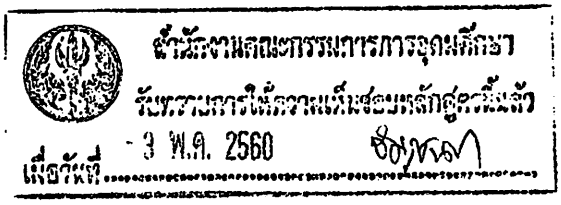
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559)



คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์

มรภ.อุตรดิตถ์(หนังสือภายนอก)
เลขรับ 2695
วันที่ 1 มิ.ย. 60 เวลา 13.30 น.
กองบริการการศึกษา (ภายนอก)
เลขรับ 0218
วันที่ - 4 มิ.ย. 2560
เวลา 11.51 น.

ที่ ศธ 0506(4)/1084

ถึง มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์

ตามที่มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์ ได้เสนอหลักสูตร เพื่อให้สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาพิจารณารับทราบการให้ความเห็นชอบหลักสูตรของสภามหาวิทยาลัย รายละเอียดตามหนังสือที่ ศธ 0535/0927 ลงวันที่ 23 มีนาคม 2560 นั้น

สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา ได้พิจารณารับทราบการให้ความเห็นชอบหลักสูตรของสภามหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์แล้ว เมื่อวันที่ 3 พฤษภาคม 2560 จำนวน 6 หลักสูตร ดังนี้

1. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเกษตรศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559)
2. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559)
3. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559)
4. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559)
5. หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการพัฒนาชุมชน (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559)
6. หลักสูตรวิศวกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมบริหารงานก่อสร้าง (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559)

จึงแจ้งมาเพื่อทราบ พร้อมนี้ได้แนบหลักสูตรมาด้วย จำนวนหลักสูตรละ 1 เล่ม

สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา
4 พฤษภาคม 2560

สำนักมาตรฐานและประเมินผลอุดมศึกษา
โทรศัพท์ 0 2610 5454 3
โทรสาร 0 2354 5530

สารบัญ

	หน้า
หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป	8
1. ชื่อหลักสูตร	8
2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา	8
3. วิชาเอก	8
4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร	8
5. รูปแบบของหลักสูตร	8
5.1 รูปแบบ	8
5.2 ประเภทของหลักสูตร	8
5.3 ภาษาที่ใช้	8
5.4 การรับเข้าศึกษา	8
5.5 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น	8
5.6 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา	8
5.7 องค์กรวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง	8
6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร	9
7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน	9
8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา	9
9. ชื่อ – นามสกุล เลขประจำตัวประชาชน ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	10
10. สถานที่จัดการเรียนการสอน	10
11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร	10
11.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ	10
11.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม	11
12. ผลกระทบจากข้อ 11.1 และ 11.2 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน	11
12.1 การพัฒนาสถาบัน	11
12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน	11
13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/ภาควิชาอื่นของสถาบัน	12
13.1 รายวิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนโดยภาควิชา/ภาควิชาอื่นของสถาบัน	12

สารบัญ (ต่อ)

หน้า

13.2 รายวิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนให้ภาควิชา/หลักสูตรอื่นต้องมาเรียน..... 12
13.3 แผนบริหารจัดการ..... 12
หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร..... 13
1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร..... 13
1.1 ปรัชญา..... 13
1.2 วัตถุประสงค์..... 13
2. แผนพัฒนาปรับปรุง..... 13
หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร..... 15
1. ระบบการจัดการศึกษา..... 15
1.1 ระบบ..... 15
1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน..... 15
1.3 การเทียบโอนหน่วยกิตในระบบทวิภาค..... 15
2. การดำเนินการหลักสูตร..... 15
2.1 วัน – เวลา ในการดำเนินการเรียนการสอน..... 15
2.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา..... 15
2.3 ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า..... 15
2.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา/ข้อจำกัดของนักศึกษาใน ข้อ 2.3..... 15
2.5 แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะเวลา 5 ปี..... 16
2.6 งบประมาณตามแผน..... 16
2.7 ระบบการศึกษา..... 17
2.8 การเทียบโอนหน่วยกิตรายวิชาและการลงทะเบียนข้ามมหาวิทยาลัย.....
3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน..... 17
3.1 หลักสูตร..... 17
3.1.1 จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร..... 17
3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร..... 17
3.1.3 ความหมายของรหัสวิชา..... 18
3.1.4 รายวิชา..... 19

สารบัญ (ต่อ)

หน้า

3.1.5 แผนการศึกษา 27
3.1.6 คำอธิบายรายวิชา 31
3.2 ชื่อ – สกุล เลขประจำตัวประชาชน ตำแหน่ง และคุณวุฒิของอาจารย์ 51
3.2.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร 51
3.2.2 อาจารย์ประจำ 52
3.2.3 อาจารย์พิเศษ 52
4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (การฝึกงานหรือสหกิจศึกษา) 53
4.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้ของประสบการณ์ภาคสนาม 53
4.2 ช่วงเวลา 53
4.3 การจัดเวลาและตารางสอน 53
5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงงานหรืองานวิจัย 53
5.1 คำอธิบายโดยย่อ 53
5.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้ 54
5.3 ช่วงเวลา 54
5.4 จำนวนหน่วยกิต 54
5.5 การเตรียมการ 54
5.6 กระบวนการประเมินผล 54
หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและประเมินผล 55
1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา 55
2. การพัฒนาการเรียนรู้ในแต่ละด้าน 56
2.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 56
2.1.1 ด้านคุณธรรม จริยธรรม 56
2.1.2 ด้านความรู้ 56
2.1.3 ด้านทักษะทางปัญญา 57
2.1.4 ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ 57
2.1.5 ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ 57

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
2.2 หมวดวิชาเฉพาะด้าน	58
2.2.1 ด้านคุณธรรม จริยธรรม	58
2.2.2 ด้านความรู้	59
2.2.3 ด้านทักษะทางปัญญา	59
2.2.4 ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	60
2.2.5 ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	60
2.2.6 ด้านทักษะปฏิบัติ	61
3. แผนที่แสดงความกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)	62
หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา	69
1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน (เกรด)	69
2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา	69
3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร	69
หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์	70
1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่	70
2. การเตรียมอาจารย์สำหรับอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรใหม่	70
3. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่อาจารย์	70
หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร	72
1. การกำกับมาตรฐาน	72
2. บัณฑิต	72
3. นักศึกษา	72
3.1 กระบวนการรับนักศึกษา	72
3.2 ความพร้อมก่อนเข้าศึกษา ระหว่างและจบการศึกษา การให้คำปรึกษาและแนะแนวแก่นักศึกษา	73
3.3 ความพึงพอใจและผลการจัดการข้อเรียกร้องของนักศึกษา	73

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
4. อาจารย์	73
4.1 การรับอาจารย์ใหม่	73
4.2 การแต่งตั้งคณาจารย์พิเศษ	73
5. หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผล	74
5.1 การบริหารจัดการหลักสูตร	74
5.2 การเรียนการสอนและการประเมินผู้เรียน	74
6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	74
7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)	77
หมวดที่ 8 การประเมินและปรุงปรุงการดำเนินการของหลักสูตร	78
1. การประเมินประสิทธิผลของการสอน	78
1.1 การประเมินกลยุทธ์การสอน	78
1.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน	78
2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม	78
3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร	78
4. การทบทวนผลการประเมินและการวางแผนปรับปรุง	78
ภาคผนวก	79
ภาคผนวก ก	80
ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2548	81
ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ.2549	82
ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์ว่าด้วยการเทียบโอนรายวิชาจากการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย ระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2549	95
ประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์เรื่องระบบรหัสรายวิชาของหลักสูตรมหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์	98
ภาคผนวก ข	105
คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร	106
รายงานการประชุมการวิพากษ์หลักสูตร	107

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
ภาคผนวก ค	113
ข้อเสนอแนะในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่ระบุไว้ใน มคอ.7	114
ตารางแสดงรายวิชาที่สอดคล้องกับอาชีพหลังสำเร็จการศึกษา	115
ตารางเปรียบเทียบหลักสูตรหลักสูตรเดิมกับหลักสูตรปรับปรุงใหม่	116
ภาคผนวก ง	123
ประวัติและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร	124

สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา
รับทราบการให้ความเห็นชอบหลักสูตรนี้แล้ว
เมื่อวันที่ - 3 พ.ค. 2560

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. **ชื่อหลักสูตร** หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
   Bachelor of Science Program in Food and Nutrition
2. **ชื่อปริญญาและสาขาวิชา**
   ชื่อเต็ม : วิทยาศาสตรบัณฑิต (อาหารและโภชนาการ)
   Bachelor of Science (Food and Nutrition)
   ชื่อย่อ : วท.บ. (อาหารและโภชนาการ)
   B.S. (Food and Nutrition)
3. **วิชาเอก** -
4. **จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร :** 138 หน่วยกิต
5. **รูปแบบของหลักสูตร**
   5.1 **รูปแบบ**
   หลักสูตรระดับปริญญาตรี 4 ปี
   5.2 **ประเภทของหลักสูตร**
   หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการ
   5.3 **ภาษาที่ใช้**
   จัดการเรียนการสอนเป็นภาษาไทย
   5.4 **การรับเข้าศึกษา**
   รับนักศึกษาไทยและนักศึกษาต่างชาติที่สามารถฟัง พูด อ่าน เขียน และเข้าใจภาษาไทย
   5.5 **ความร่วมมือกับสถาบันอื่น**
   เป็นหลักสูตรเฉพาะของมหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์
   5.6 **การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา**
   ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว
   5.7 **องค์กรวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง**
   - ไม่มี –

6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

6.1 หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559 ปรับปรุงมาจาก หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาอาหารและโภชนาการ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2555

6.2 คณะกรรมการประจำคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เห็นชอบหลักสูตรในการประชุม เมื่อครั้งที่ 4/2559 ในวันที่ 27 กรกฎาคม พ.ศ. 2559

6.3 คณะกรรมการบริหารงานวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์ เห็นชอบหลักสูตรในการประชุม ครั้งที่ 9/2559 วันที่ 8 สิงหาคม พ.ศ.2559

6.4 คณะกรรมการสภาวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์ เห็นชอบในการนำเสนอหลักสูตรในการประชุมครั้งที่ 9 /2559 วันที่ 21 เดือน กันยายน พ.ศ. 2559

6.5 คณะกรรมการสภามหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์ เห็นชอบในการนำเสนอหลักสูตรในการประชุมครั้งที่ 10/2559 วันที่ 27 เดือน ตุลาคม พ.ศ.2559

6.6 เปิดสอนในภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2560

7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน

หลักสูตรมีความพร้อมที่จะเผยแพร่คุณภาพและมาตรฐานตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง กรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ.2552 ในปี 2562

8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

8.1 ผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร

8.2 ผู้ปฏิบัติงานด้านธุรกิจอาหาร

8.3 ผู้ปฏิบัติงานด้านธุรกิจผลิตอาหาร

8.4 นักวิชาการทางด้านอาหารในองค์กรของภาครัฐและเอกชน

8.5 นักโภชนาการในองค์กรของภาครัฐและเอกชน

8.6 เจ้าหน้าที่ฝ่ายโภชนาการ

8.7 ผู้ปฏิบัติงานด้านการแปรรูปอาหารในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร

8.8 ผู้ปฏิบัติงานด้านอาหารและโภชนาการในโรงเรียนและสถานบริการออกกำลังกาย

8.9 ผู้ปฏิบัติงานด้านธุรกิจบริการอาหาร เช่น โรงแรม ร้านอาหาร ภัตตาคาร ร้านจำหน่ายสินค้าอาหาร ห้างสรรพสินค้าที่เกี่ยวกับอาหาร

สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา
รับทราบการให้ความเห็นชอบหลักสูตรนี้แล้ว
เมื่อวันที่ - 3 พ.ค. 2560

9. ชื่อ-นามสกุล เลขประจำตัวบัตรประชาชน ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ที่	(นาย/นาง/นางสาว) ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ-สาขา-สถานศึกษา -ปีที่สำเร็จการศึกษา (ป.เอก ป.โท)	ผลงานทางวิชาการ
1	นางสาวกานต์ธิดา ไชยมา	อาจารย์	วท.ม. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2550 วท.บ. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2544	ภาคผนวก ง
2	นางชื่นกมล ปัญญายง	อาจารย์	วท.ม. (โภชนศาสตร์ศึกษา) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2553 ศษ.บ. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2548	ภาคผนวก ง
3	นางสาวฐิติพร เทียรฆนิธิกูล	อาจารย์	วท.ม. (โภชนศาสตร์ศึกษา) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2546 ค.บ. (คหกรรมศาสตร์) สถาบันราชภัฏลำปาง, 2543	ภาคผนวก ง
4	นางรสสุคนธ์ วงษ์ดอกไม้	อาจารย์	วท.ม. (พิษวิทยาทางอาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยมหิดล, 2547 วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2542	ภาคผนวก ง
5	นายสุทธิพันธุ์ แดงใจ	อาจารย์	วท.ม. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2555 วท.บ. (คหกรรมศาสตร์ทั่วไป) มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์, 2551	ภาคผนวก ง

10. สถานที่จัดการเรียนการสอน

มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์

11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

11.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

การเปลี่ยนแปลงทางด้านเศรษฐกิจ เทคโนโลยีและสังคม ซึ่งมีอิทธิพลต่อวิถีการดำเนินชีวิตของประชาชนที่ต้องใช้เวลาส่วนใหญ่ให้กับการประกอบอาชีพ เพื่อหารายได้ให้เพียงพอกับการเลี้ยงชีพมากกว่าที่จะแบ่งเวลาให้กับการจัดเตรียมอาหารที่เหมาะสมกับการบริโภค ธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อมทางด้านอาหารและการบริการมีการขยายตัวสูงขึ้น

การปรับปรุงหลักสูตรอาหารและโภชนาการ ให้สอดคล้องกับสถานการณ์ หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจนั้น ควรจะสอดรับกับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560 – 2564) ที่กล่าวถึง ยุทธศาสตร์ความเข้มแข็งภาคเกษตร ความมั่นคงของอาหารและพลังงาน การสร้างความมั่นคงด้านอาหารและพัฒนาพลังงานชีวภาพในระดับครัวเรือนและชุมชน สนับสนุนให้มีการ

จัดการและเผยแพร่องค์ความรู้และการพัฒนาด้านอาหารศึกษาทุกรูปแบบอย่างต่อเนื่องและทั่วถึง รวมทั้งส่งเสริมพฤติกรรม การบริโภคที่เหมาะสมของบุคคลและชุมชน การพัฒนาประเทศในช่วงที่ผ่านมา แม้ว่าภาคเกษตรจะมีบทบาทสำคัญทั้งในแง่ของการผลิตที่สามารถพึ่งพาตนเองได้ในด้านอาหารและเป็นแหล่งสร้างรายได้ให้แก่ประชากรส่วนใหญ่ของประเทศ รวมถึงเป็นฐานการผลิตที่สนับสนุนการสร้างมูลค่าเพิ่มเพื่อการค้าและการส่งออกสำหรับภาคการผลิตและบริการอื่นๆ แต่ความเข้มแข็งและความสามารถในการแข่งขันของภาคเกษตรกลับมีแนวโน้มลดลง เนื่องจากทรัพยากรธรรมชาติซึ่งเป็นฐานการผลิตที่สำคัญของการผลิตในภาคเกษตรมีความเสื่อมโทรมและถูกใช้ไปเป็นจำนวนมาก

ดังนั้นการพัฒนาหลักสูตรวิชาอาหารและโภชนาการ ให้มีความทันสมัยต่อการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วในด้านอาหารและโภชนาการ โดยสร้างความเข้มแข็งให้สอดคล้องกับระบบโครงสร้างต่าง ๆ ภายในประเทศ สร้างฐานความรู้ในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการเพื่อให้เป็นภูมิคุ้มกันต่อการเปลี่ยนแปลงต่าง ๆ อย่างรู้เท่าทัน มีการวางแผนหลักสูตรในการสร้างความพร้อม ในการประกอบอาชีพด้านอาหารและโภชนาการ ทั้งด้านร่างกาย สติปัญญา คุณธรรม จริยธรรม ให้ผู้ที่จบการศึกษาหลักสูตรมีความสามารถในการแก้ปัญหา มีทักษะในการประกอบอาชีพด้านอาหารและโภชนาการอย่างชำนาญการ

11.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

ความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีและการติดต่อสื่อสารไร้พรมแดนได้แผ่กระจายสู่สังคมไทย มีผลกระทบต่อวิถีไทยอย่างชัดเจนด้วยแรงกระตุ้น จากสังคมและวัฒนธรรมต่างชาติ ที่เน้นวัตถุนิยมและบริโภคนิยมจนละเลยวัฒนธรรม ค่านิยมที่ดีงาม ภูมิปัญญาท้องถิ่นและเอกลักษณ์ความเป็นไทย จากสถานการณ์ดังกล่าว ควรใช้วิกฤติให้เป็นโอกาสในการผลิตบุคลากรที่มีคุณภาพทางด้านอาหารและโภชนาการที่รักษาเอกลักษณ์อาหารไทย คุณค่าและการบริการอย่างไทยให้เป็นจุดขายที่จะดึงดูดต่างชาติให้หันมานิยมไทย สร้างรายได้เข้าสู่ประเทศไปพร้อม ๆ กับอนุรักษ์วัฒนธรรมไทย

จากผลการสำรวจความพึงพอใจของบัณฑิตสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ รุ่นที่ 1 ปีการศึกษา 2558 มีความพึงพอใจหลักสูตรในภาพรวมอยู่ในระดับมาก แต่บางรายวิชามีเนื้อหาซ้ำซ้อนและควรเพิ่มรายวิชาที่เหมาะสมกับสถานการณ์อาหารในปัจจุบันและอนาคต

12. ผลกระทบจากข้อ 11.1 และ 11.2 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

12.1 การพัฒนาหลักสูตร

ผลกระทบจากสถานการณ์ด้านเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรมดังกล่าว มีความจำเป็นต้องปรับปรุงหลักสูตรเนื้อหารายวิชาในหลักสูตรอาหารและโภชนาการให้สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลาเพื่อรองรับการแข่งขัน ทางการตลาดด้านอาหารทั่วไปในประเทศและต่างประเทศ โดยบุคลากรทางด้านอาหารและโภชนาการ ต้องมีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพพร้อมที่จะปฏิบัติงานได้ทันที เป็นผู้มีศักยภาพในตนเอง มีคุณธรรม จริยธรรมและมีจรรยาบรรณในวิชาชีพ

นอกจากนี้หลักสูตรยังให้ความสำคัญในการผลักดันเรื่องการปฏิรูปการเรียนรู้ของนักศึกษาให้กว้างขวาง และความจำเป็นในการเปลี่ยนแปลงแนวคิดการจัดการศึกษาโดยเน้นการเรียนการสอนที่เปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้คิดอย่างสร้างสรรค์และเข้ากับบริบทของโลกที่ได้เปลี่ยนแปลงไป ในศตวรรษที่ 21

12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

หลักสูตรอาหารและโภชนาการมีความเกี่ยวข้องกับยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัย คือ ยุทธศาสตร์ความเป็นเลิศทางวิชาการ (หลักสูตรการสอน) และกลยุทธ์มหาวิทยาลัย คือ กลยุทธ์ที่ 8

การพัฒนาหลักสูตรใหม่และปรับปรุงหลักสูตรเดิมให้มีความทันสมัย มีความเป็นสากล มีลักษณะบูรณาการโดยให้ท้องถิ่นและสถานประกอบการมีส่วนร่วม เกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัยในด้านการจัดการเรียนการสอน การวิจัย การบริการวิชาการ การทำนุบำรุง

