพื่อการส่งเสริมป้องกัน และแก้ไขปัญหาทางโภชนาการได้		•			•				
	CLO4 ประยุกต์ใช้กระบวนการถ่ายทอดความรู้และการพัฒนาคุณภาพอาหารในชุมชนเพื่อยกระดับภาวะโภชนาการของประชาชนได้					•		•		
01-074-311	วิธีวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร						•	•	•	
	CLO1 อธิบาย หลักการ กระบวนการ และรูปแบบการวิจัยทางด้านโภชนาการ และการกำหนดอาหาร รวมทั้งหลักการใช้สถิติในการวิจัยได้						•			

รหัสวิชา	รายวิชา	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	PLO8	PLO9
	CLO2 ใช้ การทบทวนวรรณกรรม การตั้งคำถามวิจัย สมมติฐาน และวัตถุประสงค์ การวิจัย เพื่อพัฒนาโครงร่างงานวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหารได้						•			
	CLO3 ประยุกต์ใช้ โปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติในการวิเคราะห์ แปลผล และนำเสนอข้อมูลวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหารได้อย่างเหมาะสม						•			
	CLO4 สื่อสาร และนำเสนอข้อเสนอโครงการวิจัยหรือผลการวิจัยทางโภชนาการ และการกำหนดอาหารได้อย่างถูกต้องตามหลักวิชาการและจรรยาบรรณการวิจัย							•	•	
01-073-411	การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ					•		•	•	
	CLO1 อธิบายหลักการจิตวิทยา ทฤษฎีการให้คำปรึกษา ทฤษฎีการปรับเปลี่ยน พฤติกรรม และแนวคิดการสัมภาษณ์เพื่อเสริมสร้างแรงจูงใจที่เกี่ยวข้องกับการให้คำปรึกษาทางโภชนาการได้					•				
	CLO2 ใช้ทักษะการสื่อสารและเทคนิคการให้คำปรึกษาทางโภชนาการ สำหรับบุคคลและกลุ่มได้อย่างเหมาะสมกับบริบทของผู้รับบริการ					•		•		
	CLO3 วิเคราะห์ปัจจัยด้านพฤติกรรมการบริโภค ความพร้อมในการเปลี่ยนแปลง พฤติกรรม และความต้องการของผู้รับบริการ เพื่อวางแผนการให้คำปรึกษา และโภชนศึกษาได้					•				
	CLO4 ดำเนินการให้คำปรึกษาทางโภชนาการและพัฒนาสื่อโภชนศึกษา โดยคำนึงถึงจริยธรรมวิชาชีพ ความแตกต่างของผู้รับบริการ และการสื่อสารอย่างเหมาะสมได้					•			•	

รหัสวิชา	รายวิชา	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	PLO8	PLO9
01-073-306	การประเมินทางโภชนาการ				●	●				
	CLO1 อธิบายหลักการ องค์ประกอบ เครื่องมือ และวิธีการประเมินภาวะโภชนาการของบุคคล ครอบคลุม และชุมชนได้อย่างถูกต้อง				●					
	CLO2 ใช้เครื่องมือและเทคนิคที่เหมาะสมในการคัดกรองและประเมินภาวะโภชนาการ รวมทั้งรวบรวมข้อมูลด้านมานุษยวิทยา ชีวเคมี คลินิก และการบริโภคอาหารได้				●					
	CLO3 วิเคราะห์และแปลผลข้อมูลการประเมินภาวะโภชนาการ รวมทั้งปัจจัยที่มีผลต่อภาวะโภชนาการของผู้รับบริการหรือผู้ป่วยได้				●					
	CLO4 ประเมินและวินิจฉัยภาวะโภชนาการของผู้รับบริการหรือผู้ป่วย พร้อมประยุกต์ใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อการเฝ้าระวังและติดตามภาวะโภชนาการได้				●	●				
01-073-307	เวชศาสตร์ทางโภชนาการ			●	●		●			
	CLO1 อธิบายบทบาท เมแทบอลิซึม และผลของน้ำ เกลือแร่ และวิตามินที่มีต่อภาวะโภชนาการ สุขภาพ และการทำงานของระบบต่าง ๆ ของร่างกายได้อย่างถูกต้อง			●	●					
	CLO2 วิเคราะห์ความสัมพันธ์ของพยาธิสภาพ พืชวิทยา เภสัชวิทยาทางโภชนาการ และโภชนพันธุศาสตร์ที่มีผลต่อภาวะโภชนาการและความต้องการสารอาหารของบุคคลได้			●	●					

รหัสวิชา	รายวิชา	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	PLO8	PLO9
	CLO3 วิเคราะห์ข้อมูลด้านสุขภาพและภาวะโภชนาการที่เกี่ยวข้องกับความผิดปกติของสารอาหารรอง การไ้ยา สารพิษ และปัจจัยทางพันธุกรรม เพื่อสนับสนุนการดูแลทางโภชนาการได้อย่างเหมาะสม			●	●					
	CLO4 ประยุกต์ใช้ความรู้ด้านสารอาหารรอง พยาธิวิทยา พิษวิทยา เภสัชวิทยาทางโภชนาการ และโภชนพันธุศาสตร์ในการกำหนดแนวทางการดูแลด้านโภชนาการตามกรณีศึกษาได้อย่างเหมาะสม			●	●		●			
01-074-412	การวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร				●		●	●	●	●
	CLO1 ปฏิบัติการวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร โดยเก็บรวบรวมข้อมูลตามระเบียบวิธีวิจัยและหลักจริยธรรมการวิจัยภายใต้การกำกับของอาจารย์ที่ปรึกษา								●	●
	CLO2 วิเคราะห์ข้อมูลวิจัย ทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร และสรุปผลการวิจัยได้อย่างถูกต้องตามหลักวิชาการ				●		●			
	CLO3 ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัล โปรแกรมสำเร็จรูป หรือปัญญาประดิษฐ์ เพื่อสนับสนุนการวิเคราะห์ข้อมูลและการจัดทำรายงานวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร						●			
	CLO4 นำเสนอและสื่อสารผลการวิจัย ทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร ด้วยวาจาและลายลักษณ์อักษร โดยคำนึงถึงจริยธรรมและจรรยาบรรณทางวิชาชีพ							●	●	

รหัสวิชา	รายวิชา	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	PLO8	PLO9
01-073-308	โภชนาการในเวชปฏิบัติ			●	●	●		●		
	CLO1 อธิบายคำศัพท์ทางการแพทย์และโภชนาการ กระบวนการดูแลทางโภชนาการ และหลักการโภชนบำบัดทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วยโรคต่าง ๆ ได้อย่างถูกต้อง			●	●					
	CLO2 ใช้แบบคัดกรอง เครื่องมือประเมินภาวะโภชนาการ และบันทึกข้อมูลทางโภชนาการของผู้ป่วยได้อย่างถูกต้องตามกระบวนการดูแลทางโภชนาการ				●			●		
	CLO3 วิเคราะห์ข้อมูลทางคลินิก ภาวะโภชนาการ และปัจจัยที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งปฏิกริยาระหว่างยาและอาหาร เพื่อสนับสนุนการวางแผนการดูแลทางโภชนาการได้			●	●					
	CLO4 ประยุกต์กระบวนการดูแลทางโภชนาการในการวางแผนโภชนบำบัดเบื้องต้นสำหรับผู้ป่วยโรคเฉียบพลันและเรื้อรังได้อย่างเหมาะสม			●		●				
01-073-410	โภชนบำบัดทางการแพทย์			●	●	●				
	CLO1 วิเคราะห์พยาธิสภาพ ภาวะโภชนาการ และความต้องการสารอาหารของผู้ป่วยโรคเฉียบพลันและเรื้อรังที่มีความซับซ้อนได้				●					
	CLO2 วางแผนการกำหนดอาหารและโภชนบำบัดทางการแพทย์ให้สอดคล้องกับภาวะโรค ภาวะโภชนาการ และเป้าหมายการรักษาของผู้ป่วยได้อย่างเหมาะสม			●						
	CLO3 ประเมินและติดตามผลการให้โภชนบำบัดทางการแพทย์จากข้อมูลทางคลินิก ข้อมูลชีวเคมี และผลลัพธ์ด้านโภชนาการของผู้ป่วยได้				●	●				

รหัสวิชา	รายวิชา	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	PLO8	PLO9
	CLO4 วิเคราะห์และนำเสนอกรณีศึกษาด้านโภชนาการบำบัดทางการแพทย์ พร้อมเสนอแนวทางการดูแลด้านโภชนาการโดยอ้างอิงหลักฐานเชิงประจักษ์ได้					●				
01-074-310	กฎหมายและจรรยาบรรณวิชาชีพนักกำหนดอาหาร			●	●				●	●
	CLO1 อธิบายกฎหมาย ข้อบังคับ และจรรยาบรรณวิชาชีพที่เกี่ยวข้องกับการประกอบวิชาชีพนักกำหนดอาหารได้								●	●
	CLO2 วิเคราะห์กรณีศึกษาและสถานการณ์จำลองที่เกี่ยวข้องกับประเด็นทางกฎหมายและจริยธรรมในวิชาชีพได้				●				●	
	CLO3 ประยุกต์ใช้หลักจรรยาบรรณและข้อกำหนดในการตัดสินใจเชิงวิชาชีพด้านโภชนาการและการกำหนดอาหารได้			●	●				●	
	CLO4 แสดงพฤติกรรมการทำงานที่สอดคล้องกับจริยธรรมวิชาชีพ ความรับผิดชอบ และความปลอดภัยของผู้รับบริการได้								●	
01-073-309	โภชนศาสตร์คลินิกและการกำหนดอาหาร			●	●					●
	CLO1 วิเคราะห์ข้อมูลทางคลินิก ข้อมูลภาวะโภชนาการ และข้อมูลที่เกี่ยวข้องของผู้ป่วย เพื่อสนับสนุนการวางแผนการดูแลทางโภชนาการได้อย่างเหมาะสม			●						
	CLO2 วางแผนการกำหนดอาหารและโภชนาการบำบัดสำหรับผู้ป่วยในภาวะต่าง ๆ รวมทั้งการให้อาหารทางระบบทางเดินอาหาร การให้อาหารทางสายให้อาหาร และการให้โภชนาการบำบัดทางหลอดเลือดดำตามกรณีศึกษาได้อย่างเหมาะสม			●	●					●
	CLO3 ให้คำแนะนำและสื่อสารข้อมูลด้านโภชนาการแก่ผู้ป่วยหรือผู้รับบริการตามกระบวนการดูแลทางโภชนาการคลินิกได้อย่างเหมาะสม			●	●					

รหัสวิชา	รายวิชา	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	PLO8	PLO9
	CLO4 วิเคราะห์และเลือกใช้ผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์และแนวทางโภชนบำบัดให้สอดคล้องกับภาวะโรคและความต้องการของผู้ป่วยได้อย่างเหมาะสม			●						●
01-074-309	ภาษาอังกฤษเพื่องานโภชนาการและการกำหนดอาหาร					●		●	●	
	CLO1 อธิบายและใช้คำศัพท์เฉพาะทาง สำนวน และโครงสร้างภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับงานโภชนาการและการกำหนดอาหารได้อย่างถูกต้อง							●		
	CLO2 แปล สรุป และถ่ายทอดข้อมูลทางโภชนาการจากเอกสารภาษาอังกฤษเป็นภาษาไทย หรือจากภาษาไทยเป็นภาษาอังกฤษได้อย่างเหมาะสม							●		
	CLO3 สื่อสารภาษาอังกฤษในการสัมภาษณ์ทางโภชนาการ การอธิบายรายการอาหาร และการให้คำแนะนำด้านโภชนาการแก่ผู้รับบริการได้อย่างเหมาะสม					●		●		
	CLO4 จัดทำรายงาน บันทึกข้อมูลทางโภชนาการ และสื่อสารภาษาอังกฤษร่วมกับบุคลากรสหสาขาวิชาชีพด้านสุขภาพได้อย่างถูกต้องและเหมาะสมตามจริยธรรมวิชาชีพ							●	●	
01-075-201	การเตรียมความพร้อมการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ						●	●	●	●
	CLO1 อธิบายหลักการ แนวคิด กระบวนการ และขั้นตอนของการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ รวมทั้งข้อกำหนดด้านความปลอดภัยและจรรยาบรรณในการปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้อง								●	●
	CLO2 ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูล จัดเตรียมเอกสารสมรรถนะและพัฒนาประวัติส่วนบุคคลเพื่อเตรียมความพร้อมสู่การฝึกประสบการณ์วิชาชีพได้อย่างเหมาะสม						●			●

รหัสวิชา	รายวิชา	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	PLO8	PLO9
	CLO3 สื่อสารและนำเสนอข้อมูลด้วยวาจาและลายลักษณ์อักษร รวมทั้งจัดทำรายงานทางวิชาการเบื้องต้นได้อย่างถูกต้องและเหมาะสมกับบริบทวิชาชีพ							●		
	CLO4 แสดงออกถึงความรับผิดชอบ คุณธรรม จริยธรรม บุคลิกภาพที่เหมาะสม มนุษยสัมพันธ์ที่ดี และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นในการเตรียมความพร้อมสู่การปฏิบัติงานวิชาชีพได้							●	●	●
01-075-202	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร 1	●	●					●	●	●
	CLO1 ปฏิบัติงานเบื้องต้นด้านบริการอาหารและโภชนาการตามหลักความปลอดภัยอาหาร	●							●	●
	CLO2 ปฏิบัติงานด้านการบริหารจัดการบริการอาหารและโภชนาการ		●							●
	CLO3 สื่อสารและทำงานร่วมกับบุคลากรสุขภาพและผู้รับบริการ							●	●	●
	CLO4 จัดทำรายงาน นำเสนอผลการเรียนรู้ และพัฒนาดตนเองจากการฝึกประสบการณ์							●	●	●
01-075-303	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร 2		●	●	●	●		●	●	●
	CLO1 ปฏิบัติงานด้านโภชนาการและการกำหนดอาหารในงานโภชนาการคลินิก งานโภชนาการชุมชน และงานบริการอาหารของสถานพยาบาลหรือหน่วยงานสุขภาพได้ตามมาตรฐานและขอบเขตที่ได้รับมอบหมาย		●	●		●				●
	CLO2 ใช้ข้อมูลด้านภาวะโภชนาการและข้อมูลสุขภาพของผู้รับบริการ เพื่อสนับสนุนการกำหนดอาหาร การให้โภชนาบำบัด และการส่งเสริมภาวะโภชนาการภายใต้การกำกับดูแลของผู้ปฏิบัติงานวิชาชีพ			●	●	●				●

รหัสวิชา	รายวิชา	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	PLO8	PLO9
	CLO3 สื่อสารและทำงานร่วมกับนักกำหนดอาหาร นักโภชนาการ บุคลากรสุขภาพ ผู้รับบริการ ครอบครัว และชุมชนได้อย่างเหมาะสมตามบทบาทหน้าที่ และจรรยาบรรณวิชาชีพ					●		●	●	●
	CLO4 จัดทำรายงานและนำเสนอผลการเรียนรู้จากการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ พร้อมแสดงความรับผิดชอบ คุณธรรม จริยธรรม และการพัฒนาตนเองจากการ ปฏิบัติงานในสถานการณ์จริง							●	●	●
01-075-404	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร 3							●	●	●
	CLO1 ปฏิบัติงานด้านโภชนาการและการกำหนดอาหารในสถานประกอบการได้ ตามมาตรฐานวิชาชีพ กฎระเบียบ และบริบทของหน่วยงาน ภายใต้สถานการณ์จริง									●
	CLO2 สื่อสารข้อมูลและประสานความร่วมมือกับผู้รับบริการ ผู้ป่วย บุคลากร สุขภาพ และผู้เกี่ยวข้องในการปฏิบัติงานด้านโภชนาการและการกำหนดอาหารได้ อย่างเหมาะสม							●	●	●
	CLO3 แสดงออกถึงคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณวิชาชีพ ความรับผิดชอบ บุคลิกภาพที่เหมาะสม และการรักษาความลับของผู้รับบริการในการปฏิบัติงาน								●	●
	CLO4 จัดทำรายงานฉบับสมบูรณ์ นำเสนอผลการปฏิบัติงาน และประยุกต์ใช้ข้อมูล จากประสบการณ์การทำงานเพื่อพัฒนาตนเองและการปฏิบัติงานวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง							●		●

รหัสวิชา	รายวิชา	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	PLO8	PLO9
3. กลุ่มวิชาชีพเลือก										
01-074-001	การสื่อสารเพื่องานโภชนาการและการกำหนดอาหาร					●		●	●	
	CLO1 วิเคราะห์และประเมินสารสนเทศด้านโภชนาการและการกำหนดอาหารจากแหล่งข้อมูลต่าง ๆ โดยใช้หลักการฟัง การอ่าน และการคิดอย่างมีวิจารณญาณได้					●				
	CLO2 ใช้หลักการและทฤษฎีการสื่อสารในการวางแผนและนำเสนอข้อมูลด้านโภชนาการและการกำหนดอาหารให้เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมายได้							●		
	CLO3 ใช้ทักษะการสัมภาษณ์ การพูดเพื่อให้คำปรึกษา การโน้มน้าวใจ และการสร้างแรงจูงใจเพื่อส่งเสริมพฤติกรรมสุขภาพด้านโภชนาการได้อย่างเหมาะสม					●		●		
	CLO4 สื่อสารข้อมูลด้านโภชนาการโดยใช้เทคโนโลยีดิจิทัล ภายใต้หลักจริยธรรมจรรยาบรรณวิชาชีพ และความรับผิดชอบต่อสังคมได้							●	●	
01-074-002	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและนวัตกรรมอาหารฟังก์ชัน	●			●	●	●	●	●	
	CLO1 อธิบาย บทบาท หน้าที่ คุณค่าทางโภชนาการ ผลต่อสุขภาพ และข้อควรระวังของผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร โภชนเภสัชภัณฑ์ และอาหารฟังก์ชันได้อย่างถูกต้องตามหลักวิชาการ	●								
	CLO2 วิเคราะห์ หลักฐานเชิงวิทยาศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับประสิทธิผล ความปลอดภัย และผลข้างเคียงของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและอาหารฟังก์ชันได้				●		●			

รหัสวิชา	รายวิชา	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	PLO8	PLO9
	CLO3 ประยุกต์ใช้ ข้อมูลวิชาการ เทคโนโลยีดิจิทัล หรือปัญญาประดิษฐ์ในการสืบค้น ประเมิน และนำเสนอข้อมูลด้านผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและนวัตกรรมอาหารฟังก์ชัน						•	•		
	CLO4 สื่อสาร และให้ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและอาหารฟังก์ชันแก่ผู้บริโภค โดยคำนึงถึงหลักจริยธรรม กฎหมาย และความปลอดภัยของผู้บริโภคได้					•		•	•	
01-074-004	โภชนศาสตร์สำหรับผู้สูงอายุ			•	•	•				•
	CLO1 อธิบายการเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยา สังคม และสิ่งแวดล้อมที่มีผลต่อภาวะโภชนาการของผู้สูงอายุได้				•					•
	CLO2 วิเคราะห์ภาวะโภชนาการและปัญหาโภชนาการที่พบบ่อยในผู้สูงอายุได้				•	•				
	CLO3 วางแผนการให้โภชนบำบัดและการจัดอาหารที่เหมาะสมสำหรับผู้สูงอายุทั้งในภาวะปกติและภาวะเจ็บป่วยได้			•	•					
	CLO4 ประยุกต์ใช้แนวทางการส่งเสริม ป้องกัน และฟื้นฟูสุขภาพด้านโภชนาการสำหรับผู้สูงอายุได้			•		•				
01-074-005	อาหารทางเลือกเพื่อสุขภาพ	•				•	•	•		
	CLO1 อธิบายแนวคิด หลักการ และลักษณะสำคัญของอาหารทางเลือกเพื่อสุขภาพประเภทต่าง ๆ ได้อย่างถูกต้องตามหลักโภชนาการ	•				•				
	CLO2 วิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ สารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ และสารพฤกษเคมีในอาหารทางเลือกที่มีผลต่อการส่งเสริมสุขภาพและการป้องกันโรค					•	•			

รหัสวิชา	รายวิชา	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	PLO8	PLO9
	CLO3 ประกอบอาหารและเครื่องดื่มทางเลือกเพื่อสุขภาพตามหลักโภชนาการ ความปลอดภัยอาหาร และสุขาภิบาลอาหารได้อย่างเหมาะสม	●								
	CLO4 สื่อสารและนำเสนอข้อมูลเกี่ยวกับอาหารทางเลือกเพื่อสุขภาพ โดยประยุกต์ใช้ข้อมูลวิชาการและเทคโนโลยีดิจิทัลได้อย่างเหมาะสม					●	●	●		
01-074-013	โภชนาการกีฬา		●	●		●	●	●		
	CLO1 อธิบาย บทบาทและหน้าที่ของพลังงาน สารอาหาร และความต้องการ สารอาหารที่เกี่ยวข้องกับการออกกำลังกายและการเล่นกีฬาได้อย่างถูกต้อง						●			
	CLO2 วางแผน โปรแกรมอาหารและการบริโภคสารอาหารสำหรับการออกกำลังกาย การแข่งขันกีฬา และการควบคุมน้ำหนักในบุคคลทั่วไปและนักกีฬาได้		●	●						
	CLO3 วิเคราะห์ ความเหมาะสมของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและอาหารเสริม สำหรับนักกีฬา โดยอ้างอิงหลักฐานทางวิชาการและความปลอดภัยต่อสุขภาพได้						●			
	CLO4 สื่อสาร ข้อมูลและคำแนะนำด้านโภชนาการกีฬาแก่บุคคล หรือกลุ่มเป้าหมายได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม					●		●		
01-073-001	โภชนาการสาธารณสุข				●		●		●	●
	CLO1 อธิบายแนวคิดและบทบาทของโภชนาการสาธารณสุขในการส่งเสริมสุขภาพ และการป้องกันปัญหาโภชนาการของประเทศ				●					●
	CLO2 วิเคราะห์ปัจจัยสิ่งแวดล้อมด้านกายภาพ ชีวภาพ จิตวิทยาสังคม และวัฒนธรรมที่มีผลต่อพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารและภาวะโภชนาการ ของประชาชน				●				●	

รหัสวิชา	รายวิชา	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	PLO8	PLO9
	CLO3 ประเมินสถานการณ์ ปัญหาโภชนาการ และโรคที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการ ในระดับบุคคล ครอบครัว และชุมชน โดยใช้ข้อมูลและเครื่องมือทางสาธารณสุข				●				●	●
	CLO4 ออกแบบและดำเนินกิจกรรมหรือโครงการส่งเสริมสุขภาพด้านอาหาร และโภชนาการที่เหมาะสมกับบริบทของชุมชนและมีความยั่งยืน						●		●	●

3. การวิเคราะห์ความสอดคล้องระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรกับวิธีการจัดการเรียนการสอนและวิธีการประเมินผล

PLOs	สรุปรายวิชาที่ผลักดัน PLO	วิธีการจัดการเรียนการสอน	วิธีการประเมินผล	เกณฑ์การประเมิน
PLO1 ประกอบอาหารได้ อย่างถูกต้องตามหลักโภชนาการ โภชนบำบัด และความปลอดภัย อาหาร	กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ 01-071-101 โภชนาการเพื่อชีวิตที่ดี 01-071-203 อาหารว่างและเครื่องดื่ม เพื่อสุขภาพ กลุ่มวิชาชีพบังคับ 01-071-101 หลักการประกอบอาหาร เพื่อโภชนาการ 01-072-102 วิทยาศาสตร์ การประกอบอาหารและการแปรรูป 01-073-203 หลักการกำหนดอาหาร สำหรับโภชนศาสตร์สุขภาพ 01-074-106 โภชนาการในวัยต่าง ๆ กลุ่มวิชาชีพเลือก 01-074-004 อาหารทางเลือก เพื่อสุขภาพ	- บรรยายเชิงประยุกต์เกี่ยวกับ หลักการประกอบอาหาร หลักโภชนาการ โภชนบำบัด และ หลักสุขาภิบาลอาหาร พร้อมเชื่อมโยงกับมาตรฐานวิชาชีพ นักกำหนดอาหาร - จัดการเรียนรู้แบบใช้กรณีศึกษา เพื่อวิเคราะห์และเลือกวิธีการ ประกอบอาหารที่เหมาะสมกับ บุคคลปกติและผู้ป่วยในแต่ละภาวะ - ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร เพื่อสุขภาพ โดยใช้หลักสุขาภิบาล ความปลอดภัยอาหาร และ การควบคุมคุณภาพอาหาร ตลอดกระบวนการผลิต - ฝึกคำนวณคุณค่าทางโภชนาการ การดัดแปลงสูตรอาหาร และ การวิเคราะห์คุณภาพอาหาร ด้วยเครื่องมือและโปรแกรม ที่เกี่ยวข้อง	- การทดสอบย่อย - การประเมินระหว่างเรียนและ การสอบปลายภาค - แบบฝึกหัดและใบงาน การวิเคราะห์คุณค่า ทางโภชนาการและการประกอบ อาหาร - รายงานปฏิบัติการประกอบ อาหารและการทดลอง - การประเมินทักษะการปฏิบัติ ในห้องปฏิบัติการประกอบ อาหาร - การนำเสนอผลงานและ อภิปรายผล - การประเมินการมีส่วนร่วม ความรับผิดชอบ และการปฏิบัติ ตามหลักสุขาภิบาลและ ความปลอดภัยอาหาร	- ผลการประเมินจากการทดสอบ ย่อย การประเมินระหว่างเรียน และการสอบปลายภาค ในส่วนของความรู้ด้านโภชนาการ การประกอบอาหาร และ ความปลอดภัยอาหาร ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 60 - ผลการประเมินจากแบบฝึกหัด รายงานปฏิบัติการ และ การวิเคราะห์คุณค่าทาง โภชนาการ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 - ผู้เรียนสามารถประกอบอาหาร และดัดแปลงอาหารได้ถูกต้อง ตามหลักโภชนาการ โภชนบำบัด สุขาภิบาล และความปลอดภัย อาหาร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 - ผลการประเมินด้าน การปฏิบัติงานในห้องปฏิบัติการ ผู้เรียนต้องปฏิบัติตามมาตรฐาน