13. ความสัมพันธ์ (ถ้ามี) กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/ภาควิชาอื่นของสถาบัน (เช่น รายวิชาที่เปิดสอนเพื่อให้บริการคณะ/ภาควิชาอื่น หรือต้องเรียนจากคณะ/ภาควิชาอื่น)

13.1 รายวิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนโดยคณะ/ภาควิชาอื่นของสถาบันของมหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์ มีดังนี้

(1) รายวิชาหมวดศึกษาทั่วไป โดยความรับผิดชอบของคณะและกองบริการการศึกษา

(2) รายวิชาสหกิจ โดยความรับผิดชอบของคณะกรรมการบริหารหลักสูตรและศูนย์สหกิจศึกษา

(3) รายวิชาด้านภาษาอังกฤษ โดยความรับผิดชอบของวิทยาลัยนานาชาติ

(4) รายวิชาด้านวิทยาศาสตร์ โดยความรับผิดชอบของคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

13.2 รายวิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนให้ภาควิชา/หลักสูตรอื่นต้องมาเรียน

ทุกรายวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตร นักศึกษาในหลักสูตรอื่นสามารถเลือกเรียนเป็นวิชาเลือกเสรีได้

13.3 แผนบริหารจัดการ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรประสานกับอาจารย์จากสาขาอื่นและ/หรือจากคณะที่เกี่ยวข้องเพื่อดำเนินการจัดการเรียนการสอน การวัดและประเมินผล เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ของหลักสูตร โดยกำหนดให้มีการประชุมอย่างน้อยภาคการศึกษาละ 2 ครั้ง

หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1.1 ปรัชญา

ผลิตบัณฑิตด้านอาหารและโภชนาการที่มีความรู้ความสามารถ นำเทคโนโลยีไปใช้ในการประกอบอาชีพด้านธุรกิจอาหาร มีทักษะปฏิบัติด้านวิชาชีพสู่มาตรฐานสากล

1.2 วัตถุประสงค์

เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีคุณลักษณะดังต่อไปนี้

1.2.1 มีความรู้ ความสามารถด้านอาหารและโภชนาการ

1.2.2 นำความรู้และเทคโนโลยีไปใช้ในการประกอบอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ

1.2.3 ให้มีคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณในการประกอบอาชีพด้านอาหารและ

1.2.4 มีบุคลิกภาพที่ดีของการบริการ มีคุณภาพบริการ มีมนุษยสัมพันธ์ มีจิตสาธารณะ มีความรับผิดชอบต่อสังคม และสามารถอยู่ร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีความสุข

2. แผนพัฒนาปรับปรุง

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
1. พัฒนา/ปรับปรุงหลักสูตร	ติดตามประเมินการใช้หลักสูตรอย่างสม่ำเสมอ	รายงานผลการติดตามและประเมินหลักสูตร
2. วางแผนการดำเนินหลักสูตร	1. แต่งตั้งประธานอาจารย์ประจำหลักสูตร 2. ดำเนินงานหลักสูตรให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนดไว้ในหลักสูตรและการประกันคุณภาพการศึกษา 3. พัฒนาศักยภาพของอาจารย์และนักศึกษา	1. ผลการประเมินหลักสูตร 2. แผนปฏิบัติการ 3. ผลงานทางวิชาการของอาจารย์และนักศึกษา
3. ดำเนินการตามแผนและการจัดทำผลการดำเนินการ	1. จัดสรรทรัพยากร 2. จัดกิจกรรมเสริมหลักสูตร	1. ผลการประเมินสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของนักศึกษา 2. สรุปผลการดำเนินงานตามแผนปฏิบัติการ
4. พัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือการประเมินผลการเรียนรู้	1. ประเมินการสอนของอาจารย์ 2. สนับสนุน ส่งเสริมให้อาจารย์พัฒนาตนเอง	1. ผลการประเมินการสอนของอาจารย์ทุกรายวิชา 2. รายงานผลการพัฒนาตนเอง

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
5. พัฒนาหลักสูตรให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต	1. สำรวจความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต 2. ปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตรให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต	1. ผลการสำรวจความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต 2. หลักสูตรที่พัฒนาสอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน

หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร

1. ระบบการจัดการศึกษา

1.1 ระบบ

การจัดการศึกษาเป็นแบบทวิภาค โดย 1 ปีการศึกษาแบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ 1 ภาคการศึกษาปกติมีระยะเวลาในการเรียนไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ ส่วนข้อกำหนดต่าง ๆ ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2548 (ภาคผนวก ก)

1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

อาจจะมีการจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน ทั้งนี้ ขึ้นอยู่กับดุลพินิจของคณะกรรมการประจำหลักสูตร

1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

ไม่มี

2 การดำเนินการหลักสูตร

2.1 วัน-เวลา ในการดำเนินการเรียนการสอน

☑ ในวันเวลาราชการปกติ

ภาคการศึกษาที่ 1 เดือนสิงหาคม ถึง เดือนธันวาคม

ภาคการศึกษาที่ 2 เดือนมกราคม ถึง เดือนพฤษภาคม

2.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

2.2.1 สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายและระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ

2.2.2 คุณสมบัติอื่น ๆ ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหามหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์ ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ.2548 (ภาคผนวก ก)

2.3 ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า

ที่ผ่านมาหลักสูตรได้พบปัญหาของนักศึกษาแรกเข้าซึ่งส่งผลต่อการจัดการศึกษาให้นักศึกษาจบการศึกษาตามเวลาหลายประการดังนี้

2.3.1 นักศึกษาที่สนใจสมัครเข้าเรียนส่วนใหญ่สำเร็จการศึกษามัธยมศึกษาสายศิลป์ สายศิลป์ภาษา ทำให้พบปัญหาในการเรียนรายวิชาทางด้านวิทยาศาสตร์ ทำให้มีปัญหาในด้านการปรับตัวการเรียน

2.3.2 นักศึกษาส่วนใหญ่มีความรู้พื้นฐานด้านภาษาอังกฤษระดับน้อย

2.3.3 นักศึกษามีบุคลิกภาพที่ไม่เหมาะสมที่จะเป็นผู้ให้บริการด้านอาหาร

2.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา/ข้อจำกัดของนักศึกษาในข้อ 2.3

2.4.1 จัดอบรมทักษะพื้นฐานทางภาษาอังกฤษ เสริมหลักสูตร การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ การคิดวิเคราะห์

2.4.2 ปรับวิชาแกนทางด้านวิทยาศาสตร์ให้เหมาะสมกับความจำเป็นสำหรับพื้นฐานที่จะนำมาใช้ในการศึกษารายวิชาเฉพาะด้าน

2.4.3 จัดปฐมนิเทศนักศึกษาชั้นปีที่ 1 โดยเชิญผู้ปกครองของนักศึกษาเข้าร่วมรับฟัง

แนวทางการศึกษาในระดับอุดมศึกษา ตลอดจนการสอบถามข้อมูลเบื้องต้นของนักศึกษาก่อนเข้าศึกษาต่อที่มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์ เพื่อนำมาใช้ประกอบการให้คำปรึกษาและแนะนำการแก้ปัญหาของนักศึกษาแต่ละรายได้อย่างเหมาะสม

2.4.4 จัดกิจกรรมให้นักศึกษามีส่วนร่วมและเกิดความตระหนักรักในวิชาชีพ

2.4.5 ส่งเสริมให้นักศึกษามีรายได้ระหว่างเรียนโดยสอดแทรกในรายวิชาปฏิบัติการ โดยใช้ศูนย์ฝึกประสบการณ์วิชาชีพประจำหลักสูตร

2.4.6 มีรายวิชาและกิจกรรมที่สร้างความพร้อมในด้านบุคลิกภาพที่เหมาะสมกับวิชาชีพ

2.5 แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี

ระดับชั้นปี	จำนวนนักศึกษาในแต่ละปีการศึกษา				
	2560	2561	2562	2563	2564
ชั้นปีที่ 1	30	30	30	30	30
ชั้นปีที่ 2	-	30	30	30	30
ชั้นปีที่ 3	-	-	30	30	30
ชั้นปีที่ 4	-	-	-	30	30
รวม	30	60	90	120	150
คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา	-	-	-	30	30

2.6 งบประมาณตามแผน

หมวดเงิน	ปีงบประมาณ				
	2560	2561	2562	2563	2564
ค่าตอบแทน	1,433,400	1,518,000	1,607,160	1,701,120	1,791,180
ค่าใช้สอย	144,000	144,000	144,000	594,000	594,000
ค่าวัสดุและค่าใช้จ่ายอื่น ๆ	37,000	39,000	41,000	43,000	43,000
รวมงบดำเนินการ	1,614,400	1,701,000	1,792,160	2,338,120	2,428,180
ค่าครุภัณฑ์	150,000	150,000	150,000	150,000	150,000
ค่าสิ่งก่อสร้าง	-	-	-	-	-
รวมงบลงทุน	150,000	150,000	150,000	150,000	150,000
รวมทั้งสิ้น	-1,764,400	1,851,000	1,942,160	2,488,120	2,578,180

ประมาณการค่าใช้จ่ายต่อหัวในการผลิตนักศึกษาตามหลักสูตร 21,484 บาท ต่อคนต่อปี

2.7 ระบบการศึกษา

ระบบการศึกษาเป็นแบบชั้นเรียน

2.8 การเทียบโอนหน่วยกิตรายวิชา และการลงทะเบียนข้ามมหาวิทยาลัย

2.8.1 การโอนและการเทียบโอน เป็นไปตามระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์ ว่าด้วยการโอนและการเทียบโอนรายวิชาจากการศึกษาในระดับปริญญาตรี (ภาคผนวก ก)

2.8.2 ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์ ว่าด้วยการเทียบโอนรายวิชาจากการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย ระดับปริญญาตรี (ภาคผนวก ก)

3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

3.1 หลักสูตร

3.1.1 จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 138 หน่วยกิต

3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร

โครงสร้างหลักสูตรแบ่งเป็นหมวดวิชาที่สอดคล้องกับที่กำหนดไว้ในเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรของกระทรวงศึกษาธิการดังนี้

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า	**30**	**หน่วยกิต**
1. กลุ่มวิชาภาษา ไม่น้อยกว่า	9	หน่วยกิต
2. กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต
3. กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต
4. กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์กับคณิตศาสตร์ ไม่น้อยกว่า	9	หน่วยกิต
ข. หมวดวิชาเฉพาะด้าน ไม่น้อยกว่า	**102**	**หน่วยกิต**
1. วิชาแกน	14	หน่วยกิต
2. วิชาเฉพาะด้านบังคับ	60	หน่วยกิต
3. วิชาเฉพาะด้านเลือก ไม่น้อยกว่า	21	หน่วยกิต
4. วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	7	หน่วยกิต
ค. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า	**6**	**หน่วยกิต**

สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา
รับทราบการให้ความเห็นชอบหลักสูตรนี้แล้ว
เมื่อวันที่ 3 พ.ค. 2560

3.1.3 ความหมายของรหัสรายวิชา

รูปแบบรหัสรายวิชาของมหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์เป็นตัวเลขระบบ 7 หลัก แต่ละหลักมีความหมายเพื่อจำแนกรายวิชาออกเป็นสาขาวิชาและกลุ่มวิชา ในการจำแนกสาขาวิชาได้ยึดหลักการจำแนกของ ISCED (International Standard Classification of Education) มีความหมายดังนี้

1	2	3	4	5	6	7
X	X	X	X	X	X	X

ตัวเลขลำดับที่ 1-3 หมายถึง กลุ่มสาขาวิชา
ตัวเลขลำดับที่ 4 หมายถึง ความยากที่ควรจัดให้เรียนในชั้นปี
ตัวเลขลำดับที่ 5 หมายถึง กลุ่มวิชาในสาขาวิชา
ตัวเลขลำดับที่ 6-7 หมายถึง ลำดับที่ของรายวิชา

สำหรับหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

ตัวเลขลำดับที่ 1-3

_ _ _ หมายถึงกลุ่มสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ตัวเลขลำดับที่ 4 ความยากที่ควรจัดให้เรียนในชั้นปี หมายถึง

_ _ _1 หมายถึงรายวิชาที่มีความยากควรจัดให้เรียนในชั้นปีที่ 1
_ _ _2 หมายถึงรายวิชาที่มีความยากควรจัดให้เรียนในชั้นปีที่ 2
_ _ _3 หมายถึงรายวิชาที่มีความยากควรจัดให้เรียนในชั้นปีที่ 3
_ _ _4 หมายถึงรายวิชาที่มีความยากควรจัดให้เรียนในชั้นปีที่ 4

ตัวเลขลำดับที่ 5 กลุ่มสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ แบ่งกลุ่มวิชาไว้ดังนี้

_ _ _ _1 หมายถึงกลุ่มวิชา สาขาอาหารและโภชนาการ
_ _ _ _2 หมายถึงกลุ่มวิชา สาขาผ้าและเครื่องแต่งกาย
_ _ _ _3 หมายถึงกลุ่มวิชา สาขาบ้านและการบริหารงานบ้าน
_ _ _ _4 หมายถึงกลุ่มวิชา สาขาพัฒนาครอบครัวและเด็ก
_ _ _ _5 หมายถึงกลุ่มวิชา สาขาศิลปประดิษฐ์
_ _ _ _6 หมายถึงกลุ่มวิชา สาขาสิ่งทอ
_ _ _ _7 หมายถึงกลุ่มวิชา สาขาการอาหารและบริการ
_ _ _ _8 หมายถึงกลุ่มวิชา ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ
_ _ _ _9 หมายถึงกลุ่มวิชา การศึกษาเอกเทศ วิจัย หัวข้อพิเศษและสัมมนา

ตัวอย่าง

รหัสรายวิชา หมู่วิชาอาหารและโภชนาการ ในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

4511101	โภชนศาสตร์เบื้องต้น	3(3-0-6)
4511201	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	3(3-2-5)

4513302 การจัดการครัวมาตรฐาน 3(3-2-5)
4511401 ศิลปะการจัด-ดอกไม้-ใบตองและแกะสลัก 3(3-2-5)
4514801 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพอาหารและโภชนาการ 1(0-2-1)
4514901 การวิจัยเบื้องต้นทางอาหารและโภชนาการ 3(3-2-5)

จากตัวอย่างรายวิชาข้างต้น

451---- หมายถึง รายวิชาในหมู่วิชาอาหารและโภชนาการ

ตัวเลขหลักที่สี่ในที่นี้จะมีค่าเป็น 1 หรือ 2 หรือ 3 หรือ 4 อย่างใดอย่างหนึ่งในหลักสูตรปริญญาตรี 4 ปี

4511--- หมายถึง รายวิชามีที่ระดับความยากควรจัดให้เรียนในชั้นปีที่ 1
4512--- หมายถึง รายวิชาที่มีระดับความยากควรจัดให้เรียนในชั้นปีที่ 2
4513--- หมายถึง รายวิชาที่มีระดับความยากควรจัดให้เรียนในชั้นปีที่ 3
4514--- หมายถึง รายวิชาที่มีระดับความยากควรจัดให้เรียนในชั้นปีที่ 4

ตัวเลขหลักที่ห้า หมายถึง รายวิชาในกลุ่ม/สาขาย่อยต่าง ๆ ของสาขา จากรายวิชาตัวอย่างในสาขาจะได้

451-1-- หมายถึง รายวิชาในกลุ่มเนื้อหาเกี่ยวกับความรู้พื้นฐานทางโภชศาสตร์
451-2-- หมายถึง รายวิชาในกลุ่มเนื้อหาเกี่ยวกับทฤษฎีและหลักการประกอบอาหาร
451-3-- หมายถึง รายวิชาในกลุ่มเนื้อหาเกี่ยวกับธุรกิจการอาหาร การจัดการและการบริการ
451-4-- หมายถึง รายวิชาในกลุ่มเนื้อหาเกี่ยวกับศิลปะการจัดตกแต่ง
451-8-- หมายถึง รายวิชาในกลุ่มเนื้อหาเกี่ยวกับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษา
451-9-- หมายถึง รายวิชาในกลุ่มเนื้อหาเกี่ยวกับโครงการพิเศษ ปัญหาพิเศษ วิทยานิพนธ์ โครงการศึกษาเอกเทศ การสัมมนา และการวิจัย

ตัวเลขหลักที่หกและเจ็ด หมายถึง แทนลำดับที่ของวิชาที่อยู่ในกลุ่ม/สาขาย่อยต่าง ๆ ของสาขา เช่น

451--01 หมายถึง รายวิชาลำดับที่ 1 ในกลุ่มวิชาและระดับชั้นปี
451--03 หมายถึง รายวิชาลำดับที่ 3 ในกลุ่มวิชาและระดับชั้นปี
451--05 หมายถึง รายวิชาลำดับที่ 5 ในกลุ่มวิชาและระดับชั้นปี

ตัวอย่าง

4511101 โภชนศาสตร์เบื้องต้น 3(3-0-6)

หมายถึง รายวิชาในหมู่วิชาอาหารและโภชนาการ ระดับความยากหรือควรจัดให้เรียนในชั้นปีที่ 2 อยู่ในกลุ่มวิชา/สาขาย่อยรายวิชาในกลุ่มเนื้อหาเกี่ยวกับความรู้พื้นฐานทางโภชนศาสตร์ลำดับรายวิชาที่ 1 มีจำนวน 3 หน่วยกิต แบ่งเป็นรายวิชาทฤษฎี 3 หน่วยกิต เวลาบรรยาย 3 คาบต่อสัปดาห์ เวลาศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง 6 คาบต่อสัปดาห์ และไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ ตลอดภาคเรียน

สำหรับการกำหนดรหัสวิชาให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์ เรื่องระบบรหัสรายวิชามหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์ (ภาคผนวก ก)

3.1.4 รายวิชา

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า		**30**	**หน่วยกิต**
1. กลุ่มวิชาภาษา ไม่น้อยกว่า		**9**	**หน่วยกิต**
	เลือกเรียนรายวิชาต่อไปนี้ ไม่น้อยกว่า	9	หน่วยกิต
1500103	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารและการเรียนรู้ English for Communication and Learning		3(3-0-6)
1500106	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารและการสืบค้น Thai for Communication and Information Retrieval		3(3-0-6)
1500107	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร English for Communication		3(3-0-6)
1500109	ภาษาอังกฤษเฉพาะกิจ English for Specific Purposes		3(3-0-6)
1500110	ภาษาอังกฤษเพื่อวิชาการ English for Academic Purposes		3(3-0-6)
1500112	ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร Japanese for Communication		3(3-0-6)
1500113	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร Chinese for Communication		3(3-0-6)
1500114	ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสาร Korean for Communication		3(3-0-6)
1500115	ภาษาลาวเพื่อการสื่อสาร Laos for Communication		3(3-0-6)
2. กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ ไม่น้อยกว่า		**6**	**หน่วยกิต**
	บังคับเรียน	3	หน่วยกิต
2500107	การพัฒนาทักษะชีวิต Life Skills Development		3(3-0-6)
	เลือกเรียนรายวิชาต่อไปนี้ ไม่น้อยกว่า	3	หน่วยกิต
1500104	ความจริงของชีวิต Meaning of Life		3(3-0-6)
2000102	สุนทรียภาพของชีวิต Aesthetic Appreciation		3(3-0-6)
2500109	มนุษย์กับสิ่งแวดล้อม Man and Environment		3(3-0-6)

3. กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ ไม่น้อยกว่า		**6**	**หน่วยกิต**
	บังคับเรียน	3	หน่วยกิต
2500111	ความเป็นพลเมืองในระบอบประชาธิปไตย Citizenship in a Democratic System		3(3-0-6)
	เลือกเรียนรายวิชาต่อไปนี้ ไม่น้อยกว่า	3	หน่วยกิต
2500105	ท้องถิ่นของเรา Our Community		3(3-0-6)
2500106	สังคมไทยกับโลกาภิวัตน์ Thai Society and Globalization		3(3-0-6)
2500108	กฎหมายในชีวิตประจำวัน Law for Daily Life		3(3-0-6)
2500110	อาเซียนศึกษา ASEAN Studies		3(3-0-6)
3500101	เศรษฐศาสตร์เพื่อการดำเนินชีวิตอย่างมีความสุข Economics for Happy Living		3(3-0-6)
4. กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์กับคณิตศาสตร์ ไม่น้อยกว่า		**9**	**หน่วยกิต**
	บังคับเรียน	3	หน่วยกิต
5000111	ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง Sufficiency Economy Philosophy		3(3-0-6)
	เลือกเรียนรายวิชาต่อไปนี้ ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต
4000105	วิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต Science for Life Quality		3(3-0-6)
4000109	วิทยาศาสตร์การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ Exercise Science for Health		3(3-0-6)
4000114	คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน Mathematics in Daily Life		3(3-0-6)
5000110	พืชพรรณเพื่อชีวิต Plant for Life		3(3-0-6)
5500101	เทคโนโลยีตามแนวพระราชดำริเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต Technology for Life Development under His Majesty Royal-Initiative		3(3-0-6)

ข. หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า 102 หน่วยกิต

1) กลุ่มวิชาแกน เรียน 14 หน่วยกิต

4021109	หลักเคมี 1 Principles of Chemistry 1	3(3-0-6)
4021110	ปฏิบัติการหลักเคมี 1 Principles of Chemistry Laboratory 1	1(0-3-1)
4031109	ชีววิทยาเบื้องต้น Introduction to Biology	3(3-0-6)
4031110	ปฏิบัติการชีววิทยาเบื้องต้น Introduction to Biology Laboratory	1(0-3-1)
4032601	จุลชีววิทยา Microbiology	3(2-2-5)
4113106	สถิติเพื่อการวิจัย Statistics for Research	3(3-0-6)

2) กลุ่มวิชาเฉพาะด้านบังคับ เรียน 60 หน่วยกิต

4511101	โภชนศาสตร์เบื้องต้น Principles of Nutrition	3(3-0-6)
4511201	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร Science of Cooking	3(2-2-5)
4511202	หลักการประกอบอาหาร Principles of Cookery	3(2-2-5)
4511203	การสุขาภิบาลและความปลอดภัยของอาหาร Food Sanitation and Safety	3(3-0-6)
4511204	ขนมอบ Bakery	3(2-2-5)
4511401	ศิลปะการจัดดอกไม้-ใบตอง และแกะสลัก Floral Arrangement and Carving	3(2-2-5)
4512201	อาหารไทย Thai Food	3(2-2-5)
4512202	การถนอมอาหาร Food Preservation	3(2-2-5)
4512204	อาหารนานาชาติ International Cuisine	3(2-2-5)
4512205	อาหารว่าง Snack	3(2-2-5)

4512301	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Services	3(2-2-5)
4512302	การจัดเลี้ยงอาหารในโอกาสต่างๆ Meal Management	3(2-2-5)
4512401	การออกแบบและตกแต่งอาหาร Food Design and Decoration	3(2-2-5)
4513102	อาหารและโภชนาการครอบครัว Food and Nutrition for Family	3(3-0-6)
4513201	อาหารเพื่อสุขภาพ Health Food	3(2-2-5)
4513202	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพอาหาร Food Product Development and Evaluation	3(2-2-5)
4513206	ขนมไทย Thai Dessert	3(2-2-5)
4513210	อาหารท้องถิ่น Local Food	3(2-2-5)
4513901	สัมมนาทางอาหารและโภชนาการ Seminar in Food and Nutrition	3(2-2-5)
4514901	การวิจัยเบื้องต้นทางอาหารและโภชนาการ Basic Research in Food and Nutrition	3(2-2-5)

3) กลุ่มวิชาเฉพาะด้านเลือก ให้เลือกเรียนกลุ่มใดกลุ่มหนึ่งเพียงกลุ่มเดียว **21 หน่วยกิต**

ก. กลุ่มโภชนบำบัด

1553617	ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัวและบริการอาหาร English for Culinary Business and Services	3(3-0-6)
4073105	สรีรวิทยาพื้นฐานของมนุษย์ Basic Human Physiology	3(3-0-6)
4512101	ชีวเคมีทางโภชนาการ Nutritional Biochemistry	3(3-0-6)
4511202	อาหารและโภชนาการชุมชน Community Nutrition	3(3-0-6)
4513101	หลักโภชนบำบัด Principle of Diet Therapy	3(3-0-6)
4513103	อาหารและโภชนาการเด็ก Food and Nutrition for Children	3(2-2-5)

-	4513104	โภชนพิษวิทยา Nutrition Toxicology	3(3-0-6)
	4513105	อาหารและโภชนาการผู้สูงอายุ Food and Nutrition for the Elderly	3(2-2-5)
	4513106	อาหารและโภชนาการนักกีฬา Food and Nutrition Nutrition for Athletes	3(2-2-5)
	4513107	โภชนศึกษา Nutrition Education	3(3-0-6)
	4513108	การจัดการโภชนาการในโรงพยาบาล Hospital Dietetics Management	3(2-2-5)
	4513109	การวิเคราะห์อาหารและประเมินภาวะโภชนาการ Food Analysis and Assessment of Nutritional Status	3(2-2-5)
	4513110	การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ Nutrition Counseling	3(3-0-6)
	4513111	เทคนิคการนำเสนอทางอาหารและโภชนาการ Presentation Techniques in Food and Nutrition	3(2-2-5)
	4513112	เรื่องเฉพาะทางอาหารและโภชนาการ Selected Topics in Food and Nutrition	3(3-0-6)
	4513212	มาตรฐานและกฎหมายควบคุมอาหาร Food Standards and Regulations	3(3-0-6)

ศิลปะการประกอบอาหารและบริการ

1553617	ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัวและบริการอาหาร English for Culinary Business	3(3-0-6)
4511205	ขนมอบเชิงพาณิชย์ Commercial Bakery	3(2-2-5)
4512206	การประกอบอาหารยุโรป European Food Cookery	3(2-2-5)
4513203	เค้กและการแต่งหน้า Cakes and Decoration	3(2-2-5)
4513205	เครื่องดื่มและไอศกรีม Beverages and Ice Cream	3(2-2-5)

4513207	การประกอบอาหารจานด่วน Fast Food Cookery	3(2-2-5)
4513208	การประกอบอาหารเอเชีย Asian Food Cookery	3(2-2-5)
4513209	การประกอบอาหารฮาลาล Halal Food Cookery	3(2-2-5)
4513211	การประกอบอาหารผสมผสานวัฒนธรรม Fusion Food Cookery	3(2-2-5)
4513212	มาตรฐานและกฎหมายควบคุมอาหาร Food Standards and Regulations	3(3-0-6)
4513302	การจัดการครัวมาตรฐาน Standard Kitchen Management	3(3-0-6)
4513303	การส่งเสริมการขายอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Sales Promotion	3(2-2-5)
4513304	การควบคุมการดำเนินงานด้านอาหารและบริการ Food and Services Operations Control	3(2-2-5)
4513305	การจัดการอาหารและโภชนาการสำหรับการเดินทางและธุรกิจการท่องเที่ยว Food and Nutrition Management for Traveling and Tourism Business	3(2-2-5)
4513306	การจัดการธุรกิจอาหาร Food Business Management	3(3-0-6)
4513401	การแกะสลักผัก ผลไม้ ในงานบริการอาหาร Carving in Food Services	3(2-2-5)

กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ **7 หน่วยกิต**

บังคับเรียน **1 หน่วยกิต**

4513801	การเตรียมประสบการณ์ภาคสนามทางอาหารและโภชนาการ Preparation for Professional Training in Food and Nutrition	1(0-2-1)

เลือกเรียน **6 หน่วยกิต**

4514801	สหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการ Cooperative Education in Food and Nutrition	6(0-36-0)
4514802	การฝึกประสบการณ์ภาคสนามทางอาหารและโภชนาการ Field Experience Training in Food and Nutrition	6(0-36-0)

ค. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาใด ๆ ในหลักสูตรมหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์ โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว และต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์การสำเร็จการศึกษาของหลักสูตรนี้

3.1.5 แผนการศึกษา

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)	กลุ่มวิชา	วิชาบังคับก่อน
2500107	การพัฒนาทักษะชีวิต	3(3-0-6)	บังคับเรียน	
2500111	ความเป็นพลเมืองในระบอบฯ	3(3-0-6)	บังคับเรียน	
5000111	ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง	3(3-0-6)	บังคับเรียน	
4021109	หลักเคมี 1	3(3-0-6)	วิชาแกน	
4021110	ปฏิบัติการหลักเคมี 1	1(0-3-1)	วิชาแกน	
4031109	ชีววิทยาเบื้องต้น	3(3-0-6)	วิชาแกน	
4031110	ปฏิบัติการชีววิทยาเบื้องต้น	1(0-3-1)	วิชาแกน	
4511101	โภชนศาสตร์เบื้องต้น	3(3-0-6)	เฉพาะด้านบังคับ	
รวมหน่วยกิต		20		

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)	กลุ่มวิชา	วิชาบังคับก่อน
xxxxxxx	รายวิชาหมวดศึกษาทั่วไป	3(3-0-6)	กลุ่มภาษา	
xxxxxxx	รายวิชาหมวดศึกษาทั่วไป	3(3-0-6)	กลุ่มวิทย์	
xxxxxxx	รายวิชาหมวดศึกษาทั่วไป	3(3-0-6)	กลุ่มวิทย์	
4032601	จุลชีววิทยา	3(2-2-5)	วิชาแกน	
4511201	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	3(2-2-5)	เฉพาะด้านบังคับ	
4511202	หลักการประกอบอาหาร	3(2-2-5)	เฉพาะด้านบังคับ	
4511203	การสุขาภิบาลและความปลอดภัยของอาหาร	3(3-0-6)	เฉพาะด้านบังคับ	
รวมหน่วยกิต		21		

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)	กลุ่มวิชา	วิชาบังคับก่อน
xxxxxxx	รายวิชาหมวดศึกษาทั่วไป	3(3-0-6)	กลุ่มภาษา	
xxxxxxx	รายวิชาหมวดศึกษาทั่วไป	3(3-0-6)	กลุ่มมนุษย์	
4511204	ขนมอบ	3(2-2-5)	เฉพาะด้านบังคับ	
4511401	ศิลปะการจัดดอกไม้-ใบตองและแกะสลัก	3(2-2-5)	เฉพาะด้านบังคับ	
4512202	การถนอมอาหาร	3(2-2-5)	เฉพาะด้านบังคับ	
4512201	อาหารไทย	3(2-2-5)	เฉพาะด้านบังคับ	
4512301	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม	3(2-2-5)	เฉพาะด้านบังคับ	
รวมหน่วยกิต		21		

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)	กลุ่มวิชา	วิชาบังคับก่อน
xxxxxxx	รายวิชาหมวดศึกษาทั่วไป	3(3-0-6)	กลุ่มภาษา	
xxxxxxx	รายวิชาหมวดศึกษาทั่วไป	3(3-0-6)	กลุ่มสังคม	
4513206	ขนมไทย	3(2-2-5)	เฉพาะด้านบังคับ	
4512205	อาหารว่าง	3(2-2-5)	เฉพาะด้านบังคับ	
4512204	อาหารนานาชาติ	3(2-2-5)	เฉพาะด้านบังคับ	
4512302	การจัดเลี้ยงอาหารในโอกาสต่างๆ	3(2-2-5)	เฉพาะด้านบังคับ	
xxxxxxx	วิชาเลือกเสรี	3(x-x-x)	เลือกเสรี	
รวมหน่วยกิต		21		

ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)	กลุ่มวิชา	วิชาบังคับก่อน
4513210	อาหารท้องถิ่น	3(2-2-5)	เฉพาะด้านบังคับ	
4512401	การออกแบบและตกแต่งอาหาร	3(2-2-5)	เฉพาะด้านบังคับ	
4513102	อาหารและโภชนาการครอบครัว	3(3-0-6)	เฉพาะด้านบังคับ	
xxxxxxx	วิชาเฉพาะด้านเลือก	3(x-x-x)	เฉพาะด้านเลือก*	
xxxxxxx	วิชาเฉพาะด้านเลือก	3(x-x-x)	เฉพาะด้านเลือก*	
xxxxxxx	วิชาเฉพาะด้านเลือก	3(x-x-x)	เฉพาะด้านเลือก*	
xxxxxxx	วิชาเลือกเสรี	3(x-x-x)	เลือกเสรี	
รวมหน่วยกิต		21		

ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)	กลุ่มวิชา	วิชาบังคับก่อน
4513201	อาหารเพื่อสุขภาพ	3(2-2-5)	เฉพาะด้านบังคับ	
4513202	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพอาหาร	3(2-2-5)	เฉพาะด้านบังคับ	
4113106	สถิติเพื่อการวิจัย	3(3-0-6)	วิชาแกน	
xxxxxxx	วิชาเฉพาะด้านเลือก	3(x-x-x)	เฉพาะด้านเลือก*	
xxxxxxx	วิชาเฉพาะด้านเลือก	3(x-x-x)	เฉพาะด้านเลือก*	
xxxxxxx	วิชาเฉพาะด้านเลือก	3(x-x-x)	เฉพาะด้านเลือก*	
xxxxxxx	วิชาเฉพาะด้านเลือก	3(x-x-x)	เฉพาะด้านเลือก*	
รวมหน่วยกิต		21		

* หมายเหตุ ในปีที่ 3 ทั้งภาคเรียนที่ 1 และภาคที่ 2 ให้นักศึกษาเลือกเรียนรายวิชาเพียงกลุ่มเดียวที่ตามความสนใจของนักศึกษา

(ก) กลุ่มโภชนำบัด

(ข) กลุ่มศิลปะการประกอบอาหารและบริการ

ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)	กลุ่มวิชา	วิชาบังคับก่อน
4513801	เตรียมประสบการณ์ภาคสนามทางอาหารและโภชนาการ	1(0-2-1)	กลุ่มวิชาชีพ	
4513901	สัมมนาทางอาหารและโภชนาการ	3(2-2-5)	เฉพาะด้านบังคับ	
4514901	การวิจัยเบื้องต้นทางอาหารและโภชนาการ	3(2-2-5)	เฉพาะด้านบังคับ	
รวมหน่วยกิต		7		

ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)	กลุ่มวิชา	วิชาบังคับก่อน
4514801	สหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการ	6(0-36-0)	กลุ่มวิชาชีพ	4513801
หรือ				
4514802	การฝึกประสบการณ์ภาคสนามทางอาหารและโภชนาการ	6(0-36-0)	กลุ่มวิชาชีพ	4513801
รวมหน่วยกิต		6		

หมายเหตุ วิชาสหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพอาหารและโภชนาการให้นักศึกษาเลือกลงทะเบียนเรียนวิชาใดวิชาหนึ่ง

3.1.6 คำอธิบายรายวิชา

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)

1500103 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารและการเรียนรู้ 3(3-0-6)

English for Communication and Learning

ฟัง พูดบทสนทนาในบริบท สถานการณ์ที่แตกต่างและหลากหลายมากขึ้น ทั้งด้านรายการโทรทัศน์ การซื้อของในห้างสรรพสินค้า โฆษณาต่างๆ ภัตตาคาร รายการอาหาร ตอบและวิเคราะห์แบบสำรวจความคิดเห็นและอื่นๆ

1500104 ความจริงของชีวิต 3(3-0-6)

Meaning of Life

ความหมายของชีวิต การดำรงชีวิตในสังคมยุคปัจจุบัน การนำเอาความจริงและหลักศาสนธรรมไปประยุกต์ใช้ในการแก้ปัญหาชีวิตและสังคม การพัฒนาคุณธรรมและจริยธรรม ตามหลักศาสนธรรม ชีวิตที่มีสันติสุขและสังคมที่มีสันติภาพ

1500106 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารและการสืบค้น 3(3-0-6)

Thai for Communication and Information Retrieval

การใช้ภาษาไทยในชีวิตประจำวัน หลักการใช้คำและสำนวนไทย ทักษะการรับสารด้วยการดู การฟัง และการอ่าน การส่งสารด้วยการพูด การเขียนอย่างสร้างสรรค์และมีประสิทธิภาพ บทบาทและความสำคัญของสารสนเทศ กลยุทธ์การสืบค้น การเขียนรายงาน การอ้างอิง

1500107 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)

English for Communication

ฟัง พูด บทสนทนา ภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวัน กีฬา บ้าน กิจกรรมในเวลาว่าง รายการโทรทัศน์ วิทยุ ข่าว สุขภาพ และอื่นๆ ทักษะการฟัง-พูด หน่วยเสียง คำ ประโยค สำนวนภาษาในสถานการณ์ต่างๆ

1500109 ภาษาอังกฤษเฉพาะกิจ 3(3-0-6)

English for Specific Purposes

อ่านข่าว ประกาศรับสมัครงาน สมัครงาน กรอกแบบฟอร์มประเภทต่างๆ กรอกใบสมัครงาน เขียนประวัติย่อ ศึกษาค้นคว้าข้อมูลเกี่ยวกับอาชีพ โต้ตอบจดหมายและจดหมายอิเล็กทรอนิกส์ เขียนประวัติย่อ สัมภาษณ์งาน นำเสนองาน และอื่นๆ

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต(บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)

1500110 ภาษาอังกฤษเพื่อวิชาการ 3(3-0-6)

English for Academic Purposes

อ่านเนื้อเรื่องเกี่ยวกับประกาศ บทความทั่วไป บทความวิชาการและอื่นๆ เขียน-ตอบคำถาม สรุปใจความสำคัญ แสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับเรื่องที่อ่าน

1500112 ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)

Japanese for Communication

การฝึกทักษะ ฟัง พูด อ่าน เขียนภาษาญี่ปุ่น ประโยคและไวยากรณ์พื้นฐาน ตัวอักษรคันจิ ฝึกบทสนทนาที่ใช้ในชีวิตประจำวัน ฝึกเขียนตามคำบอก การเขียนเป็นประโยค ฝึกอ่านเนื้อหาหรือข้อความสั้น และการตอบคำถาม

1500113 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)

Chinese for Communication

การฝึกทักษะ ฟัง พูด อ่าน และเขียนภาษาจีน ประโยคและไวยากรณ์พื้นฐาน บทสนทนาที่ใช้ในชีวิตประจำวัน การทักทาย การแนะนำตนเอง การแนะนำผู้อื่น การขอบคุณ การขอโทษ การอวยพร การบอกลา ฝึกเขียนตามคำบอก และเขียนเป็นประโยค ฝึกอ่านเนื้อหาหรือข้อความสั้น และการตอบคำถาม

1500114 ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)

Korean for Communication

การฝึกทักษะ ฟัง พูด อ่าน และเขียนภาษาเกาหลี ประโยคและไวยากรณ์พื้นฐาน การบทสนทนาที่ใช้ในชีวิตประจำวัน การทักทาย การแนะนำตนเอง การแนะนำผู้อื่น การขอบคุณ การขอโทษ การอวยพร การบอกลา ฝึกเขียนตามคำบอก การเขียนเป็นประโยค ฝึกอ่านเนื้อหาหรือข้อความสั้น และการตอบคำถาม