PLOs	สรุปรายวิชาที่ผลักดัน PLO	วิธีการจัดการเรียนการสอน	วิธีการประเมินผล	เกณฑ์การประเมิน
		- มอบหมายรายงานปฏิบัติการ ใบงาน หรือชิ้นงานด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ - นำเสนอผลงาน พร้อมอภิปราย และสะท้อนผลการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง		ด้านสุขาภิบาล ความปลอดภัยอาหาร และการใช้เครื่องมืออย่างถูกต้อง จึงถือว่าผ่านรายวิชา
PLO2 วางแผนและจัดการระบบบริการอาหาร โภชนาการ และการจัดเลี้ยงในองค์กรได้อย่างปลอดภัย มีคุณภาพ และเหมาะสมกับบริบทของผู้รับบริการ	กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ 01-000-103 ศิลปะการประกอบอาหารเบื้องต้น 01-071-202 การเป็นผู้ประกอบการ และการจัดการธุรกิจอาหารเชิงสุขภาพ 01-071-203 อาหารว่างและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ กลุ่มวิชาชีพบังคับ 01-072-101 สุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหาร 01-074-207 การบริการอาหารและโภชนาการในโรงพยาบาล	- บรรยายเชิงประยุกต์เกี่ยวกับหลักการบริหารจัดการระบบบริการอาหาร การจัดการโภชนาการ และการจัดเลี้ยงในสถานพยาบาลและองค์กร โดยเชื่อมโยงกับมาตรฐานวิชาชีพและระบบคุณภาพอาหาร - จัดการเรียนรู้โดยใช้กรณีศึกษาเพื่อวิเคราะห์และออกแบบระบบบริการอาหารให้เหมาะสมกับบริบทของโรงพยาบาล ชุมชน และสถานประกอบการ - ฝึกปฏิบัติการวางแผนเมนู การคำนวณต้นทุน การจัดซื้อวัตถุดิบ การบริหารคลังอาหาร	- การทดสอบย่อย - การประเมินระหว่างเรียนและการสอบปลายภาค - แบบฝึกหัดการวางแผนระบบบริการอาหารและการจัดการต้นทุนอาหาร - รายงานปฏิบัติการและรายงานวิเคราะห์ระบบบริการอาหาร - การประเมินทักษะการวางแผนและการบริหารจัดการในห้องปฏิบัติการ - การนำเสนอผลงานและการอภิปรายผล - การประเมินการมีส่วนร่วม ความรับผิดชอบ และ	- ผลการประเมินจากการทดสอบย่อย การประเมินระหว่างเรียน และการสอบปลายภาค - ในส่วนของความรู้ด้านการบริหารจัดการบริการอาหาร ระบบคุณภาพ และความปลอดภัยอาหาร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 - ผลการประเมินจากแบบฝึกหัดรายงานปฏิบัติการ และการวิเคราะห์ระบบบริการอาหาร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 - ผู้เรียนสามารถวางแผนและบริหารจัดการระบบบริการอาหาร การจัดเลี้ยง และการควบคุมคุณภาพได้อย่างเหมาะสม

PLOs	สรุปรายวิชาที่ผลักดัน PLO	วิธีการจัดการเรียนการสอน	วิธีการประเมินผล	เกณฑ์การประเมิน
		การควบคุมคุณภาพ และการจัดการความปลอดภัยอาหาร - ฝึกใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์หรือเทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อสนับสนุนการวางแผนและบริหารจัดการระบบบริการอาหาร - นำเสนอผลการวิเคราะห์และแนวทางการพัฒนาระบบบริการอาหาร พร้อมอภิปรายผลและสะท้อนการเรียนรู้	การทำงานเป็นทีม	ตามมาตรฐานวิชาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 - ผลการประเมินด้านทักษะการปฏิบัติงาน ผู้เรียนต้องปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลความปลอดภัยอาหาร และมาตรฐานการบริหารจัดการระบบบริการอาหาร จึงถือว่าผ่านรายวิชา
PLO3 วางแผนการกำหนดอาหารและอาหารเฉพาะโรค โดยคำนวณคุณค่าทางโภชนาการให้สอดคล้องกับแผนการรักษาและภาวะโภชนาการของผู้รับบริการ	กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ 01-071-101 โภชนาการเพื่อชีวิตที่ดี กลุ่มวิชาชีพบังคับ 01-073-202 สรีรวิทยามนุษย์และกายวิภาคศาสตร์ 01-073-203 หลักการกำหนดอาหารสำหรับโภชนศาสตร์สุขภาพ 01-073-204 วิทยาการกำหนดอาหารและโภชนบำบัด 01-073-205 ชีวเคมีทางโภชนาการ	- บรรยายเชิงประยุกต์เกี่ยวกับความรู้ด้านสรีรวิทยา ชีวเคมี โภชนศาสตร์คลินิก หลักการกำหนดอาหาร และโภชนบำบัด โดยเชื่อมโยงกับแนวทางการรักษาผู้ป่วยตามหลักฐานเชิงประจักษ์ - จัดการเรียนรู้ด้วยกรณีศึกษา เพื่อฝึกวิเคราะห์ข้อมูลทางคลินิก คำนวณความต้องการพลังงานและสารอาหาร และวางแผนอาหารเฉพาะโรค	- การทดสอบย่อย - การประเมินระหว่างเรียนและการสอบปลายภาค - แบบฝึกหัดและใบงาน - การคำนวณพลังงานและสารอาหาร - รายงานกรณีศึกษาและแผนการกำหนดอาหารเฉพาะโรค - การประเมินการใช้โปรแกรมคำนวณสารอาหารและ	- ผลการประเมินจากการทดสอบย่อย การประเมินระหว่างเรียนและการสอบปลายภาค ด้านหลักการกำหนดอาหารและโภชนบำบัด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 - ผลการประเมินจากแบบฝึกหัด รายงานกรณีศึกษา และการคำนวณสารอาหาร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

PLOs	สรุปรายวิชาที่ผลักดัน PLO	วิธีการจัดการเรียนการสอน	วิธีการประเมินผล	เกณฑ์การประเมิน
	01-073-307 เวชศาสตร์ทางโภชนาการ 01-073-309 โภชนศาสตร์คลินิกและการกำหนดอาหาร กลุ่มวิชาชีพเลือก 01-074-003 โภชนศาสตร์สำหรับผู้สูงอายุ	- ฝึกปฏิบัติการใช้โปรแกรมคำนวณสารอาหาร โปรแกรมกำหนดอาหาร และฐานข้อมูลโภชนาการ ในการวางแผนอาหาร สำหรับผู้รับบริการในภาวะต่าง ๆ - มอบหมายใบงาน รายงาน เกี่ยวกับการออกแบบอาหารเฉพาะโรคและการประเมินความเหมาะสมของแผนอาหาร - นำเสนอผลการวิเคราะห์กรณีศึกษา พร้อมอภิปรายเหตุผล ในการเลือกแนวทางกำหนดอาหาร	การกำหนดอาหาร - การนำเสนอและอภิปรายกรณีศึกษา	- ผู้เรียนสามารถวางแผนอาหารคำนวณสารอาหาร และออกแบบอาหารเฉพาะโรคได้สอดคล้องกับภาวะโภชนาการและแผนการรักษา ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 - ผลการประเมินจากการนำเสนอกรณีศึกษาด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 - ผู้เรียนสามารถใช้โปรแกรมและเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้อง ในการกำหนดอาหาร ได้อย่างถูกต้องตามมาตรฐานวิชาชีพ จึงถือว่าผ่านรายวิชา
PLO4 ประเมิน วินิจฉัย วิเคราะห์ และแปลผลข้อมูลภาวะโภชนาการของผู้รับบริการหรือผู้ป่วย เพื่อวางแผนการให้โภชนบำบัดได้อย่างเหมาะสม	กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ กลุ่มวิชาชีพบังคับ 01-073-205 ชีวเคมีทางโภชนาการ 01-073-306 การประเมินทางโภชนาการ	- บรรยายเชิงประยุกต์เกี่ยวกับหลักการประเมินภาวะโภชนาการ การวินิจฉัยทางโภชนาการ และกระบวนการดูแลทางโภชนาการ โดยเชื่อมโยงกับมาตรฐานวิชาชีพ นักกำหนดอาหาร	- การทดสอบย่อย - การประเมินระหว่างเรียนและการสอบปลายภาค - แบบฝึกหัดการประเมินภาวะโภชนาการและการวินิจฉัยทางโภชนาการ	- ผลการประเมินจากการทดสอบย่อย การประเมินระหว่างเรียน และการสอบปลายภาค ด้านการประเมิน วินิจฉัย และวิเคราะห์ภาวะโภชนาการ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

PLOs	สรุปรายวิชาที่ผลักดัน PLO	วิธีการจัดการเรียนการสอน	วิธีการประเมินผล	เกณฑ์การประเมิน
	01-073-307 เวชศาสตร์ทางโภชนาการ 01-073-308 โภชนาการในเวชปฏิบัติ 01-073-309 โภชนศาสตร์คลินิกและการกำหนดอาหาร 01-073-410 โภชนบำบัดทางการแพทย์ 01-073-411 การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ 01-074-309 ภาษาอังกฤษเพื่อนงานโภชนาการและการกำหนดอาหาร 01-074-310 กฎหมายและจรรยาบรรณวิชาชีพนักกำหนดอาหาร กลุ่มวิชาชีพเลือก 01-074-002 ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและนวัตกรรมอาหารฟังก์ชัน 01-074-004 อาหารทางเลือกเพื่อสุขภาพ	- จัดการเรียนรู้ด้วยกรณีศึกษาเพื่อฝึกวิเคราะห์ข้อมูล ทางการแพทย์ ผลตรวจทางห้องปฏิบัติการ ประวัติการบริโภคอาหาร ข้อมูลด้านมานุษยวิทยา และข้อมูลชีวเคมีในการประเมินภาวะโภชนาการ - ฝึกปฏิบัติการใช้เครื่องมือประเมินภาวะโภชนาการ โปรแกรมคำนวณสารอาหาร ระบบเวชระเบียน และฐานข้อมูลทางคลินิกในการวิเคราะห์และแปลผลข้อมูลผู้ป่วย - ฝึกปฏิบัติการจัดทำกระบวนกรดูแลด้านโภชนาการจากสถานการณ์จำลองและผู้ป่วยจริง - มอบหมายรายงานกรณีศึกษา รายงานการประเมินภาวะโภชนาการด้านโภชนาการคลินิก - นำเสนอผลการวิเคราะห์	- รายงานกรณีศึกษาและรายงานการจัดทำกระบวนกรดูแลทางโภชนาการ - การประเมินทักษะการใช้เครื่องมือและโปรแกรมประเมินภาวะโภชนาการ - การประเมินงานวิจัยด้านโภชนาการคลินิก - การนำเสนอและอภิปรายผลการวิเคราะห์ผู้ป่วย	- ผลการประเมินจากแบบฝึกหัดรายงานกรณีศึกษา และการจัดทำกระบวนกรดูแลทางโภชนาการ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 - ผู้เรียนสามารถประเมินวิเคราะห์ แปลผล และวินิจฉัยภาวะโภชนาการได้อย่างถูกต้องตามมาตรฐานวิชาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 - ผลการประเมินจากการนำเสนอกรณีศึกษาและการวางแผนโภชนบำบัด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 - ผู้เรียนสามารถใช้เครื่องมือโปรแกรม และข้อมูลทางคลินิกได้อย่างเหมาะสม และปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ จึงถือว่าผ่านรายวิชา

PLOs	สรุปรายวิชาที่หลักดัน PLO	วิธีการจัดการเรียนการสอน	วิธีการประเมินผล	เกณฑ์การประเมิน
		พร้อมอภิปรายเหตุผลในการวินิจฉัย และวางแผนโภชนบำบัด		
PLO5 ให้คำปรึกษาทางโภชนาการ ติดตาม ประเมินผล ส่งเสริม และ ฟื้นฟูภาวะโภชนาการในระดับบุคคล รายกลุ่ม และชุมชนได้อย่างเหมาะสม	กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ กลุ่มวิชาชีพบังคับ 01-073-204 วิทยาการกำหนดอาหาร และโภชนบำบัด 01-073-306 การประเมินทาง โภชนาการ 01-073-309 โภชนศาสตร์คลินิกและ การกำหนดอาหาร 01-073-410 โภชนบำบัดทาง การแพทย์ 01-073-411 การให้คำปรึกษาทาง โภชนาการ 01-074-308 โภชนศาสตร์ชุมชนแบบ บูรณาการ 01-074-309 ภาษาอังกฤษเพื่องาน โภชนาการและการกำหนดอาหาร 01-074-310 กฎหมายและ จรรยาบรรณวิชาชีพนักกำหนดอาหาร	- บรรยายเชิงประยุกต์เกี่ยวกับ หลักการให้คำปรึกษาทางโภชนาการ การสื่อสาร การปรับเปลี่ยน พฤติกรรมสุขภาพ และการส่งเสริม สุขภาพตามหลักฐานเชิงประจักษ์ - จัดการเรียนรู้ด้วยสถานการณ์ จำลอง และการแสดงบทบาทสมมติ เพื่อฝึกทักษะการสัมภาษณ์ การให้คำปรึกษา และการสื่อสาร กับผู้รับบริการ ครอบครัว และ ทีมสหสาขาวิชาชีพ - ฝึกปฏิบัติการจัดทำแผนการ ให้คำปรึกษา การติดตามผล และ การประเมินผลการดูแล ทางโภชนาการทั้งในระดับบุคคล และชุมชน - จัดกิจกรรมบริการวิชาการหรือ โครงการส่งเสริมสุขภาพในชุมชน	- การทดสอบย่อย - การประเมินระหว่างเรียนและ การสอบปลายภาค - การประเมินการแสดงบทบาท สมมติและสถานการณ์จำลอง - รายงานกรณีศึกษาและ แผนการให้คำปรึกษา ทางโภชนาการ - การประเมินโครงการส่งเสริม สุขภาพและกิจกรรมบริการ วิชาการ - การประเมินทักษะการสื่อสาร การทำงานเป็นทีม และ การให้คำปรึกษา - การนำเสนอผลการดำเนินงาน	- ผลการประเมินจากการทดสอบ ย่อย การประเมินระหว่างเรียน และการสอบปลายภาค ด้านหลักการให้คำปรึกษาและ การส่งเสริมสุขภาพ ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 60 - ผลการประเมินจากการแสดง บทบาทสมมติ รายงานกรณีศึกษา และแผนการให้คำปรึกษา ไม่น้อย กว่าร้อยละ 60 - ผู้เรียนสามารถให้คำปรึกษา ติดตาม และประเมินผลการดูแล ทางโภชนาการได้อย่างเหมาะสม ตามมาตรฐานวิชาชีพ ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 60 - ผลการประเมินจากโครงการ บริการวิชาการหรือกิจกรรม ชุมชนที่แสดงผลลัพธ์การส่งเสริม สุขภาพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

PLOs	สรุปรายวิชาที่ผลักดัน PLO	วิธีการจัดการเรียนการสอน	วิธีการประเมินผล	เกณฑ์การประเมิน
	กลุ่มวิชาชีพเลือก 01-073-001 โภชนาการสาธารณสุข 01-074-001 การสื่อสารเพื่องาน โภชนาการและการกำหนดอาหาร 01-074-005 โภชนาการกีฬา	เพื่อฝึกการทำงานร่วมกับประชาชน และหน่วยงานภายนอก - มอบหมายกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้อง กับการให้คำปรึกษาและการฟื้นฟู ภาวะโภชนาการ - นำเสนอผลการดำเนินงาน พร้อมสะท้อนผลการเรียนรู้และ การพัฒนาทักษะวิชาชีพ		- ผู้เรียนมีจิตบริการ มีทักษะ การสื่อสาร และสามารถทำงาน ร่วมกับผู้รับบริการและ ทีมสหสาขาวิชาชีพได้ อย่างเหมาะสม จึงถือว่าผ่าน รายวิชา
PLO6 พัฒนาและสร้างสรรค์ เทคโนโลยีหรือนวัตกรรมทาง โภชนาการและการกำหนดอาหาร โดยใช้ข้อมูลวิชาการ เทคโนโลยี ดิจิทัล และปัญญาประดิษฐ์ เพื่อสนับสนุนการปฏิบัติงาน การวิจัย และการพัฒนาวิชาชีพ	กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ 01-000-102 เทคโนโลยีดิจิทัลและ ปัญญาประดิษฐ์เพื่องาน คหกรรมศาสตร์ กลุ่มวิชาชีพบังคับ 01-074-311 วิธีวิจัยทางโภชนาการ และการกำหนดอาหาร 01-074-412 การวิจัยทางโภชนาการ และการกำหนดอาหาร กลุ่มวิชาชีพเลือก 01-074-001 การสื่อสารเพื่องาน โภชนาการและการกำหนดอาหาร	- บรรยายเชิงประยุกต์เกี่ยวกับ การวิจัย นวัตกรรม เทคโนโลยี ดิจิทัล และปัญญาประดิษฐ์ สำหรับงานโภชนาการและ การกำหนดอาหาร โดยเชื่อมโยงกับ การปฏิบัติงานและมาตรฐานวิชาชีพ - จัดการเรียนรู้แบบ Project- based Learning เพื่อพัฒนา ผลิตภัณฑ์ นวัตกรรม หรือ ระบบสนับสนุนการปฏิบัติงาน ด้านโภชนาการและการกำหนด อาหาร	- การทดสอบย่อย - การประเมินระหว่างเรียนและ การสอบปลายภาค - แบบฝึกหัดการสืบค้นและ วิเคราะห์ข้อมูลวิชาการ - รายงานงานวิจัยนวัตกรรม - การประเมินการใช้โปรแกรม เทคโนโลยีดิจิทัล และ ปัญญาประดิษฐ์ใน การปฏิบัติงาน - การประเมินผลงานวิจัย ผลิตภัณฑ์ หรือนวัตกรรม	- ผลการประเมินจากการทดสอบ ย่อย การประเมินระหว่างเรียน และการสอบปลายภาค ด้านการวิจัย เทคโนโลยี และ นวัตกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 - ผลการประเมินจากแบบฝึกหัด รายงานวิจัย ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 - ผู้เรียนสามารถประยุกต์ใช้ข้อมูล วิชาการ เทคโนโลยีดิจิทัล และ ปัญญาประดิษฐ์ ในการพัฒนางาน ด้านโภชนาการได้อย่างเหมาะสม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

PLOs	สรุปรายวิชาที่ผลักดัน PLO	วิธีการจัดการเรียนการสอน	วิธีการประเมินผล	เกณฑ์การประเมิน
	01-074-002 ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร และนวัตกรรมอาหารฟังก์ชัน01-074- 003 โภชนศาสตร์สำหรับผู้สูงอายุ 01-074-004 อาหารทางเลือกเพื่อ สุขภาพ	- ฝึกใช้ฐานข้อมูลวิชาการ โปรแกรม วิเคราะห์ข้อมูล โปรแกรมคำนวณ สารอาหาร เครื่องมือดิจิทัล และ ปัญญาประดิษฐ์เพื่อสืบค้น วิเคราะห์ สังเคราะห์ และประยุกต์ใช้ข้อมูล ในการวิจัยและพัฒนานวัตกรรม - มอบหมายงานวิจัยนวัตกรรมที่ บูรณาการองค์ความรู้ด้านโภชนาการ เทคโนโลยี และการวิจัย - นำเสนอผลงานวิจัย ผลิตภัณฑ์ หรือนวัตกรรม พร้อมแลกเปลี่ยน ความคิดเห็นและรับข้อเสนอแนะ	- การนำเสนอและตอบข้อ ซักถาม	- ผลการประเมินจากผลงานวิจัย หรือนวัตกรรมที่แสดงถึงความคิด สร้างสรรค์และการประยุกต์ ใช้ได้จริง ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 - ผู้เรียนต้องปฏิบัติตามจริยธรรม การวิจัย การอ้างอิง และ จริยธรรมการใช้เทคโนโลยีและ ปัญญาประดิษฐ์ จึงถือว่าผ่าน รายวิชา
PLO7 สื่อสารข้อมูล ด้านโภชนาการ และการกำหนดอาหาร ทั้งภาษาไทย และภาษาอังกฤษวิชาชีพได้ อย่างชัดเจน ถูกต้อง และเหมาะสม ด้วยจิตบริการต่อผู้รับบริการหรือ ผู้ป่วย ครอบครัว ชุมชน และ ทีมสหสาขาวิชาชีพ	กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ 01-000-101 ทศนมิติงานคหกรรม ศาสตร์ 01-000-102 เทคโนโลยีดิจิทัลและ ปัญญาประดิษฐ์ เพื่องานคหกรรมศาสตร์ กลุ่มวิชาชีพบังคับ 01-073-306 การประเมินทาง โภชนาการ	- บรรยายเชิงประยุกต์เกี่ยวกับ หลักการสื่อสารทางวิชาชีพ การนำเสนอข้อมูล และการสื่อสาร ระหว่างวิชาชีพทั้งภาษาไทยและ ภาษาอังกฤษ - ฝึกปฏิบัติการนำเสนอรายงาน วิชาการ การอภิปรายกรณีศึกษา และการสื่อสารกับผู้รับบริการ ผ่านสถานการณ์จำลองและ	- การทดสอบย่อย - การประเมินระหว่างเรียนและ การสอบปลายภาค - การประเมินการนำเสนอ ผลงานทั้งภาษาไทยและ ภาษาอังกฤษ - รายงาน บทความ หรือ สื่อประชาสัมพันธ์ ด้านโภชนาการ	- ผลการประเมินจากการทดสอบ ย่อย การประเมินระหว่างเรียน และการสอบปลายภาค ด้านการสื่อสารและภาษาอังกฤษ วิชาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 - ผลการประเมินจากการนำเสนอ รายงาน และสื่อประชาสัมพันธ์ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 - ผู้เรียนสามารถสื่อสารข้อมูล

PLOs	สรุปรายวิชาที่ผลักดัน PLO	วิธีการจัดการเรียนการสอน	วิธีการประเมินผล	เกณฑ์การประเมิน
	01-073-307 เวชศาสตร์ทางโภชนาการ 01-073-308 โภชนาการในเวชปฏิบัติ 01-073-309 โภชนศาสตร์คลินิกและการกำหนดอาหาร 01-073-410 โภชนบำบัดทางการแพทย์ 01-074-309 ภาษาอังกฤษเพื่องานโภชนาการและการกำหนดอาหาร 01-074-310 กฎหมายและจรรยาบรรณวิชาชีพนักกำหนดอาหาร กลุ่มวิชาชีพเลือก 01-073-001 โภชนาการสาธารณสุข 01-074-001 การสื่อสารเพื่องานโภชนาการและการกำหนดอาหาร 01-074-002 ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและนวัตกรรมอาหารฟังก์ชัน 01-074-003 โภชนศาสตร์สำหรับผู้สูงอายุ 01-074-004 อาหารทางเลือกเพื่อสุขภาพ	การแสดงบทบาทสมมติ - จัดกิจกรรมการทำงานกลุ่มและการเรียนรู้แบบสหวิชาชีพ - มอบหมายรายงานภาษาอังกฤษ บทคัดย่อ การนำเสนอผลงาน และการจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ ด้านโภชนาการ - ส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีดิจิทัล และสื่อออนไลน์ในการสื่อสารทางวิชาชีพ	- การประเมินการแสดงบทบาทสมมติและการสื่อสารกับผู้รับบริการ - การประเมินการทำงานเป็นทีม และการสื่อสารกับทีมสหสาขาวิชาชีพ	ทางโภชนาการกับผู้รับบริการและทีมสหสาขาวิชาชีพได้อย่างถูกต้อง เหมาะสม และมีจิตบริการ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 - ผลการประเมินด้านการทำงานเป็นทีมและการสื่อสารระหว่างวิชาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

PLOs	สรุปรายวิชาที่ผลักดัน PLO	วิธีการจัดการเรียนการสอน	วิธีการประเมินผล	เกณฑ์การประเมิน
	01-074-005 โภชนาการกีฬา			
PLO8 แสดงออกถึงคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ กฎหมาย และมาตรฐานวิชาชีพ นักกำหนดอาหาร รวมทั้งมี บุคลิกภาพที่เหมาะสม เคารพศักดิ์ศรี ผู้รับบริการ และรักษาความลับและ ข้อมูลสุขภาพของผู้รับบริการ	กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ 01-000-101 ทัศนมิติงานคหกรรม ศาสตร์ กลุ่มวิชาชีพบังคับ 01-074-309 ภาษาอังกฤษเพื่องาน โภชนาการและการกำหนดอาหาร 01-074-310 กฎหมายและ จรรยาบรรณวิชาชีพนักกำหนดอาหาร 01-075-201 การเตรียมความพร้อม การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ กลุ่มวิชาชีพเลือก 01-074-001 การสื่อสารเพื่องาน โภชนาการและการกำหนดอาหาร	- บรรยายเชิงประยุกต์เกี่ยวกับ จรรยาบรรณวิชาชีพ กฎหมาย ที่เกี่ยวข้อง สิทธิผู้ป่วย และ หลักธรรมาภิบาลในการประกอบ วิชาชีพ - วิเคราะห์กรณีศึกษาด้านจริยธรรม และกฎหมาย พร้อมอภิปราย แนวทางการตัดสินใจเชิงวิชาชีพ - สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรม ความรับผิดชอบ และจิตบริการ ในทุกรายวิชาและการฝึกปฏิบัติ - ฝึกปฏิบัติในสถานการณ์จำลอง และการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ โดยเน้นการรักษาความลับของ ผู้รับบริการและการปฏิบัติตาม มาตรฐานวิชาชีพ - ส่งเสริมการสะท้อนผลการเรียนรู้ ด้านคุณธรรมและจริยธรรม	- การประเมินระหว่างเรียนและ การสอบปลายภาค - การวิเคราะห์กรณีศึกษา ด้านจริยธรรมและกฎหมาย - การประเมินพฤติกรรมระหว่าง การเรียนและการฝึกปฏิบัติ - การประเมินจากอาจารย์ผู้สอน และอาจารย์นิเทศก์ - การประเมินจาก สถานประกอบการหรือแหล่งฝึก ปฏิบัติ - การประเมินแฟ้มสะสมผลงาน และการสะท้อนผลการเรียนรู้	- ผลการประเมินด้านความรู้ เกี่ยวกับกฎหมายและ จรรยาบรรณวิชาชีพ ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 60 - ผู้เรียนแสดงพฤติกรรม ด้านคุณธรรม จริยธรรม ความรับผิดชอบ และจิตบริการ ตามมาตรฐานวิชาชีพ อย่างเหมาะสม ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 60 - ผู้เรียนปฏิบัติตามกฎหมาย รักษาความลับ และเคารพสิทธิ ของผู้รับบริการตลอดการเรียนรู้ และการฝึกปฏิบัติ โดยต้อง ไม่กระทำความผิดจรรยาบรรณวิชาชีพ จึงถือว่าผ่านรายวิชา - ผลการประเมินจากแหล่งฝึก ประสบการณ์วิชาชีพต้องอยู่ใน ระดับผ่านตามเกณฑ์ที่หลักสูตร กำหนด