1500115 ภาษาลาวเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)

Laos for Communication

การฝึกทักษะ ฟัง พูด อ่าน และเขียนภาษาลาว ประโยคและไวยากรณ์พื้นฐาน บทสนทนาที่ใช้ในชีวิตประจำวัน การทักทาย การแนะนำตนเอง การแนะนำผู้อื่น การขอบคุณ การขอโทษ การอวยพร การบอกลา ฝึกเขียนตามคำบอก และเขียนเป็นประโยค การอ่านเนื้อหาหรือข้อความสั้น และการตอบคำถาม

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต(บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)

2000102 สุนทรียภาพของชีวิต 3(3-0-6)

Aesthetic Appreciation

การจำแนกข้อมูลในศาสตร์ทางความงาม ความหมายของสุนทรียศาสตร์เชิงการคิดกับสุนทรียศาสตร์เชิงพฤติกรรม ศาสตร์ทางการเห็น ศาสตร์ทางการได้ยิน ศาสตร์ทางการเคลื่อนไหวสู่ทัศนศิลป์ การเรียนเชิงคุณค่าจากระดับการรำลึกผ่านขั้นตอนความคุ้นเคย นำเข้าสู่ขั้นความซาบซึ้ง

2500105 ท้องถิ่นของเรา 3(3-0-6)

Our Community

สภาพภูมิศาสตร์ แหล่งท่องเที่ยว ประวัติศาสตร์ของจังหวัดอุตรดิตถ์ แพร่ น่านบุคคลสำคัญของท้องถิ่น ลักษณะทั่วไปทางสังคม เศรษฐกิจ การเมืองการปกครอง วัฒนธรรมประเพณี ภูมิปัญญาท้องถิ่น สภาพปัญหา ผลกระทบและแนวทางแก้ไขปัญหาของท้องถิ่น

2500106 สังคมไทยกับโลกาภิวัตน์ 3(3-0-6)

Thai Society and Globalization

สภาพทั่วไปของสังคมไทย วัฒนธรรมไทย ประเพณี การเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรมไทย ปัญหาสังคมไทย ทฤษฎีการพัฒนาอันเนื่องมาจากพระราชดำริ ภูมิปัญญาไทยและอิทธิพลของโลกาภิวัตน์ต่อสังคมไทยและสังคมโลก

2500107 การพัฒนาทักษะชีวิต 3(3-0-6)

Life Skills Development

ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับชีวิต ทักษะชีวิต องค์ประกอบของชีวิต การตระหนักรู้และเห็นคุณค่าของตนเองและผู้อื่น ทักษะการคิด การสื่อสาร การตัดสินใจ การปรับตัว การจัดการกับความขัดแย้ง อารมณ์ และความเครียด การสร้างสัมพันธภาพกับผู้อื่น การคบเพื่อน ความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม กระบวนการเรียนรู้เรื่องเพศรอบด้าน โครงการวางแผนพัฒนาชีวิตและอาชีพหลักการพัฒนาทักษะชีวิตมาประยุกต์ใช้ในการทำงานและการอยู่ร่วมกันในสังคม

2500108 กฎหมายในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)

Law for Daily Life

ความหมาย ประเภท ที่มา หลักทั่วไปของกฎหมาย ความสำคัญของกฎหมายแพ่ง กฎหมายพาณิชย์ กฎหมายอาญา การนำหลักกฎหมายไปใช้ในชีวิตประจำวัน สิทธิพื้นฐาน หน้าที่และความรับผิดชอบต่อสังคม ข้อควรปฏิบัติ ฝึกใช้กฎหมายแก้ปัญหาในสถานการณ์กรณีศึกษาต่างๆ

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต(บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)

2500109 มนุษย์กับสิ่งแวดล้อม 3(3-0-6)
Man and Environment
ความสัมพันธ์ระหว่างวิถีการดำรงชีวิตของมนุษย์กับสิ่งแวดล้อม แนวคิดพื้นฐานด้านระบบนิเวศ ประชากร การตั้งถิ่นฐาน คุณภาพชีวิต ปัญหาและผลกระทบที่เกิดขึ้นจากความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับสิ่งแวดล้อม การมีส่วนร่วมในการส่งเสริม ป้องกัน และการรักษาสิ่งแวดล้อมแนวทางในการจัดการสิ่งแวดล้อมธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมเมือง การพัฒนาเพื่อความยั่งยืน จริยธรรมสิ่งแวดล้อม

2500110 อาเซียนศึกษา 3(3-0-6)
ASEAN Studies
สภาพภูมิศาสตร์ สังคม วัฒนธรรม เศรษฐกิจ การเมืองการปกครองของกลุ่มประเทศสมาชิกอาเซียน กำเนิดอาเซียน บทบาทและความสำคัญของอาเซียน ความสัมพันธ์ระหว่างประเทศกรอบความร่วมมือขององค์กรระหว่างประเทศ การรวมกลุ่มเศรษฐกิจ สังคม ความมั่นคงของประเทศอาเซียน และผลกระทบต่อเศรษฐกิจอาเซียนและประเทศไทย

2500111 ความเป็นพลเมืองในระบอบประชาธิปไตย 3(3-0-6)
Citizenship in Democratic System
ความรู้พื้นฐานการปกครองระบอบประชาธิปไตย ความรู้เรื่องพลเมืองและบทบาทพลเมืองในระบอบประชาธิปไตย ความสัมพันธ์ระหว่างพลเมืองกับรัฐ สิทธิมนุษยชน สิทธิ เสรีภาพและหน้าที่ของพลเมือง มาตรการกลไกคุ้มครองสิทธิและการตรวจสอบการใช้อำนาจรัฐ การเมืองภาคพลเมืองและการสร้างจิตสำนึกพลเมือง สถาบันการเมืองกับบทบาทหน้าที่ของพลเมือง การมีส่วนร่วมทางการเมือง บทบาทหน้าที่ของพลเมืองในการส่งเสริมการใช้สิทธิ เสรีภาพ และการทำหน้าที่ของพลเมืองในการส่งเสริมพัฒนาการปกครองระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข รวมทั้งบทบาทหน้าที่และสำนึกพลเมืองกับการแก้ปัญหาวิกฤตสำคัญของชาติ ปัญหาการทุจริตคอรัปชั่น ปัญหาความขัดแย้ง ปัญหาคุณธรรมและจริยธรรม และปัญหาค่านิยมสังคมที่เป็นอุปสรรคต่อการพัฒนาประเทศชาติ

3500101 เศรษฐศาสตร์เพื่อการดำเนินชีวิตอย่างมีความสุข 3(3-0-6)
Economics for Happy Living
แนวคิดเศรษฐศาสตร์กับการพัฒนาความสุข การวัดความสุข ปัจจัยในการกำหนดความสุขตามแบบจำลองของริชาร์ด เลยาร์ด เศรษฐศาสตร์พฤติกรรมกับการสร้างความสุข เพื่อการดำเนินชีวิตประจำวัน

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต(บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)

4000105 วิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต 3(3-0-6)
Science for Life Quality

ความหมายและความสำคัญของวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การประยุกต์ใช้กระบวนการทางวิทยาศาสตร์และหลักการทางวิทยาศาสตร์ในการดำเนินชีวิต การใช้พลังงานและสารเคมีในชีวิตประจำวัน ผลกระทบทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม การประยุกต์ใช้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในการพัฒนาคุณภาพชีวิต การดูแลสุขภาพของตนเองและผู้อื่น องค์ประกอบในการพัฒนาสมรรถภาพทางกาย อาหารเพื่อสุขภาพและการใช้ยาในชีวิตประจำวัน

4000109 วิทยาศาสตร์การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ 3(3-0-6)
Exercise Science for Health

ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวิทยาศาสตร์การกีฬา การตรวจสุขภาพและการทดสอบสมรรถภาพทางกาย ความรู้เบื้องต้นกายวิภาคศาสตร์และสรีรวิทยา การพิจารณาคัดเลือกกิจกรรมการกีฬา การเสริมสร้างสมรรถภาพทางกาย ผลของการออกกำลังกายที่มีต่อระบบต่างๆ ของร่างกาย การป้องกันและการดูแลรักษาการบาดเจ็บที่เกิดจากการออกกำลังกายและเล่นกีฬา โภชนาการกับการออกกำลังกาย

4000114 คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)
Mathematics in Daily Life

การให้เหตุผลเชิงตรรกะ การเก็บรวบรวม การนำเสนอ การวิเคราะห์และการแปลความหมายของข้อมูล ดอกเบี้ย ภาษี หุ้น การเช่าซื้อ การจำนอง การขายฝาก และการประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน

5000110 พืชพรรณเพื่อชีวิต 3(3-0-6)
Plant for Life

ความเป็นมา ความสำคัญของโครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี คุณค่าของพืชพรรณต่อชีวิต ความหลากหลายของพืชพรรณ ความสัมพันธ์ระหว่างสรรพชีวิต ความเป็นไปแห่งมวลชีวิต วิถีธรรมชาติ การเปลี่ยนแปลงของธรรมชาติ การอนุรักษ์และการพัฒนาพืชพรรณ ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการใช้ประโยชน์จากพืชพรรณ

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต(บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)

5000111 ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง 3(3-0-6)
Sufficiency Economy Philosophy
ความเป็นมา ความหมาย หลักการและขั้นตอนการดำเนินชีวิตตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง การสืบสานแนวคิด รูปแบบ การประยุกต์ใช้ในโครงการพระราชดำริต่างๆ การนำหลักเศรษฐกิจพอเพียงไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันให้สอดคล้องกับบริบทของสังคม การทำบัญชีครัวเรือน

5500101 เทคโนโลยีตามแนวพระราชดำริเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต 3(3-0-6)
Technology for Life Development under His Majesty Royal-Initiative
เทคโนโลยีตามแนวพระราชดำริ การน้อมนำมาใช้ในการดำรงชีวิต กระบวนการคิดและขั้นตอนวางแผนของโครงการ เทคโนโลยีกับภูมิปัญญาท้องถิ่น การเลือกใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสม บทบาทของเทคโนโลยีตามแนวพระราชดำริต่อการพัฒนาคุณภาพชีวิต

ข. หมวดวิชาเฉพาะ

1) วิชาแกน

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต(บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
4021109	หลักเคมี 1 Principles of Chemistry 1 สสารและการวัด โครงสร้างอะตอม ตารางธาตุและสมบัติของธาตุตามตารางธาตุ พันธะเคมี ปริมาณสารสัมพันธ์ ก๊าซ ของแข็ง ของเหลว และสารละลาย	3(3-0-6)
4021110	ปฏิบัติการหลักเคมี 1 Principles of Chemistry Laboratory 1 หลักปฏิบัติทั่วไป และความปลอดภัยในห้องปฏิบัติการเคมี การใช้อุปกรณ์พื้นฐานทางเคมี การจัดสารเคมี เกรดของสารและการใช้เคมี และปฏิบัติการที่สอดคล้องกับหัวข้อในรายวิชา 4021109 หลักเคมี 1	1(0-3-1)
4031109	ชีววิทยาเบื้องต้น Introduction to Biology โครงสร้าง หน้าที่ของเซลล์และออร์แกเนลล์ พันธุศาสตร์ กระบวนการทำงานของสิ่งมีชีวิต วิวัฒนาการความหลากหลายของสิ่งมีชีวิต ปฏิสัมพันธ์ของสิ่งแวดล้อม	3(3-0-6)
4031110	ปฏิบัติการชีววิทยาเบื้องต้น Introduction to Biology Laboratory ปฏิบัติการเกี่ยวกับสารประกอบเคมีในสิ่งมีชีวิต เซลล์เนื้อเยื่อ การสืบพันธุ์ และการเจริญเติบโต กำเนิดชีวิตและวิวัฒนาการ พันธุกรรม การจำแนกสิ่งมีชีวิต การรักษาสมดุล นิเวศวิทยา พฤติกรรมและการปรับตัวของสิ่งมีชีวิต การสังเคราะห์แสง การหายใจระดับเซลล์ และระบบต่างๆ ของสิ่งมีชีวิต	1(0-3-1)
4032601	จุลชีววิทยา Microbiology ความรู้พื้นฐานของจุลชีววิทยา ศึกษาเปรียบเทียบโพรคาริโอตและยูคาริโอต การจำแนกประเภทสัณฐานวิทยา สรีรวิทยา การเจริญเติบโตการสืบพันธุ์ การควบคุมความสัมพันธ์ของจุลินทรีย์ต่ออาหาร น้ำ ดิน อากาศ การอุตสาหกรรม การสุขาภิบาลโรคติดต่อและภูมิต้านทาน การศึกษาภาคสนาม	3(2-2-5)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต(บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)

4113106 สถิติเพื่อการวิจัย 3(3-0-6)
Statistics for Research
การวัดแนวโน้มเข้าสู่ส่วนกลาง การวัดการกระจาย การสุ่มตัวอย่าง การแจกแจงค่าที่ได้จากตัวอย่าง การวิเคราะห์ความแปรปรวนแบบทางเดียว และหลายทาง สัมประสิทธิ์การทดสอบและสหสัมพันธ์ การทดสอบ ไค-สแควร์ (Chi-Square)

2) วิชาเฉพาะด้านบังคับ

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต(บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)

4511101 โภชนศาสตร์เบื้องต้น 3(3-0-6)
Principles of Nutrition
หลักการของโภชนศาสตร์ สารอาหารพื้นฐานโปรตีน คาร์โบไฮเดรต วิตามิน เกลือแร่ ไขมัน และน้ำ เมตาบอลิซึม ความเหมาะสมของสารอาหารต่อความต้องการของร่างกาย ความต้องการและการใช้จ่ายพลังงานให้ร่างกาย ผลของการขาดและได้รับมากเกินไป แนวทางของการบริโภคอาหารและโภชนปฏิบัติ

4511201 วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร 3(2-2-5)
Science of Cooking
หลักวิทยาศาสตร์ของวัตถุดิบ ปฏิกิริยาทางวิทยาศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับการเปลี่ยนแปลงของอาหาร การเก็บรักษาวัตถุดิบ ผลของการใช้ความร้อนและแปรรูปต่อวัตถุดิบ ได้แก่ เนื้อสัตว์ นม ไข่ ผัก ผลไม้ ธัญพืช อาหารทะเล ไขมัน น้ำมัน เครื่องเทศ เครื่องปรุงรส รงควัตถุ และสารปรุงแต่งอาหาร

4511202 หลักการประกอบอาหาร 3(2-2-5)
Principles of Cookery
ความหมายของการประกอบอาหาร ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร คำศัพท์และความหมายของการประกอบอาหารแต่ละประเภท ขั้นตอนและหลักการประกอบอาหารหลัก 5 หมู่ ให้ถูกหลักโภชนาการและสุขลักษณะ การสร้างตำรับมาตรฐาน ฝึกปฏิบัติเพื่อให้เกิดความสามารถและทักษะ

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต(บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)

4511203 การสุขาภิบาลและความปลอดภัยของอาหาร 3(3-0-6)
Food Sanitation and Safety
ความหมาย ความสำคัญของสุขาภิบาลอาหาร ประเภทของอันตรายในอาหาร การออกแบบสถานที่ เครื่องมือ อุปกรณ์ให้ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร สุขวิทยาส่วนบุคคลในการผลิตอาหาร ความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน การผลิตอาหารและการควบคุมคุณภาพอาหารตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ การเก็บรักษา การขนส่งอาหาร หลักการทำความสะอาด การกำจัดของเสียที่เกิดจากการประกอบอาหาร ข้อบังคับ มาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับสถานประกอบการอาหาร

4511204 ขนมอบ 3(2-2-5)
Bakery
ชนิดของเครื่องปรุง สารปรุงแต่งที่ใช้ในการทำขนมอบ การเลือกซื้อวิธีใช้ การเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเค้ก คุกกี้ โดนัท ขนมปัง พาย และเพสตรี้ ประเภทต่างๆ เทคนิคที่ใช้ในการทำเพื่อการประกอบธุรกิจ การควบคุมคุณภาพ การคิดต้นทุน การกำหนดราคาขาย การเก็บรักษา การบรรจุหีบห่อ การจัดจำหน่ายและฝึกปฏิบัติเพื่อให้มีความสามารถและเกิดทักษะ

4511401 ศิลปะการจัดดอกไม้-ใบตอง และแกะสลัก 3(2-2-5)
Floral Arrangement and Carving
ความสำคัญ รูปแบบของการจัดดอกไม้ ใบตองและแกะสลัก การเลือก การเตรียม การใช้ การดูแลรักษาอุปกรณ์ หลักการ วิธีการ ขั้นตอนการจัดดอกไม้ ใบตอง การแกะสลักผัก-ผลไม้ ดอกไม้ ใบตอง และการแกะสลัก ฝึกปฏิบัติเพื่อให้เกิดความสามารถและทักษะ

4512201 อาหารไทย 3(2-2-5)
Thai Food
ประวัติความเป็นมาของอาหารไทย อาหารประเพณี อาหารไทยโบราณ อาหารไทยสี่ภาค ชนิดของวัตถุดิบ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำอาหารไทย เทคนิคการเตรียม การประกอบอาหารไทยขั้นพื้นฐานเพื่อการประกอบอาชีพ การจัดตกแต่ง การควบคุมคุณภาพ การจัดทำตำรับมาตรฐาน ฝึกปฏิบัติเพื่อให้มีความสามารถและเกิดทักษะ

4512202 การถนอมอาหาร 3(2-2-5)
Food Preservation
สาเหตุการเสื่อมเสียของอาหารและการป้องกัน หลักการและวิธีการถนอมอาหารเพื่อใช้ในการบริโภคและเป็นอุตสาหกรรมในครัวเรือน ปัญหาและวิธีการแก้ไข ฝึกปฏิบัติเพื่อให้มีความสามารถและเกิดทักษะ

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต(บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)

4512204 อาหารนานาชาติ 3(2-2-5)

International Cuisine

ประเภท ชนิด คุณลักษณะของอาหารนานาชาติ วัตถุดิบและคุณสมบัติที่มีผลต่อคุณลักษณะและคุณภาพของอาหาร เทคนิคการประกอบ การควบคุมคุณภาพ การจัดตกแต่ง มารยาทในการรับประทานอาหาร การทำตำรับมาตรฐาน ฝึกปฏิบัติการให้มีความสามารถและเกิดทักษะ

4512205 อาหารว่าง 3(2-2-5)

Snack

ประวัติความเป็นมา ชนิดของอาหารว่าง ชนิดของวัตถุดิบ อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบ เทคนิคการเตรียม การประกอบอาหารว่างประเภทต่างๆ ประกอบด้วย อาหารว่างไทย อาหารว่างสากล อาหารว่างจีน และอาหารว่างญี่ปุ่น เพื่อการประกอบอาชีพ การควบคุมคุณภาพ การจัดทำตำรับมาตรฐาน ฝึกปฏิบัติเพื่อให้มีความสามารถและเกิดทักษะ

4512301 การบริการอาหารและเครื่องดื่ม 3(2-2-5)

Food and Beverage Services

ความสำคัญของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม คุณสมบัติของพนักงานบริการ บุคลิกภาพที่ดีของพนักงานบริการ ความรู้เกี่ยวกับรายการอาหารและเครื่องดื่ม อุปกรณ์และเครื่องใช้ ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่มที่ใช้ในงานบริการ การเตรียมความพร้อมก่อนการเปิดบริการ การจัดงานเลี้ยง รูปแบบ ลำดับขั้นตอนของการบริการ ฝึกปฏิบัติเพื่อให้เกิดความสามารถและทักษะ

4512302 การจัดเลี้ยงอาหารในโอกาสต่างๆ 3(2-2-5)

Meal Management

รูปแบบและการจัดการงานเลี้ยงภายในและนอกสถานที่ รูปแบบงานประชุมและงานมหกรรม การวางแผนงาน การกำหนดรายการอาหาร การกำหนดราคาและงบประมาณ การจัดเตรียมอุปกรณ์และการตกแต่งสถานที่ตามรูปแบบของงาน การควบคุมคุณภาพของอาหารและการบริการ การขนส่งและความปลอดภัย การติดต่อประสานงานระหว่างหน่วยงาน การจัดสรรกำลังคน

4512401 การออกแบบและตกแต่งอาหาร 3(2-2-5)

Food Design and Decoration

หลักองค์ประกอบศิลป์ เทคนิคและวิธีการจัดตกแต่งอาหาร รูปแบบการตกแต่งจานอาหารแบบต่าง ๆ การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ในการตกแต่งอาหาร การใช้และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ เทคโนโลยีอาหารสำหรับการออกแบบตกแต่ง การใช้ศิลปะน้ำตาลในการตกแต่งอาหาร การใช้วาดซอสสำหรับการตกแต่ง การจัดวางองค์ประกอบบริบทเพื่อการถ่ายภาพ การออกแบบตำรับอาหารแบบผสมผสาน การฝึกปฏิบัติเพื่อใช้ในงานด้านบริการอาหารและโภชนาการ

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต(บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)

4513102 อาหารและโภชนาการครอบครัว 3(3-0-6)

Food and Nutrition for Family

ความหมาย ความสำคัญของโภชนาการที่มีต่อครอบครัว ความต้องการสารอาหารและพลังงานของบุคคลวัยต่างๆ การกำหนดรายการอาหารตามหลักธงโภชนาการและรายการอาหารแลกเปลี่ยน หลักการจัดอาหารสำหรับหญิงมีครรภ์ หญิงให้นมบุตร ทารก เด็กก่อนวัยเรียน เด็กวัยเรียน วัยรุ่น วัยผู้ใหญ่ ผู้สูงอายุ การฝึกปฏิบัติจัดอาหารสำหรับบุคคลวัยต่าง ๆ ในครอบครัว

4513201 อาหารเพื่อสุขภาพ 3(2-2-5)

Health Food

ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการมีสุขภาพดี หลักบริโภคอาหารเพื่อให้มีสุขภาพที่ดี อาหารทางเลือกใหม่ แมคโครไบโอติกส์ อาหารชีวจิต อาหารและสมุนไพร ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและฟังชันก์นาลฟูดส์ อาหารดัดแปลงทางพันธุกรรม อาหารกลุ่มใหม่ ๆ ที่มีผลต่อสุขภาพ ฝึกปฏิบัติให้มีความสามารถและเกิดทักษะ

4513202 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพอาหาร 3(2-2-5)

Food Product Development and Evaluation

ความจำเป็นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ความสำคัญของผู้บริโภคที่มีต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร หลักและวิธีในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร วิธีการประเมินคุณภาพอาหารในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

4513206 ขนมไทย 3(2-2-5)

Thai Dessert

ประวัติความเป็นมาของขนมไทย ขนมประเพณี ชนิดของวัตถุดิบ อุปกรณ์ในการทำขนมไทย การเลือกซื้อ การควบคุมคุณภาพ การเก็บรักษา เทคนิคการเตรียม การประกอบขนมไทยขั้นพื้นฐานเพื่อการประกอบอาชีพ การจัดตกแต่ง การบรรจุหีบห่อ การจัดทำตำรับมาตรฐาน ฝึกปฏิบัติเพื่อให้มีความสามารถและเกิดทักษะ

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต(บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)

4513210 อาหารท้องถิ่น 3(2-2-5)

Local Food

ประวัติความเป็นมาของอาหารประจำท้องถิ่นในแต่ละท้องถิ่น อาหารประเพณี ประเภท ชนิด คุณลักษณะ วัตถุดิบและคุณสมบัติที่มีผลต่อคุณลักษณะและคุณภาพของอาหารท้องถิ่น เทคนิคการประกอบ มารยาทในการรับประทาน การทำตำรับมาตรฐาน การเก็บรักษา ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารโดยใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น

4513901 สัมมนาทางอาหารและโภชนาการ 3(2-2-5)

Seminar in Food and Nutrition

ค้นคว้าเกี่ยวกับความเคลื่อนไหว และแนวโน้มด้านอาหารและโภชนาการทั้งในปัจจุบันและอนาคต อภิปรายและหาแนวทางแก้ปัญหาในด้านอาหารและโภชนาการ จัดสัมมนาหรือเข้าร่วมสัมมนาและเสนอความคิดเห็นที่เป็นประโยชน์ต่อวงการอาหารและโภชนาการ

4514901 การวิจัยเบื้องต้นทางอาหารและโภชนาการ 3(2-2-5)

Basic Research in Food and Nutrition

วิจัยด้านอาหารและโภชนาการ ค้นคว้าทดลอง รวบรวม วิเคราะห์ข้อมูล สรุป อภิปรายผล และเสนอเป็นรายงานภายใต้การควบคุมและแนะนำจากอาจารย์ที่ปรึกษา

2) วิชาเฉพาะด้านเลือก

ก. กลุ่มโภชนบำบัด

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต(บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
1553617	ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัวและบริการอาหาร English for Culinary Business	3(3-0-6)

การใช้ภาษาอังกฤษในธุรกิจการประกอบอาหาร การจัดการด้านอาหาร คำศัพท์ ข้อความและชื่อเฉพาะของรายการอาหารและเครื่องดื่ม เครื่องมือเครื่องใช้และอุปกรณ์งานครัว รูปแบบภาษาที่ใช้ในรายการอาหาร การใช้ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับการจัดการประกอบอาหาร

4073105	สรีรวิทยาพื้นฐานของมนุษย์ Basic Human Physiology	3(3-0-6)

หน้าที่ กลไกทางสรีรวิทยาของร่างกายมนุษย์ สรีรวิทยาของเซลล์ ระบบประสาท ระบบกล้ามเนื้อ ระบบหัวใจและหลอดเลือด ระบบหายใจ ระบบทางเดินอาหาร

4512101	ชีวเคมีทางโภชนาการ Nutrition Biochemistry	3(3-0-6)

กระบวนการและปฏิกิริยาต่างๆ เกี่ยวกับการดำรงชีวิตของเซลล์ องค์ประกอบทางเคมี ประเภทของคาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน นิวคลีโอไทด์ เอนไซม์ และวิตามิน รวมถึงการย่อย การดูดซึม เมตาบอลิซึมของสารอาหารในร่างกายร่างกาย

4512102	อาหารและโภชนาการชุมชน Community Nutrition	3(3-0-6)

ความหมาย ความสำคัญของอาหารและโภชนาการชุมชน ปัญหาโภชนาการในประเทศไทย การสำรวจภาวะโภชนาการในชุมชน การติดตามและประเมินภาวะโภชนาการ การวางแผนงานโภชนาการในชุมชน ฝึกสำรวจภาวะโภชนาการและการให้ความรู้ทางโภชนาการในชุมชน

451311	หลักโภชนบำบัด Principle of Diet Therapy	3(3-0-6)

ความรู้เบื้องต้นในการกำหนดอาหารทั้งในสภาวะปกติและสภาวะเจ็บป่วย โรค หลักการคำนวณอาหารตามรายการอาหารแลกเปลี่ยน ความต้องการสารอาหารและโภชนาการในแต่ละวัย การประเมินภาวะทางโภชนาการเบื้องต้น การดัดแปลงอาหาร โภชนบำบัดสำหรับผู้ป่วยโรคต่างๆ ที่สัมพันธ์กับโภชนาการ ฝึกปฏิบัติให้มีความสามารถและทักษะ

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต(บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)

4513103 อาหารและโภชนาการเด็ก 3(2-2-5)

Food and Nutrition for Children

ขบวนการรับสารอาหารของร่างกาย เมตาบอลิซึม ขบวนการขับถ่ายของสารอาหารประเภทต่าง ๆ การจัดเตรียมและเสริมคุณค่าอาหารให้แก่เด็ก ปัญหาโภชนาการในเด็ก หลักและวิธีการจัดโครงการโภชนาการสำหรับเด็กแต่ละวัน การฝึกปฏิบัติจัดอาหารสำหรับเด็ก

4513104 โภชนพิษวิทยา 3(3-0-6)

Nutrition Toxicology

การเกิดสารพิษในอาหารมนุษย์ การกำจัดพิษและการเปลี่ยนแปลงของสารแปลกปลอมในร่างกาย การทำปฏิกิริยาต่อกันของสารพิษกับสารอาหารหรือภาวะโภชนาการและการป้องกันสารพิษหรือควบคุมความปลอดภัยแก่ผู้บริโภค

4513105 อาหารและโภชนาการผู้สูงอายุ 3(2-2-5)

Food and Nutrition for Elderly

ความสำคัญของอาหารต่อสุขภาพของผู้สูงอายุ โรคที่พบในผู้สูงอายุ การป้องกันและการเกิดปัญหาทางโภชนาการของผู้สูงอายุ คำนวณและประกอบอาหารสำหรับผู้สูงอายุ ฝึกปฏิบัติให้มีความสามารถและเกิดทักษะ

4513106 อาหารและโภชนาการนักกีฬา 3(2-2-5)

Food and Nutrition for Athletes

โภชนาการ บทบาท ของสารอาหารสำหรับนักกีฬาขณะฝึกซ้อมและแข่งขัน การประเมินภาวะโภชนาการและองค์ประกอบของร่างกาย การวิเคราะห์การสลายสารอาหารเพื่อสร้างพลังงาน การจัดการน้ำหนักนักกีฬา ฝึกปฏิบัติให้การจัดอาหารและเครื่องดื่มสำหรับนักกีฬาขณะฝึกซ้อมและแข่งขัน คำนวณและประกอบอาหารสำหรับนักกีฬา

4513107 โภชนศึกษา 3(2-2-5)

Nutrition Education

ทฤษฎีและหลักการสื่อสารทางโภชนาการ วิธีการให้การศึกษาและเผยแพร่ความรู้ทางอาหารและโภชนาการแก่บุคคล ครอบครัวและชุมชน การจัดทำข้อมูล การทำสื่อเพื่อเผยแพร่การวางแผน การดำเนินการ และการประเมินผล และทำโครงการฝึกอบรม

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต(บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)

4513108 การจัดการโภชนาการในโรงพยาบาล 3(2-2-5)
Hospital Dietetics Management
หลักการบริหารจัดการ การจัดการด้านโภชนาการและการบริการอาหารในโรงพยาบาล การจัดอาหาร และการบริการอาหารให้ถูกหลักโภชนาการในโรงพยาบาลหรือสถานประกอบการ ฝึกปฏิบัติให้มีความสามารถและเกิดทักษะ

4513109 การวิเคราะห์อาหารและประเมินภาวะโภชนาการ 3(2-2-5)
Food Analysis and Assessment of Nutritional Status
การวิเคราะห์สารอาหารและสารที่ไม่ใช่สารอาหาร ผลของภาวะทุพโภชนาการต่อการเปลี่ยนแปลงทางร่างกาย หลักการการประเมินภาวะทางโภชนาการของบุคคลและชุมชน เกณฑ์สำหรับการวินิจฉัยภาวะโภชนาการของบุคคล และวิธีการประเมินภาวะโภชนาการ

4513110 การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ 3(3-0-6)
Nutrition Counseling
การสัมภาษณ์ การเก็บข้อมูล เทคนิคและวิธีการให้คำปรึกษาด้านโภชนาการแก่บุคคลและชุมชนในกรณีศึกษา

4513111 เทคนิคการนำเสนอทางอาหารและโภชนาการ 3(2-2-5)
Presentation Techniques in Food and Nutrition
หลักและเทคนิคการนำเสนองานทางด้านอาหารและโภชนาการ การจัดทำสื่อการเผยแพร่ความรู้และการประเมินผล กรณีศึกษาและการฝึกปฏิบัติ

4513112 เรื่องเฉพาะทางอาหารและโภชนาการ 3(3-0-6)
Selected Topics in Food and Nutrition
เรื่องเฉพาะทางอาหารและโภชนาการในระดับปริญญาตรี หัวข้อเรื่องเปลี่ยนไปในแต่ละภาคการศึกษา

4513212 มาตรฐานและกฎหมายควบคุมอาหาร 3(3-0-6)
Food Standards and Regulations
ความสำคัญของมาตรฐานและกฎหมายควบคุมอาหาร รูปแบบของการควบคุมด้านอาหาร มาตรฐานอาหารและกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการผลิต การจำหน่ายอาหารและหลักเกณฑ์ด้านความปลอดภัยของอาหารทั้งในและระหว่างประเทศ ข้อกำหนดด้านจุลินทรีย์ สารเคมีและสารตัดแต่งพันธุกรรมสำหรับอาหารประเภทต่างๆ หน่วยงานด้านมาตรฐานและกฎหมาย การคุ้มครองผู้บริโภคของประเทศไทยคู่ค้าการคุ้มครองทรัพย์สินทางปัญญา ดูมิปัญญาและจดสิทธิบัตรและจรรยาบรรณในวิชาชีพ

กลุ่มศิลปะการประกอบอาหารและบริการ

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต(บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)

1553617 ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัวและบริการอาหาร 3(3-0-6)
English for Culinary Business
การใช้ภาษาอังกฤษในธุรกิจการประกอบอาหาร การจัดการด้านอาหาร คำศัพท์ ข้อความและชื่อเฉพาะของรายการอาหารและเครื่องดื่ม เครื่องมือเครื่องใช้และอุปกรณ์งานครัว รูปแบบภาษาที่ใช้ในรายการอาหาร การใช้ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับการจัดการประกอบอาหาร

4511205 ขนมอบเชิงพาณิชย์ 3(2-2-5)
Commercial Bakery
ทักษะการผลิตขนมหวานและขนมอบ วัตถุดิบ เครื่องมือและอุปกรณ์ การชั่งตวงวัด ขั้นตอนการเตรียม การผสมและเทคนิคการผลิต การควบคุมปริมาณ รสชาติ คุณภาพผลิตภัณฑ์ การนำเสนอ การจัดตกแต่ง การส่งเสริมการขาย การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อย่างถูกสุขลักษณะปลอดภัย และจริยธรรมผู้ประกอบผลิตภัณฑ์เบเกอรี

4512206 การประกอบอาหารยุโรป 3(2-2-5)
European Food Cookery
ลักษณะสำคัญของอาหารยุโรป ความแตกต่างของลักษณะอาหารประเทศต่าง ๆ ที่สำคัญในยุโรป เครื่องมือและอุปกรณ์ที่สำคัญในการประกอบอาหารยุโรป การจัดรายการอาหาร การประกอบอาหาร การจัดและตกแต่งอาหาร ตลอดจนการจัดเสิร์ฟและวิธีการรับประทานอาหารตามมารยาทของยุโรป ปฏิบัติการอาหารยุโรปเกิดทักษะ

4513203 เค้กและการแต่งหน้า 3(2-2-5)
Cakes and Decoration
ชนิดและคุณสมบัติของวัสดุ อุปกรณ์ การเลือกซื้อ วิธีใช้ การเก็บ การดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ เทคนิคการทำ การออกแบบและการแต่งหน้าเค้กเพื่อการค้า การควบคุมคุณภาพ การจัดตกแต่ง การคิดต้นทุน การกำหนดราคาขาย การจัดจำหน่าย ฝึกปฏิบัติเพื่อให้มีความสามารถและเกิดทักษะ

4513205 เครื่องดื่มและไอศกรีม 3(2-2-5)
Beverages and Ice Cream
ประเภท ชนิดของเครื่องดื่มและไอศกรีม คุณลักษณะของเครื่องดื่มและไอศกรีม เครื่องมือ เครื่องใช้ วัตถุดิบและคุณสมบัติที่มีผลต่อคุณลักษณะและคุณภาพของเครื่องดื่มและไอศกรีม เทคนิคการประกอบ การควบคุมคุณภาพ การเก็บรักษา การจัดตกแต่ง มารยาทในการรับประทาน การทำตำรับมาตรฐาน ฝึกปฏิบัติการให้มีความสามารถและเกิดทักษะ

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต(บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)

4513207 การประกอบอาหารจานด่วน 3(2-2-5)
Fast Food Cookery
ความหมาย ประเภท และประโยชน์ของอาหารจานด่วนไทยและสากล เทคนิคในการประกอบอาหารจานด่วน การจัดตกแต่ง การบรรจุหีบห่อ และการจัดจำหน่ายให้เหมาะสมกับเวลา โอกาส สถานที่และเศรษฐกิจ คุณธรรมจริยธรรมของผู้ประกอบการ ศึกษาดูงาน ฝึกปฏิบัติให้มีความสามารถและเกิดทักษะ

4513208 การประกอบอาหารเอเชีย 3(2-2-5)
Asian Food Cookery
ความเป็นมาและวัฒนธรรมการกินของคนเอเชีย หลักการประกอบอาหารเอเชียนพื้นฐาน ส่วนผสม เครื่องเทศและเครื่องปรุงรสที่สำคัญ การเตรียมวัตถุดิบ การปรุง และการเสิร์ฟอาหาร เอกลักษณ์ของอาหารเอเชียแต่ละประเทศ (อาหารจีน อาหารญี่ปุ่น อาหารอินเดีย และอาหารภูมิภาคอาเซียน) การฝึกปฏิบัติให้มีความสามารถและทักษะในการประกอบอาหาร

4513209 การประกอบอาหารฮาลาล 3(2-2-5)
Halal Food Cookery
ความหมายและความสำคัญของอาหารฮาลาล ข้อปฏิบัติการผลิตอาหารฮาลาล วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารฮาลาล วัฒนธรรมการถือศีลอด และอาหารในเดือนบวช มาตรฐานอาหารฮาลาลแห่งชาติ การส่งเสริมและขยายตลาดอุตสาหกรรมอาหารฮาลาล กรรมวิธีการปรุง การเสิร์ฟ การควบคุมคุณภาพ การเก็บรักษา การคุ้มครองผู้บริโภคด้านฮาลาล

4513211 การประกอบอาหารผสมผสานวัฒนธรรม 3(2-2-5)
Fusion Food Cookery
ประวัติและความสำคัญของอาหารผสมผสานวัฒนธรรม แนวคิด ประเภท รูปแบบของอาหารผสมผสานวัฒนธรรม อุปกรณ์ เครื่องใช้ เครื่องปรุง วัตถุดิบ เทคนิคการประกอบอาหาร การทำตำรับมาตรฐาน การออกแบบ การจัดตกแต่งอาหาร คำนวณคุณค่าทางโภชนาการ ฝึกปฏิบัติให้เกิดความสามารถและเกิดทักษะ

4513212 มาตรฐานและกฎหมายควบคุมอาหาร 3(3-0-6)
Food Standards and Regulations
ความสำคัญของมาตรฐานและกฎหมายควบคุมอาหาร รูปแบบของการควบคุมด้านอาหาร มาตรฐานอาหารและกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการผลิต การจำหน่ายอาหารและหลักเกณฑ์ด้านความปลอดภัยของอาหารทั้งในและระหว่างประเทศ ข้อกำหนดด้านจุลินทรีย์ สารเคมีและสารตัดแต่งพันธุกรรมสำหรับอาหารประเภทต่างๆ หน่วยงานด้านมาตรฐานและกฎหมาย การคุ้มครองผู้บริโภคของประเทศไทยคู่ค้าการคุ้มครองทรัพย์สินทางปัญญา ภูมิปัญญาและจดสิทธิบัตรและจรรยาบรรณในวิชาชีพ

รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา - หน่วยกิต(บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)

4513302 การจัดการครัวมาตรฐาน 3(3-0-6)
Standard Kitchen Management
รูปแบบ การจัดการครัว การออกแบบ การจัดพื้นที่ การจัดวางอุปกรณ์ ระบบระบายอากาศ การทำความสะอาดโดยวิธีต่างๆ การวางแผนซ่อมบำรุงอุปกรณ์เครื่องใช้ในครัว การจัดการระบบน้ำทิ้งและบำบัดไขมันจากการผลิตอาหาร ความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน การจัดให้มีกรณีศึกษาและศึกษาดูงานนอกสถานที่

4513303 การส่งเสริมการขายอาหารและเครื่องดื่ม 3(3-0-6)
Food and Beverage Sales Promotion
ความสำคัญของการส่งเสริมการขายอาหารและเครื่องดื่ม ประเภทและองค์ประกอบของการส่งเสริมการขาย การวางแผนและการปฏิบัติการในกิจกรรมส่งเสริมการขาย การจัดทำแผนและตารางเวลาการส่งเสริมการขาย การจัดเตรียมการนำเสนอขายสินค้าและบริการ การเขียนโครงการ การจัดทำงบประมาณและดำเนินงานตามแผนปฏิบัติงาน การวิเคราะห์ติดตาม ประเมินผลและปรับปรุงโครงการ

4513304 การควบคุมการดำเนินงานด้านอาหารและบริการ 3(2-2-5)
Food and Services Operations Control
ประเภทของสถานบริการอาหารและบริการ รูปแบบการดำเนินงานของธุรกิจ ตลาดธุรกิจอาหาร ประเภทของลูกค้า ส่วนประกอบและการทำงานของแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม การจัดทำแผนธุรกิจ การเลือกทำเลที่ตั้ง การบริหารจัดการงานและบุคคล คุณธรรมและจริยธรรมในการดำเนินงานธุรกิจอาหาร การจัดทำรายงาน ฝึกปฏิบัติเพื่อให้เกิดความสามารถและทักษะ และการศึกษาดูงานการดำเนินงานทางด้านธุรกิจอาหารและบริการ

4513305 การจัดการอาหารและโภชนาการสำหรับการเดินทางและธุรกิจการท่องเที่ยว 3(2-2-5)
Food and Nutrition Management for Traveling and Tourism Business
รูปแบบอาหาร เครื่องมือ อุปกรณ์และวิธีการใช้ การเตรียมอาหาร ขั้นตอนการทำงาน การวางแผน การควบคุมดูแลครัว การปรุงและประกอบอาหาร และการกำจัดของเสีย แนวทางการปฏิบัติอาหารในครัวเรือ รถไฟ รถโดยสาร รถนำเที่ยว ฝึกปฏิบัติจนเกิดทักษะ

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต(บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)

4513306 การจัดการธุรกิจอาหาร 3(3-0-6)
Food Business Management
ประเภทของธุรกิจการผลิตและบริการอาหาร หลักการจัดการธุรกิจ องค์ประกอบธุรกิจ ได้แก่ การจัดการ การบัญชี การเงิน การตลาด การบริหารสำนักงาน และการบริหารบุคคล การจัดการวัตถุดิบและการจัดซื้อ การควบคุมคุณภาพระบบสารสนเทศ ระบบโลจิสติกส์และแนวทางการพัฒนาธุรกิจอาหาร มีการศึกษานอกสถานที่

4513401 การแกะสลักผัก ผลไม้ ในงานบริการอาหาร 3(2-2-5)
Carving in Food Services
รูปแบบ คุณประโยชน์ การเลือก การเตรียม การใช้และดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ วิธีการ ขั้นตอนการแกะสลัก ผลไม้ น้ำแข็งและวัสดุอื่น ฝึกปฏิบัติการแกะสลักผักและผลไม้ในงานบริการอาหาร

3) กลุ่มฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต(บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)

4513801 การเตรียมประสบการณ์ภาคสนามทางอาหารและโภชนาการ 1(0-2-1)
Preparation for Professional Training in Food and Nutrition
การเตรียมตัวเพื่อการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ หลักการและแนวคิดเกี่ยวกับสหกิจศึกษา การเลือกสถานประกอบการและตำแหน่งงาน การสมัครงาน การสัมภาษณ์งาน การพัฒนาบุคลิกภาพ วัฒนธรรมองค์กร จรรยาบรรณวิชาชีพ ทักษะพื้นฐานที่จำเป็นสำหรับการปฏิบัติงาน ทักษะวิชาชีพ การเขียนโครงงานหรือผลการปฏิบัติงาน การเขียนรายงานทางวิชาการและการนำเสนองาน โดยมีกระบวนการอบรมสหกิจ 30 ชั่วโมง/การเตรียมประสบการณ์ภาคสนามไม่น้อยกว่า 30 ชั่วโมง

4514801 สหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการ 6(0-36-0)
Cooperative Education in Food and Nutrition
การปฏิบัติงานในฐานะพนักงานชั่วคราวในสถานประกอบการ ไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์ การจัดทำรายงานทางการศึกษาเพื่อพัฒนาวิชาชีพที่ได้รับมอบหมายในรูปแบบโครงงานหรือรายงานการปฏิบัติสหกิจศึกษามีการนำเสนอและมีการประเมินผลโดยพนักงานพี่เลี้ยงและอาจารย์นิเทศ

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต(บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
4514802	การฝึกประสบการณ์ภาคสนามทางอาหารและโภชนาการ Field Experience Training in Food and Nutrition	6(0-36-0)

การจัดให้นักศึกษาได้บูรณาการความรู้ที่ได้ศึกษามาทั้งหมด เพื่อประยุกต์กับการปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการ การจัดทำรายงานผลการปฏิบัติงานในรูปแบบโครงงานหรือรายงานการปฏิบัติงาน มีการนำเสนอผลการปฏิบัติงานและการประเมินผลโดยสถานประกอบการและอาจารย์นิเทศร่วมกัน

สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา
รับทราบการให้ความเห็นชอบหลักสูตรนี้แล้ว
เมื่อวันที่ 3 พ.ค. 2560

3.2 ชื่อ สกุล เลขประจำตัวประชาชน ตำแหน่ง และคุณวุฒิของอาจารย์

3.2.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร

ที่	ตำแหน่งทางวิชาการ	ชื่อ – นามสกุล	คุณวุฒิ/สาขาวิชา/สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอนชั่วโมงต่อสัปดาห์	
					เดิม	ใหม่
1	อาจารย์	นางสาวกานต์ธิดา ไชยมา	วท.ม. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์,2550 วท.บ. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์,2544	ภาคผนวก ง	14	14
2	อาจารย์	นางชื่นกมล ปัญญายง	วท.ม.(โภชนศาสตร์ศึกษา) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2553 ศษ.บ. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์,2548	ภาคผนวก ง	18	18
3	อาจารย์	นางสาวฐิติพร เทียรฆนิธิกูล	วท.ม.(โภชนศาสตร์ศึกษา) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่,2546 ค.บ. (คหกรรมศาสตร์) สถาบันราชภัฏลำปาง,2543	ภาคผนวก ง	18	18
4	อาจารย์	นางรสสุคนธ์ วงษ์ดอกไม้	วท.ม. (พิษวิทยาทางอาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยมหิดล 2547 วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2542	ภาคผนวก ง	12	9
5	อาจารย์	นายสุทธิพันธุ์ แดงใจ	วท.ม. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์,2555 วท.บ. (คหกรรมศาสตร์ทั่วไป) มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์, 2551	ภาคผนวก ง	18	18

3.2.2 อาจารย์ประจำ

ที่	ตำแหน่งทางวิชาการ	ชื่อ – นามสกุล	คุณวุฒิ/สาขาวิชา/สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอนชั่วโมงต่อสัปดาห์	
					เดิม	ใหม่
1	อาจารย์	พันธุ์ทิพย์ ถือเงิน	วท.บ .เคมี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2545 วท.ม. เคมี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2551	-	6	9
2	อาจารย์	จิราภรณ์ นิคมทัศน์	วท.บ. ชีววิทยา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2545 วท.ม. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2548 วท.ด. เทคโนโลยีชีวภาพ, 2554	-	6	9

3.2.3 อาจารย์พิเศษ

ไม่มี

4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (การฝึกงานหรือสหกิจศึกษา)

จากความต้องการให้บัณฑิตมีประสบการณ์ในวิชาชีพก่อนเข้าสู่การทำงานจริงของสถานประกอบการ ดังนั้นในหลักสูตรจึงมีรายวิชาเสริมประสบการณ์ภาคสนามเพื่อฝึกให้นักศึกษารู้จักการประยุกต์ใช้ความรู้ที่เรียนมา มาใช้กับสภาพการทำงานจริง และเพื่อเป็นการเตรียมความพร้อมในทุก ๆ ด้าน ก่อนออกไปทำงานจริง โดยหลักสูตรได้จัดการศึกษาทางเลือกจะแบ่งออกเป็น 2 แนวทางเพื่อให้นักศึกษาได้เลือกแนวทางการศึกษาที่เหมาะสมสำหรับตนเอง จะประกอบด้วย

4513801	การเตรียมประสบการณ์ภาคสนามทางอาหารและโภชนาการ	1(0-2-1)
4514801	สหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการ	6(0-36-0)
4514802	การฝึกประสบการณ์ภาคสนามทางอาหารและโภชนาการ	6(0-36-0)

4.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้ของประสบการณ์ภาคสนาม

ความคาดหวังในผลการเรียนรู้ประสบการณ์ภาคสนามของนักศึกษา มีดังนี้

4.1.1 ทักษะในการปฏิบัติงานจากสถานประกอบการ ตลอดจนมีความเข้าใจในหลักการความจำเป็นในการเรียนรู้ทฤษฎีมากยิ่งขึ้น

4.1.2 บูรณาการความรู้ที่เรียนมาเพื่อนำไปแก้ปัญหาในการประกอบอาชีพทางด้านอาหารและโภชนาการ

4.1.3 มีมนุษยสัมพันธ์และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดี

4.1.4 มีระเบียบวินัย มีจิตสาธารณะ ตรงเวลา และเข้าใจวัฒนธรรมองค์กร ตลอดจนสามารถปรับตัวให้เข้ากับผู้ร่วมงานและสถานประกอบการได้

4.1.5 มีความกล้าแสดงออก มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ และสามารถประยุกต์ใช้ในการทำงานอื่นๆได้อย่างเหมาะสม

4.2 ช่วงเวลา

เรียนวิชาสหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการ หรือ การฝึกประสบการณ์ภาคสนามทางอาหารและโภชนาการในภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษาที่ 4

4.3 การจัดเวลาและตารางสอน

วิชาสหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการ และการฝึกประสบการณ์ภาคสนามทางอาหารและโภชนาการ จัดเต็มเวลาใน 1 ภาคการศึกษา

5. **ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำงานวิจัย**

5.1 คำอธิบายโดยย่อ

หัวข้องานวิจัย จะเป็นหัวข้อที่นักศึกษาสนใจ สามารถค้นคว้าเพิ่มเติมได้ สามารถแก้ไขปัญหา สามารถคิดวิเคราะห์ พัฒนาได้ โดยสามารถนำทฤษฎีมาประยุกต์ใช้ในการทำงานวิจัย งานวิจัยสามารถเป็นต้นแบบในการพัฒนาต่อได้

5.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้

นักศึกษาสามารถทำงานเป็นทีม สามารถปรับตัวทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ มีความสามารถในการสื่อสารด้วยภาษาเขียนและภาษาพูด มีความเชี่ยวชาญในการใช้เครื่องมือ มีการประยุกต์ใช้ทฤษฎีในการทำงานวิจัย งานวิจัยสามารถเป็นต้นแบบในการพัฒนาต่อได้

5.3 ช่วงเวลา

ภาคการศึกษาที่ 1 ของชั้นปีที่ 4

5.4 จำนวนหน่วยกิต

3 หน่วยกิต

5.5 การเตรียมการ

มีการกำหนดชั่วโมงให้คำปรึกษา จัดทำบันทึกการให้คำปรึกษา ให้ข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับงานวิจัยทางเว็บไซต์ และปรับปรุงให้ทันสมัยเสมอ ให้นักศึกษารายงานความก้าวหน้าปัญหาอุปสรรคอย่างต่อเนื่องตลอดภาคการศึกษา อีกทั้งมีตัวอย่างงานวิจัยให้ศึกษา

5.6 กระบวนการประเมินผล

ประเมินผลจากรายงานความก้าวหน้าในการทำวิจัย สมุดบันทึกการให้คำปรึกษาโดยอาจารย์ที่ปรึกษา และประเมินผลจากผลสำเร็จของงานวิจัย โดยงานวิจัยดังกล่าวต้องสามารถทำงานได้ในเบื้องต้น และการจัดสอบการนำเสนอ ที่มีอาจารย์สอบไม่ต่ำกว่า 2 คน

หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล

1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา

คุณลักษณะพิเศษ	กลยุทธ์หรือกิจกรรมของนักศึกษา
ด้านบุคลิกภาพดีเยี่ยม	- มีการสอดแทรกเรื่อง การแต่งกาย เข้าสังคม เทคนิคการเจรจา สื่อสาร การมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี และการวางตัวในการให้บริการ ในงานและโอกาสต่าง ๆ ทั้งในและนอกสถานที่
ด้านภาวะผู้นำ และความรับผิดชอบดีเยี่ยม	-กำหนดให้มีรายวิชาซึ่งนักศึกษาต้องทำงานเป็นกลุ่ม เน้นทักษะปฏิบัติและมีการกำหนดหัวหน้ากลุ่มในการทำรายงานตลอดจน ให้ทุกคนมีส่วนร่วมในการนำเสนอรายงาน เพื่อฝึกให้นักศึกษาได้สร้างภาวะผู้นำและการเป็นสมาชิกกลุ่มที่ดี -มีกิจกรรมนักศึกษาที่มอบหมายให้นักศึกษาหมุนเวียนกันเป็นหัวหน้าในการดำเนินกิจกรรม เพื่อฝึกให้นักศึกษามีความรับผิดชอบ -มีกติกาที่จะสร้างวินัยในตนเอง เช่น การเข้าเรียนตรงเวลาเข้าเรียนอย่างสม่ำเสมอการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน เสริมความกล้าในการแสดงความคิดเห็น

2. การพัฒนาการเรียนรู้ในแต่ละด้าน

2.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

2.1.1 ด้านคุณธรรม จริยธรรม

(1) ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1. มีความซื่อสัตย์ สุจริต อ่อนน้อมถ่อมตน

2. มีวินัย ตรงต่อเวลา ขยัน อดทน

3. มีความเสียสละ มีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม

(2) กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1. กำหนดให้ทุกรายวิชาสอดแทรกสาระและกิจกรรมการเรียนการสอนให้ผู้เรียนเกิดความตระหนักในคุณค่าของความซื่อสัตย์ ความรับผิดชอบ ทั้งต่อตนเองและผู้อื่น

2. กำหนดให้มีการสร้างวัฒนธรรมในองค์การที่ปลูกฝังความมีระเบียบวินัย เคารพในกฎระเบียบของมหาวิทยาลัย เช่น การเข้าชั้นเรียนตรงเวลา แต่งกายตามระเบียบของมหาวิทยาลัย

3. จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นการปฏิบัติเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความเข้าใจอย่างลึกซึ้งในคุณธรรมที่ต้องการปลูกฝัง

(3) กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรม

1. ประเมินจากพฤติกรรมของผู้เรียน เช่น การเข้าชั้นเรียนตรงเวลา ส่งงานตรง เวลาครบถ้วน เข้าร่วมกิจกรรมในชั้นอย่างผู้มีความรับผิดชอบ

2. ประเมินผลจากการปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมาย

3. ประเมินจากการเข้าร่วมกิจกรรม ที่แสดงถึงความมีวินัย ความพร้อมเพรียงความเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี ความรักสามัคคี

2.1.2 ด้านความรู้

(1) ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

1. รู้วิธีการเรียนรู้ และสามารถเรียนรู้ด้วยตนเองได้ ในองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้อง

2. มีความรู้ในหลักการ ทฤษฎี ของเนื้อหาสาระ ในองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้อง

3. สามารถนำเสนอข้อมูล การวิเคราะห์ จำแนกข้อเท็จจริงจากองค์ความรู้

(2) กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

1. จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่มีลักษณะยึดผู้เรียนเป็นสำคัญ โดยจัดกิจกรรมในลักษณะบูรณาการความรู้และประสบการณ์เดิมของผู้เรียนเข้ากับความรู้และประสบการณ์ใหม่ในรายวิชาที่สอนได้อย่างกลมกลืน

2. จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นการเรียนรู้จากทฤษฎีสู่การปฏิบัติเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความเข้าใจได้อย่างแท้จริง

(3) กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

1. ประเมินด้วยการทดสอบย่อย สอบปลายภาคการศึกษา

2. ประเมินจากการปฏิบัติกิจกรรมต่างๆ ของรายวิชาที่เรียน

3. ประเมินจากการนำเสนองานทั้งที่เป็นรายกลุ่มและรายบุคคล

2.1.3 ด้านทักษะทางปัญญา

(1) ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1. สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัญหา จุดอ่อน จุดแข็ง ของสถานการณ์ต่าง ๆ และประยุกต์ความรู้บูรณาการองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องได้

2. มีความเข้าใจในแนวคิด ประมวลความคิด จากองค์ความรู้ผ่านกระบวนการต่าง ๆ อย่างเป็นระบบ สามารถใช้แก้ปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์ และมีวิจารณญาณ

3. มีความคิดสร้างสรรค์ผลงานและองค์ความรู้ใหม่เพื่อพัฒนาผู้เรียนทางด้านสังคมและประเทศชาติ

(2) กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1. จัดกิจกรรมการเรียนการสอนด้วยกระบวนการคิดเพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนคิดวิเคราะห์ และแก้ปัญหา

2. จัดการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง

(3) กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1. ประเมินจากพฤติกรรมทางปัญญาของผู้เรียน ตั้งแต่ขั้นสังเกต คำถาม สืบค้น คิดวิเคราะห์ และแก้ปัญหา

2. ประเมินจากการนำเสนอผลงานในห้องเรียน

3. ประเมินด้วยการให้ผู้เรียนฝึกตัดสินใจแก้ปัญหาอย่างมีเหตุผล โดยผู้สอนและผู้เรียนร่วมกันประเมินผลงานนั้น

2.1.4 ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

(1) ผลการเรียนรู้ด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1. มีความสามารถในการวางแผนตนเองและพัฒนาตนเองได้อย่างเหมาะสม

2. มีความสามารถในการสร้างความสัมพันธ์ที่ดีระหว่างบุคคลและกลุ่ม

3. สามารถแสดงบทบาทผู้นำ ผู้ตาม ในสถานการณ์ต่าง ๆ ได้

(2) กลยุทธ์การสอนที่สร้างทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1. จัดกิจกรรมการเรียนรู้ผ่านประสบการณ์ตรงจากการทำงานเป็นรายบุคคลหรือเป็นกลุ่ม

2. จัดกิจกรรมที่เสริมสร้างมนุษยสัมพันธ์ การปรับตัว และการยอมรับของคนในสังคม

3. จัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่เปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้มีปฏิสัมพันธ์ร่วมกัน เช่น การทำงานเป็นกลุ่ม การแสดงบทบาทสมมติ การทำงานเป็นทีม เป็นต้น