PLOs	สรุปรายวิชาที่ผลักดัน PLO	วิธีการจัดการเรียนการสอน	วิธีการประเมินผล	เกณฑ์การประเมิน
PLO9 ปฏิบัติงานด้านโภชนาการและการกำหนดอาหารในสถานประกอบการ สถานพยาบาล หรือชุมชนได้ตามมาตรฐานวิชาชีพ ภายใต้สถานการณ์จริง และพร้อมเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง	กลุ่มวิชาชีพบังคับ 01-075-201 การเตรียมความพร้อมการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 01-075-202 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร 1 01-075-303 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร 2 01-075-404 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร 3	- เตรียมความพร้อมก่อนฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านความรู้ทักษะวิชาชีพ การสื่อสาร จริยธรรม และความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน - จัดการเรียนรู้จากการฝึกประสบการณ์วิชาชีพในโรงพยาบาล สถานประกอบการ และชุมชน ภายใต้การกำกับดูแลของอาจารย์นิเทศก์และนักกำหนดอาหารพี่เลี้ยง - ฝึกปฏิบัติงานจริงด้านการบริการอาหาร โภชนาการชุมชน โภชนาการคลินิก และการให้โภชนบำบัด โดยบูรณาการองค์ความรู้จากทุกชั้นปี - จัดประชุมสะท้อนผลการฝึกประสบการณ์ และสัมมนาแลกเปลี่ยนประสบการณ์วิชาชีพ - จัดทำแฟ้มสะสมผลงาน รายงาน และนำเสนอผลการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	- การประเมินผลจากอาจารย์นิเทศก์และนักกำหนดอาหารพี่เลี้ยง - การประเมินสมรรถนะการปฏิบัติงานในสถานการณ์จริง - การประเมินแฟ้มสะสมผลงาน (Portfolio) - รายงานและสมุดบันทึกการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ - การนำเสนอผลการฝึกประสบการณ์และการสัมมนา - การประเมินตนเองและการสะท้อนผลการเรียนรู้	- ผลการประเมินจากสถานประกอบการและอาจารย์นิเทศก์ด้านสมรรถนะการปฏิบัติงาน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 - ผู้เรียนสามารถปฏิบัติงานด้านโภชนาการและการกำหนดอาหารได้ตามมาตรฐานวิชาชีพ และปฏิบัติตามกฎระเบียบของแหล่งฝึก ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 - ผลการประเมินแฟ้มสะสมผลงาน รายงาน และการนำเสนอผลการฝึกประสบการณ์ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 - ผู้เรียนต้องผ่านการประเมินด้านจริยธรรม ความรับผิดชอบ ความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน และการพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่องตามเกณฑ์ที่หลักสูตรกำหนด จึงถือว่าผ่านการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

4. การวิเคราะห์ความสอดคล้องระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชากับผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับชั้นปี (หมวดวิชาเฉพาะ)

YLOs	รายวิชา	PLOs	วิธีการประเมินผล	เกณฑ์การประเมิน
YLO1 ประยุกต์ใช้ หลักการพื้นฐานด้านโภชนาการ สุขภาพ และความปลอดภัยอาหารในการประกอบอาหารขั้นพื้นฐาน ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและปัญญาประดิษฐ์เบื้องต้นในการสืบค้น จัดการ และนำเสนอข้อมูลด้านโภชนาการและเกษตรศาสตร์ รวมทั้ง แสดงออก ถึงคุณธรรม จริยธรรม ความรับผิดชอบ และการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างเหมาะสม	ภาคการศึกษาที่ 1 01-000-101 ทักษะมิติในงานเกษตรศาสตร์ 01-000-102 เทคโนโลยีดิจิทัลและปัญญาประดิษฐ์เพื่องานเกษตรศาสตร์ 01-000-103 ศิลปะการประกอบอาหารเบื้องต้น 01-071-101 โภชนาการเพื่อชีวิตที่ดี ภาคการศึกษาที่ 2 01-071-202 การเป็นผู้ประกอบการและการจัดการธุรกิจอาหารเชิงสุขภาพ 01-072-101 สุขภาพและความปลอดภัยในงานอาหาร 01-074-106 โภชนาการในวัยต่าง ๆ	PLO1 ประกอบอาหารได้ถูกต้องตามหลักโภชนาการ โภชนบำบัด ความปลอดภัยอาหาร และสุขภาพอาหาร PLO6 พัฒนาและสร้างสรรค์เทคโนโลยีหรือนวัตกรรมทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร โดยใช้ข้อมูลวิชาการ เทคโนโลยีดิจิทัล และปัญญาประดิษฐ์ เพื่อสนับสนุนการปฏิบัติงาน การวิจัย และการพัฒนาวิชาชีพ PLO8 แสดงออกถึงคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ กฎหมาย และมาตรฐานวิชาชีพ นักกำหนดอาหาร รวมทั้งมีบุคลิกภาพที่เหมาะสม เคารพศักดิ์ศรีผู้รับบริการ และรักษาความลับและข้อมูลสุขภาพของผู้รับบริการ	1. สังเกตการปฏิบัติการประกอบอาหารและสุขภาพอาหาร 2. ประเมินผลงาน/ใบงาน/รายงาน 3. แบบทดสอบความรู้ 4. การนำเสนอผลงาน โดยใช้เทคโนโลยีดิจิทัล และปัญญาประดิษฐ์ 5. ประเมินพฤติกรรมด้านคุณธรรม ความรับผิดชอบ และการทำงานเป็นทีม	1. นักศึกษามีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 2. นักศึกษามีผลการประเมินผ่านเกณฑ์ของรายวิชาไม่ต่ำกว่าร้อยละ 60 3. นักศึกษาปฏิบัติการประกอบอาหารและสุขภาพอาหารได้ถูกต้องตามมาตรฐาน 4. นักศึกษาใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและปัญญาประดิษฐ์ได้เหมาะสมในการสืบค้น และนำเสนอข้อมูล 5. นักศึกษาแสดงออกถึงคุณธรรม จริยธรรมและการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างเหมาะสม

YLOs	รายวิชา	PLOs	วิธีการประเมินผล	เกณฑ์การประเมิน
YLO2 วิเคราะห์ ความต้องการ สารอาหารและปัจจัยที่เกี่ยวข้อง โดยบูรณาการ ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ อาหาร สรีรวิทยา และชีวเคมี ทางโภชนาการ เพื่อกำหนดอาหาร สำหรับบุคคลสุขภาพดี ปรับปรุงอาหาร เพื่อสุขภาพ และปฏิบัติงานด้านบริการ อาหารและโภชนาการ โดยใช้เทคโนโลยี ดิจิทัลและปัญญาประดิษฐ์เบื้องต้นได้ ตามหลักวิชาชีพ คุณธรรม จริยธรรม และมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง	ภาคการศึกษาที่ 1 01-072-102 วิทยาศาสตร์การประกอบ อาหารและการแปรรูป 01-073-202 สรีรวิทยามนุษย์ และกายวิภาคศาสตร์ 01-073-203 หลักการกำหนดอาหารสำหรับ โภชนศาสตร์สุขภาพ 01-075-201 การเตรียมความพร้อม การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ภาคการศึกษาที่ 2 01-071-203 อาหารว่างและเครื่องดื่ม เพื่อสุขภาพ 01-073-204 วิทยาการกำหนดอาหารและ โภชนบำบัด 01-073-205 ชีวเคมีทางโภชนาการ 01-074-207 การบริการอาหารและ โภชนาการในโรงพยาบาล 01-075-202 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร 1	PLO1 ประกอบอาหารได้ถูกต้อง ตามหลักโภชนาการ โภชนบำบัด ความปลอดภัยอาหาร และสุขาภิบาล อาหาร PLO2 วางแผนและจัดการระบบบริการ อาหาร โภชนาการ และการจัดเลี้ยง ในองค์กรได้อย่างปลอดภัย มีคุณภาพ และเหมาะสมกับบริบทของผู้รับบริการ PLO3 วางแผนการกำหนดอาหารและ อาหารเฉพาะโรค โดยคำนวณคุณค่า ทางโภชนาการ ให้สอดคล้องกับแผนการ รักษาและภาวะโภชนาการของ ผู้รับบริการ PLO6 พัฒนาและสร้างสรรค์เทคโนโลยี หรือนวัตกรรมทางโภชนาการและ การกำหนดอาหาร โดยใช้ข้อมูลวิชาการ เทคโนโลยีดิจิทัล และปัญญาประดิษฐ์ เพื่อสนับสนุนการปฏิบัติงาน การวิจัย และการพัฒนาวิชาชีพ PLO8 แสดงออกถึงคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ กฎหมาย และมาตรฐาน	1. สอบข้อเขียนและ การวิเคราะห์กรณีศึกษา 2. ประเมินการคำนวณ สารอาหารและ การวางแผนอาหาร 3. ประเมินการ ปฏิบัติการแปรรูป อาหารและบริการ อาหาร 4. ประเมินการใช้ โปรแกรมหรือเทคโนโลยี ดิจิทัลและ ปัญญาประดิษฐ์ ทางโภชนาการ 5. ประเมินการฝึก ประสบการณ์วิชาชีพ	1. นักศึกษามีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 2. นักศึกษามีผลการ ประเมินผ่านเกณฑ์ของ รายวิชาไม่ต่ำกว่าร้อยละ 60 3. นักศึกษาวิเคราะห์ ความต้องการสารอาหาร และกำหนดอาหาร ได้ถูกต้อง 4. นักศึกษาปฏิบัติงาน บริการอาหารตามหลัก วิชาชีพและความปลอดภัย 5. นักศึกษาใช้เทคโนโลยี ดิจิทัลและปัญญาประดิษฐ์ สนับสนุนการปฏิบัติงาน ได้อย่างเหมาะสม

YLOs	รายวิชา	PLOs	วิธีการประเมินผล	เกณฑ์การประเมิน
		วิชาชีพ นักกำหนดอาหาร รวมทั้งมี บุคลิกภาพที่เหมาะสม เคารพศักดิ์ศรี ผู้รับบริการ และรักษาความลับและ ข้อมูลสุขภาพของผู้รับบริการ		
YLO3 ประเมิน ภาวะโภชนาการและ วินิจฉัยปัญหาทางโภชนาการ ของบุคคล และผู้ป่วย โดย วิเคราะห์และแปลผล ข้อมูลเพื่อวางแผนโภชนบำบัด ออกแบบ อาหารเพื่อการรักษาและส่งเสริมสุขภาพ ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและ ปัญญาประดิษฐ์ทางโภชนาการ สื่อสาร และให้คำปรึกษาแก่ผู้รับบริการและ ทีมสหสาขาวิชาชีพ พร้อมปฏิบัติตาม คุณธรรม จริยธรรม กฎหมาย และ จรรยาบรรณวิชาชีพนักกำหนดอาหาร	ภาคการศึกษาที่ 1 01-073-306 การประเมินทางโภชนาการ 01-073-307 เวชศาสตร์ทางโภชนาการ 01-074-308 โภชนศาสตร์ชุมชน แบบบูรณาการ 01-074-309 ภาษาอังกฤษเพื่องาน โภชนาการและการกำหนดอาหาร ภาคการศึกษาที่ 2 01-073-308 โภชนาการในเวชปฏิบัติ 01-073-309 โภชนศาสตร์คลินิก และการกำหนดอาหาร 01-074-311 วิธีวิจัยทางโภชนาการและการ กำหนดอาหาร 01-074-310 กฎหมายและจรรยาบรรณ วิชาชีพนักกำหนดอาหาร 01-075-303 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้าน โภชนาการและการกำหนดอาหาร 2	PLO3 วางแผนการกำหนดอาหารและ อาหารเฉพาะโรค โดยคำนวณคุณค่าทาง โภชนาการ ให้สอดคล้องกับ แผนการรักษาและภาวะโภชนาการ ของผู้รับบริการ PLO4 ประเมิน วินิจฉัย วิเคราะห์ และ แปลผลข้อมูลภาวะโภชนาการของ ผู้รับบริการ หรือผู้ป่วย เพื่อวางแผน การให้โภชนบำบัดได้อย่างเหมาะสม PLO5 ให้คำปรึกษาทางโภชนาการ ติดตาม ประเมินผล ส่งเสริม และฟื้นฟู ภาวะโภชนาการในระดับบุคคล รายกลุ่ม และชุมชนได้อย่างเหมาะสม PLO6 พัฒนาและสร้างสรรค์เทคโนโลยี หรือนวัตกรรมทางโภชนาการและ	1. ประเมินการวิเคราะห์ กรณีศึกษาผู้ป่วย 2. การสอบปฏิบัติ 3. ประเมินการให้ คำปรึกษาทาง โภชนาการ 4. ประเมินการสื่อสาร ภาษาไทยและ ภาษาอังกฤษ 5. ประเมินผลการฝึก ประสบการณ์วิชาชีพ	1. นักศึกษามีเวลาเรียนไม่ น้อยกว่าร้อยละ 80 2. นักศึกษามีผลการ ประเมินผ่านเกณฑ์ของ รายวิชาไม่ต่ำกว่าร้อยละ 60 3. นักศึกษาประเมิน ภาวะโภชนาการและ วางแผนโภชนบำบัด ได้อย่างถูกต้อง 4. นักศึกษาสื่อสารและ ให้คำปรึกษาได้ อย่างเหมาะสม ตามมาตรฐานวิชาชีพ 5. นักศึกษาปฏิบัติตาม จรรยาบรรณและ กฎหมายวิชาชีพ การกำหนดอาหาร

YLOs	รายวิชา	PLOs	วิธีการประเมินผล	เกณฑ์การประเมิน
		การกำหนดอาหาร โดยใช้ข้อมูลวิชาการ เทคโนโลยีดิจิทัล และปัญญาประดิษฐ์ เพื่อสนับสนุนการปฏิบัติงานการวิจัย และการพัฒนาวิชาชีพ PLO7 สื่อสารข้อมูลด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร ทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษวิชาชีพได้อย่างชัดเจน ถูกต้อง และเหมาะสม ด้วยจิตบริการ ต่อผู้รับบริการหรือผู้ป่วย ครอบครัว ชุมชน และทีมสหสาขาวิชาชีพ PLO8 แสดงออกถึงคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ กฎหมาย และมาตรฐาน วิชาชีพ นักกำหนดอาหาร รวมทั้งมี บุคลิกภาพที่เหมาะสม เคารพศักดิ์ศรี ผู้รับบริการ และรักษาความลับและ ข้อมูลสุขภาพของผู้รับบริการ		
YLO4 พัฒนา งานวิจัย แนวทางปฏิบัติ หรือนวัตกรรมด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร โดยบูรณาการ ความรู้ด้านโภชนาบำบัด การให้คำปรึกษา การติดตามและประเมินผล	ภาคการศึกษาที่ 1 01-073-410 โภชนาบำบัดทางการแพทย์ 01-073-411 การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ 01-074-412 การวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร	PLO4 ประเมิน วินิจฉัย วิเคราะห์ และ แปลผลข้อมูลภาวะโภชนาการของ ผู้รับบริการ หรือผู้ป่วย เพื่อวางแผน การให้โภชนาบำบัดได้อย่างเหมาะสม	1. ประเมินงานวิจัยหรือนวัตกรรม 2. ประเมินผลงาน วิชาการและ การนำเสนอ	1. นักศึกษามีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 2. นักศึกษามีผลการ ประเมินผ่านเกณฑ์ของ รายวิชาไม่ต่ำกว่าร้อยละ 60

YLOs	รายวิชา	PLOs	วิธีการประเมินผล	เกณฑ์การประเมิน
การใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและ ปัญญาประดิษฐ์ทางโภชนาการ และ การปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการ	01-075-201 การเตรียมความพร้อมการฝึก ประสบการณ์วิชาชีพ ภาคการศึกษาที่ 2 01-075-404 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้าน โภชนาการและการกำหนดอาหาร 3	PLO5 ให้คำปรึกษาทางโภชนาการ ติดตาม ประเมินผล ส่งเสริม และ ฟื้นฟูภาวะโภชนาการในระดับบุคคล รายกลุ่ม และชุมชนได้อย่างเหมาะสม PLO6 พัฒนาและสร้างสรรค์เทคโนโลยี หรือนวัตกรรมทางโภชนาการและ การกำหนดอาหาร โดยใช้ข้อมูลวิชาการ เทคโนโลยีดิจิทัล และปัญญาประดิษฐ์ เพื่อสนับสนุนการปฏิบัติงาน การวิจัย และการพัฒนาวิชาชีพ PLO7 สื่อสารข้อมูลด้านโภชนาการและ การกำหนดอาหาร ทั้งภาษาไทยและ ภาษาอังกฤษวิชาชีพได้อย่างชัดเจน ถูกต้อง และเหมาะสม ด้วยจิตบริการต่อ ผู้รับบริการหรือผู้ป่วย ครอบครัว ชุมชน และทีมสหสาขาวิชาชีพ PLO8 แสดงออกถึงคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ กฎหมาย และมาตรฐาน วิชาชีพ นักกำหนดอาหาร รวมทั้งมี บุคลิกภาพที่เหมาะสม เคารพศักดิ์ศรี	3. ประเมินผลการฝึก ประสบการณ์วิชาชีพ จากอาจารย์นิเทศก์และ แหล่งฝึก 4) การสะท้อนผลการ เรียนรู้ 5) ประเมินสมรรถนะ วิชาชีพตามเกณฑ์ สถานประกอบการ	3. นักศึกษาพัฒนางานวิจัย หรือผลงานนวัตกรรม ที่สอดคล้องกับปัญหาจริง 4. นักศึกษาผ่าน การประเมินการฝึก ประสบการณ์วิชาชีพ ตามมาตรฐานที่หลักสูตร กำหนด 5. นักศึกษาแสดงสมรรถนะ วิชาชีพ การสื่อสาร การทำงานร่วมกับทีม และ การพัฒนาตนเองในระดับดี

YLOs	รายวิชา	PLOs	วิธีการประเมินผล	เกณฑ์การประเมิน
		ผู้รับบริการ และรักษาความลับและ ข้อมูลสุขภาพของผู้รับบริการ PLO9 ปฏิบัติงานด้านโภชนาการและ การกำหนดอาหารในสถานประกอบการ สถานพยาบาล หรือชุมชนได้ตาม มาตรฐานวิชาชีพ ภายใต้สถานการณ์ จริง และพร้อมเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง อย่างต่อเนื่อง		

ภาคผนวก ค
รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิ 4 ด้าน

1. วิเคราะห์ความสอดคล้องระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร และผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิ

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิ 4 ด้าน			
	ความรู้ (Knowledge)	ทักษะ (Skills)	จริยธรรม (Ethics)	ลักษณะบุคคล (Character)
PLO1 ประกอบอาหารได้ถูกต้องตามหลักโภชนาการ โภชนบำบัดความปลอดภัยอาหาร และสุขาภิบาลอาหาร	K1-1 หลักการสุขาภิบาลและความปลอดภัยของอาหาร K1-2 เทคนิคทางคหกรรมศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหารเชิงสุขภาพและอาหารเฉพาะโรค K1-3 หลักโภชนาการ โภชนบำบัดและวิทยาศาสตร์อาหารที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและอาหารเฉพาะโรค	S1-1 ทักษะการเตรียม ปรงและประกอบอาหารเชิงสุขภาพและอาหารเฉพาะโรค S1-2 ทักษะการดัดแปลงอาหารเฉพาะโรค S1-3 ทักษะการนำเสนอเมนูอาหาร S1-4 ทักษะการประยุกต์ใช้ความรู้ด้านโภชนาการและการกำหนดอาหารในการประกอบอาหารอย่างถูกต้อง	E1-1 แสดงความรับผิดชอบต่อผู้บริโภค E1-2 ยึดหลักจรรยาบรรณวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ E1-3 ซื่อสัตย์สุจริตในการทำงานวิชาชีพ E1-4 ปฏิบัติตามกฎกติกาและข้อกำหนดด้านความปลอดภัยอาหารและสุขาภิบาลอาหาร	C1-1 มีความรับผิดชอบ C1-2 มีระเบียบวินัย C1-3 ตรงต่อเวลา C1-4 ซื่อสัตย์สุจริต C1-5 มีความรอบคอบละเอียดถี่ถ้วนในการประกอบอาหารเพื่อความปลอดภัยของผู้รับบริการ
PLO2 วางแผนและจัดการระบบบริการอาหาร โภชนาการ และการจัดเลี้ยงในองค์กรได้	K2-1 ความรู้ด้านการบริหารจัดการบริการอาหาร	S2-1 ทักษะการบริการอาหารและการจัดเลี้ยงในองค์กร	E2-1 รับผิดชอบต่อหน้าที่และภารกิจ	C2-1 มีภาวะผู้นำ C2-2 บุคลิกภาพที่ดีเหมาะสมกับวิชาชีพ

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิ 4 ด้าน			
	ความรู้ (Knowledge)	ทักษะ (Skills)	จริยธรรม (Ethics)	ลักษณะบุคคล (Character)
อย่างปลอดภัย มีคุณภาพ และ เหมาะสมกับบริบทของผู้รับบริการ	K2-2 ความรู้เกี่ยวกับการวางแผน และบริการอาหารให้เหมาะสมกับ บริบทของผู้รับบริการและมาตรฐาน วิชาชีพ	S2-2 ทักษะการใช้เทคโนโลยี ดิจิทัลและสารสนเทศ S2-3 การประยุกต์ใช้โปรแกรม คอมพิวเตอร์ในการวางแผนเมนู S2-4 ทักษะการจัดการงาน ด้านอาหารและโภชนาการ ตามมาตรฐานวิชาชีพและบริบท สถานประกอบการ	E2-2 ซื่อสัตย์สุจริตในการทำงาน วิชาชีพ E2-3 ปฏิบัติงานโดยคำนึงถึง ประโยชน์ต่อสังคม ผู้รับบริการ และองค์กร	C2-3 มีมนุษยสัมพันธ์ C2-4 มีจิตบริการและ ความสามารถในการทำงานร่วมกับ ผู้อื่นในบริบทองค์กร
PLO3 วางแผนการกำหนดอาหาร และอาหารเฉพาะโรค โดยคำนวณ คุณค่าทางโภชนาการให้สอดคล้อง กับแผนการรักษาและ ภาวะโภชนาการของผู้รับบริการ	K3-1 หลักการทางโภชนาการ และการกำหนดอาหาร K3-2 ทฤษฎีทางโภชนาศาสตร์ K3-3 พยาธิสรีรวิทยาที่เกี่ยวข้อง กับโรคและการกำหนดอาหาร K3-4 หลักการประเมินภาวะ โภชนาการ โภชนบำบัด และ การวางแผนอาหารเฉพาะโรค	S3-1 ทักษะการคิดวิเคราะห์ อย่างเป็นระบบ S3-2 ทักษะวินิจฉัยปัญหา ทางโภชนาการ S3-3 ทักษะการวางแผน การแก้ปัญหาได้อย่างมีเหตุผล S3-4 ทักษะทางโภชนาการ และการกำหนดอาหาร S3-5 ทักษะการคำนวณคุณค่า ทางโภชนาการและวางแผนอาหาร รายบุคคลและกลุ่มบุคคล	E3-1 รับผิดชอบต่อหน้าที่ E3-2 ยึดหลักจรรยาบรรณวิชาชีพ นักกำหนดอาหาร E3-3 ใช้ข้อมูลภาวะโภชนาการ และแผนการรักษาอย่างถูกต้อง มีจริยธรรม และไม่ก่อให้เกิดผลเสีย ต่อผู้รับบริการ	C3-1 มีความรับผิดชอบ C3-2 มีระเบียบวินัย C3-3 ตรงต่อเวลา C3-4 ซื่อสัตย์สุจริต C3-5 มีความรอบคอบละเอียด ถี่ถ้วนในการวางแผนอาหารและ คำนวณคุณค่าทางโภชนาการ

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิ 4 ด้าน			
	ความรู้ (Knowledge)	ทักษะ (Skills)	จริยธรรม (Ethics)	ลักษณะบุคคล (Character)
PLO4 ประเมิน วินิจฉัย วิเคราะห์ และแปลผลข้อมูลภาวะโภชนาการของผู้รับบริการหรือผู้ป่วย เพื่อวางแผนการให้โภชนาการได้อย่างเหมาะสม	K4-1 หลักการโภชนาการ พยาธิสรีรวิทยาที่เกี่ยวข้องกับโรค K4-2 กระบวนการดูแลทางโภชนาการ K4-3 การประเมินภาวะโภชนาการ K4-4 การวินิจฉัยปัญหาโภชนาการ K4-5 การวางแผนโภชนาการบำบัด	S4-1 ทักษะการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ S4-2 ทักษะการวินิจฉัยปัญหาทางโภชนาการ S4-3 ทักษะการวางแผนการแก้ปัญหาได้อย่างมีเหตุผล S4-4 ทักษะทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร S4-5 ทักษะการประเมินภาวะโภชนาการ S4-6 ทักษะการวิเคราะห์และแปลผลข้อมูลโภชนาการ S4-7 วางแผน ติดตาม และประเมินผลการให้โภชนาการบำบัดในสถานการณ์จริง	E4-1 รับผิดชอบต่อหน้าที่ E4-2 ซื่อสัตย์สุจริต E4-3 ปฏิบัติตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอาหารและสาธารณสุข E4-4 ใช้ข้อมูลสุขภาพและข้อมูลภาวะโภชนาการอย่างมีจริยธรรม และเกิดประโยชน์ต่อผู้รับบริการ	C4-1 ใฝ่เรียนรู้และพัฒนาตนเอง มีความรับผิดชอบ มีระเบียบวินัย ตรงต่อเวลา ซื่อสัตย์สุจริต C4-2 เคารพสิทธิ ความเป็นส่วนตัว และรักษาความลับข้อมูลสุขภาพของผู้รับบริการ C4-3 มีความรอบคอบละเอียดถี่ถ้วนในการประเมินและแปลผลข้อมูลภาวะโภชนาการ
PLO5 ให้คำปรึกษาทางโภชนาการ ติดตาม ประเมินผล ส่งเสริม และฟื้นฟูภาวะโภชนาการในระดับบุคคล รายกลุ่ม และชุมชน	K5-1 หลักการทางโภชนาการ K5-2 กระบวนการดูแลทางโภชนาการ K5-3 การให้คำปรึกษา	S5-1 ทักษะการสื่อสาร S5-2 ทักษะการประเมินภาวะโภชนาการ	E5-1 ตระหนักในจรรยาบรรณวิชาชีพ E5-2 มีจิตสำนึกในการส่งเสริมสุขภาพประชาชน	C5-1 ใฝ่เรียนรู้และพัฒนาตนเอง C5-2 พัฒนาการตนเองและวิชาชีพ ให้เจริญก้าวหน้าอย่างต่อเนื่อง

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิ 4 ด้าน			
	ความรู้ (Knowledge)	ทักษะ (Skills)	จริยธรรม (Ethics)	ลักษณะบุคคล (Character)
ได้อย่างเหมาะสม	ทางโภชนาการ K5-4 การบูรณาการนวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ K5-5 หลักการส่งเสริมสุขภาพ ป้องกันโรค และดูแลภาวะโภชนาการของบุคคล ชุมชน และประชากรกลุ่มต่าง ๆ	S5-3 ทักษะการวินิจฉัยปัญหา โภชนาการ S5-4 วางแผน ติดตาม และ ประเมินผลการให้โภชนบำบัด ในสถานการณ์จริง S5-5 ทักษะการให้คำปรึกษาและ นำเสนอข้อมูลโภชนาการในระดับบุคคล รายกลุ่ม และชุมชน S5-6 ทักษะการลงชุมชนและการสื่อสารกับผู้รับบริการ ครอบครัว ชุมชน และทีมสหสาขาวิชาชีพ	E5-3 เคารพในคุณค่าและศักดิ์ศรีของผู้รับบริการ	C5-3 มีจิตบริการ ความเห็นอกเห็นใจ และเคารพศักดิ์ศรี สิทธิ และความเป็นส่วนตัวของผู้รับบริการ
PLO6 พัฒนาและสร้างสรรค์เทคโนโลยีหรือนวัตกรรมทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร โดยใช้ข้อมูลวิชาการ เทคโนโลยี ดิจิทัล และปัญญาประดิษฐ์ เพื่อสนับสนุนการปฏิบัติงาน การวิจัย และการพัฒนาวิชาชีพ	K6-1 การบูรณาการนวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพโดยประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในงานวิชาชีพ K6-2 ความรู้ด้านการวิจัย ข้อมูลวิชาการ เทคโนโลยีดิจิทัล และปัญญาประดิษฐ์ทางโภชนาการ เพื่อพัฒนานวัตกรรมและวิชาชีพ	S6-1 ทักษะการใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและสารสนเทศ S6-2 แสวงหา ใช้ และประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและโปรแกรมคอมพิวเตอร์ที่ทันสมัย ในการวิเคราะห์ข้อมูล S6-3 การพัฒนานวัตกรรมอาหาร	E6-1 รับผิดชอบต่อสังคม E6-2 ปฏิบัติตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง E6-3 ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและปัญญาประดิษฐ์ทางโภชนาการอย่างมีจริยธรรมและไม่ก่อให้เกิดผลเสียต่อสังคม	C6-1 การใฝ่เรียนรู้และพัฒนาตนเอง C6-2 ความมุ่งมั่นในการแสวงหาความรู้ที่ทันสมัย C6-3 พัฒนาศักยภาพให้เจริญก้าวหน้าอย่างต่อเนื่อง C6-4 สามารถปรับตัวต่อ

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิ 4 ด้าน			
	ความรู้ (Knowledge)	ทักษะ (Skills)	จริยธรรม (Ethics)	ลักษณะบุคคล (Character)
		S6-4 ทักษะการใช้ฐานข้อมูล เครื่องมือดิจิทัล สารสนเทศ และ ปัญญาประดิษฐ์ เพื่อสนับสนุน การวิจัย การให้คำปรึกษา และ การพัฒนานวัตกรรม ด้านโภชนาการและการกำหนด อาหาร		การเปลี่ยนแปลงของเทคโนโลยี และวิชาชีพ
PLO7 สื่อสารข้อมูลด้านโภชนาการ และการกำหนดอาหาร ทั้งภาษาไทย และภาษาอังกฤษวิชาชีพ ได้อย่าง ชัดเจน ถูกต้อง และเหมาะสม ด้วยจิตบริการต่อผู้รับบริการหรือ ผู้ป่วย ครอบครัว ชุมชน และ ทีมสหสาขาวิชาชีพ	K7-1 หลักการทางโภชนาการ และการกำหนดอาหาร K7-2 กระบวนการดูแล ทางโภชนาการ K7-3 ความรู้เกี่ยวกับข้อมูล โภชนาการที่ใช้ในการสื่อสาร กับผู้รับบริการ ผู้ป่วย ครอบครัว ชุมชน และทีมสหสาขาวิชาชีพ	S7-1 ทักษะการสื่อสารและการ ทำงานเป็นทีม S7-2 ทักษะการสื่อสารและ นำเสนอข้อมูลได้อย่างชัดเจน ถูกต้อง S7-3 ทักษะการทำงานร่วมกับ สหสาขาวิชาชีพและผู้อื่น S7-4 ทักษะการใช้ภาษาอังกฤษ วิชาชีพในการสื่อสารข้อมูล ด้านโภชนาการและการกำหนด อาหาร	E7-1 เคารพในคุณค่าและศักดิ์ศรี ของเพื่อนร่วมงานและผู้รับบริการ E7-2 สื่อสารข้อมูลทางโภชนาการ อย่างถูกต้อง มีจริยธรรม และ เกิดประโยชน์ต่อผู้รับบริการและ สังคม	C7-1 มีภาวะผู้นำ C7-2 มีมนุษยสัมพันธ์ C7-3 สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น ในทีมสหสาขาวิชาชีพได้ C7-4 มีจิตบริการ ความเห็นอก เห็นใจ และบุคลิกภาพเหมาะสม ในการสื่อสารกับผู้รับบริการหรือ ผู้ป่วย

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิ 4 ด้าน			
	ความรู้ (Knowledge)	ทักษะ (Skills)	จริยธรรม (Ethics)	ลักษณะบุคคล (Character)
PLO8 แสดงออกถึงคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ กฎหมาย และมาตรฐานวิชาชีพนักกำหนด อาหาร รวมทั้งมีบุคลิกภาพ ที่เหมาะสม เคารพศักดิ์ศรี ผู้รับบริการ และรักษาความลับและ ข้อมูลสุขภาพของผู้รับบริการ	K8-1 หลักการทางโภชนาการและ การกำหนดอาหาร K8-2 ความรู้เกี่ยวกับกฎหมาย มาตรฐาน และจรรยาบรรณวิชาชีพ นักกำหนดอาหารที่เกี่ยวข้องกับ การดูแลผู้รับบริการ	S8-1 ทักษะการสื่อสารและการ ทำงานเป็นทีม S8-2 ทักษะการปฏิบัติงาน ตามมาตรฐานวิชาชีพและ การสื่อสารกับผู้รับบริการหรือ ทีมสหสาขาวิชาชีพอย่างเหมาะสม	E8-1 แสดงความรับผิดชอบ ต่อหน้าที่และภารกิจ E8-2 รับผิดชอบต่อสังคม E8-3 ยึดหลักจรรยาบรรณวิชาชีพ E8-4 มีความซื่อสัตย์สุจริต E8-5 ตระหนักในจรรยาบรรณ วิชาชีพ E8-6 ปฏิบัติตามกฎหมาย กฎกติกา และหลีกเลี่ยงการกระทำ ที่ผิดกฎหมายหรือขัดต่อ จรรยาบรรณวิชาชีพ	C8-1 การใฝ่เรียนรู้และพัฒนา ตนเอง C8-2 มีความรับผิดชอบ C8-3 มีระเบียบวินัย C8-4 ตรงต่อเวลา C8-5 ซื่อสัตย์สุจริต C8-6 มีบุคลิกภาพเหมาะสม แต่งกายสุภาพ และแสดงออก อย่างเหมาะสมตามบทบาทวิชาชีพ C8-7 เคารพศักดิ์ศรี สิทธิ และ ความเป็นส่วนตัวของผู้รับบริการ C8-8 รักษาความลับและข้อมูล สุขภาพของผู้รับบริการ
PLO9 ปฏิบัติงานด้านโภชนาการ และการกำหนดอาหารใน สถานประกอบการ สถานพยาบาล หรือชุมชนได้ตามมาตรฐานวิชาชีพ ภายใต้สถานการณ์จริง และ	K9-1 ความรู้ที่ครอบคลุมในหลักการ ทางโภชนาการ K9-2 การประเมินภาวะโภชนาการ K9-3 การวางแผนโภชนาบำบัด K9-4 ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐาน วิชาชีพ การปฏิบัติงานจริง	S9-1 ทักษะทางโภชนาการ และการกำหนดอาหาร S9-2 ทักษะการประเมิน ภาวะโภชนาการ S9-3 ทักษะการวินิจฉัยปัญหา โภชนาการ	E9-1 รับผิดชอบต่อหน้าที่ E9-2 ยึดหลักจรรยาบรรณวิชาชีพ E9-3 ปฏิบัติตามกฎหมาย กฎกติกา และมาตรฐานวิชาชีพ ในการปฏิบัติงานจริง	C9-1 การเป็นนักปฏิบัติเชิงสุขภาพ C9-2 มีความพร้อมในการ ปฏิบัติงานในสถานการณ์จริง C9-3 ใฝ่เรียนรู้และพัฒนานตนเอง อย่างต่อเนื่องเพื่อการทำงานและ การพัฒนาวิชาชีพ

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิ 4 ด้าน			
	ความรู้ (Knowledge)	ทักษะ (Skills)	จริยธรรม (Ethics)	ลักษณะบุคคล (Character)
พร้อมเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง	ในสถานประกอบการ สถานพยาบาล หรือชุมชน และ การพัฒนาวิชาชีพ	S9-4 วางแผน ติดตาม และ ประเมินผลการให้โทษบำบัดใน สถานการณ์จริง S9-5 ทักษะการปฏิบัติจริง ในสถานประกอบการ สถานพยาบาล หรือชุมชนตาม มาตรฐานวิชาชีพ S9-6 ทักษะการสื่อสาร การทำงาน ร่วมกับผู้อื่น และการปรับตัวต่อ บริบทการทำงานจริง		C9-4 มีความมุ่งมั่น กระตือรือร้น มีวินัย ตรงต่อเวลา และ สามารถปรับตัวต่อ การเปลี่ยนแปลงของสังคม เทคโนโลยี และวิชาชีพ

2. การจัดการเรียนการสอนที่ส่งเสริมทักษะการรู้ตลอดชีวิต ความคิดใหม่ ความคิดสร้างสรรค์ นวัตกรรม และแนวคิดการเป็นผู้ประกอบการให้ผู้เรียน
(Lifelong Learning, New Ideas, Creative Thought, Innovation, and an Entrepreneurial)

รายละเอียด	การจัดการเรียนการสอน (ระบุนรายวิชา/กิจกรรม/โครงการ)	วิธีการประเมินผล	เกณฑ์การประเมิน
1. ทักษะการรู้ตลอดชีวิตของหลักสูตร ประกอบด้วย 1) การเรียนรู้ด้วยตนเอง 2) การคิดวิเคราะห์และการแก้ปัญหา 3) การแสวงหาความรู้และฝึกปฏิบัติ จากสถานการณ์จริง	<u>รายวิชา</u> 01-071-101 โภชนาการเพื่อชีวิตที่ดี 01-074-311 วิธีวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร 01-074-412 การวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร 01-073-203 หลักการกำหนดอาหารสำหรับโภชนศาสตร์สุขภาพ 01-073-306 การประเมินทางโภชนาการ 01-074-207 การบริการอาหารและโภชนาการในโรงพยาบาล 01-074-308 โภชนศาสตร์ชุมชนแบบบูรณาการ <u>กิจกรรม/โครงการ</u> - การค้นคว้าและรายงานเชิงวิชาการ - การวิเคราะห์กรณีศึกษา (Case Study) - การฝึกปฏิบัติจากสถานการณ์จริง	- รายงานรายบุคคล/การ นำเสนอ - รายงานกรณีศึกษา/อภิปราย - ประเมินการปฏิบัติงาน/ รายงานภาคสนาม	- ความถูกต้องของเนื้อหา การอ้างอิง - ความสามารถในการสังเคราะห์ข้อมูล - ความสามารถในการวิเคราะห์ - การเชื่อมโยงทฤษฎีกับสถานการณ์ จริง - ความถูกต้อง - ความรับผิดชอบ - การทำงานร่วมกับผู้อื่น
2. ส่งเสริมให้เกิดความคิดใหม่ ความคิดสร้างสรรค์ นวัตกรรม	<u>รายวิชา</u> 01-000-103 ศิลปะการประกอบอาหารเบื้องต้น 01-071-203 อาหารว่างและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ <u>กิจกรรม/โครงการ</u> - การพัฒนาและดัดแปลงสูตรอาหารสุขภาพ - การออกแบบเมนูอาหารเฉพาะกลุ่ม	- ประเมินผลงาน/ปฏิบัติการ - การนำเสนอผลงาน - แบบฝึกปฏิบัติ/รายงาน	- ความคิดสร้างสรรค์ - ความเหมาะสมทางโภชนาการ - ความถูกต้องตามหลักโภชนาการ และการนำเสนอ - ความถูกต้องในการใช้โปรแกรม และการแปลผล

รายละเอียด	การจัดการเรียนการสอน (ระบุนรายวิชา/กิจกรรม/โครงการ)	วิธีการประเมินผล	เกณฑ์การประเมิน
	- การใช้เทคโนโลยีวิเคราะห์สารอาหาร		
3. แนวคิดการเป็นผู้ประกอบการ	<u>รายวิชา</u> 01-071-202 การเป็นผู้ประกอบการและการจัดการธุรกิจอาหารเชิงสุขภาพ 01-071-203 อาหารว่างและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 01-075-403 การฝึกงานทางด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร 01-075-402 ประสบการณ์วิชาชีพด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร <u>กิจกรรม/โครงการ</u> - งานวิจัยพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพ - การวิเคราะห์ต้นทุนและกลุ่มเป้าหมาย - การฝึกงานทางด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร - สหกิจศึกษาด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร	- งานวิจัย/นำเสนอรายงานกลุ่ม - ประเมินจากสภาพประกอบการ/รายงาน	- ความเป็นไปได้ทางธุรกิจ - ความคิดสร้างสรรค์ - การวิเคราะห์เชิงเหตุผล - ความครบถ้วนสมรรถนะการทำงาน - ความรับผิดชอบ - จรรยาบรรณ

ภาคผนวก ง

ข้อมูลการเปรียบเทียบ/มาตรฐานกับองค์กรวิชาชีพ
หรือมาตรฐานวิชาชีพสาขาการกำหนดอาหาร พ.ศ. 2566

หน้า ๓๔

เล่ม ๑๔๐ ตอนพิเศษ ๑๓๖ ง

ราชกิจจานุเบกษา

๑๒ มิถุนายน ๒๕๖๖

ประกาศคณะกรรมการวิชาชีพสาขาการกำหนดอาหาร
เรื่อง เกณฑ์และแบบประเมินเพื่อการรับรองสถาบันการศึกษาที่จัดการเรียนการสอน
สาขาการกำหนดอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๖

แบบประเมินการรับรองสถาบันการศึกษาที่จัดการเรียนการสอนระดับบัณฑิตปริญญา
สาขาการกำหนดอาหาร หรือที่ศึกษากระบวนวิชาการกำหนดอาหารเป็นวิชาเอก
(ปริญญาตรี)

องค์ประกอบ	เป็นไปตามข้อกำหนด
1. คุณสมบัติของมหาวิทยาลัย	
ข้อ 1.1 – 1.4 ให้เป็นไปตามเกณฑ์ประกันคุณภาพของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม	
1.1 กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม	✓
1.2 มีหน่วยงานรับผิดชอบอย่างน้อยเทียบเท่าระดับสาขาวิชา ดำเนินการ	✓
1.3 มีปณิธานมุ่งผลิตบัณฑิตสาขาการกำหนดอาหารที่มีความรู้ความสามารถ และคุณสมบัติสอดคล้องกับความต้องการและระบบสุขภาพของประเทศ	✓
1.4 มีระบบบริหารที่ชัดเจน เพื่อสนับสนุนการจัดการศึกษาให้บรรลุวัตถุประสงค์	✓
1.5 กรณีเป็นสถาบันการศึกษาที่เปิดใหม่ และจัดการเรียนการสอนหลักสูตรสาขาการกำหนดอาหารต้องมีข้อตกลงเป็นลายลักษณ์อักษรกับสถาบันการศึกษาที่ผ่านการรับรองจากคณะกรรมการวิชาชีพสาขาการกำหนดอาหาร ให้ช่วยทำหน้าที่เป็นที่ปรึกษา/ช่วยเหลือหรือเป็นสถาบันพี่เลี้ยง	✓
2. คุณสมบัติและจำนวนอาจารย์ประจำ	
2.1 อัตราส่วนอาจารย์ที่จบการศึกษาระดับปริญญาเอก : ปริญญาโท : ปริญญาตรี ให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม	✓
*2.2 อัตราส่วนอาจารย์ : นักศึกษา = 1 : 15 ตามเกณฑ์ของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม	✓
*2.3 อาจารย์ประจำหลักสูตรการกำหนดอาหารหรือที่ศึกษากระบวนวิชาการกำหนดอาหารเป็นวิชาเอก ต้องมีวุฒิปริญญาโทหรือเทียบเท่า และต้องมีใบอนุญาตเป็นผู้ประกอบโรคศิลปะสาขาการกำหนดอาหาร เป็นสมาชิกของสมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย อย่างน้อย 2 คน และต้องมีอาจารย์ประจำปฏิบัติงานเต็มเวลาอย่างน้อย	✓

องค์ประกอบ	เป็นไปตามข้อกำหนด
2 คน เพื่อทำหน้าที่รับผิดชอบในการบริหารหลักสูตร ต้องทำหน้าที่ประเมินและปรับปรุงพัฒนาการเรียนการสอนอย่างต่อเนื่อง รวมทั้งคอยติดตามและให้คำปรึกษาทางวิชาการแก่นักศึกษา ตลอดจนการคัดเลือกอาจารย์พิเศษที่จะเชิญมาช่วยสอนให้เหมาะสมกับเนื้อหาและวิธีการสอนที่กำหนด	
2.4 การพัฒนาอาจารย์ สถาบันการศึกษาที่จะจัดการเรียนการสอนหลักสูตรระดับบัณฑิตปริญญาสาขาการกำหนดอาหารหรือที่ศึกษากระบวนวิชาการกำหนดอาหารเป็นวิชาเอกจะต้องมีหน่วยงานรับผิดชอบ จัดทำแผน หรือโครงการที่ชัดเจน เพื่อพัฒนาอาจารย์ทั้งทางด้านวิชาการ วิจัย และการจัดการเรียนการสอน	✓
3. คุณสมบัติของนิสิต/นักศึกษา	
เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2565	✓
4. หลักสูตร	
*โครงสร้างหลักสูตร - องค์ประกอบของหลักสูตร ระยะเวลาศึกษา 4 ปี - จำนวนหน่วยกิต ตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 120 หน่วยกิต ประกอบด้วย 4 หมวดวิชา - หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต - หมวดวิชาเฉพาะด้าน ไม่น้อยกว่า 72 หน่วยกิต - หมวดการฝึกงานทางโภชนาการและการกำหนดอาหารเบื้องต้น ไม่น้อยกว่า 900 ชั่วโมง หรือไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต - หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต	✓
กรอบเนื้อหาวิชา	
*หมวดวิชาเฉพาะด้าน ไม่น้อยกว่า 72 หน่วยกิต วิชาพื้นฐานด้านการกำหนดอาหาร วิชาบังคับ จำนวน 14 วิชา ดังต่อไปนี้ - วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการเบื้องต้น (Introduction to food science and nutrition) - ความปลอดภัยอาหารและสุขาภิบาลอาหาร (Food safety and sanitation) - การบริหารจัดการบริการอาหาร (Food service system management) - หลักการและวิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร (Principles and culinary science) - โภชนาการ (Human nutrition: nutrients, metabolism) - โภชนาการชุมชน (Community nutrition)	✓

องค์ประกอบ	เป็นไปตามข้อกำหนด
- โภชนาการในวัยต่าง ๆ (Nutrition in life cycle) - หลักการโภชนาการและการกำหนดอาหารเบื้องต้น (Principle of nutrition and dietetics) - การประเมินภาวะโภชนาการ (Nutrition assessment) - โภชนบำบัดทางการแพทย์ (Medical nutrition therapy/diet therapy) - การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ/การปรับพฤติกรรม (Nutrition counseling/behavior modification) - การสัมมนาโภชนาการและการกำหนดอาหาร (Seminar in nutrition and dietetics) - วิธีการวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร (Research in nutrition and dietetics) - จรรยาบรรณและจริยธรรมวิชาชีพการกำหนดอาหาร/กฎหมาย ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบโรคศิลปะ (Ethical and legal issues in dietetics) วิชาเลือกบังคับ มีอย่างน้อย 2 วิชา จากรายวิชา ดังต่อไปนี้ - จิตวิทยาทั่วไป (General psychology) - โภชนาการเฉพาะบุคคล (Personalized nutrition) - โภชนาการการกีฬา (Sports nutrition) - โภชนาการสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ (Environment nutrition and health) - โภชนาการบูรณาการ (Integrated nutrition) - โภชนาการและเภสัชวิทยา (Nutrition and pharmacology) - นวัตกรรมอาหารสุขภาพและอาหารเฉพาะโรค (Innovations in healthy food and disease-specific food) - ความมั่นคงทางอาหารที่ยั่งยืน (Sustainable food security) - รายวิชาที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการและการกำหนดอาหาร หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต	
*หมวดการจัดระบบการให้บริการอาหารในสถาบันต่าง ๆ เช่น สถานพยาบาลสถานประกอบการเพื่อสุขภาพ สถานศึกษา การจัดระบบการให้บริการอาหารในสถาบันต่าง ๆ โดยทราบหลักแนวคิด/ทฤษฎี และวิธีการ ดังต่อไปนี้ - การกำหนดโครงสร้างและภาระงาน - การดำเนินการจัดซื้อ ตรวจจับ เบิกจ่าย และจัดเก็บอาหาร - การเตรียมและการควบคุมการผลิต	✓

องค์ประกอบ	เป็นไปตามข้อกำหนด
- การคำนวณและดัดแปลงอาหารเฉพาะโรค - การจัดการตรวจความถูกต้อง และการบริการในสถาบันต่าง ๆ - การกำหนดและควบคุมงบประมาณค่าอาหาร - การจัดการด้านอาหารปลอดภัยมาตรฐานสากล เช่น ระบบ GMP HACCP ISO 22000 โรงพยาบาลอาหารปลอดภัย - การรับรองมาตรฐานการปฏิบัติงานในส่วนการให้บริการอาหารและการให้โภชนาบำบัด เช่น HA JCI DMB มาตรฐานสถานที่ประกอบอาหารในโรงพยาบาล - จรรยาบรรณและจริยธรรมวิชาชีพการกำหนดอาหาร	
*หมวดหลักการทางโภชนาการและการกำหนดอาหารเพื่อการป้องกันและบำบัด (Nutrition and Dietetics for Prevention and Diet Therapy) หลักการทางโภชนาการและการกำหนดอาหารเพื่อการป้องกันและบำบัด โดยทราบหลักแนวคิด/ทฤษฎี และวิธีการ ดังต่อไปนี้ - การคัดกรองปัญหาโภชนาการ ประเมินภาวะโภชนาการของผู้ป่วย วิเคราะห์วินิจฉัยและวางแผนการให้โภชนาบำบัด - การให้คำปรึกษา ติดตาม ประเมินผล ส่งเสริม และฟื้นฟูภาวะโภชนาการ - การดัดแปลงอาหารเฉพาะโรคให้เป็นไปตามแผนการรักษาเพื่อให้เหมาะสมกับโรคและภาวะโภชนาการ - การให้อาหารทางหลอดเลือดดำและทางเดินอาหาร - จรรยาบรรณและจริยธรรมวิชาชีพการกำหนดอาหาร	✓
*หมวดการประยุกต์การกำหนดอาหารเข้าสู่ชุมชน (Application of Nutrition and Dietetics in Community) - การวางแผนร่วมกับสหวิชาชีพในการส่งต่อผู้ป่วยสู่ชุมชน เพื่อให้ได้รับการดูแลด้านอาหาร โภชนาการ และโภชนาบำบัดที่ถูกต้องและเหมาะสม - การป้องกันปัญหาทุพโภชนาการในกลุ่มประชากรทั่วไป กลุ่มเสี่ยง และกลุ่มที่เป็นโรคต่างๆ - การส่งเสริมโภชนาการของบุคคล ครอบครัว และชุมชน ซึ่งครอบคลุมทุกกลุ่มวัยด้วยกระบวนการ 1. สำรวจและการคัดกรองปัญหาโภชนาการในระยะเริ่มแรกและการให้ความช่วยเหลือเบื้องต้น และการติดตามดูแลช่วยเหลืออย่างต่อเนื่อง 2. การส่งเสริมโภชนาการในรูปแบบต่าง ๆ เช่น - การให้โภชนศึกษาผ่านสื่อต่าง ๆ - การให้ความรู้โภชนาการในกลุ่มบุคคลต่าง ๆ 3. การฟื้นฟูโภชนาการ และ Group Dynamic ในชุมชน (กิจกรรมกลุ่ม) / เครือข่ายชุมชน	✓

องค์ประกอบ	เป็นไปตามข้อกำหนด
4. ความปลอดภัยอาหารและสุขาภิบาลอาหารในชุมชน	
*หมวดการวิจัยและการสัมมนาทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร <i>(Research and Seminar in Nutrition and Dietetics)</i> การวิจัยและการสัมมนาทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร ประกอบด้วย - ระเบียบวิธีวิจัย (Research Methodology) - สถิติเพื่อการวิเคราะห์ข้อมูลในการวิจัย (Statistics) - การสัมมนาทางการกำหนดอาหาร (Seminar in Nutrition and Dietetics)	✓
การฝึกงานทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร	
*หมวดการฝึกงานทางโภชนาการและการกำหนดอาหารเบื้องต้น ไม่ต่ำกว่า 900 ชั่วโมง หรือไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต โดยต้องมีรายละเอียด ดังต่อไปนี้ 1. การฝึกงานภาคบังคับ 600 ชั่วโมง - ทางด้านการบริหารจัดการงานบริการอาหารในสถาบัน (150 ชั่วโมง) - ทางด้านโภชนาคลินิก (300 ชั่วโมง) - ทางด้านโภชนาการชุมชน (150 ชั่วโมง) 2. การฝึกปฏิบัติตามความสนใจของนักศึกษา บริบทของพื้นที่ และหลักสูตร 300 ชั่วโมง	✓
สถาบันฝึกภาคปฏิบัติ	
*สถาบันทางโภชนาการคลินิก มีคุณสมบัติ ดังนี้ 1. มีงานด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร ได้แก่ การคัดกรอง การวินิจฉัย ปัญหาโภชนาการโดยประเมินภาวะโภชนาการของผู้ป่วย วิเคราะห์และวางแผนการให้ โภชนบำบัด การให้คำปรึกษา ติดตาม ประเมินผล ส่งเสริม และฟื้นฟูภาวะโภชนาการ 2. มีผู้รับบริการผู้ป่วยนอก และ/หรือผู้ป่วยใน 3. มีนักกำหนดอาหารที่ได้รับใบอนุญาตให้เป็นผู้ประกอบโรคศิลปะสาขาการ กำหนดอาหาร	✓
*สถาบันฝึกปฏิบัติทางการบริหารจัดการงานบริการอาหาร มีคุณสมบัติ ดังนี้ 1. มีงานการดัดแปลงอาหารเฉพาะโรค รวมถึงการให้อาหารทางสายให้อาหาร ให้เป็นไปตามแผนการรักษาเพื่อให้เหมาะสมกับโรคและภาวะโภชนาการ 2. มีงานด้านการควบคุมการผลิตอาหารผู้ป่วย ความปลอดภัยของอาหาร และคุณภาพอาหารและการบริการ 3. มีงานที่เกี่ยวข้องกับการบริหารทรัพยากรงานนโยบายและวางแผนบุคลากร 4. มีนักกำหนดอาหารที่ได้รับใบอนุญาตให้เป็นผู้ประกอบโรคศิลปะสาขาการ กำหนดอาหาร	✓