(3) วิธีการประเมินผลการเรียนรู้ด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1. สังเกตจากการเข้าร่วมกิจกรรมกลุ่มของผู้เรียน

2. ประเมินผลจากการประเมินตนเองและกิจกรรมกลุ่ม

2.1.5 ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

(1) ผลการเรียนรู้ด้านทักษะและการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1. มีทักษะในการใช้ความรู้ทางสถิติ เครื่องมือสารสนเทศ เพื่อเก็บรวบรวมการนำเสนอ การวิเคราะห์ข้อมูล การแปลความหมายข้อมูล และสามารถนำเสนอข้อมูลได้อย่างเหมาะสม

2. สามารถใช้ทักษะทางภาษาในการสื่อสารให้เหมาะสมกับสถานการณ์และวัฒนธรรม

3. มีวิจารณญาณในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูลอย่างเป็นระบบ การรวบรวมและนำเสนอได้อย่างมีประสิทธิภาพ

(2) กลยุทธ์การสอนที่สร้างทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1. ส่งเสริมให้เห็นความสำคัญ และฝึกให้มีการตัดสินใจบนฐานข้อมูล และข้อมูลเชิงตัวเลข

2. จัดกิจกรรมการเรียนการสอนด้วยการจัดประสบการณ์ตรงทางภาษาในการสื่อสาร

3. จัดกิจกรรมการเรียนรู้ให้ผู้เรียนได้มีโอกาสสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศที่เหมาะสม ตลอดจนการนำเสนอข้อมูลด้วยเทคโนโลยีที่เหมาะสม

(3) กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี

1. ประเมินผลจากการจัดกิจกรรมให้ผู้เรียนได้สะท้อนความรู้ ความคิด ความเข้าใจผ่านสื่อเทคโนโลยีแบบต่าง ๆ

2. ประเมินจากการจัดกิจกรรมเสริมประสบการณ์ตรงทางภาษา

3. ประเมินทักษะการใช้เทคโนโลยีในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ในรายวิชา และการใช้เทคโนโลยีในการจัดกิจกรรม

2.2 หมวดวิชาเฉพาะ

2.2.1 คุณธรรม จริยธรรม

(1) ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1. มีการแสดงออกอย่างสม่ำเสมอถึงความซื่อสัตย์สุจริต

2. มีวินัยและความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม มีจิตสาธารณะ

3. ตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม

(2) กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1. กำหนดให้ทุกรายวิชาให้จัดกิจกรรมการเรียนการสอนให้ ผู้เรียนเกิดความตระหนักในคุณค่าของความซื่อสัตย์ ความรับผิดชอบ ทั้งต่อตนเองและสังคม ความเสียสละ สอดแทรกเรื่องคุณธรรม จริยธรรมในการสอนทุกรายวิชา รวมทั้งการจัดกิจกรรมส่งเสริมคุณธรรม จริยธรรม การทำประโยชน์แก่ส่วนร่วม เสียสละ

2. กำหนดให้มีการสร้างวัฒนธรรมในองค์การที่ปลูกฝังความมีระเบียบวินัย เคารพในกฎระเบียบของมหาวิทยาลัย โดยเน้นการเข้าชั้นเรียน การแต่งกายตามระเบียบของมหาวิทยาลัย

3. จัดกิจกรรมการเรียนการสอนโดยทำงานกลุ่มนั้นต้องฝึกให้รู้หน้าที่ของการเป็นผู้นำกลุ่มและการเป็นสมาชิกกลุ่ม

(3) กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรม

1. ประเมินจากพฤติกรรมของผู้เรียน เช่น การเข้าชั้นเรียนตรงเวลา การทำกิจกรรมกลุ่ม การส่งงานตามกำหนดเวลาที่มอบหมายและการเข้าร่วมกิจกรรม

2. ประเมินผลจากการปฏิบัติงาน ความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย

3. ประเมินจากการเข้าร่วมกิจกรรม ที่แสดงถึงความมีวินัย ความพร้อมเพรียงความเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี ความรักสามัคคี

2.2.2 ด้านความรู้

(1) ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

1. รู้วิธีการเรียนรู้ และสามารถเรียนรู้ด้วยตนเองได้ ในองค์ความรู้ในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

2. มีความรู้ในหลักการและทฤษฎี ที่สัมพันธ์กันในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการอย่างเป็นระบบ

3. สามานรถนำผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องมาใช้ในการแก้ปัญหาด้านวิชาการและวิชาชีพ

(2) กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

1. จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่มีลักษณะยึดผู้เรียนเป็นสำคัญ โดยจัดกิจกรรมในลักษณะบูรณาการความรู้และประสบการณ์เดิมของผู้เรียนเข้ากับความรู้และประสบการณ์ใหม่ในรายวิชาที่สอนได้อย่างกลมกลืน ใช้การเรียนรการสอนในหลากหลายรูปแบบ

2. จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นการเรียนรู้จากทฤษฎีสู่การปฏิบัติและประยุกต์ทางปฏิบัติในสภาพแวดล้อมจริง โดยทันต่อการเปลี่ยนแปลงทางเทคโนโลยี เพื่อให้ผู้เรียนเกิดความเข้าใจได้อย่างแท้จริง

(3) กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

1. ประเมินด้วยการทดสอบย่อย สอบปลายภาคการศึกษา

2. ประเมินจากการปฏิบัติกิจกรรมต่างๆ ของรายวิชาที่เรียน

3. ประเมินจากการรายงานที่นักศึกษาทำเป็นรายกลุ่มและรายบุคคล

4. ประเมินจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน

2.2.3 ด้านทักษะทางปัญญา

(1) ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1. สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัญหา จุดอ่อน จุดแข็ง คิดอย่างมีระบบบนพื้นฐานของข้อมูลและข้อเท็จจริง

2. มีความเข้าใจ มีการวิเคราะห์ปัญหา สามารถสืบค้น และตีความ และประเมินแนวคิดต่าง ๆ อย่างเป็นระบบ สามารถใช้แก้ปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์ และมีวิจารณญาณ

3. มีความคิดสร้างสรรค์ผลงานและองค์ความรู้ใหม่เพื่อพัฒนาผู้เรียนทางด้านสังคมและประเทศชาติ

(2) กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1. จัดกิจกรรมการเรียนการสอนด้วยกระบวนการคิดเพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนคิดวิเคราะห์ และแก้ปัญหา การอภิปรายกลุ่ม อภิปรายเดี่ยว

2. จัดการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง

(3) กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1. ประเมินจากพฤติกรรมทางปัญญาของผู้เรียน ตั้งแต่ขั้นสังเกต คำถาม สืบค้น คิดวิเคราะห์ และแก้ปัญหา

2. ประเมินจากการนำเสนอผลงานในห้องเรียน ประเมินตามสภาพจริงของผลงานและการปฏิบัติของนักศึกษา

3. ประเมินด้วยการให้ผู้เรียนฝึกตัดสินใจแก้ปัญหาอย่างมีเหตุผล โดยผู้สอนและผู้เรียนร่วมกันประเมินผลงานนั้น

2.2.4 ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

(1) ผลการเรียนรู้ด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1. มีความสามารถในการนำเสนอแนวความคิดอย่างสร้างสรรค์

2. มีความรับผิดชอบต่อผลการกระทำและการนำเสนอ มีความสามารถในการสร้างความสัมพันธ์ที่ดีระหว่างบุคคลและกลุ่ม

3. มีมนุษยสัมพันธ์ดี สามารถแสดงบทบาทผู้นำ ผู้ตาม ในสถานการณ์ต่าง ๆ ได้

(2) กลยุทธ์การสอนที่สร้างทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1. จัดกิจกรรมการเรียนรู้ผ่านประสบการณ์ตรงจากการทำงานเป็นรายบุคคลหรือเป็นกลุ่ม

2. จัดกิจกรรมที่เสริมสร้างมนุษยสัมพันธ์ การปรับตัว และการยอมรับของคนในสังคม

3. จัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่เปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้มีปฏิสัมพันธ์ โดยมีความคาดหวังในผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและสามารถในการรับผิดชอบ

(3) วิธีการประเมินผลการเรียนรู้ด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1. สังเกตจากการเข้าร่วมกิจกรรมกลุ่มของผู้เรียน พฤติกรรมการแสดงออกของนักศึกษาในการนำเสนอรายงาน

2. ประเมินผลจากการประเมินตนเองและกิจกรรมกลุ่ม

3. สังเกตจากพฤติกรรมที่แสดงออกในการร่วมกิจกรรมต่าง ๆ และความครบถ้วนชัดเจนตรงประเด็นของข้อมูล

2.2.5 ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

(1) ผลการเรียนรู้ด้านทักษะและการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1. มีความรู้เบื้องต้นทางคณิตศาสตร์และสถิติ

2. สามารถใช้ทักษะทางภาษาไทยและภาษาอังกฤษในการสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ

3. สามารถเลือกสื่อและเครื่องมือในการสืบค้น เก็บรวบรวมข้อมูล ประมวลผลและแปลความหมาย รวมถึงการนำเสนอข้อมูลสารสนเทศได้อย่างเหมาะสม

(2) กลยุทธ์การสอนที่สร้างทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1. ส่งเสริมให้เห็นความสำคัญ และฝึกให้มีการตัดสินใจบนฐานข้อมูล และข้อมูลเชิงตัวเลข

2. จัดกิจกรรมการเรียนการสอนด้วยการจัดประสบการณ์ตรงทางภาษาในการสื่อสาร

3. จัดกิจกรรมการเรียนรู้ให้ผู้เรียนได้มีโอกาสสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศที่เหมาะสม ตลอดจนการนำเสนอข้อมูลด้วยเทคโนโลยีที่เหมาะสม

(3) กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี

1. ประเมินผลจากการจัดกิจกรรมให้ผู้เรียนได้สะท้อนความรู้ ความคิด ความเข้าใจผ่านสื่อเทคโนโลยีแบบต่าง ๆ

2. ประเมินจากการจัดกิจกรรมเสริมประสบการณ์ตรงทางภาษา

3. ประเมินทักษะการใช้เทคโนโลยีในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ในรายวิชา และการใช้เทคโนโลยีในการจัดกิจกรรม

2.2.6 ด้านทักษะปฏิบัติ

1. ผลการเรียนรู้ด้านทักษะปฏิบัติ

(1) ใช้เทคนิคพื้นฐานในการเตรียมประกอบอาหาร ได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม

(2) มีทักษะในการจัดตกแต่งสถานที่ พร้อมทั้งจัดบริการได้เหมาะสมกับโอกาสต่างๆ

(3) มีทักษะปฏิบัติตามที่ได้รับการฝึกฝนจากเนื้อหาสาระสำคัญของรายวิชา

2. กลยุทธ์การสอนใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะปฏิบัติ

ใช้การสอนที่เน้นการปฏิบัติในห้องเรียนและนอกห้องเรียน โดยการเรียนรู้จากสถานการณ์จริง มีการฝึกฝนให้เกิดความชำนาญโดยให้ปฏิบัติซ้ำๆหลายๆครั้งจนเกิดเป็นทักษะปฏิบัติในงานด้านอาหารและโภชนาการ

3. กลยุทธ์ในการประเมินผลด้านทักษะปฏิบัติ

ประเมินจากผลการปฏิบัติของนักศึกษา ได้แก่

(1) แบบประเมินผลการเรียนภาคปฏิบัติ

(2) แบบประเมินความพึงพอใจของผู้รับบริการ

3 แผนที่แสดงความกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping) ผลการเรียนรู้ในตารางมีความหมายดังนี้

3.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป รายละเอียดแสดงไว้หน้าที่ 62 - 63

3.2 หมวดวิชาเฉพาะด้าน รายละเอียดแสดงไว้หน้าที่ 64 - 68

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม			2. ความรู้			3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล			5. ทักษะวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสาร		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป (กลุ่มวิชาภาษา)															
1500103 ภาษาอังกฤษเพื่อสื่อสารและการเรียนรู้	●	●	●	●	●	●	○	●	●	○	●	○	○	●	●
1500106 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารและการสืบค้น	●	●	●	●	○	●	●	○	○	●	○	○	○	●	○
1500107 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร	●	●	●	●	○	○	○	○	●	●	●	○	○	●	○
1500109 ภาษาอังกฤษเฉพาะกิจ	●	●	●	●	○	●	●	○	○	●	○	○	○	●	○
1500110 ภาษาอังกฤษเพื่อวิชาการ	●	●	●	●	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	●
1500112 ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร	●	●	●	●	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●	○
1500113 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร	●	●	●	●	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●	○
1500114 ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสาร	●	●	●	●	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●	○
1500115 ภาษาลาวเพื่อการสื่อสาร	●	●	●	●	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●	○
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์															
1500104 ความจริงของชีวิต	●	●	●	●	●	○	●	●	○	●	●	○	○	●	○
2000102 สุนทรียภาพของชีวิต	●	●	●	●	●	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○
2500107 การพัฒนาทักษะชีวิต	●	●	●	●	●	○	●	●	○	●	●	○	○	●	○
2500109 มนุษย์กับสิ่งแวดล้อม	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	○	○	○

(มคอ.2) หน้า 62

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม			2. ความรู้			3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล			5. ทักษะวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสาร		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์															
2500105 ท้องถิ่นของเรา	●	●	●	●	○	●	●	●	○	●	●	○	○	●	●
2500106 สังคมไทยกับโลกาภิวัตน์	●	●	●	●	●	○	●	●	○	●	●	○	○	●	○
2500108 กฎหมายในชีวิตประจำวัน	●	●	●	●	●	○	●	●	○	○	●	○	○	○	●
2500110 อาเซียนศึกษา	●	●	●	●	●	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○
2500111 ความเป็นพลเมืองในระบอบประชาธิปไตย	●	●	●	●	●	○	●	●	○	●	●	○	○	●	○
3500101 เศรษฐศาสตร์เพื่อการดำเนินชีวิตอย่างมีความสุข	●	●	●	●	○	○	●	●	○	●	●	●	○	○	○
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์กับคณิตศาสตร์															
4000105 วิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต	●	●	●	●	●	○	●	●	○	●	●	○	○	○	○
4000109 วิทยาศาสตร์การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ	●	●	●	○	○	○	●	●	○	●	●	●	○	○	○
4000114 คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	○	○
5000110 พืชพรรณเพื่อชีวิต	●	●	●	●	●	○	●	○	●	○	●	●	○	○	○
5000111 ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง	●	●	●	●	●	●	○	○	○	●	○	●	○	○	○
5500101 เทคโนโลยีตามแนวพระราชดำริเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต	●	●	●	●	●	●	○	○	○	●	○	●	○	○	○

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา		1. คุณธรรม จริยธรรม			2. ... ความรู้			3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล			5. ทักษะวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสาร			6. ทักษะปฏิบัติ		
		1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาแกน																			
4021109	หลักเคมี 1	●	●	●	●	●	○	●	○	○	○	●	●	○	○	○	●		
4021110	ปฏิบัติการหลักเคมี1	●	●	○	●	●	○	●	●	○	○	●	●	●	●	●	●		
4031109	ชีววิทยาเบื้องต้น	●	○	○	●	●	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○	●		
4031110	ปฏิบัติการชีววิทยาเบื้องต้น	●	○	○	●	●	○	●	○	○	○	○	●	●	○	○	●		
4032601	จุลชีววิทยา	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	○	●		
4113106	สถิติเพื่อการวิจัย	●	●	●	●	●	○	●	○	○	○	●	●	●	●	●	●		
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาด้านบังคับ																			
4511101	โภชนศาสตร์เบื้องต้น	●	○	○	●	●	○	●	○	○	○	○	●	●	○	○	●		
4511201	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	●	○	○	●	●	○	●	○	○	○	○	●	●	○	○	●		
4511202	หลักการประกอบอาหาร	○	○	●	○	●	○	○	○	○	●	●	○	○	○	○	●		
4511203	การสุขาภิบาลและความปลอดภัยฯ	●	○	○	●	●	○	●	○	○	○	○	●	●	○	○	●		
4512201	ขนมอบ	●	○	○	●	○	●	○	●	○	●	○	○	●	○	○	●	●	●
4512401	ศิลปะการจัดดอกไม้ – ใบตองและฯ	○	○	●	○	●	●	○	●	○	●	○	○	●	○	○	●	●	●

รายวิชา		1. คุณธรรม จริยธรรม			2. ความรู้			3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล			5. ทักษะวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสาร			6. ทักษะปฏิบัติ		
		1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
วิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาด้านบังคับ (ต่อ)																			
4512202	การถนอมอาหาร	●	○	○	●	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○	●	●	●	
4512204	อาหารนานาชาติ	●	○	●	○	●	●	○	○	●	●	○	●	○	●	●	●	●	
4512205	อาหารว่าง	●	○	○	●	○	○	○	●	●	●	○	○	●	●	●	●	●	
4512301	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	●	●	!
4512401	การออกแบบและตกแต่งอาหาร	○	●	○	○	○	●	○	●	○	●	○	●	○	●	○	●	●	
4513102	อาหารและโภชนาการครอบครัว	○	●	○	○	○	●	○	○	●	●	○	○	○	○	●	●	●	
4513201	อาหารเพื่อสุขภาพ	○	●	○	●	●	●	●	●	○	●	○	○	○	●	○	●	●	
4513202	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพอาหาร	●	○	●	○	●	○	●	●	○	○	●	○	●	○	○	●	● ●	
4512201	ขนมไทย	●	○	●	●	○	○	○	●	●	○	●	○	●	○	○	●	●	○
4513210	อาหารท้องถิ่น	●	○	●	○	●	○	○	●	●	○	●	○	●	○	○	●	●	○
4514901	สัมมนาทางอาหารและโภชนาการ	●	○	●	○	●	○	○	●	●	○	●	○	●	○	○	●	○	●
4154901	การวิจัยเบื้องต้นทางอาหารและโภชนาการ	●	●	○	○	○	●	○	●	●	●	○	○	●	○	○	●	●	●

รายวิชา		1. คุณธรรม จริยธรรม			2. ความรู้			3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล			5. ทักษะวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสาร			6. ทักษะปฏิบัติ		
		1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
วิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาด้านเลือก 1. กลุ่มโภชนบำบัด																			
1553617	ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัวและบริการอาหาร	●	●	●	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○	●		
4073105	สรีรวิทยาพื้นฐานของมนุษย์	○	○	○	●	●	●	○	○	●	●	○	○	●	○	●	○		
4512101	ชีวเคมีทางโภชนาการ	○	●	○	○	○	●	○	○	●	●	○	○	●	○	○	●		
4512102	อาหารและโภชนาการชุมชน	○	●	○	○	○	●	●	○	●	○	●	○	●	○	○	○		
4513101	หลักโภชนบำบัด	○	●	○	○	○	●	●	○	○	●	○	○	○	●	○	○		
4513103	อาหารและโภชนาการเด็ก	●	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○	●	●	○		
4513104	โภชนพิษวิทยา	●	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○		
4513105	อาหารและโภชนาการผู้สูงอายุ	●	○	●	●	○	○	●	○	●	●	○	●	○	●	○	○		
4513106	อาหารและโภชนาการนักกีฬา	●	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○		
4513107	โภชนศึกษา	○	○	●	○	●	●	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○		
4513108	การจัดการโภชนาการในโรงพยาบาล	○	●	○	●	○	○	●	○	●	○	○	○	○	●	○	○		