องค์ประกอบ	เป็นไปตามข้อกำหนด
*สถานฝึกงานโภชนาการชุมชน มีคุณสมบัติ ดังนี้ 1. มีงานด้านโภชนาการชุมชนสำหรับหญิงตั้งครรภ์ ทารก เด็ก และหญิงให้นมบุตร ในการประเมินการบริโภคอาหาร ภาวะโภชนาการ ความต้องการสารอาหารต่าง ๆ การดัดแปลงเมนูอาหาร ตลอดจนการให้คำปรึกษา และโภชนศึกษาแก่หญิงตั้งครรภ์ ทารก เด็ก และหญิงให้นมบุตร 2. มีงานด้านโภชนาการชุมชนสำหรับผู้สูงอายุ ในการประเมินการบริโภคอาหาร ภาวะโภชนาการ ความต้องการสารอาหารต่าง ๆ การดัดแปลงเมนูอาหาร และการให้คำปรึกษา และโภชนศึกษาแก่ผู้สูงอายุ 3. มีนักกำหนดอาหารที่ได้รับใบอนุญาตให้เป็นผู้ประกอบโรคศิลปะสาขาการกำหนดอาหาร *สถานฝึกปฏิบัติในสถาบันอื่น ๆ มีงานด้านโภชนาการชุมชนอื่น ๆ เช่น วัด โรงเรียน มหาวิทยาลัย โรงงาน สถานดูแลผู้สูงอายุหรือผู้มีภาวะพึ่งพิง	✓ ✓
5. ระบบการดูแลนักศึกษา/ระบบอาจารย์ที่ปรึกษา	
5.1 มีหน่วยงานรับผิดชอบทำหน้าที่ดูแล สนับสนุน และพัฒนานักศึกษาทั้งในหลักสูตร และเสริมหลักสูตร	✓
5.2 มีอาจารย์ที่ปรึกษา	✓
ให้นักศึกษาทุกคน เพื่อติดตามความก้าวหน้าของการศึกษาช่วยเหลือและป้องกันแก้ไข ปัญหาการศึกษาและปัญหาอื่น ๆ	
6. อาคารสถานที่ เครื่องมือและอุปกรณ์ทางการกำหนดอาหารสำหรับการจัดการเรียนการสอนสวัสดิการ และนันทนาการ	
6.1 มีอาคารสถานที่ ห้องปฏิบัติการทางการกำหนดอาหาร และโสตทัศนูปกรณ์ให้พร้อม และเพียงพอสำหรับการจัดการเรียนการสอน	✓
6.2 ห้องประชุมขนาดใหญ่ที่สามารถจัดกิจกรรมร่วมกันทั้งกิจกรรมวิชาการและกิจกรรมนักศึกษา จัดเตรียมสถานที่สำหรับสวัสดิการ สโมสรนักศึกษาสถานที่สำหรับกีฬา และนันทนาการให้เพียงพอ	✓
*6.2 มีเครื่องมือและอุปกรณ์ทางการกำหนดอาหารและโสตทัศนูปกรณ์ให้พร้อมและเพียงพอสำหรับการจัดการเรียนการสอนรูปแบบต่าง ๆ (ตามเกณฑ์มาตรฐานการรับรองสถาบันการศึกษา)	✓
7. ห้องสมุด	
7.1 มีตำรา วารสาร และทรัพยากรสารสนเทศเหมาะสมและเพียงพอสำหรับนักศึกษา	✓

องค์ประกอบ	เป็นไปตามข้อกำหนด
และอาจารย์ โดยอ้างอิงตามประกาศทบวงมหาวิทยาลัย เรื่อง มาตรฐานห้องสมุดสถาบันอุดมศึกษา พ.ศ. 2544	
7.2 มีเครื่องคอมพิวเตอร์จัดไว้ในที่ต่าง ๆ ตามเหมาะสมเพื่อให้นักศึกษาสามารถค้นข้อมูลความรู้จากฐานข้อมูลต่าง ๆ	✓
7.3 มีการจัดสรรพื้นที่เพิ่มเติมเพื่อให้นักศึกษาได้ใช้เป็นห้องอ่านหนังสือ ศึกษาค้นคว้าหาความรู้ด้วยตนเอง	✓
8. การบริหารจัดการ	
8.1 มีการสรรหาหัวหน้าหน่วยงานและทีมผู้บริหารที่มีคุณวุฒิ ประสบการณ์ และศักยภาพเหมาะสมที่จะดำเนินการก่อตั้ง และบริหารจัดการให้การดำเนินการตามหลักสูตรเป็นไปได้อย่างต่อเนื่อง ทีมผู้บริหารมีอำนาจหน้าที่ครอบคลุมและกว้างขวางพอที่จะกำกับดูแลและประสานงานกับผู้รับผิดชอบการสอนรายวิชาต่าง ๆ ทุกกลุ่มวิชา รวมทั้งการสอนในโรงพยาบาลหรือคลินิกเครือข่าย	✓
8.2 จัดทำแผนดำเนินการระยะยาวไม่น้อยกว่า 5 ปีให้ชัดเจน และมีความเป็นไปได้สูง ได้แก่ แผนเตรียมอาจารย์ แผนจัดหาบุคลากรสนับสนุน แผนพัฒนาหลักสูตรและสื่อการศึกษา แผนพัฒนาอาคาร สถานที่และแผนจัดหาวัสดุอุปกรณ์ แผนพัฒนางานวิจัย แผนความร่วมมือกับสถาบันพี่เลี้ยงและแผนความร่วมมือกับโรงพยาบาลสมทบ เป็นต้น	✓
8.3 มีแผนการจัดสรรงบประมาณและมีแหล่งงบประมาณที่ชัดเจนและเพียงพอเพื่อให้สามารถดำเนินการจัดการเรียนการสอนตามหลักการสอนตามหลักสูตร และพัฒนาอาจารย์ได้	✓
8.4 มีโครงสร้างองค์กรและบุคลากรที่มีคุณวุฒิและจำนวนเหมาะสม เช่น นักวิชาการ ศึกษา นักวัดประเมินผลการศึกษา ฯลฯ โครงสร้างนี้จะต้องมีหน่วยงานที่สำคัญและจำเป็นต่อการดำเนินการจัดการศึกษา เช่น หน่วยงานที่ทำหน้าที่พัฒนาอาจารย์ทางด้านการเรียนการสอน งานทะเบียน และประมวลผล งานกิจกรรมนักศึกษา งานประกันคุณภาพ การศึกษา เป็นต้น	✓
9. การประเมินคุณภาพการจัดการเรียนการสอนและการประเมินสถาบันการศึกษา	
9.1 มีการวางระบบการประเมินคุณภาพการจัดการเรียนการสอนและการประเมินสถาบันไว้ชัดเจน	✓
9.2 มีการตรวจสอบและประเมินคุณภาพเป็นระยะ เพื่อประกันคุณภาพของผลผลิต โดยคณะกรรมการวิชาชีพ	✓

หมายเหตุ * หมายถึง ต้องมีครบตามที่กำหนดในเกณฑ์มาตรฐานการรับรองสถาบันการศึกษา ฯ

ภาคผนวก จ

ประวัติ ผลงานทางวิชาการ และประสบการณ์สอน
ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร

1. นายณรินทร์ภพ ช่วยการ

☒ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร ☐ อาจารย์ประจำหลักสูตร

ประวัติการศึกษา

ระดับ การศึกษา	วุฒิที่ได้รับ	สาขาวิชา	สถาบันที่จบ	ปีที่จบ
ปริญญาเอก	ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต	อาหารสุขภาพและ โภชนาการ	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2568
ปริญญาโท	วิทยาศาสตร์ มหาบัณฑิต	สาธารณสุขศาสตร์ วิชาเอกโภชนาการ	มหาวิทยาลัยมหิดล	2557
ปริญญาตรี	คหกรรมศาสตร์ บัณฑิต	อาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร	2553

ตำแหน่งทางวิชาการ

☐ อาจารย์ ☒ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ☐ รองศาสตราจารย์ ☐ ศาสตราจารย์

ผลงานทางวิชาการ

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารต่างประเทศ หรือวารสารในประเทศ

ธัญพร บุญศิริ, จิราภรณ์ ตันติพงศ์อาภา, โกสินทร์ ทีปักษ์พันธ์, ณิชยา ประสงค์จันทร์,
ณรินทร์ภพ ช่วยการ, และ วรณนิสา เกาพันธ์. (2568). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าว
(ฟูริคาเกะ) จากปลากระพงเค็มสามน้ำทะเลสาบสงขลา. *วารสารวิจัยและพัฒนา
วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี*, 20(1), 29-44.

ค่าน้ำหนัก : 0.8 เดือนที่เผยแพร่ : มกราคม-เมษายน 2568

ความเกี่ยวข้องกับหลักสูตร ☒ ตรงสาขาวิชา ☐ สัมพันธ์กับสาขาวิชา

☒ วารสารวิชาการระดับชาติ ☒ TCI1 ☐ TCI2

☐ วารสารวิชาการระดับนานาชาติ

☐ ERIC ☐ MathsciNet ☐ Pubmed ☐ Scopus ☐ JSTOR

☐ Web of Science (SCIE, SSCI และ AHCI) ☐ Project Muse

วรรณนิสา เกาพันธ์, นรินทร์ภพ ช่วยการ, ปัญญรัตน์ ลือขจร, วนิดา บุรีภักดี, และ ธันยพร บุญศิริ.

(2567). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักแผ่นอบกรอบจากผักไชยาและผักกูด. *วารสาร*

วิทยาลัยดุสิตธานี, 18(3), 13-27.

ค่าน้ำหนัก : 0.6 เดือนที่เผยแพร่ : กันยายน-ธันวาคม 2567

ความเกี่ยวข้องกับหลักสูตร ☒ ตรงสาขาวิชา ☐ สัมพันธ์กับสาขาวิชา

☒ วารสารวิชาการระดับชาติ ☐ TCI1 ☒ TCI2

☐ วารสารวิชาการระดับนานาชาติ

☐ ERIC ☐ MathsciNet ☐ Pubmed ☐ Scopus ☐ JSTOR

☐ Web of Science (SCIE, SSCI และ AHCI) ☐ Project Muse

วรรณนิสา เกาพันธ์, อัฐชัย ถาวรสุวรรณ, นรินทร์ภพ ช่วยการ, พงษ์เทพ เกิดเนตร, โกสินทร์

ทีปักษ์พันธ์, อติศักดิ์ จิตภูษา, และ ธันยพร บุญศิริ. (2567). การปรับปรุงคุณภาพผลิตภัณฑ์

แกงไตปลาแห้งจากข่าตาแดงของวิสาหกิจชุมชนบ้านเลียบ จังหวัดสงขลา. *วารสารวิทยาศาสตร์*

และเทคโนโลยี มจร., 9(3), 40-51.

ค่าน้ำหนัก : 0.8 เดือนที่เผยแพร่ : กันยายน-ธันวาคม 2567

ความเกี่ยวข้องกับหลักสูตร ☒ ตรงสาขาวิชา ☐ สัมพันธ์กับสาขาวิชา

☒ วารสารวิชาการระดับชาติ ☒ TCI1 ☐ TCI2

☐ วารสารวิชาการระดับนานาชาติ

☐ ERIC ☐ MathsciNet ☐ Pubmed ☐ Scopus ☐ JSTOR

☐ Web of Science (SCIE, SSCI และ AHCI) ☐ Project Muse

ธันยพร บุญศิริ, นรินทร์ภพ ช่วยการ, น้ำฝน ชูพล, วนิดา บุรีภักดี, ปัญญรัตน์ ลือขจร, และ

วรรณนิสา เกาพันธ์. (2567). การพัฒนาผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตนมถั่วเหลืองพร้อมดื่มเสริมงาดำ.

วารสารโภชนาการ, 59(2), 116-129.

ค่าน้ำหนัก : 0.8 เดือนที่เผยแพร่ : กรกฎาคม-ธันวาคม 2567

ความเกี่ยวข้องกับหลักสูตร ☒ ตรงสาขาวิชา ☐ สัมพันธ์กับสาขาวิชา

☒ วารสารวิชาการระดับชาติ ☒ TCI1 ☐ TCI2

☐ วารสารวิชาการระดับนานาชาติ

☐ ERIC ☐ MathsciNet ☐ Pubmed ☐ Scopus ☐ JSTOR

☐ Web of Science (SCIE, SSCI และ AHCI) ☐ Project Muse

Phaophan, W., Chuaykarn, N., Bunsiri, T., Luekhajon, P., & Bureepakdee, W. (2025).

Antioxidative properties of Rai Dawk Kha rice (*Oryza sativa* L.) jelly drink for the elderly. *Journal of Culinary Science & Technology*, 23(6), 1724-1745.

<https://doi.org/10.1080/15428052.2025.2462571>

ค่าน้ำหนัก : 1.0

เดือนที่เผยแพร่ : February 2025

ความเกี่ยวข้องกับหลักสูตร

☒ ตรงสาขาวิชา

☐ สัมพันธ์กับสาขาวิชา

☐ วารสารวิชาการระดับชาติ

☐ TCI1

☐ TCI2

☒ วารสารวิชาการระดับนานาชาติ

☐ ERIC

☐ MathsciNet

☐ Pubmed

☒ Scopus

☐ JSTOR

☐ Web of Science (SCIE, SSCI และ AHCI)

☐ Project Muse

ประสบการณ์สอน

- โภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร
- อาหารเพื่อสุขภาพ
- การจัดการอาหารและโภชนาการในโรงพยาบาล
- โภชนาการชุมชน
- โภชนาการพื้นฐาน
- โภชนศาสตร์ผู้สูงอายุ
- โภชนศาสตร์มนุษย์
- โภชนาการคลินิก
- โภชนบำบัดทางการแพทย์
- โภชนศาสตร์ในวิถีชีวิต
- การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษาและฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ

ใบอนุญาตเป็นผู้ประกอบโรคศิลปะสาขาการกำหนดอาหาร

รศ.๗

ต่ออายุครั้งที่ ๑



ใบอนุญาตที่ กนอ. ๑๑๘๗

อาศัยอำนาจตามความในพระราชบัญญัติการประกอบโรคศิลปะ พ.ศ. ๒๕๔๒

คณะกรรมการวิชาชีพสาขาการกำหนดอาหาร

ออกใบอนุญาตฉบับนี้แก่

นายรินทร์ภ พ่วงการ อายุ ๓๘ ปี

ซึ่งคณะกรรมการวิชาชีพได้รับขึ้นทะเบียนให้เป็นผู้ประกอบโรคศิลปะสาขาการกำหนดอาหาร

และมีสิทธิประกอบโรคศิลปะตามสาขาดังกล่าวได้ ภายใต้บทบังคับแห่งกฎหมาย

ใบอนุญาตออกให้ ณ วันที่ ๑๐ เดือน กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๔

ใช้ได้ถึงวันที่ ๓๑ เดือน ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๗๓

ให้ไว้ ณ วันที่ ๒๙ เดือน มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๔



(นางลينا ดันติปริมาย์)

ผู้อำนวยการกองสถานพยาบาลและการประกอบโรคศิลปะ



(นางสาววนิดา ปิเชตการ)

ประธานกรรมการวิชาชีพ



Issued by คณะกรรมการวิชาชีพ

วันที่ออกใบอนุญาต: 10/09/2021

ใบอนุญาตประกอบวิชาชีพ: กนอ.๑๑๘๗

2. นางธัญพร บุญศิริ

☒ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร ☐ อาจารย์ประจำหลักสูตร

ประวัติการศึกษา

ระดับการศึกษา	วุฒิที่ได้รับ	สาขาวิชา	สถาบันที่จบ	ปีที่จบ
ปริญญาโท	วิทยาศาสตร์ มหาบัณฑิต	อาหารและ โภชนาการ	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2560
ปริญญาตรี	วิทยาศาสตร์บัณฑิต	โภชนาการและ การกำหนด อาหาร	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2557

ตำแหน่งทางวิชาการ

☒ อาจารย์ ☐ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ☐ รองศาสตราจารย์ ☐ ศาสตราจารย์

ผลงานทางวิชาการ

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารต่างประเทศ หรือวารสารในประเทศ

ธัญพร บุญศิริ, จิราภรณ์ ตันติพงศ์อาภา, โกสินทร์ ทีปักษ์พันธ์, ณิชา ประสงค์จันทร์,
นรินทร์ภพ ช่วยการ, และ วรณนิสา เกาพันธ์. (2568). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าว
(พริกาคะ) จากปลากะพงเค็มสามน้ำทะเลสาบสงขลา. *วารสารวิจัยและพัฒนา
วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี*, 20(1), 29-44.
ค่าน้ำหนัก : 0.8 เดือนที่เผยแพร่ : มกราคม-เมษายน 2568
ความเกี่ยวข้องกับหลักสูตร ☒ ตรงสาขาวิชา ☐ สัมพันธ์กับสาขาวิชา
☒ วารสารวิชาการระดับชาติ ☒ TCI1 ☐ TCI2
☐ วารสารวิชาการระดับนานาชาติ
☐ ERIC ☐ MathsciNet ☐ Pubmed ☐ Scopus ☐ JSTOR
☐ Web of Science (SCIE, SSCI และ AHCI) ☐ Project Muse

ธัญพร บุญศิริ, นรินทร์ภพ ช่วยการ, น้ำฝน ชูพล, วนิดา บุรีภักดี, ปัญญ์ศม์ ลือขจร, และ
 วรรณนิสา เกาพันธ์. (2567). การพัฒนาผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตนมถั่วเหลืองพร้อมดื่มเสริมงาดำ.
วารสารโภชนาการ, 59(2), 116-129.

ค่าน้ำหนัก : 0.8 เดือนที่เผยแพร่ : กันยายน-ธันวาคม 2567
 ความเกี่ยวข้องกับหลักสูตร ☒ ตรงสาขาวิชา ☐ สัมพันธ์กับสาขาวิชา
☒ วารสารวิชาการระดับชาติ ☒ TCI1 ☐ TCI2
☐ วารสารวิชาการระดับนานาชาติ
☐ ERIC ☐ MathsciNet ☐ Pubmed ☐ Scopus ☐ JSTOR
☐ Web of Science (SCIE, SSCI และ AHCI) ☐ Project Muse

วรรณนิสา เกาพันธ์, นรินทร์ภพ ช่วยการ, ปัญญ์ศม์ ลือขจร, วนิดา บุรีภักดี, และ ธัญพร บุญศิริ.
 (2567). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักแผ่นอบกรอบจากผักไชยาและผักกูด. *วารสาร
 วิทยาลัยดุสิตธานี*, 18(3), 13-27.

ค่าน้ำหนัก : 0.6 เดือนที่เผยแพร่ : กันยายน-ธันวาคม 2567
 ความเกี่ยวข้องกับหลักสูตร ☒ ตรงสาขาวิชา ☐ สัมพันธ์กับสาขาวิชา
☒ วารสารวิชาการระดับชาติ ☐ TCI1 ☒ TCI2
☐ วารสารวิชาการระดับนานาชาติ
☐ ERIC ☐ MathsciNet ☐ Pubmed ☐ Scopus ☐ JSTOR
☐ Web of Science (SCIE, SSCI และ AHCI) ☐ Project Muse

วรรณนิสา เกาพันธ์, อัฐชัย ถาวรสุวรรณ, นรินทร์ภพ ช่วยการ, พงษ์เทพ เกิดเนตร,
 โกสินทร์ ทีปรักษพันธ์, อติศักดิ์ จิตภูษา, และ ธัญพร บุญศิริ. (2567). การปรับปรุง
 คุณภาพผลิตภัณฑ์แกงไตปลาแห้งจากข่าตากแห้งของวิสาหกิจชุมชนบ้านเลียบ
 จังหวัดสงขลา. *วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มจร.*, 9(3), 40-51.

ค่าน้ำหนัก : 0.8 เดือนที่เผยแพร่ : มกราคม-มิถุนายน 2567
 ความเกี่ยวข้องกับหลักสูตร ☒ ตรงสาขาวิชา ☐ สัมพันธ์กับสาขาวิชา
☒ วารสารวิชาการระดับชาติ ☒ TCI1 ☐ TCI2
☐ วารสารวิชาการระดับนานาชาติ
☐ ERIC ☐ MathsciNet ☐ Pubmed ☐ Scopus ☐ JSTOR
☐ Web of Science (SCIE, SSCI และ AHCI) ☐ Project Muse

Phaophan, W., Chuaykarn, N., Bunsiri, T., Luekhajon, P., & Bureepakdee, W. (2025).

Antioxidative properties of Rai Dawk Kha rice (*Oryza sativa* L.) jelly drink for the elderly. *Journal of Culinary Science & Technology*, 23(6), 1724-1745.

<https://doi.org/10.1080/15428052.2025.2462571>

ค่าน้ำหนัก : 1.0

เดือนที่เผยแพร่ : February 2025

ความเกี่ยวข้องกับหลักสูตร

☒ ตรงสาขาวิชา

☐ สัมพันธ์กับสาขาวิชา

☐ วารสารวิชาการระดับชาติ

☐ TCI1

☐ TCI2

☒ วารสารวิชาการระดับนานาชาติ

☐ ERIC

☐ MathsciNet

☐ Pubmed

☒ Scopus

☐ JSTOR

☐ Web of Science (SCIE, SSCI และ AHCI)

☐ Project Muse

ประสบการณ์สอน

- โภชนวิทยาคลินิก
- โภชนบำบัดทางการแพทย์
- สรีรวิทยามนุษย์และกายวิภาคศาสตร์
- โภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร
- อาหารเพื่อสุขภาพ
- โภชนศาสตร์ผู้สูงอายุ
- โภชนศาสตร์มนุษย์
- โภชนศาสตร์ในวิถีชีวิต

ใบอนุญาตเป็นผู้ประกอบโรคศิลปะสาขาการกำหนดอาหาร

		ร.ศ.๗ ต่ออายุครั้งที่ ๑
ใบอนุญาตที่ กนอ. ๑๒๕		
อาศัยอำนาจตามความในพระราชบัญญัติการประกอบโรคศิลปะ พ.ศ. ๒๕๔๒		
คณะกรรมการวิชาชีพสาขาการกำหนดอาหาร		
ออกใบอนุญาตฉบับนี้แก่		
นางธัญพร บุญศิริ อายุ ๓๔ ปี		
ซึ่งคณะกรรมการวิชาชีพได้รับขึ้นทะเบียนให้เป็นผู้ประกอบโรคศิลปะสาขาการกำหนดอาหาร		
และมีสิทธิประกอบโรคศิลปะตามสาขาดังกล่าวได้ ภายใต้บทบังคับแห่งกฎหมาย		
ใบอนุญาตออกให้ ณ วันที่ ๔ เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๔		
ใช้ได้ถึงวันที่ ๓๑ เดือน ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๓		
ให้ไว้ ณ วันที่ ๑๖ เดือน ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๔		
		
	(นางนลินา ตันติบริณย์)	(นางสาวชนิดา ปิไชติการ)
ผู้อำนวยการกองสถานพยาบาลและการประกอบโรคศิลปะ		ประธานกรรมการวิชาชีพ
 Signed by ทีมสนับสนุนวิชาการสุขภาพ Date: 2025-12-17T11:02:51.867+0700 Reason: สืบค้นจากทะเบียนการขึ้นทะเบียนวิชาชีพ e-sign ๑๒๕๑๒๑๒๑		

3. นางสาววรรณนิสา เกาพันธ์

☒ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร ☐ อาจารย์ประจำหลักสูตร

ประวัติการศึกษา

ระดับการศึกษา	วุฒิที่ได้รับ	สาขาวิชา	สถาบันที่จบ	ปีที่จบ
ปริญญาโท	วิทยาศาสตร์ มหาบัณฑิต	การจัดการระบบ อาหารเพื่อ โภชนาการ	มหาวิทยาลัยสุโขทัย ธรรมาธิราช	2564
ปริญญาตรี	คหกรรมศาสตรบัณฑิต	อาหารและ โภชนาการ	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลกรุงเทพ	2556

ตำแหน่งทางวิชาการ

☒ อาจารย์ ☐ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ☐ รองศาสตราจารย์ ☐ ศาสตราจารย์

ผลงานทางวิชาการ

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารต่างประเทศ หรือวารสารในประเทศ

ธัญพร บุญศิริ, จิราภรณ์ ตันติพงศ์อาภา, โกสินทร์ ทีปักษ์พันธ์, ณิชา ประสงค์จันทร์,
นรินทร์ภพ ช่วยการ, และ วรรณนิสา เกาพันธ์. (2568). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าว
(พริกาคะ) จากปลากะพงเค็มสามน้ำทะเลสาบสงขลา. *วารสารวิจัยและพัฒนา
วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี*, 20(1), 29-44.

ค่าน้ำหนัก : 0.8 เดือนที่เผยแพร่ : มกราคม-เมษายน 2568

ความเกี่ยวข้องกับหลักสูตร ☒ ตรงสาขาวิชา ☐ สัมพันธ์กับสาขาวิชา

☒ วารสารวิชาการระดับชาติ ☒ TCI1 ☐ TCI2

☐ วารสารวิชาการระดับนานาชาติ

☐ ERIC ☐ MathsciNet ☐ Pubmed ☐ Scopus ☐ JSTOR

☐ Web of Science (SCIE, SSCI และ AHCI) ☐ Project Muse

ฉันทพร บุญศิริ, นรินทร์ภพ ช่วยการ, น้ำฝน ชูพล, วนิดา บุรีภักดี, ปัญญ์รัตน์ ลือขจร, และ
วรรณนิสา เภาพันธ์. (2567). การพัฒนาผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตนมถั่วเหลืองพร้อมดื่ม
เสริมงาดำ. *วารสารโภชนาการ*, 59(2), 116-129.

ค่าน้ำหนัก : 0.8 เดือนที่เผยแพร่ : กันยายน-ธันวาคม 2567
ความเกี่ยวข้องกับหลักสูตร ☒ ตรงสาขาวิชา ☐ สัมพันธ์กับสาขาวิชา
☒ วารสารวิชาการระดับชาติ ☒ TCI1 ☐ TCI2
☐ วารสารวิชาการระดับนานาชาติ
☐ ERIC ☐ MathsciNet ☐ Pubmed ☐ Scopus ☐ JSTOR
☐ Web of Science (SCIE, SSCI และ AHCI) ☐ Project Muse

วรรณนิสา เภาพันธ์, นรินทร์ภพ ช่วยการ, ปัญญ์รัตน์ ลือขจร, วนิดา บุรีภักดี, และ ฉันทพร บุญศิริ.
(2567). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักแผ่นอบกรอบจากผักไชยาและผักกูด. *วารสาร
วิทยาลัยดุสิตธานี*, 18(3), 13-27.

ค่าน้ำหนัก : 0.6 เดือนที่เผยแพร่ : กันยายน-ธันวาคม 2567
ความเกี่ยวข้องกับหลักสูตร ☒ ตรงสาขาวิชา ☐ สัมพันธ์กับสาขาวิชา
☒ วารสารวิชาการระดับชาติ ☐ TCI1 ☒ TCI2
☐ วารสารวิชาการระดับนานาชาติ
☐ ERIC ☐ MathsciNet ☐ Pubmed ☐ Scopus ☐ JSTOR
☐ Web of Science (SCIE, SSCI และ AHCI) ☐ Project Muse

วรรณนิสา เภาพันธ์, อัฐชัย ถาวรสุวรรณ, นรินทร์ภพ ช่วยการ, พงษ์เทพ เกิดเนตร,
โกสินทร์ ทีปักษ์พันธ์, อติศักดิ์ จิตภูษา, และ ฉันทพร บุญศิริ. (2567). การปรับปรุง
คุณภาพผลิตภัณฑ์แกงไตปลาแห้งจากขาตาแดงของวิสาหกิจชุมชนบ้านเลียบ จังหวัด
สงขลา. *วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มจร.*, 9(3), 40-51.

ค่าน้ำหนัก : 0.8 เดือนที่เผยแพร่ : มกราคม-มิถุนายน 2567
ความเกี่ยวข้องกับหลักสูตร ☒ ตรงสาขาวิชา ☐ สัมพันธ์กับสาขาวิชา
☒ วารสารวิชาการระดับชาติ ☒ TCI1 ☐ TCI2
☐ วารสารวิชาการระดับนานาชาติ
☐ ERIC ☐ MathsciNet ☐ Pubmed ☐ Scopus ☐ JSTOR
☐ Web of Science (SCIE, SSCI และ AHCI) ☐ Project Muse

Phaophan, W., Chuaykarn, N., Bunsiri, T., Luekhajon, P., & Bureepakdee, W. (2025).

Antioxidative properties of Rai Dawk Kha rice (*Oryza sativa* L.) jelly drink for the elderly. *Journal of Culinary Science & Technology*, 23(6), 1724-1745.

<https://doi.org/10.1080/15428052.2025.2462571>

ค่าน้ำหนัก : 1.0

เดือนที่เผยแพร่ : February 2025

ความเกี่ยวข้องกับหลักสูตร

☒ ตรงสาขาวิชา

☐ สัมพันธ์กับสาขาวิชา

☐ วารสารวิชาการระดับชาติ

☐ TCI1

☐ TCI2

☒ วารสารวิชาการระดับนานาชาติ

☐ ERIC

☐ MathsciNet

☐ Pubmed

☒ Scopus

☐ JSTOR

☐ Web of Science (SCIE, SSCI และ AHCI)

☐ Project Muse

ประสบการณ์สอน

- การจัดการอาหารและโภชนาการในโรงพยาบาล
- โภชนศาสตร์ผู้สูงอายุ
- โภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร
- อาหารทางเลือกเพื่อสุขภาพ
- โภชนาการชุมชนแบบบูรณาการ
- อาหารชะลอวัยและการฟื้นฟูสุขภาพ
- หลักการกำหนดอาหารสำหรับโภชนศาสตร์สุขภาพ

4. นางณัฐฐา ตามปัญญา

☒ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร ☐ อาจารย์ประจำหลักสูตร

ประวัติการศึกษา

ระดับการศึกษา	วุฒิที่ได้รับ	สาขาวิชา	สถาบันที่จบ	ปีที่ยก
ปริญญาเอก	ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต	อาหารสุขภาพและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2563
ปริญญาตรี	วิทยาศาสตรบัณฑิต	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2554

ตำแหน่งทางวิชาการ

☒ อาจารย์ ☐ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ☐ รองศาสตราจารย์ ☐ ศาสตราจารย์

ผลงานทางวิชาการ

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารต่างประเทศ หรือวารสารในประเทศ

Tampanna, N., Lim, S. J., Rahman, H. A., Sofian-Seng, N., Razali, N. S. M., Mustapha, W. A.W., & Wichienchot, S. (2025). Human gut microbiome modulation and butyrogenic effects of fucoidan from *Sargassum binderi*: A prebiotic activity in *in vitro* simulated digestion and human fecal fermentation. *International Journal of Biological Macromolecules*, 331(Pt 2), 148327.

<https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2025.148327>

ค่าน้ำหนัก : 1.0 เดือนที่เผยแพร่ : October-November 2025

ความเกี่ยวข้องกับหลักสูตร ☒ ตรงสาขาวิชา ☐ สัมพันธ์กับสาขาวิชา

☐ วารสารวิชาการระดับชาติ ☐ TCI1 ☐ TCI2

☒ วารสารวิชาการระดับนานาชาติ

☐ ERIC ☐ MathsciNet ☒ Pubmed ☒ Scopus ☐ JSTOR

☐ Web of Science (SCIE, SSCI และ AHCI) ☐ Project Muse

ประสบการณ์สอน

- ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและนวัตกรรมอาหารฟังก์ชันเพื่อสุขภาพ
- โภชนศาสตร์ในวิถีชีวิต
- วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร
- โภชนาการเชิงชีวเคมี
- สุขภาพและความปลอดภัยในงานอาหาร

5. นางสาวอุไรวรรณ วัฒนกุล

☒ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร ☐ อาจารย์ประจำหลักสูตร

ประวัติการศึกษา

ระดับการศึกษา	วุฒิที่ได้รับ	สาขาวิชา	สถาบันที่จบ	ปีที่ยก
ปริญญาโท	วิทยาศาสตร์ มหาบัณฑิต	ชีวเคมี	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2542
ปริญญาตรี	วิทยาศาสตร์บัณฑิต	วิทยาศาสตร์ ทั่วไป (เคมี-ชีววิทยา)	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2538

ตำแหน่งทางวิชาการ

☐ อาจารย์ ☒ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ☐ รองศาสตราจารย์ ☐ ศาสตราจารย์

ผลงานทางวิชาการ

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารต่างประเทศ หรือวารสารในประเทศ

นพรัตน์ มะเห, ดลฤดี พิชัยรัตน์, และ อุไรวรรณ วัฒนกุล. (2565). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขี้หมี่

เสริมสาหร่ายก้ามกุ้ง (*Chara corallina*). วารสารวิทยาศาสตร์ มข., 50(3), 184-197.

ค่าน้ำหนัก : 0.6

เดือนที่เผยแพร่ : กันยายน-ธันวาคม 2565

ความเกี่ยวข้องกับหลักสูตร

☒ ตรงสาขาวิชา

☐ สัมพันธ์กับสาขาวิชา

☒ วารสารวิชาการระดับชาติ

☐ TCI1

☒ TCI2

☐ วารสารวิชาการระดับนานาชาติ

☐ ERIC

☐ MathsciNet

☐ Pubmed

☐ Scopus

☐ JSTOR

☐ Web of Science (SCIE, SSCI และ AHCI)

☐ Project Muse

ประสบการณ์สอน

- ชีวเคมี
- เคมีอาหาร
- หลักการวิเคราะห์อาหาร
- โภชนศาสตร์มนุษย์
- เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ
- โภชนาการชุมชน
- ผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสุขภาพจากสัตว์น้ำ
- ชีวเคมีทางการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ
- เทคโนโลยีชีวภาพทางการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ
- เภสัชวิทยาของสัตว์น้ำ
- การจัดการนวัตกรรมการสำหรับผู้ประกอบการ

ภาคผนวก จ
คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร



คำสั่งมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

ที่ ๒๓๔๘/๒๕๖๘

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินการจัดทำหลักสูตรและวิพากษ์หลักสูตร
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร
(หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2570)

เพื่อให้การดำเนินการจัดทำหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2570) ของคณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยดำเนินไปอย่างมีประสิทธิภาพ และเป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๕ มาตรฐานหลักสูตรการศึกษาระดับอุดมศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๕ เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๕ จึงแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงาน ประกอบด้วย

๑. คณะกรรมการที่ปรึกษา

อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย	ประธานกรรมการ
รองอธิการบดี (นายภาณุมาศ สุยบางคำ)	กรรมการ
คณบดีคณะศิลปศาสตร์	กรรมการ
รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย คณะศิลปศาสตร์	กรรมการ
ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน	กรรมการและเลขานุการ

หน้าที่ ให้คำปรึกษา แนะนำ ประสานงาน ให้ข้อเสนอแนะสนับสนุนการดำเนินงานของคณะกรรมการในการจัดทำหลักสูตร และวิพากษ์หลักสูตร

๒. คณะกรรมการดำเนินการจัดทำหลักสูตร

ผู้ช่วยศาสตราจารย์นรินทร์ภพ ช่วยการ	ประธานกรรมการ
รองศาสตราจารย์วรรณพร ชีววุฒิพงศ์	ผู้ทรงคุณวุฒิ
นางสุธาสินี บุญญาพิทักษ์	ผู้ทรงคุณวุฒิ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์อนุวัต สงสม	ผู้ทรงคุณวุฒิ
นางสาวพิจาริน สมบูรณ์กุล	ผู้ทรงคุณวุฒิ
นางปารณีย์ เฉลิมวัย	ผู้ทรงคุณวุฒิ
นางสาวมารีญา หมดไต่ะไ้ชะ	ผู้ทรงคุณวุฒิ
นางสาววรรณนิสา เกาพันธ์	กรรมการ
นางณัฏฐา ตามปัญญา	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์อุไรวรรณ วัฒนกุล	กรรมการ
นางฉันทพร บุญศิริ	กรรมการและเลขานุการ

หน้าที่ ดำเนินการจัดทำหลักสูตร หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร (หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2570) จัดทำโครงสร้างหลักสูตร รายวิชา คำอธิบายรายวิชา ลักษณะรายวิชา และข้อมูลอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

๓. คณะกรรมการดำเนินการวิพากษ์หลักสูตร

ผู้ช่วยศาสตราจารย์นรินทร์ภพ ช่วยการ	ประธานกรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชนิดา ปโชติการ	ผู้ทรงคุณวุฒิ
รองศาสตราจารย์กานต์สุตา วันจันทิก	ผู้ทรงคุณวุฒิ
นางสาววินัส วิยวัฒน์	ผู้ทรงคุณวุฒิ
นางสาววรรณนิสา เกาพันธ์	กรรมการ
นางณัฏฐา ตามปัญญา	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์อุไรวรรณ วัฒนกุล	กรรมการ
นางฉันทพร บุญศิริ	กรรมการและเลขานุการ

หน้าที่ ดำเนินการวิพากษ์หลักสูตร หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร (หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2570) ให้มีคุณภาพและมาตรฐานตามพัฒนาการในสาขาวิชา ทิศทางการผลิตบัณฑิตของมหาวิทยาลัย รวมทั้งให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๕ มาตรฐานหลักสูตรการศึกษาระดับอุดมศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๕ เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๕

ทั้งนี้ ขอให้ผู้ที่ได้รับการแต่งตั้งปฏิบัติหน้าที่ตามที่ได้รับมอบหมาย เพื่อให้กิจกรรมต่าง ๆ ดำเนินไปด้วยความเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพ สำเร็จลุล่วงตามวัตถุประสงค์ที่วางไว้ทุกประการ

สั่ง ณ วันที่ ๒๒ เดือน ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๘



(ศาสตราจารย์สุวัจน์ ธีวรุต)

อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

ภาคผนวก ข
ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย
ว่าด้วยการศึกษาในระดับปริญญาตรีและการศึกษาตลอดชีวิต
พ.ศ. 2566 และฉบับแก้ไข 2568



ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย
ว่าด้วยการศึกษาในระดับปริญญาตรีและการศึกษาตลอดชีวิต
พ.ศ. ๒๕๖๖

โดยเป็นการสมควรให้มีข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยว่าด้วยการศึกษาในระดับปริญญาตรีและการศึกษาตลอดชีวิต พ.ศ. ๒๕๖๖ ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย เพื่อให้สอดคล้องกับกฎกระทรวง เรื่องมาตรฐานหลักสูตรการศึกษาระดับอุดมศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๕ และประกาศที่เกี่ยวข้องอื่น ๆ ของคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๗ (๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. ๒๕๔๘ โดยมติสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ในการประชุมครั้งที่ ๒๒๙-๓/๒๕๖๖ เมื่อวันที่ ๒๗ กรกฎาคม ๒๕๖๖ จึงออกข้อบังคับไว้ ดังนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ว่าด้วยการศึกษาในระดับปริญญาตรีและการศึกษาตลอดชีวิต พ.ศ. ๒๕๖๖”

ข้อ ๒ ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันประกาศเป็นต้นไป โดยใช้บังคับกับนักศึกษาที่เข้าศึกษาตั้งแต่ปีการศึกษา ๒๕๖๖ เป็นต้นไป ข้อบังคับอื่นใดซึ่งขัดหรือแย้งกับข้อบังคับนี้ให้ใช้ข้อบังคับนี้แทน

ข้อ ๓ ให้อธิการบดีรักษาการตามข้อบังคับนี้ และมีอำนาจวินิจฉัยและตีความในกรณีที่มีปัญหาเกี่ยวกับการปฏิบัติตามข้อบังคับนี้

ข้อ ๔ ในข้อบังคับนี้

“มหาวิทยาลัย” หมายความว่า มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

“สภามหาวิทยาลัย” หมายความว่า สภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

“อธิการบดี” หมายความว่า อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

“คณะ” หมายความว่า คณะ วิทยาลัย หรือส่วนราชการที่เรียกชื่ออย่างอื่นที่มีฐานะเทียบเท่าคณะที่มีการจัดการเรียนการสอน

“คณบดี” หมายความว่า คณบดี ผู้อำนวยการ หรือหัวหน้าส่วนราชการที่เรียกชื่ออย่างอื่นที่มีฐานะเทียบเท่าคณะที่มีการจัดการเรียนการสอน

“คณะกรรมการประจำคณะ” หมายความว่า คณะกรรมการประจำคณะ วิทยาลัย หรือส่วนราชการที่เรียกชื่ออย่างอื่นที่มีฐานะเทียบเท่าคณะที่มีการจัดการเรียนการสอน

“นักศึกษา” หมายความว่า ผู้ที่มีวุฒิการศึกษาตามที่กำหนดไว้ในรายละเอียดของหลักสูตร และได้ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย หรือผู้เรียนที่กำลังศึกษาหรือ

สำเร็จการศึกษาในระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน แต่มีความสนใจและสามารถที่จะเข้าศึกษาในรายวิชาที่มหาวิทยาลัยจัดการเรียนการสอนหรือบุคคลทั่วไปที่ลงทะเบียนเรียนในระบบการศึกษาตามอัธยาศัย

“หลักสูตรสาขาวิชา” หมายความว่า หลักสูตรสาขาวิชาที่มีการเรียนการสอนในคณะ

“การจัดการเรียนการสอนแบบปกติ” หมายความว่า การจัดการเรียนการสอน ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ตามรูปแบบที่มหาวิทยาลัยกำหนด

“การจัดการศึกษารูปแบบอื่น” หมายความว่า การจัดการเรียนการสอนตามอัธยาศัย หรือเป็นการศึกษาทางเลือก เพื่อส่งเสริมการเรียนรู้ของคนทุกช่วงวัย ตามรูปแบบที่มหาวิทยาลัยกำหนด

“คลังหน่วยกิต” หมายความว่า ระบบทะเบียนสะสมหน่วยกิตและผลการศึกษาสำหรับผู้เรียนทั้งจากการศึกษาในระบบการศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัยโดยมีหลักฐานที่เป็นองค์ประกอบในการเทียบหน่วยกิตรวบรวมไว้ด้วย

“หน่วยกิตสะสม” หมายความว่า หน่วยกิตที่นักศึกษาที่เรียนสะสมให้ครบตามหลักสูตรสาขาวิชานั้น

“สถาบันการศึกษา” หมายความว่า สถาบันอุดมศึกษาของรัฐหรือเอกชนที่มีคุณภาพและมาตรฐานจัดตั้งถูกต้องตามกฎหมาย ทั้งในประเทศและต่างประเทศ

“อาจารย์ที่ปรึกษา” หมายความว่า อาจารย์ที่ได้รับการแต่งตั้งโดยคณบดีให้เป็นที่ปรึกษาของนักศึกษา

“อาจารย์ผู้สอน” หมายความว่า อาจารย์ประจำหรืออาจารย์พิเศษที่รับผิดชอบรายวิชาหรือชุดวิชา ในรูปแบบการจัดการศึกษาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

หมวด ๒

การจัดการศึกษา

ข้อ ๕ การจัดรูปแบบการศึกษา ดังนี้

๕.๑ การศึกษาในระบบ เป็นการศึกษาที่กำหนดจุดมุ่งหมาย วิธีการศึกษา หลักสูตร ระยะเวลาของการศึกษา การวัดและประเมินผล ซึ่งเป็นเงื่อนไขของการสำเร็จการศึกษาที่แน่นอน

๕.๒ การศึกษานอกระบบ เป็นการศึกษาที่มีความยืดหยุ่นในการกำหนดจุดมุ่งหมาย รูปแบบ วิธีการจัดการศึกษา ระยะเวลาของการศึกษา การวัดและประเมินผล ซึ่งเป็นเงื่อนไขของการสำเร็จการศึกษา โดยเนื้อหาและหลักสูตรจะต้องมีความเหมาะสมสอดคล้องกับสภาพปัญหาและความต้องการของบุคคลแต่ละกลุ่ม

๕.๓ การศึกษาตามอัธยาศัย เป็นการศึกษาที่ให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ด้วยตนเอง ตามความสนใจ ศักยภาพ ความพร้อมและโอกาส โดยศึกษาจากบุคคล ประสบการณ์ สังคม สภาพแวดล้อม สื่อ หรือแหล่งความรู้อื่น ๆ แล้วนำองค์ความรู้จากการศึกษามาขอวัดและประเมินผลสำหรับการเรียนรู้

ข้อ ๖ ระบบการจัดการศึกษา

๖.๑ ระบบทวิภาค คือ ระบบการจัดการศึกษาโดย ๑ ปีการศึกษาแบ่งออกเป็น ๒ ภาค การศึกษาปกติ ๑ ภาคการศึกษาปกติมีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า ๑๕ สัปดาห์ หรือเทียบเคียงได้ไม่น้อยกว่า ๑๕ สัปดาห์ มหาวิทยาลัยอาจเปิดการศึกษาภาคฤดูร้อน ให้กำหนดระยะเวลาและจำนวนหน่วยกิต โดยมีสัดส่วนเทียบเคียงกันได้กับการศึกษาภาคปกติ

๖.๒ มหาวิทยาลัยอาจจัดการศึกษาในระบบอื่น ให้มีการนับระยะเวลาในการศึกษาเทียบเคียงได้กับระบบทวิภาค โดยให้สภามหาวิทยาลัยเป็นผู้กำหนด ซึ่งจะต้องแสดงรายละเอียดเกี่ยวกับระบบการศึกษานั้นไว้ในหลักสูตรให้ชัดเจน ประกอบด้วยรายละเอียดเกี่ยวกับระยะเวลาของหน่วยการเรียนรู้เทียบเคียงกับหน่วยกิตในระบบทวิภาค รายวิชาภาคทฤษฎีและรายวิชาภาคปฏิบัติการฝึกงานหรือการฝึกภาคสนาม การทำโครงการหรือกิจกรรมอื่นใดที่เสริมสร้างการเรียนรู้ให้มีความสอดคล้องและเหมาะสมกับระบบการจัดการศึกษาที่สภามหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๗ การคิดหน่วยกิตตามระบบทวิภาค

๗.๑ รายวิชาภาคทฤษฎีที่ใช้เวลาบรรยายหรืออภิปรายปัญหาไม่น้อยกว่า ๑๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

๗.๒ รายวิชาภาคปฏิบัติที่ใช้เวลาฝึกหรือทดลองไม่น้อยกว่า ๓๐ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

๗.๓ การฝึกงานหรือการฝึกภาคสนามที่ใช้เวลาฝึกไม่น้อยกว่า ๔๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

๗.๔ การทำโครงการหรือกิจกรรมการเรียนรู้อื่นใดตามที่ได้รับมอบหมายที่ใช้เวลาทำโครงการหรือกิจกรรมนั้น ๆ ไม่น้อยกว่า ๔๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

๗.๕ กิจกรรมการเรียนรู้อื่นใดที่สร้างการเรียนรู้นอกเหนือจากรูปแบบที่กำหนดข้างต้น การนับระยะเวลาในการทำกิจกรรมนั้นต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต ให้เป็นไปตามที่สภามหาวิทยาลัยกำหนด

กรณีมหาวิทยาลัยจัดการศึกษาในระบบอื่นที่ไม่ใช่ระบบทวิภาค ให้นับระยะเวลาการศึกษาและการคิดหน่วยกิตเทียบเคียงได้กับระบบทวิภาค โดยให้สภามหาวิทยาลัยเป็นผู้กำหนด

ข้อ ๘ จำนวนหน่วยกิตรวมและระยะเวลาการศึกษา

๘.๑ หลักสูตรปริญญาตรีที่มีระยะเวลาการศึกษาปกติ ๔ ปี มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๑๒๐ หน่วยกิต

๘.๒ หลักสูตรปริญญาตรีที่มีระยะเวลาการศึกษาปกติ ๕ ปี มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๑๕๐ หน่วยกิต

๘.๓ หลักสูตรปริญญาตรีที่มีระยะเวลาการศึกษาปกติไม่น้อยกว่า ๖ ปี มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๑๘๐ หน่วยกิต

๘.๔ หลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๗๒ หน่วยกิต

หมวด ๓

การรับเข้าศึกษา

ข้อ ๙ มหาวิทยาลัยอาจรับนักศึกษาเข้าศึกษาหลักสูตรปริญญาตรี โดยวิธีดังนี้

๙.๑ การคัดเลือกเข้าศึกษาผ่านระบบของมหาวิทยาลัย

๙.๒ การคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษาในระดับอุดมศึกษาผ่านระบบกลาง สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

๙.๓ การรับเข้าศึกษา ตามระเบียบมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยว่าด้วยความร่วมมือทางวิชาการกับองค์กรภายนอก

ข้อ ๑๐ ผู้เข้าศึกษาต้องมีคุณสมบัติ ดังนี้

๑๐.๑ เป็นผู้มีความรู้การศึกษาตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตรสาขาวิชา

๑๐.๒ เป็นผู้ที่กำลังศึกษาหรือสำเร็จการศึกษาในระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน หรือ ประกาศนียบัตรวิชาชีพหรือเทียบเท่า หรือประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงหรือเทียบเท่าที่มีความสนใจจะเข้าศึกษาในรายวิชาที่มหาวิทยาลัยจัดการเรียนการสอน และ

๑๐.๓ คุณสมบัติอื่น ๆ ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๑ การรายงานตัวของผู้ผ่านการคัดเลือก

๑๑.๑ ผู้ผ่านการคัดเลือกเข้าเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัยในหลักสูตรสาขาวิชาต่าง ๆ และมีคุณสมบัติครบถ้วนตามข้อ ๑๐ ต้องมารายงานตัวขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาโดยนำส่งเอกสารหลักฐาน พร้อมทั้งชำระค่าธรรมเนียมการศึกษา ตามวัน เวลา และวิธีการที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๑๑.๒ ผู้ผ่านการคัดเลือกที่ไม่สามารถมารายงานตัวเป็นนักศึกษาตาม วัน เวลา ที่มหาวิทยาลัยกำหนดถือว่าการสละสิทธิ์ เว้นแต่ได้แจ้งเหตุความจำเป็นให้มหาวิทยาลัยทราบเป็นลายลักษณ์อักษร และต้องมารายงานตัวภายใน ๑๔ วัน นับแต่วันที่มหาวิทยาลัยกำหนดให้นักศึกษามารายงานตัว ทั้งนี้การพิจารณาอนุญาตให้อยู่ในดุลยพินิจของอธิการบดี

หมวด ๔

การลงทะเบียนเรียน

ข้อ ๑๒ การลงทะเบียนเรียนของนักศึกษาให้ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ ดังนี้

๑๒.๑ นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนในแต่ละภาคการศึกษาให้เสร็จสิ้นก่อนวันเปิดภาคการศึกษานั้น ตามระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๑๒.๒ การลงทะเบียนรายวิชาใดต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาและเป็นไปตามข้อกำหนดของหลักสูตรสาขาวิชา

๑๒.๓ การลงทะเบียนเรียน ให้ลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน ๒๒ หน่วยกิต ในแต่ละภาคการศึกษาปกติสำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา และให้ลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน ๙ หน่วยกิต ในแต่ละภาคการศึกษาปกติสำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา สำหรับการลงทะเบียนเรียนในภาคฤดูร้อนให้ลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน ๙ หน่วยกิต หากหลักสูตรสาขาวิชาใดมีเหตุผลและความจำเป็นพิเศษในการลงทะเบียนเรียนที่มีจำนวนหน่วยกิตแตกต่างไปจากเกณฑ์ข้างต้นก็อาจทำได้โดยการอนุมัติของสภามหาวิทยาลัย แต่ต้องไม่กระทบต่อมาตรฐานและคุณภาพการศึกษา

๑๒.๔ นักศึกษาที่ได้ลงทะเบียนเรียนก่อนวันเปิดภาคการศึกษาแล้ว ต่อมานักศึกษาผู้นั้นพ้นสภาพการเป็นนักศึกษา เนื่องจากผลการเรียนในภาคการศึกษาที่ผ่านมา ให้ถือว่าผลการลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษานั้นเป็นโมฆะ ไม่มีผลผูกพันต่อมหาวิทยาลัย และนักศึกษามีสิทธิขอถอนเงินค่าธรรมเนียมการศึกษาของภาคการศึกษาที่เป็นโมฆะนั้นคืนได้

๑๒.๕ นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนและชำระเงินภายในระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด หากลงทะเบียนและชำระเงินหลังจากที่มหาวิทยาลัยกำหนดไว้ ต้องชำระค่าธรรมเนียมเพิ่มเป็นค่าปรับตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด หากพ้นกำหนดระยะเวลาดังกล่าว ถือว่าการลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษานั้นเป็นโมฆะ

๑๒.๖ ในภาคการศึกษาใดหากนักศึกษาไม่ได้ลงทะเบียนเรียน และประสงค์จะขอรักษาสภาพการเป็นนักศึกษาให้อยู่ในคำร้องขออนุมัติต่อคณบดีภายใน ๓๐ วันนับจากวันเปิดภาคการศึกษานั้นและต้องชำระค่าธรรมเนียมการรักษาสภาพการเป็นนักศึกษาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๑๒.๗ กรณีมีเหตุอันควร มหาวิทยาลัยอาจประกาศรายวิชาเพิ่ม หรือปิดรายวิชาหนึ่งวิชาใด หรือจำกัดจำนวนนักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนในรายวิชาใดก็ได้ กรณีดังกล่าวต้องกระทำภายในสัปดาห์แรก นับแต่วันเปิดภาคการศึกษาปกติ หรือภายในสัปดาห์แรก นับแต่วันเปิดภาคฤดูร้อน

๑๒.๘ การลงทะเบียนในรายวิชาที่มีวิชาบังคับก่อน นักศึกษาต้องสอบผ่านในรายวิชาบังคับก่อน

ข้อ ๑๓ การลงทะเบียนข้ามคณะ ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๔ มหาวิทยาลัยกำหนดหลักเกณฑ์การลงทะเบียนเรียนในสถาบันการศึกษาดังนี้

๑๔.๑ นักศึกษาที่ประสงค์จะลงทะเบียนเรียนในสถาบันการศึกษาเพื่อนับหน่วยกิตในหลักสูตรสาขาวิชา ต้องเป็นไปตามเงื่อนไขดังนี้

(๑) เป็นผู้ได้รับความเห็นชอบจากคณะที่รับผิดชอบหลักสูตรจากมหาวิทยาลัย และสถาบันการศึกษานั้น กรณีลงทะเบียนในสถาบันการศึกษาอื่นทั้งภาคการศึกษาให้ลงทะเบียนรักษาสภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย

(๒) รายวิชาที่จะลงทะเบียนในสถาบันการศึกษานั้นต้องเป็นรายวิชาที่สามารถเทียบได้กับรายวิชาตามหลักสูตรสาขาวิชา หรือรายวิชาเลือกเสรี

๑๔.๒ นักศึกษาสามารถลงทะเบียนเรียนในสถาบันการศึกษา ในแต่ละภาคการศึกษา หากเป็นการลงทะเบียนเป็นกรณีพิเศษโดยไม่นับหน่วยกิต และได้รับอนุมัติจากคณบดี

ข้อ ๑๕ การถอนรายวิชาและการเพิ่มรายวิชา

๑๕.๑ การจัดการเรียนการสอนแบบปกติ

(๑) นักศึกษาสามารถดำเนินการถอนรายวิชาและหรือเพิ่มรายวิชา ทั้งนี้ต้องกระทำภายใน ๒ สัปดาห์แรกของภาคการศึกษาปกติ หรือภายในสัปดาห์แรกของภาคฤดูร้อน โดยได้รับการอนุมัติจากอาจารย์ผู้สอน เป็นไปตามเกณฑ์ในข้อ ๑๒.๒ และ ๑๒.๓

(๒) การถอนรายวิชาภายใน ๒ สัปดาห์แรกของภาคการศึกษาปกติ หรือภายในสัปดาห์แรกของภาคฤดูร้อน ต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษา โดยรายวิชานั้นจะไม่ปรากฏในใบแสดงผลการศึกษา

(๓) การถอนรายวิชาภายหลัง ๒ สัปดาห์แรกแต่ยังอยู่ภายใน ๑๒ สัปดาห์ของภาคการศึกษาปกติ หรือภายหลังสัปดาห์แรก แต่ยังอยู่ภายใน ๕ สัปดาห์แรกของภาคฤดูร้อน ต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาและอาจารย์ผู้สอน โดยคณบดีเป็นผู้อนุมัติ จะได้สัญลักษณ์ W ปรากฏในใบแสดงผลการศึกษา

๑๕.๒ การจัดการศึกษารูปแบบอื่น การถอนรายวิชาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด หากไม่เกินร้อยละ ๒๐ ของระยะเวลาการจัดการเรียนการสอน รายวิชานั้นจะไม่ปรากฏในใบแสดงผลการศึกษา หากถอนรายวิชาเกินร้อยละ ๒๐ แต่ไม่เกินร้อยละ ๘๐ ของระยะเวลาการจัดการเรียนการสอนจะได้สัญลักษณ์ W ปรากฏในใบแสดงผลการศึกษา ทั้งนี้ต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาและอาจารย์ผู้สอน โดยคณบดีเป็นผู้อนุมัติ

๑๕.๓ การถอนรายวิชาใดภายหลังกำหนดระยะเวลามหาวิทยาลัยกำหนด จะกระทำมิได้

๑๕.๔ การถอนรายวิชาในภาคการศึกษาปกติหรือภาคฤดูร้อน จะต้องมียาวิชาคงเหลืออย่างน้อย ๑ รายวิชา เว้นแต่มีเหตุอันควร ทั้งนี้ต้องได้รับความเห็นชอบจากคณบดี

ข้อ ๑๖ การเรียนซ้ำหรือเรียนแทน

๑๖.๑ นักศึกษาที่ได้รับระดับคะแนน D+ หรือ D ในรายวิชาใด มีสิทธิลงทะเบียนเรียนรายวิชานั้นซ้ำอีกได้ โดยนับระดับคะแนนที่ดีที่สุดเพียงครั้งเดียว

๑๖.๒ รายวิชาใดที่นักศึกษาได้รับระดับคะแนน F หรือได้รับการประเมินผลเป็น U หรือ W หากเป็นรายวิชาพื้นฐานวิชาชีพหรือวิชาชีพบังคับ ตามหลักสูตรสาขาวิชาแล้ว นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชานั้นซ้ำอีกจนกว่าจะได้ระดับคะแนนหรือผลการประเมินตามที่หลักสูตรสาขาวิชากำหนดไว้ กรณีรายวิชาชีพเลือกหรือวิชาเลือกเสรี นักศึกษาสามารถลงทะเบียนเรียนรายวิชาเลือกอื่นแทนได้

๑๖.๓ รายวิชาใดที่นักศึกษาได้รับคะแนน F หรือได้รับการประเมินผลเป็น U เมื่อมีการลงทะเบียนเรียนรายวิชาซ้ำหรือแทนกันแล้ว ให้นับหน่วยกิตของรายวิชาดังกล่าวเพียงครั้งเดียวในการหาค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม

หมวด ๕

การวัดและประเมินผล

ข้อ ๑๗ การวัดและประเมินผลการศึกษา เป็นหน้าที่ความรับผิดชอบของอาจารย์ผู้สอนหรือผู้ที่ได้รับมอบหมายจากคณะ เพื่อประเมินผลการบรรลุผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของนักศึกษาตามที่หลักสูตรสาขาวิชา กำหนด โดยพิจารณาจากพัฒนาการของนักศึกษา ความประพฤติ การสังเกตพฤติกรรมการเรียน การร่วมกิจกรรม การประเมินผลด้วยวิธีการอื่นใด ซึ่งการวัดผลการศึกษาอาจมีหลายครั้งในระหว่างภาคการศึกษา และมีการวัดผลการศึกษาเมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษาน้อยกว่าภาคการศึกษาละหนึ่งครั้ง เพื่อการประเมินผลการศึกษา

ข้อ ๑๘ นักศึกษาต้องมีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของระยะเวลาศึกษาทั้งหมดของแต่ละรายวิชา จึงจะมีสิทธิได้รับการประเมินผลในรายวิชาดังกล่าวได้ เว้นแต่จะได้รับอนุญาตเป็นกรณีพิเศษจากอาจารย์ผู้สอน

ข้อ ๑๙ การวัดและประเมินผลการศึกษาสำหรับรายวิชาที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนแต่ละภาคการศึกษา กำหนดหลักเกณฑ์ดังนี้

๑๙.๑ 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

๑๔.๒ ในกรณีที่ไม่มีผลการประเมินผลเป็นระดับคะแนน ให้ประเมินผลการศึกษาเป็นสัญลักษณ์ ดังนี้

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

๑๔.๓ นักศึกษาที่ประสงค์จะสะสมหน่วยกิตไว้ในคลังหน่วยกิตต้องเข้ารับการวัดและประเมินผลทุกรายวิชาที่ลงทะเบียนเรียน

๑๔.๔ การให้ระดับคะแนนในแต่ละรายวิชา กระทำได้ในกรณีต่อไปนี้

- (๑) นักศึกษาเข้าสอบ และมีผลงานที่สามารถประเมินผลการศึกษาได้
- (๒) เปลี่ยนผลการศึกษาจาก I

๑๔.๕ การให้ระดับคะแนน F นอกเหนือไปจากข้อ ๑๔.๑ กระทำได้ในกรณีต่อไปนี้

- (๑) มีเวลาการศึกษาไม่ครบตามเกณฑ์ในข้อที่ ๑๔
- (๒) เมื่อนักศึกษากระทำผิดระเบียบการสอบในแต่ละภาคการศึกษาตามระเบียบ

หรือประกาศมหาวิทยาลัยว่าด้วยการนั้น ๆ และได้รับการตัดสินให้ได้รับระดับคะแนน F

๑๔.๖ การประเมินผลการศึกษาเป็น W กระทำได้ในกรณีต่อไปนี้

- (๑) ได้รับอนุมัติให้ถอนรายวิชาตามข้อ ๑๕.๑(๓) และ ๑๕.๒
- (๒) ได้รับอนุมัติให้ลาพักการศึกษาตามข้อ ๒๔
- (๓) ถูกสั่งให้พักการเรียนในการภาคการศึกษานั้น
- (๔) ได้รับอนุมัติจากคณบดีให้เปลี่ยนผลการศึกษาจาก I เป็น W เนื่องจากป่วย

หรือเหตุอันสุดวิสัยที่ยังไม่สิ้นสุด

- (๕) ในรายวิชาที่นักศึกษาได้รับอนุญาตให้ลงทะเบียนเป็นกรณีพิเศษโดยไม่ับหน่วยกิต และมีระยะเวลาศึกษาไม่ครบร้อยละแปดสิบของระยะเวลาศึกษาตลอดภาคการศึกษา

๑๔.๗ การประเมินผลการศึกษาเป็น I กระทำได้ในกรณีต่อไปนี้

- (๑) มีเหตุเจ็บป่วยหรือเหตุสุดวิสัยในช่วงการสอบ และมีระยะเวลาศึกษาตามเกณฑ์ในข้อ ๑๔ โดยได้รับอนุมัติ
- (๒) กรณีนักศึกษาทำงานที่ได้รับมอบหมายซึ่งเป็นส่วนประกอบการศึกษา ยังไม่สมบูรณ์ และอาจารย์ผู้สอนรายวิชานั้นเห็นควรให้รอผลการศึกษาไว้ โดยได้รับความเห็นชอบจากหัวหน้าหลักสูตรสาขาวิชา

๑๔.๘ การเปลี่ยนผลการศึกษาจาก I เป็นระดับคะแนน นักศึกษาต้องยื่นคำร้องต่ออาจารย์ผู้สอนเมื่อพร้อมที่จะให้มีการวัดผลที่สมบูรณ์ ทั้งนี้ต้องดำเนินการให้เสร็จสิ้นภายในระยะเวลา ๑๐ วันทำการหลังจากเปิดภาคการศึกษาปกติถัดไป ยกเว้นการเปลี่ยนผลการศึกษาจาก I ของรายวิชาโครงการให้อาจารย์ผู้สอนขออนุมัติจากคณบดีเพื่อเปลี่ยนผลการศึกษาจาก I เป็นระดับคะแนนก่อนวันสิ้นสุดภาค

การศึกษาปกติถัดไป หากพ้นกำหนดระยะเวลาทั้งสองกรณีนี้แล้ว ผลการศึกษาที่เป็น I ในรายวิชาใดจะถูกเปลี่ยนเป็นระดับคะแนน F โดยอัตโนมัติ

๑๙.๙ การประเมินผลการศึกษาเป็น S และ U กระทำได้ในกรณีต่อไปนี้

(๑) รายวิชาที่หลักสูตรกำหนดไว้ว่ามีการประเมินผลการศึกษาประเภทไม่เป็นระดับคะแนน

(๒) รายวิชาที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียน นอกเหนือไปจากหลักสูตรสาขาวิชา และขอรับการประเมินผลการศึกษาประเภทไม่เป็นระดับคะแนน ผลการศึกษาที่เป็น S หรือ U จะไม่มีค่าระดับคะแนนต่อหน่วยกิต และหน่วยกิตที่ได้จะไม่นำมาคำนวณค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมประจำภาคการศึกษา และค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม แต่ให้นับรวมเข้าเป็นหน่วยกิตสะสมด้วย

๑๙.๑๐ การให้ AU กระทำได้รายวิชาหนึ่งรายวิชาใดที่อาจารย์ที่ปรึกษาแนะนำให้นักศึกษาลงทะเบียนเรียนเป็นกรณีพิเศษโดยไม่นับหน่วยกิต ทั้งนี้ต้องได้รับอนุญาตจากอาจารย์ผู้สอนรายวิชานั้น

ข้อ ๒๐ การหาค่าระดับคะแนนเฉลี่ย

๒๐.๑ ระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาคการศึกษา คือ ระดับคะแนนเฉลี่ยที่คำนวณเฉพาะรายวิชาที่ลงทะเบียนในภาคการศึกษานั้น

๒๐.๒ ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม คือ ระดับคะแนนเฉลี่ยที่คำนวณจากรายวิชาที่ลงทะเบียนเรียนตั้งแต่ภาคการศึกษาแรกจนถึงภาคการศึกษาปัจจุบัน

๒๐.๓ การหาค่าระดับคะแนนเฉลี่ย ให้ดำเนินการโดยรวมผลคูณของค่าระดับคะแนนต่อหน่วยกิตกับจำนวนหน่วยกิตของแต่ละรายวิชา แล้วหารผลรวมดังกล่าวด้วยจำนวนหน่วยกิตรวมทุกรายวิชา ทั้งนี้ให้มีทศนิยมสองตำแหน่งโดยไม่มีการปัดเศษ

๒๐.๔ การหาค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมเพื่อขอสำเร็จการศึกษา ให้คิดเฉพาะจำนวนหน่วยกิตในรายวิชาที่กำหนดไว้ในหลักสูตรสาขาวิชา รวมทั้งรายวิชาที่เรียนซ้ำหรือเรียนแทนตามข้อ ๑๖

ข้อ ๒๑ การวัดผลการศึกษาโดยวิธีการสอบสวนและการพิจารณาโทษเนื่องจากการทุจริตในการสอบ ให้เป็นไปตามระเบียบว่าด้วยการสอบและระเบียบว่าด้วยวินัยนักศึกษาของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๒๒ สถานภาพนักศึกษา

มหาวิทยาลัยจะจำแนกสถานภาพนักศึกษาตามผลการศึกษาในทุกภาคการศึกษา ทั้งนี้ไม่นับภาคการศึกษาที่ได้ลาพักหรือถูกให้พักการศึกษา โดยสถานภาพนักศึกษามี ๓ ประเภท ดังนี้

๒๒.๑ นักศึกษาปกติ คือ นักศึกษาที่ได้ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม ตั้งแต่ ๒.๐๐ ขึ้นไป

๒๒.๒ นักศึกษาในภาวะวิกฤต คือ นักศึกษาที่ได้ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม ตั้งแต่ ๑.๐๐ - ๑.๙๙ ในการลงทะเบียนสะสมไม่เกิน ๒๕ หน่วยกิต หรือได้ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ ๑.๒๕ ถึง ๑.๙๙ ในการลงทะเบียนสะสมระหว่าง ๒๖-๕๐ หน่วยกิต

๒๒.๓ นักศึกษาในภาวะรอพินิจ คือ นักศึกษาที่ได้แต้มระดับคะแนนเฉลี่ยต่ำกว่า ๒.๐๐ โดยให้จำแนกนักศึกษา ในภาวะรอพินิจ ดังนี้

(๑) นักศึกษาที่ได้ศึกษาในมหาวิทยาลัยโดยมีหน่วยกิตสะสมระหว่าง ๕๑-๗๕ หน่วยกิต และได้ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ ๑.๕๐ ถึง ๑.๙๙ จะได้รับภาวะรอพินิจ

(๒) นักศึกษาที่ได้ศึกษาในมหาวิทยาลัยโดยมีหน่วยกิตสะสมระหว่าง ๗๖ - ๑๐๐ หน่วยกิต และได้ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ ๑.๗๐ ถึง ๑.๙๙ จะได้รับภาวะรอพินิจ

(๓) นักศึกษาที่ได้ศึกษาในมหาวิทยาลัยโดยมีหน่วยกิตสะสมตั้งแต่ ๓๐๑ หน่วยกิตขึ้นไป และได้รับระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ ๑.๙๐ ถึง ๑.๙๙ จะได้รับภาวะรอพินิจ

หมวด ๖

การลา

ข้อ ๒๓ การลากิจและการลาป่วย

๒๓.๑ การลากิจตั้งแต่หนึ่งวันขึ้นไป ต้องยื่นใบลาพร้อมด้วยคำรับรองของผู้ปกครองหรืออาจารย์ที่ปรึกษาต่ออาจารย์ผู้สอนก่อนวันลา

๒๓.๒ การลากิจหรือการลาป่วยในระหว่างระหว่างการสอบ ให้ปฏิบัติตามข้อ ๑๙.๗ (๑)

๒๓.๓ การลาป่วยต้องยื่นใบลาต่ออาจารย์ผู้สอนในวันแรกที่กลับมาเรียน ในกรณีที่ลาป่วยตั้งแต่ ๓ วันขึ้นไปต้องมีใบรับรองแพทย์

ข้อ ๒๔ การลาพักการศึกษา

๒๔.๑ การลาพักการศึกษาเป็นการลาพักทั้งภาคการศึกษา ให้ยกเลิกการลงทะเบียนเรียน โดยรายวิชาที่ได้ลงทะเบียนเรียนทั้งหมดในภาคการศึกษานั้นจะไม่ปรากฏในใบแสดงผลการศึกษา แต่หากเป็นการลาพักการศึกษาหลังจากสัปดาห์ที่ ๑๒ ของภาคการศึกษาปกติ หรือหลังจากสัปดาห์ที่ ๕ ของภาคฤดูร้อน จะถูกบันทึกการประเมินผลการศึกษาเป็น W ในกรณีที่นักศึกษาได้ชำระเงินค่าธรรมเนียมการศึกษาไปก่อนแล้วจะไม่ได้รับการคืนเงินดังกล่าว

๒๔.๒ นักศึกษาอาจยื่นคำร้องขอลาพักการศึกษาโดยได้รับอนุมัติจากคณบดีในกรณีต่อไปนี้

(๑) ถูกเกณฑ์หรือระดมเข้ารับราชการทหารกองประจำการ

(๒) ได้รับทุนแลกเปลี่ยนนักศึกษาระหว่างประเทศ หรือทุนอื่นใดมหาวิทยาลัย

เห็นสมควรสนับสนุน

(๓) ประสบอุบัติเหตุ ภัยอันตราย หรือเจ็บป่วยจนต้องพักรักษาตัวตามคำสั่งแพทย์ เป็นเวลานานเกินกว่าร้อยละ ๒๐ ของระยะเวลาศึกษาทั้งหมดโดยมีใบรับรองแพทย์

๒๔.๓ เมื่อมีเหตุอันควรนอกเหนือไปจากข้อ ๒๔.๒ ให้เป็นอำนาจของคณบดี

๒๔.๔ นักศึกษาใหม่ไม่มีสิทธิขอลาพักการศึกษาในภาคการศึกษาแรก เว้นแต่มีเหตุสุดวิสัยให้เสนออธิการบดีพิจารณาอนุมัติเป็นรายกรณีไป

๒๔.๕ การลาพักการศึกษาและการรักษาสภาพการเป็นนักศึกษากระทำได้ไม่เกินสองภาคการศึกษาติดต่อกัน เว้นแต่มีเหตุอันควรให้เสนออธิการบดีพิจารณาอนุมัติเป็นรายกรณีไป

๒๔.๖ นักศึกษาต้องชำระเงินค่ารักษาสภาพการเป็นนักศึกษาทุกภาคการศึกษาที่ได้รับอนุมัติให้รักษาสภาพเป็นนักศึกษา ตามอัตราที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๒๕ การลาออก

นักศึกษาที่ประสงค์จะลาออกจากการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัยต้องได้รับความเห็นชอบจากผู้ปกครองและให้ยื่นคำร้องขอลาออกต่อคณะ ทั้งนี้ต้องมีหนังสือหรือการผูกพันใด ๆ กับมหาวิทยาลัย และการลาออกจะมีผลสมบูรณ์เมื่อนักศึกษาได้รับอนุมัติให้ลาออกได้

หมวด ๗
การโอนและการย้าย

ข้อ ๒๖ การรับโอนนักศึกษาจากสถาบันการศึกษาอื่น

๒๖.๑ ผู้มีสิทธิขอโอนมาจากสถาบันการศึกษาอื่นต้องมีคุณสมบัติดังนี้

- (๑) มีคุณสมบัติครบถ้วนตามข้อ ๑๐
- (๒) เป็นนิสิต นักศึกษา จากสถาบันการศึกษาที่หน่วยงานของรัฐมีอำนาจตาม

กฎหมายรับรอง

- (๓) มีระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมนับถึงภาคการศึกษาสุดท้ายก่อนการขอโอน

ไม่ต่ำกว่า ๒.๐๐

๒๖.๒ การรับโอนต้องผ่านความเห็นชอบจากคณบดีของคณะที่ขอโอนเข้า และต้องได้รับการอนุมัติจากอธิการบดี

๒๖.๓ การเทียบโอน หรือรับโอนรายวิชา ต้องผ่านการพิจารณาของคณะกรรมการเทียบโอนประจำหลักสูตรสาขาวิชาที่ขอโอนเข้า โดยยึดหลักเกณฑ์ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๒๗ การย้ายหลักสูตรสาขาวิชาต่างคณะของนักศึกษา ต้องเป็นไปตามเกณฑ์ดังนี้

๒๗.๑ ได้รับอนุญาตจากผู้ปกครอง อาจารย์ที่ปรึกษา คณบดีคณะที่นักศึกษาสังกัดอยู่เดิมและต้องได้รับอนุมัติจากคณบดีของคณะที่นักศึกษาประสงค์จะย้ายเข้าศึกษา

๒๗.๒ ศึกษามาแล้วมีหน่วยกิตสะสมไม่น้อยกว่า ๓๐ หน่วยกิต

๒๗.๓ ยื่นคำร้องขอย้ายต่อคณะก่อนกำหนดการลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาใหม่ไม่น้อยกว่า ๓๐ วัน

๒๗.๔ เมื่อได้รับอนุมัติให้ย้ายหลักสูตรสาขาวิชาต่างคณะ ให้เทียบโอนรายวิชาได้เฉพาะรายวิชาที่อยู่ในหลักสูตรสาขาวิชาใหม่ที่เข้าศึกษา

ข้อ ๒๗ การย้ายหลักสูตรสาขาวิชาต่างคณะของนักศึกษา ต้องเป็นไปตามเกณฑ์ดังนี้

๒๗.๑ ได้รับอนุญาตจากผู้ปกครอง อาจารย์ที่ปรึกษา คณบดีคณะที่นักศึกษาสังกัดอยู่เดิมและต้องได้รับอนุมัติจากคณบดีของคณะที่นักศึกษาประสงค์จะย้ายเข้าศึกษา

๒๗.๒ ศึกษามาแล้วมีหน่วยกิตสะสมไม่น้อยกว่า ๓๐ หน่วยกิต

๒๗.๓ ยื่นคำร้องขอย้ายต่อคณะก่อนกำหนดการลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาใหม่ไม่น้อยกว่า ๓๐ วัน

๒๗.๔ เมื่อได้รับอนุมัติให้ย้ายหลักสูตรสาขาวิชาต่างคณะ ให้เทียบโอนรายวิชาได้เฉพาะรายวิชาที่อยู่ในหลักสูตรสาขาวิชาใหม่ที่เข้าศึกษา

ข้อ ๒๘ การย้ายหลักสูตรสาขาวิชาในคณะเดียวกันของนักศึกษา ต้องเป็นไปตามเกณฑ์ดังนี้

๒๘.๑ ได้รับอนุญาตจากผู้ปกครอง อาจารย์ที่ปรึกษา หัวหน้าหลักสูตรสาขาวิชาที่นักศึกษาสังกัดอยู่เดิม หัวหน้าหลักสูตรสาขาวิชาที่นักศึกษาประสงค์จะย้ายเข้าศึกษา และได้รับอนุมัติจากคณบดี

๒๘.๒ ศึกษามาแล้วมีหน่วยกิตสะสมไม่น้อยกว่า ๓๐ หน่วยกิต

๒๘.๓ ยื่นคำร้องขอย้ายต่อคณะก่อนกำหนดการลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาใหม่ไม่น้อยกว่า ๓๐ วัน

๒๘.๔ เมื่อได้รับอนุมัติให้ย้ายหลักสูตรสาขาวิชา ให้เทียบโอนรายวิชาได้เฉพาะรายวิชาที่อยู่ในหลักสูตรสาขาวิชาใหม่ที่เข้าศึกษา

ข้อ ๒๙ การเทียบโอนผลการศึกษา ให้เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

หมวด ๘
การฟื้นฟูสภาพการเป็นนักศึกษา

ข้อ ๓๐ การฟื้นฟูสภาพการเป็นนักศึกษา ในกรณีต่อไปนี้

๓๐.๑ เสียชีวิต

๓๐.๒ ลาออก

๓๐.๓ ถูกให้ออก

๓๐.๔ ถูกคัดชื่อออก

๓๐.๕ ไม่ลงทะเบียนเรียนให้เสร็จสิ้นภายในระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด ยกเว้นผู้ได้รับอนุมัติให้ลาพักการศึกษาตามข้อ ๒๔

๓๐.๖ ไม่ชำระค่าธรรมเนียมการศึกษาหรือไม่ชำระค่าธรรมเนียมรักษาสภาพการเป็นนักศึกษาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๓๐.๗ การฟื้นฟูสภาพเนื่องจากผลการศึกษา ให้เป็นไปตามที่กำหนดดังตาราง

หน่วยกิตสะสม (ไม่นับลาพักหรือถูกให้พักการศึกษา)	ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม		
	ภาวะวิกฤต	ภาวะรอพินิจ	ฟื้นฟูสภาพ
หน่วยกิตสะสมไม่เกิน ๒๕ หน่วยกิต	๑.๐๐-๑.๔๙	-	ต่ำกว่า ๑.๐๐
หน่วยกิตสะสมระหว่าง ๒๖ - ๕๐ หน่วยกิต	๑.๒๕-๑.๔๙	-	ต่ำกว่า ๑.๒๕
หน่วยกิตสะสมระหว่าง ๕๑ - ๗๕ หน่วยกิต	-	๑.๕๐-๑.๔๙	ต่ำกว่า ๑.๕๐
หน่วยกิตสะสมระหว่าง ๗๖ - ๑๐๐ หน่วยกิต	-	๑.๗๐-๑.๔๙	ต่ำกว่า ๑.๗๐
หน่วยกิตสะสม ตั้งแต่ ๑๐๑ หน่วยกิตขึ้นไป	-	๑.๙๐-๑.๔๙	ต่ำกว่า ๑.๙๐

๓๐.๘ สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรสาขาวิชาและได้รับอนุมัติปริญญา

ข้อ ๓๑ อธิการบดีมีอำนาจอนุมัติให้นักศึกษาผู้พ้นสภาพจากการเป็นนักศึกษา ตามข้อ ๓๐(๕) (๖) กลับเข้าเป็นนักศึกษาใหม่ได้เป็นกรณีพิเศษเมื่อมีเหตุอันควร โดยให้อีกระยะเวลาที่พ้นสภาพจากการเป็นนักศึกษา เป็นระยะเวลาพักการศึกษา ทั้งนี้ต้องไม่พ้นกำหนดระยะเวลา ๑ ปี นับแต่วันที่นักศึกษาผู้นั้นพ้นสภาพจากการเป็นนักศึกษา โดยนักศึกษาต้องชำระค่าธรรมเนียมเสมือนเป็นผู้ลาพักการศึกษา รวมทั้งค่าคืนสภาพการเป็นนักศึกษาและค่าธรรมเนียมอื่นใดที่ค้างชำระ

หมวด ๙ การสำเร็จการศึกษา

ข้อ ๓๒ นักศึกษาผู้มีสิทธิขอสำเร็จการศึกษาและขออนุมัติปริญญาต้องมีคุณสมบัติดังนี้

๓๒.๑ ศึกษาครบตามจำนวนหน่วยกิตที่กำหนดไว้ในหลักสูตรสาขาวิชา โดยได้ระดับคะแนนเฉลี่ยไม่ต่ำกว่า ๒.๐๐ จากระบบ ๔ ระดับคะแนนหรือเทียบเท่าและบรรลุผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี กรณีศึกษาในระบบคลังหน่วยกิต จะสำเร็จการศึกษาได้เมื่อเรียนและสะสมหน่วยกิตได้ครบตามจำนวนหน่วยกิตที่กำหนดไว้ในหลักสูตร โดยต้องลงทะเบียนเรียนในหมวดวิชาเฉพาะไม่น้อยกว่า ๑ ใน ๔ ของจำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร

๓๒.๒ ผ่านเกณฑ์การทดสอบวัดสมรรถนะแห่งอนาคต และสมรรถนะวิชาชีพตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดและได้รับใบรับรอง

๓๒.๓ เป็นผู้มีความประพฤติที่ไม่ขัดต่อระเบียบของมหาวิทยาลัย โดยต้องผ่านและมีใบแสดงผลกิจกรรมเสริมหลักสูตรสาขาวิชาตามที่มหาวิทยาลัยหรือคณะกำหนด

ข้อ ๓๓ การยื่นคำร้องขอสำเร็จการศึกษาและขออนุมัติปริญญา ต้องดำเนินการในภาคการศึกษาที่คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา และภายในระยะเวลา ๓๐ วันนับแต่เปิดภาคการศึกษานั้น

ข้อ ๓๔ นักศึกษาที่ไม่ดำเนินการตามข้อ ๓๒ จะไม่ได้รับการพิจารณาเสนอชื่อเพื่อขออนุมัติปริญญาในภาคการศึกษานั้น และต้องชำระเงินค่ารักษาสภาพการเป็นนักศึกษาทุกภาคการศึกษาจนถึงภาคการศึกษาที่นักศึกษายื่นคำร้องขอสำเร็จการศึกษาและขออนุมัติปริญญา

ข้อ ๓๕ นักศึกษาที่สำเร็จการศึกษา ต้องยื่นคำร้องขอขึ้นทะเบียนบัณฑิต เพื่อขอรับปริญญา พร้อมชำระเงินค่าขึ้นทะเบียนบัณฑิตตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๓๖ การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษาภายใต้หลักสูตรความร่วมมือกับองค์กรภายนอก ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว หรือให้ปริญญามากกว่า ๑ สาขาวิชา ตามที่กำหนดในรายละเอียดหลักสูตร

ข้อ ๓๗ การเสนอชื่อเพื่อรับปริญญาให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

หมวด ๑๐ การให้ปริญญาเกียรตินิยมและเหรียญเกียรตินิยม

ข้อ ๓๘ นักศึกษาผู้มีสิทธิได้รับอนุมัติปริญญาเกียรตินิยมต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์ดังนี้

๓๘.๑ มีระยะเวลาการศึกษาไม่เกินที่กำหนดไว้ในรายละเอียดของหลักสูตร ไม่เคยลงทะเบียนเรียนซ้ำรายวิชาใด ไม่เคยลาพักการศึกษาเกินการลาพักการศึกษาตามข้อ ๒๗.๒ ไม่เคยถูกลงโทษเนื่องจากความผิดทางวินัย ไม่มีผลการศึกษาอยู่ในเกณฑ์ไม่เป็นที่พอใจ และมีระดับคะแนนไม่ต่ำกว่า C ทุกรายวิชา

๓๘.๒ นักศึกษาผู้สำเร็จการศึกษาที่มีคุณสมบัติครบถ้วนตามข้อ ๓๘.๑ และมีระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า ๓.๖๐ มีสิทธิได้รับอนุมัติปริญญาเกียรตินิยมอันดับหนึ่ง

๓๘.๓ นักศึกษาผู้สำเร็จการศึกษาที่มีคุณสมบัติครบถ้วนตามข้อ ๓๘.๑ และมีระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า ๓.๒๕ มีสิทธิได้รับอนุมัติปริญญาเกียรตินิยมอันดับสอง

๓๘.๔ การเสนอชื่อเพื่อขออนุมัติปริญญาเกียรตินิยม ให้อธิการบดีเสนอต่อสภามหาวิทยาลัยในคราวเดียวกันกับที่เสนอขออนุมัติปริญญาประจำภาคการศึกษานั้น

ข้อ ๓๙ การให้เกียรติยศเหรียญทองหรือเกียรติยศเหรียญเงิน

๓๙.๑ มหาวิทยาลัยจัดให้มีเหรียญเกียรติยศให้แก่ผู้สำเร็จการศึกษาที่มีผลการศึกษาดีเด่น โดยแยกเป็นคณะที่รับผิดชอบหลักสูตรสาขาวิชา

๓๙.๒ เกียรติยศเหรียญทอง ให้แก่ผู้สำเร็จการศึกษาที่ได้ปริญญาเกียรติยศอันดับหนึ่งและมีระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมสูงสุดในแต่ละคณะที่รับผิดชอบหลักสูตรสาขาวิชา

๓๙.๓ เกียรติยศเหรียญเงิน ให้แก่ผู้สำเร็จการศึกษาที่ได้ปริญญาเกียรติยศอันดับหนึ่งและได้ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมเป็นลำดับที่สองในคณะที่รับผิดชอบหลักสูตรสาขาวิชา หรือกรณีผู้สำเร็จการศึกษาได้ปริญญาเกียรติยศอันดับสอง แต่มีระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมสูงสุดในคณะที่รับผิดชอบหลักสูตรสาขาวิชา

ข้อ ๔๐ นักศึกษาที่เรียนในระบบคลังหน่วยกิต ไม่มีสิทธิได้รับเกียรติยศ

ข้อ ๔๑ การเสนอชื่อเพื่อรับเหรียญเกียรติยศ ให้สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนดำเนินการปีการศึกษาละ ๑ ครั้ง และให้อธิการบดีเสนอต่อสภามหาวิทยาลัยเพื่อพิจารณาอนุมัติในคราวเดียวกันกับที่เสนอขออนุมัติปริญญาประจำปีการศึกษาสุดท้ายของปีการศึกษา

บทเฉพาะกาล

- ให้นำข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ว่าด้วยการศึกษาในระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๗ และฉบับแก้ไข มาบังคับใช้กับนักศึกษาระดับปริญญาตรีซึ่งเข้าศึกษาในมหาวิทยาลัยก่อนปีการศึกษา ๒๕๖๖ ไปจนกว่าจะสำเร็จการศึกษา

ประกาศ ณ วันที่ ๒๗ เดือน กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๖



(ศาสตราจารย์กิตติคุณเปี่ยมศักดิ์ เมนะเศวต)

นายกสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย



ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย
ว่าด้วยการศึกษาในระดับปริญญาตรีและการศึกษาตลอดชีวิต (ฉบับที่ ๒)
พ.ศ. ๒๕๖๘

โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติมข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ว่าด้วย
การศึกษาในระดับปริญญาตรีและการศึกษาตลอดชีวิต ให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๗ (๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล
พ.ศ. ๒๕๔๘ และโดยมติสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ในคราวประชุมครั้งที่ ๒๕๗-๑๐/๒๕๖๘
เมื่อวันที่ ๑๕ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๘ จึงออกข้อบังคับไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ว่าด้วย
การศึกษาในระดับปริญญาตรีและการศึกษาตลอดชีวิต (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๖๘”

ข้อ ๒ ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันประกาศเป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกความในข้อ ๑๒.๓ ของข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ว่าด้วย
การศึกษาในระดับปริญญาตรีและการศึกษาตลอดชีวิต พ.ศ. ๒๕๖๖ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๑๒.๓ การลงทะเบียนเรียน ให้ลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน ๒๒ หน่วยกิต ในแต่ละภาคการศึกษา
ปกติสำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา และให้ลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน ๙ หน่วยกิต ในแต่ละภาคการศึกษา
ปกติสำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา สำหรับการลงทะเบียนเรียนในภาคฤดูร้อนให้ลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน
๙ หน่วยกิต กรณีมีความจำเป็นในการลงทะเบียนเรียนที่มีจำนวนหน่วยกิตแตกต่างไปจากเกณฑ์ข้างต้นให้ขออนุมัติ
จากอธิการบดี ทั้งนี้ไม่เกิน ๒๕ หน่วยกิตในภาคการศึกษาปกติ และไม่เกิน ๑๒ หน่วยกิตในภาคฤดูร้อน แต่ต้อง
ไม่กระทบต่อมาตรฐานและคุณภาพการศึกษา”

ข้อ ๔ ให้อธิการบดีรักษาการตามข้อบังคับนี้ รวมถึงให้มีอำนาจตีความและวินิจฉัยในกรณี
ที่มีปัญหาเกี่ยวกับการปฏิบัติตามข้อบังคับนี้ การตีความและวินิจฉัยของอธิการบดีให้ถือเป็นที่สุด

ประกาศ ณ วันที่ ๑๕ เดือน ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๘

(ศาสตราจารย์กิตติคุณเปี่ยมศักดิ์ เมณะเสวต)
นายกสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

ภาคผนวก ข
ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย
ว่าด้วยการศึกษาระดับระดับปริญญาตรีและการศึกษาตลอดชีวิต
พ.ศ. 2563



ระเบียบมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย
ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียนและผลลัพธ์การเรียนรู้
พ.ศ. ๒๕๖๓

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงระเบียบมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียนให้สอดคล้องกับสาระสำคัญในการจัดการศึกษาของชาติ โดยมุ่งเน้นให้ยึดหลักการศึกษาตลอดชีวิตเป็นการศึกษาที่เกิดจากการผสมผสานระหว่างการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย และจากประสบการณ์ของบุคคล เพื่อให้สามารถพัฒนาคุณภาพชีวิตได้อย่างต่อเนื่องตลอดชีวิต

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

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

ข้อ ๒ ระเบียบนี้ให้มีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศเป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกระเบียบมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียน พ.ศ. ๒๕๕๑

ข้อ ๔ บรรดาข้อบังคับ ระเบียบ คำสั่ง ประกาศ มติหรือคำสั่งอื่นใดซึ่งขัดหรือแย้งกับระเบียบนี้ ให้ใช้ระเบียบนี้แทน

ข้อ ๕ ในระเบียบนี้

“มหาวิทยาลัย” หมายความว่า มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

“สภามหาวิทยาลัย” หมายความว่า สภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

“อธิการบดี” หมายความว่า อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

“คณะ” หมายความว่า คณะ วิทยาลัย หรือส่วนราชการที่เรียกชื่ออย่างอื่นที่มีฐานะเทียบเท่าคณะ ที่มณฑลศึกษาสังกัด ซึ่งจัดตั้งตามกฎหมายกระทรวง หรือเป็นส่วนงานภายในที่จัดตั้งโดยสภามหาวิทยาลัย

“คณบดี” หมายความว่า คณบดี ผู้อำนวยการวิทยาลัย หรือหัวหน้าหน่วยงานที่เรียกชื่ออย่างอื่นที่มีฐานะเทียบเท่าคณะ ซึ่งจัดตั้งตามกฎหมายกระทรวง หรือเป็นส่วนงานภายในที่จัดตั้งโดยสภามหาวิทยาลัย

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

“การศึกษานอกระบบ” หมายความว่า การศึกษาที่มีความยืดหยุ่นในการกำหนดจุดมุ่งหมาย รูปแบบ วิธีการจัดการศึกษา ระยะเวลาของการศึกษา การวัดและประเมินผล ซึ่งเป็นเงื่อนไขของการสำเร็จการศึกษา โดยเนื้อหาและหลักสูตรจะต้องมีความเหมาะสมสอดคล้องกับสภาพปัญหาและความต้องการของบุคคลแต่ละกลุ่ม

“ผลการเรียน” หมายความว่า ความรู้ ทักษะ และเจตคติ ที่เกิดจากการศึกษาในระบบซึ่งสามารถแสดงในรูปแบบของคะแนนตัวอักษร หรือแต้มระดับคะแนนที่นำมาคิดคะแนนผลการเรียนหรือคำนวณแต้มระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมได้

“ประสบการณ์บุคคล” หมายความว่า ความสามารถและหรือสมรรถนะของบุคคลที่สั่งสมไว้จากการศึกษาด้วยตนเอง ประสบการณ์จากการทำงาน การฝึกอบรมที่สถานประกอบการจัดขึ้น การฝึกอบรมจากการปฏิบัติงาน การฝึกอาชีพ การสัมมนาและการประชุมเชิงปฏิบัติการ

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

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

“การเทียบโอนผลการเรียน” หมายความว่า ความสามารถและหรือสมรรถนะที่ได้จากการศึกษาการศึกษาในระบบจากสถาบันเดียวกันหรือสถาบันอื่น ๆ ในระดับการศึกษาที่เทียบเท่ากับระดับการศึกษาที่ผู้เรียนประสงค์จะเข้าศึกษามาเทียบกับรายวิชาในหลักสูตรเพื่อให้ได้หน่วยกิต

“การเทียบโอนผลลัพธ์การเรียนรู้” หมายความว่า ความสามารถและหรือสมรรถนะที่ได้จากการศึกษาทั้งการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย จากสถาบันเดียวกันหรือสถาบันอื่น ๆ ในระดับการศึกษาที่เทียบเท่ากับระดับการศึกษาที่ผู้เรียนประสงค์จะเข้าศึกษามาเทียบกับรายวิชาในหลักสูตรเพื่อให้ได้หน่วยกิต

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

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

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

“คณะกรรมการประเมินความรู้” หมายความว่า คณะกรรมการที่ทำหน้าที่ประเมินผลการเทียบโอนกรณีมีเหตุผลความจำเป็นในการเทียบโอนความรู้

“คณะกรรมการเทียบโอน” หมายความว่า คณะกรรมการเทียบโอนผลการเรียนและผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ที่แต่งตั้งโดยคณบดี

ข้อ ๖ ให้อธิการบดีรักษาการตามระเบียบนี้ และให้มีอำนาจออกประกาศเพื่อกำหนดหลักเกณฑ์วิธีการปฏิบัติให้เป็นไปตามระเบียบนี้ ตลอดจนวินิจฉัยในกรณีที่มีปัญหาและให้ถือว่าคำวินิจฉัยเป็นที่สุด

หมวด ๑

บททั่วไป

ข้อ ๗ คุณสมบัติของผู้มีสิทธิขอเทียบโอนผลการเรียนและผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้

๗.๑ ต้องมีคุณสมบัติพื้นฐานตามที่กำหนดในเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรการศึกษาของมหาวิทยาลัยในระดับที่ขอเทียบโอนผลการเรียน ดังนี้

๗.๑.๑ กรณีขอเทียบโอนผลการเรียนและผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ต้องสำเร็จการศึกษาระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน (ระดับมัธยมศึกษาตอนต้น) หรือเทียบเท่าขึ้นไป

๗.๑.๒ กรณีขอเทียบโอนผลการเรียนและผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) และระดับปริญญาตรีต้องสำเร็จการศึกษาระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน (ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย) หรือเทียบเท่าขึ้นไป

๗.๑.๓ กรณีขอเทียบโอนผลการเรียนและผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ระดับบัณฑิตศึกษา ต้องเป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี หรือเทียบเท่าขึ้นไป

๗.๒ ผู้ขอเทียบโอนผลการเรียนและผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ ต้องขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาในระบบของมหาวิทยาลัย

๗.๓ ผู้ขอเทียบโอนผลการเรียนและผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ต้องใช้ระยะเวลาศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัยอย่างน้อยหนึ่งปีการศึกษา

ข้อ ๘ การเทียบโอนผลการเรียนและผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ให้ปฏิบัติ ดังต่อไปนี้

๘.๑ ให้คณบดีแต่งตั้งคณะกรรมการเทียบโอน ซึ่งมีคุณสมบัติสอดคล้องกับระดับการศึกษาและสาขาวิชาที่ขอเทียบโอนผลการเรียนและผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ จำนวนสาขาวิชาและไม่น้อยกว่า ๓ คน เพื่อดำเนินการเทียบโอนตามที่หลักสูตรกำหนด

ข้อ ๘ การเทียบโอนผลการเรียนและผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ให้ปฏิบัติ ดังต่อไปนี้

๘.๑ ให้คณบดีแต่งตั้งคณะกรรมการเทียบโอน ซึ่งมีคุณสมบัติสอดคล้องกับระดับการศึกษาและสาขาวิชาที่ขอเทียบโอนผลการเรียนและผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ จำนวนสาขาวิชาและไม่น้อยกว่า ๓ คน เพื่อดำเนินการเทียบโอนตามที่หลักสูตรกำหนด

๘.๒ คณะกรรมการเทียบโอน มีหน้าที่ดำเนินการเทียบโอนผลการเรียนและผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้หรือประสบการณ์ตามวิธีการประเมินผลที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๘.๓ ให้คณะกรรมการเทียบโอน ดำเนินการเทียบโอนผลการเรียนและผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ภายในภาคการศึกษาแรกที่นักศึกษาผู้ขอเทียบโอนขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาในระบบ ทั้งนี้ เพื่อให้ผู้ขอเทียบโอนได้ทราบจำนวนรายวิชาและจำนวนหน่วยกิตที่ต้องศึกษาเพิ่มตามหลักสูตร

๘.๔ กรณีมีเหตุผลความจำเป็นไม่สามารถดำเนินการเทียบโอนภายในกำหนดเวลาตามข้อ ๘.๓ ให้อยู่ในดุลพินิจของคณบดีเป็นผู้พิจารณาการให้เทียบโอน แต่ต้องไม่เกินภาคการศึกษาที่สองในปีการศึกษานั้น

๘.๕ กรณีมีเหตุผลความจำเป็นในการเทียบโอนผลการเรียนและผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้เป็นรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชา นอกเหนือจากที่กำหนด ให้มหาวิทยาลัยแต่งตั้งคณะกรรมการประเมินความรู้ไม่น้อยกว่า ๓ คน เพื่อประเมินผลการเทียบโอนผลการเรียนและผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของผู้ที่จะขอเทียบโอน

ข้อ ๙ ค่าธรรมเนียมการเทียบโอนผลการเรียนและผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ให้เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๑๐ ให้คณบดีเป็นผู้พิจารณาอนุมัติผลการเทียบโอนผลการเรียนและผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้

ข้อ ๑๑ ให้มหาวิทยาลัยจัดทำประกาศเกี่ยวกับแนวปฏิบัติการเทียบโอนผลการเรียนและผลลัพท์การเรียนรู้จากการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย และประสบการณ์ของบุคคล

หมวด ๒ การเทียบโอนผลลัพท์การเรียนรู้จากการศึกษาในระบบ

ข้อ ๑๒ หลักเกณฑ์การเทียบโอนผลการเรียนและโอนหน่วยกิตจากการศึกษาในระบบ ต้องเป็นรายวิชา หรือกลุ่มรายวิชาในหลักสูตรของสถานศึกษาที่มหาวิทยาลัยหรือหน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจตามกฎหมายรับรอง มีดังนี้

๑๒.๑ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ หรือระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง หรือระดับปริญญาตรี

๑๒.๑.๑ รายวิชาหรือกลุ่มวิชา ซึ่งมีเนื้อหาสาระการเรียนรู้และจุดประสงค์ครอบคลุม ไม่น้อยกว่าสามในสี่ของรายวิชาหรือกลุ่มวิชาในหลักสูตรที่ผู้ขอเทียบโอนศึกษาอยู่

๑๒.๑.๒ รายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่จะนำมาเทียบโอนผลลัพท์การเรียนรู้ต้องมีระดับ คะแนนไม่ต่ำกว่า C หรือสัญลักษณ์ S หรือค่าระดับคะแนน ๒.๐๐ หรือเทียบเท่า

๑๒.๑.๓ รายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่ได้รับการเทียบโอนหน่วยกิต เมื่อรวมกันแล้วต้องมี จำนวนหน่วยกิตไม่เกินสามในสี่ของจำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร

๑๒.๑.๔ กรณีหลักสูตรใหม่ นักศึกษาสามารถเทียบโอนผลการเรียนได้ไม่เกินกว่า ชั้นปีและภาคการศึกษาที่มีนักศึกษาเรียนอยู่

๑๒.๑.๕ ผู้ขอเทียบโอนผลการเรียนที่สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตร วิชาชีพ หรือระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง หรือระดับอนุปริญญา หรือระดับปริญญาตรีสามารถเทียบโอน ผลการเรียนเข้าสู่การศึกษาในระบบได้ โดยผ่านการพิจารณาจากคณะกรรมการเทียบโอน

๑๒.๑.๖ ให้มีการบันทึกผลการเทียบโอนและการประเมินผล ดังนี้

๑๒.๑.๖.๑ รายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่ได้รับการเทียบโอนผลการเรียนจะ ไม่นำมาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาค และค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม โดยให้บันทึกหัวข้อ “หน่วยกิต เทียบโอน” หรือ “Transfer Credits” ไว้ส่วนบนของรายวิชาที่เทียบโอนผลการเรียนไว้ในใบแสดงผลการศึกษา

๑๒.๑.๖.๒ รายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่ได้รับการเทียบโอนผลการเรียน หากเป็น หลักสูตรที่มีองค์กรวิชาชีพควบคุม และต้องใช้ผลการเรียนยื่นขอใบประกอบวิชาชีพ ให้เป็นไปตามข้อกำหนด ขององค์กรวิชาชีพนั้น

กรณีองค์กรวิชาชีพอนุญาตให้สามารถเทียบโอนรายวิชา และให้ใช้ระดับ คะแนนในรายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่เทียบโอนผลการเรียน เพื่อนำมาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาคการศึกษา และค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม ให้บันทึกตัวอักษร “น.ท.” (หน่วยกิตเทียบโอน) หรือ “TC” (Transfer Credits) ไว้ส่วนท้ายของรายวิชาหรือกลุ่มวิชาในภาคการศึกษาแรกที่เทียบโอนผลการเรียนไว้ในใบแสดงผลการศึกษา

๑๒.๒ ระดับบัณฑิตศึกษา

๑๒.๒.๑ รายวิชาหรือกลุ่มวิชาซึ่งมีเนื้อหาสาระและจุดประสงค์ที่ครอบคลุมไม่น้อยกว่า สามในสี่ของรายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่ขอเทียบโอนผลการเรียน ทั้งนี้ เมื่อรวมกันแล้วต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์ มาตรฐานการศึกษาที่กำหนดไว้ในแต่ละระดับการศึกษา

๑๒.๒.๒ รายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่มีระดับคะแนนไม่ต่ำกว่า B หรือสัญลักษณ์ S หรือ ค่าระดับคะแนน ๓.๐๐ หรือเทียบเท่า

๑๒.๒.๓ การเทียบโอนผลการเรียนที่เป็นหน่วยกิตในรายวิชาวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระให้เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด โดยผ่านความเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัย

๑๒.๒.๔ นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชาหรือวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระตามหลักสูตรที่เข้าศึกษาไม่น้อยกว่า ๑๒ หน่วยกิตสำหรับหลักสูตรปริญญาโท ส่วนหลักสูตรปริญญาเอก จำนวนหน่วยกิตวิทยานิพนธ์ต้องสอดคล้องกับหลักสูตร

๑๒.๒.๕ กรณีหลักสูตรใหม่ นักศึกษาสามารถเทียบโอนผลการเรียนได้ไม่เกินกว่าชั้นปีและภาคการศึกษาที่มีนักศึกษาเรียนอยู่

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

หมวด ๓

การเทียบโอนผลลัพท์การเรียนรู้ จากการศึกษาจากระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย และประสบการณ์ของบุคคล เข้าสู่การศึกษาในระบบ

ข้อ ๑๓ หลักเกณฑ์การเทียบโอนผลลัพท์การเรียนรู้และการให้หน่วยกิต จากการศึกษาจากระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย และประสบการณ์ของบุคคล เข้าสู่การศึกษาในระบบ มีดังนี้

๑๓.๑ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ หรือระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงหรือระดับปริญญาตรี

๑๓.๑.๑ ประเมินจากผลการทดสอบมาตรฐาน หรือจากผลการประเมินการจัดการศึกษาหรืออบรมที่จัดโดยหน่วยงานภาครัฐหรือเอกชน หรือการประเมินแฟ้มสะสมผลงาน

๑๓.๑.๒ การเทียบโอนรายวิชาหรือกลุ่มวิชาตามหลักสูตรปกติที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัยเมื่อรวมกันแล้วต้องมีจำนวนหน่วยกิตไม่เกินสามในสี่ของจำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร

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

๑๓.๑.๔ นักศึกษจากระบบของมหาวิทยาลัย สามารถเทียบโอนผลลัพท์การเรียนรู้จากหลักสูตรในระบบคลังหน่วยกิต เมื่อขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาในระบบ ทั้งนี้ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๑๓.๒ ระดับบัณฑิตศึกษา

๑๓.๒.๑ วิธีการประเมินเพื่อการเทียบโอนผลลัพท์การเรียนรู้จะกระทำได้โดยการทดสอบมาตรฐานหรือจากผลการประเมินการจัดการศึกษาหรืออบรมที่จัดโดยหน่วยงานภาครัฐหรือเอกชน หรือการประเมินแฟ้มสะสมผลงาน

๑๓.๒.๒ การเทียบรายวิชาหรือกลุ่มวิชาจากจากระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการเทียบโอน ต้องให้สอดคล้องกับรายวิชาหรือกลุ่มวิชาของหลักสูตร

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

๑๓.๒.๔ นักศึกษานอกระบบของมหาวิทยาลัย สามารถเทียบโอนความรู้จากหลักสูตรในระบบคลังหน่วยกิต เมื่อขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาในระบบ ทั้งนี้ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๑๓.๒.๕ นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชาหรือวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระตามที่หลักสูตรกำหนด ไม่น้อยกว่า ๑๒ หน่วยกิต สำหรับหลักสูตรปริญญาโท ส่วนหลักสูตรปริญญาเอก จำนวนหน่วยกิตวิทยานิพนธ์ต้องสอดคล้องกับหลักสูตร

ข้อ ๑๔ การบันทึกผลการเทียบโอน ให้บันทึกตามวิธีการประเมินดังต่อไปนี้

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

การบันทึกผลการเทียบโอนตามวิธีการประเมินให้บันทึกไว้ส่วนท้ายของรายวิชาที่เทียบโอนผลลัพธ์การเรียนรู้ในใบแสดงผลการศึกษา

กรณีที่ผู้ขอเทียบโอนผลลัพธ์การเรียนรู้มีผลลัพธ์การเรียนรู้ตามวิธีการประเมินมากกว่าหนึ่งวิธีการประเมินให้สามารถนำมารวมกันและบันทึกผลการเทียบโอนผลลัพธ์การเรียนรู้ได้ ตามที่คณะกรรมการเทียบโอนกำหนด

ข้อ ๑๕ การพิจารณารับบันทึกผลการเทียบโอนให้เป็นไปตามคณะกรรมการเทียบโอน

บทเฉพาะกาล

ข้อ ๑๖ ให้นักศึกษาที่เข้าศึกษาอยู่ในวันก่อนวันที่ระเบียบนี้ใช้บังคับ ใช้หลักเกณฑ์การเทียบโอนตามระเบียบมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียน พ.ศ. ๒๕๕๑

ประกาศ ณ วันที่ ๓๐ เดือน กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๓

(ศาสตราจารย์กิตติคุณเปี่ยมศักดิ์ เมณะเศวต)

อุปนายกสภามหาวิทยาลัย ปฏิบัติหน้าที่แทน
นายกสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