(มคอ.2) หน้า 66

รายวิชา		1. คุณธรรม จริยธรรม			2. ความรู้			3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล			5. ทักษะวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสาร			6. ทักษะปฏิบัติ		
		1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
วิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาด้านเลือก																			
1. กลุ่มโภชนบำบัด (ต่อ)																			
4513109	การวิเคราะห์อาหารและประเมินภาวะโภชนาการ	○	●	○	○	○	●	●	○	○	●	○	○	○	●	○	○		
4513110	การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ	○	●	○	○	○	●	○	○	●	●	○	○	●	○	○	●		
4513111	เทคนิคการนำเสนอทางอาหารและโภชนาการ	●	○	●	●	○	○	●	○	●	●	○	●	○	●	○	○		
4513112	เรื่องเฉพาะทางอาหารและโภชนาการ	○	●	○	○	○	●	●	○	●	○	●	○	●	○	○	○		
4513212	มาตรฐานและกฎหมายควบคุมอาหาร	●	○	●	●	○	○	●	○	●	●	○	●	○	●	○	○		
วิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาด้านเลือก																			
2. กลุ่มศิลปะการประกอบอาหารและบริการ																			
4511205	ขนมอบเชิงพาณิชย์	●	○	○	●	○	●	○	●	○	●	○	○	●	○	○	●	●	○
4512206	การประกอบอาหารยุโรป	●	●	●	○	●	○	○	●	○	●	○	○	●	○	○	●	○	●
4513203	เค้กและการแต่งหน้า	●	○	○	●	○	●	○	●	○	●	○	○	●	○	○	●	○	●
4513205	เครื่องดื่มและไอศกรีม	●	○	○	○	○	●	○	●	○	●	○	○	●	○	○	●	○	●
4513207	การประกอบอาหารจานด่วน	●	●	●	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○	●	○	●

(มคอ.2) หน้า 67

รายวิชา		1. คุณธรรม จริยธรรม			2. ความรู้			3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล			5. ทักษะวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสาร			6. ทักษะปฏิบัติ		
		1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
วิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาด้านเลือก																			
2. กลุ่มศิลปะการประกอบอาหารและบริการ (ต่อ)																			
4513208	การประกอบอาหารเอเชีย	●	○	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●	●	○
4513209	การประกอบอาหารฮาลาล	●	●	●	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○	●	●	○
4513211	การประกอบอาหารผสมผสานวัฒนธรรม	●	●	●	○	●	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	●	●	○
4513212	มาตรฐานและกฎหมายควบคุมอาหาร	●	○	●	●	○	○	●	○	●	●	○	●	○	●	○	○		
4513302	การจัดการครัวมาตรฐาน	●	○	●	●	●	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●		
4513303	การส่งเสริมการขายอาหารและเครื่องดื่ม	●	●	●	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○	●		
4513304	การควบคุมการดำเนินงานด้านอาหารและฯ	●	●	●	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○	●		
4513305	การจัดการอาหารและโภชนาการสำหรับการเดินทางและธุรกิจการท่องเที่ยว	●	●	●	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●	●		
4513306	การจัดการธุรกิจอาหาร	●	●	●	○	●	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	●		
4513401	การแกะสลักผัก ผลไม้ ในงานบริการ	●	●	●	○	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●	●	○
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาด้านวิชาชีพ																			
4514801	เตรียมประสบการณ์ภาคสนามทางอาหารและโภชนาการ	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○
4514802	สหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการ	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
4514803	การฝึกประสบการณ์ภาคสนามทางอาหารและโภชนาการ	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

(มคอ.2) หน้า 68

หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา

1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน (เกรด)

การวัดและการประเมินผลการศึกษาเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์ ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ.2548 (ภาคผนวก ก)

2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

2.1 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ขณะนักศึกษายังไม่สำเร็จการศึกษา

(1) มีการทวนสอบผลการประเมินผลการเรียนทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติโดยคณะกรรมการบริหารงานหลักสูตร พิจารณาความเหมาะสมของรายละเอียดรายวิชา ข้อสอบและผลการสอบ ให้สอดคล้องกับมาตรฐานผลการเรียนรู้ของหลักสูตร

(2) ผลการประเมินของนักศึกษาที่มีต่อการเรียนการสอนทุกรายวิชา

(3) ผลงานนักศึกษาที่เป็นรูปธรรม เช่น งานวิจัย โครงการ กิจกรรม รายงาน การเข้าร่วมแข่งขันทักษะทางวิชาการและวิชาชีพ

(4) ผลการประเมินของสถานประกอบการที่รับนักศึกษาไปฝึกประสบการณ์ภาคสนาม

2.2 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้หลังจากนักศึกษาสำเร็จการศึกษา

(1) วิเคราะห์ภาวะการมีงานทำของบัณฑิต ในด้านของระยะเวลาในการได้งานทำ ความเห็นต่อความรู้ ความสามารถ ความมั่นใจของบัณฑิตในการประกอบอาชีพ

(2) ประเมินจากบัณฑิตที่ไปประกอบอาชีพ ในด้านของความพร้อมและความรู้จากสาขาวิชาที่เรียน รวมทั้งเปิดโอกาสให้เสนอข้อคิดเห็นในการปรับปรุงหลักสูตร

(3) การประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต

3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

นักศึกษาจะสำเร็จการศึกษาต้องมีคุณสมบัติต่อไปนี้

1. ต้องเรียนครบตามรายวิชาและจำนวนหน่วยกิตที่กำหนดไว้ในหลักสูตร

2. ต้องได้รับคะแนนเฉลี่ยไม่ต่ำกว่า 2.00 และเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2548 (ภาคผนวก ก)

หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์

1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

1.1 มีการปฐมนิเทศเพื่อแนะแนวการเป็นครูตลอดจนปลูกฝังจรรยาบรรณในการทำงานแก่อาจารย์ใหม่ เพื่อให้มีความรู้และมีความเข้าใจเกี่ยวกับนโยบาย ปรัชญา วิสัยทัศน์และพันธกิจของหลักสูตร คณะและมหาวิทยาลัย ตลอดจนปลูกฝังจรรยาบรรณความเป็นครูให้แก่คณาจารย์ อีกทั้งตระหนักถึงบทบาทหน้าที่ ความรับผิดชอบ รู้จักการทำงานร่วมกันและมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี มีความรักความศรัทธาต่อวิชาชีพ มีจรรยาบรรณของความเป็นครู เอาใจใส่ในการพัฒนานักศึกษา รวมทั้งส่งเสริมให้คณาจารย์เป็นแบบอย่างของคุณลักษณะที่ดีและมีจิตสาธารณะ

1.2 ส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ ทักษะ และประสบการณ์ในการทำงานอย่างต่อเนื่อง เพื่อจะได้นำมาพัฒนาการสอนและการวิจัย และพัฒนาตนเองเพื่อเพิ่มพูนประสิทธิภาพด้านต่างๆ สามารถปฏิบัติภารกิจในฐานะเป็นอาจารย์ที่ดีที่มีต่อผู้เรียนและสถาบัน

1.3 จัดการประชุมเชิงปฏิบัติการ (Workshop) หรือกิจกรรมพบปะและทักทาย (Meet and Greet) เพื่อให้อาจารย์ในหลักสูตร ตลอดจนคณะผู้บริหารได้พบปะและทำกิจกรรมร่วมกัน เพื่อทำความรู้จักกัน อันจะก่อให้เกิดความสามัคคีปรองดองของบุคลากร

2. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรใหม่

2.1 ประชุมชี้แจงบทบาทหน้าที่ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และแนะนำกระบวนการบริหารหลักสูตรให้เป็นไปตามแนวปฏิบัติตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ.2558

2.2 ศึกษาและชี้แจงรายละเอียดการจัดทำหลักสูตรในการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรจากคู่มือการจัดทำหลักสูตร การจัดทำ มคอ.2 – มคอ.7 จากคู่มือการจัดทำหลักสูตรของกองบริการการศึกษา

2.3 กระบวนการเปลี่ยนแปลงอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรใหม่ โดยมีกระบวนการดังนี้

2.3.1 สรรหาคุณสมบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตรให้ตรงกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ.2558

2.3.2 เสนอคณะให้ความเห็นชอบ

2.3.3 เสนอคณะกรรมการบริหารวิชาการให้ความเห็นชอบ

2.3.4 เสนอคณะกรรมการสภาวิชาการให้ความเห็นชอบ

2.3.5 เสนอคณะกรรมการสภามหาวิทยาลัยให้ความเห็นชอบ

2.3.6 เสนอสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาให้ความเห็นชอบ

3. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่อาจารย์

3.1 การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล

3.1.1 ส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ ทักษะ และประสบการณ์ในการทำงานทั้งการสอน การทำวิจัย การเขียนผลงานเชิงวิชาการ โดยสนับสนุนและจัดสรรงบประมาณให้อาจารย์เข้ารับการฝึกอบรมจากหน่วยงานภายในและภายนอก โดยเฉพาะอย่างยิ่งจากองค์กร หน่วยงาน หรือสถาบันที่เป็นที่ยอมรับ มีชื่อเสียงและมีความเชี่ยวชาญตรงกับสาขาที่คณาจารย์สังกัดอยู่ อีกทั้งสนับสนุนด้านการศึกษาต่อการดูงานทางวิชาการและวิชาชีพในองค์กรต่างๆ ทั้งในประเทศและต่างประเทศ

3.1.2 สนับสนุนให้อาจารย์มีการปรับปรุงเทคนิคต่างๆ ในการสอน หรือการทำงานนอกเหนือจากงานสอน ที่ส่งเสริมประสิทธิภาพด้านการสอนของอาจารย์ มีความรู้เกี่ยวกับการสอนอย่าง

แม่นยำในหลักวิชา หมั่นศึกษาและติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการใหม่ๆ อยู่ตลอดเวลา สามารถนำเทคโนโลยีสารสนเทศและผลิตสื่ออิเล็กทรอนิกส์และสื่ออื่นๆ ที่สามารถนำมาประยุกต์ในการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผลโดยจัดให้มีการฝึกอบรมเทคนิคและวิธีสอน การวัดและการประเมินผลที่ทันสมัยสอดคล้องกับสภาพจริง การจัดทำคู่มือเกี่ยวกับการนำเทคโนโลยีสารสนเทศและผลิตสื่ออิเล็กทรอนิกส์และสื่ออื่นๆ มาประยุกต์ในการเรียนการสอน อีกทั้งการจัดการศึกษาดูงานกับองค์กรหรือสถาบันต่างๆ เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้ เสนอแนะแนวทางในการพัฒนาการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล

3.2 การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านอื่น ๆ

3.2.1 จัดให้อาจารย์ในหลักสูตรฯ มีส่วนร่วมในกิจกรรมบริการวิชาการแก่ชุมชนที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาความรู้ การเรียนการสอน และคุณธรรมจริยธรรม

3.2.2 มีการกระตุ้นให้อาจารย์ผลิตผลงานวิชาการที่ตรงกับสาขาวิชาอาหารและโภชนาการและสาขาที่เกี่ยวข้อง

3.2.3 ส่งเสริมการทำวิจัย เพื่อสร้างองค์ความรู้ใหม่ในสาขาวิชา เพื่อพัฒนาการเรียนการสอนและเพื่อให้อาจารย์มีความชำนาญในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการและสาขาที่เกี่ยวข้อง

3.2.4 จัดอบรมการทำวิจัย และจัดกิจกรรมหรือโครงการเพื่อให้อาจารย์เข้าร่วมกลุ่มวิจัยตลอดจนแสวงหาวิธีการเพื่อการพัฒนาการเรียนการสอน

3.2.5 จัดสรรเงินงบประมาณสำหรับการทำวิจัย มีแหล่งค้นคว้าเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องอย่างเพียงพอ

3.2.6 จัดอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อการพัฒนาทักษะทางวิชาชีพ การพัฒนาบุคลิกภาพ

3.2.7 จัดเสวนากับองค์กรสายวิชาชีพ หรือสถานประกอบการ เพื่อนำข้อเสนอแนะจากองค์กรกลุ่มดังกล่าวมาปรับปรุงการเรียนการสอน เพื่อผลิตบัณฑิตให้ตรงกับความต้องการของสถานประกอบการ

3.2.8 ส่งเสริมให้อาจารย์เผยแพร่ นำเสนองานวิจัยหรือผลงานวิชาการทั้งในประเทศและต่างประเทศ

3.2.9 จัดอบรมคุณธรรมจริยธรรมให้แก่อาจารย์ในหลักสูตรฯ เพื่อจิตสำนึกและทัศนคติที่ดีในการทำงาน

3.2.10 จัดอบรมหรือเสริมประสบการณ์สายวิชาชีพครูให้แก่อาจารย์ที่ไม่มีวุฒิการศึกษาด้านการสอน เพื่อให้การสอนมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร

1. การกำกับมาตรฐาน

มีการกำกับมาตรฐานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ และระบบกลไกเพื่อการประกันคุณภาพการศึกษาดังนี้

1.1 อาจารย์ประจำหลักสูตรจำนวน 5 คน เป็นผู้รับผิดชอบหลักสูตรและดำเนินการบริหารหลักสูตรให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตร โดยดำเนินการตามกระบวนการการประกันคุณภาพดังนี้

1.1.1 วางแผนและควบคุมการดำเนินงานของหลักสูตรให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์ที่กำหนด

1.1.2 มอบหมายผู้รับผิดชอบรายวิชา จัดทำรายละเอียดรายวิชา การจัดการเรียนการสอน การประเมินผล ควบคุมการจัดการเรียนการสอนรายวิชา และการจัดทำรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชา

1.1.3 ดำเนินการประเมินผลการดำเนินงานของหลักสูตร

1.1.4 จัดให้มีการประชุมอย่างน้อยปีละ 4 ครั้ง เพื่อทบทวนประเมินผลการดำเนินงานของหลักสูตร และปรับปรุงแก้ไขตามความเหมาะสม

1.2 คณะกรรมการประจำคณะ ทำหน้าที่ควบคุมการดำเนินงานของหลักสูตรให้มีคุณภาพเป็นไปตามมาตรฐานการศึกษาที่กำหนด

2. บัณฑิต

บัณฑิตต้องมีคุณภาพ การทบทวนผลสัมฤทธิ์ผลการเรียนรู้ต้องผ่านเกณฑ์ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ และประเมินจากความต้องการของตลาดแรงงาน สังคม และ/หรือความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต ดำเนินการสำรวจความต้องการแรงงานและความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต เพื่อนำข้อมูลมาใช้ประกอบการปรับปรุงหลักสูตรและวางแผนการรับนักศึกษาดังนี้

2.1 สำรวจความต้องการของตลาดแรงงานและความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตก่อนการปรับปรุงหลักสูตร

2.2 สำรวจประมาณการความต้องการแรงงานประจำปี จากภาวะการได้งานทำบัณฑิต และจากแหล่งข้อมูลต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับความต้องการแรงงาน

2.2 ให้มีแผนการจัดการสำรวจความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตเมื่อครบรอบของหลักสูตร เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการปรับปรุงหลักสูตรครั้งต่อไป

3. นักศึกษา

3.1 กระบวนการรับนักศึกษา

มีคณะกรรมการคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษาในหลักสูตรตามข้อกำหนดของหลักสูตรและเป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์ ในการรับสมัครนักศึกษาเข้าศึกษาต่อในระดับปริญญาตรีของแต่ละสาขา/วิชาเอก

3.2 ความพร้อมก่อนเข้าศึกษา ระหว่างและจบการศึกษา การให้คำปรึกษา และแนะแนวแก่นักศึกษา

3.2.1 มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์มีการจัดปฐมนิเทศนักศึกษาแรกเข้าทั้งหมดเพื่อเตรียมความพร้อมให้กับนักศึกษา

3.3.2 คณะมีการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการให้แก่นักศึกษาทุกคน โดยนักศึกษาที่มีปัญหาในการเรียนสามารถปรึกษากับอาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการได้ โดยอาจารย์ของคณะทุกคนจะต้องทำหน้าที่อาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการให้แก่นักศึกษา และทุกคนต้องกำหนดชั่วโมงว่าง (Office Hours) เพื่อให้นักศึกษาเข้าปรึกษาได้ นอกจากนี้ ต้องมีที่ปรึกษากิจกรรมเพื่อให้คำปรึกษาแนะนำในการจัดทำกิจกรรมแก่นักศึกษา

3.3.3 มหาวิทยาลัย/คณะได้กำหนดให้มีการปัจฉิมนิเทศนักศึกษาก่อนสำเร็จการศึกษา

3.3 ความพึงพอใจและผลการจัดการข้อเรียกร้องของนักศึกษา

3.3.1 มีการสำรวจความพึงพอใจของนักศึกษาในด้านแหล่งข้อมูลทางวิชาการ ตำรา ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ อุปกรณ์การเรียนการสอน การจัดการเรียนการสอน การประเมินผล การอำนวยความสะดวกในการเรียนการสอน

3.3.2 นักศึกษาสามารถอุทธรณ์ในเรื่องต่าง ๆ โดยเฉพาะเกี่ยวกับเรื่องวิชาการ ทั้งนี้ภายใต้กระบวนการในการพิจารณาคำอุทธรณ์ของคณะกรรมการคณะหรือมหาวิทยาลัย

4. อาจารย์

4.1 ระบบการรับอาจารย์ใหม่

4.1.1 มีการคัดเลือกอาจารย์ใหม่ตามระเบียบและหลักเกณฑ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์ โดยกำหนดคุณวุฒิและคุณสมบัติของอาจารย์ที่รับใหม่ต้องครบถ้วนตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร โดยมีคณะกรรมการรับผิดชอบในการสอบคัดเลือกอาจารย์ใหม่ในแต่ละอัตรา และกำหนดคุณสมบัติของอาจารย์ที่จะรับในอัตรานั้น ๆ

4.1.2 การสอบคัดเลือกโดยการพิจารณาจากประวัติและผลงานทางวิชาการของผู้สมัคร การสอบข้อเขียน การสอบสัมภาษณ์ และการสอบสอน หรือเป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์

4.1.2 มีการจัดอบรมอาจารย์ใหม่ การจัดระบบอาจารย์พี่เลี้ยงเพื่อให้คำแนะนำปรึกษากับอาจารย์ใหม่ ในด้านการจัดการเรียนการสอนและด้านวิชาการ

4.1.3 มีคู่มือการให้การปรึกษากับอาจารย์ใหม่เพื่อเป็นแนวทางการทำงานกับนักศึกษา และให้อาจารย์ ใหม่จัดทำตารางเวลาการให้นักศึกษาเข้าพบ เพื่อขอคำปรึกษาด้านวิชาการ

4.1.4 มหาวิทยาลัยจะมีคณะกรรมการประเมินผลการปฏิบัติงานของอาจารย์ใหม่เป็นระยะ ๆ เพื่อต่อสัญญาจ้าง

4.2 การแต่งตั้งคณาจารย์พิเศษ

กำหนดให้มีอาจารย์พิเศษมาร่วมสอนและถ่ายทอดประสบการณ์ตรงจากการปฏิบัติมาให้กับนักศึกษาในบางรายวิชาที่ต้องการความเชี่ยวชาญหรือมีความสำคัญกับการนำไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานจริง โดยเชิญมาบรรยายบางชั่วโมง โดยผ่านกระบวนการเลือกสรรจากผู้รับผิดชอบหลักสูตร ผ่านกระบวนการกลั่นกรองจากคณะและมหาวิทยาลัยตามลำดับ

5. หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

5.1 การบริหารจัดการหลักสูตร

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตรต้องมีส่วนร่วมในการวางแผน การติดตาม และทบทวนหลักสูตร มีการประชุมร่วมกันในการออกแบบหลักสูตร กำกับการจัดทำรายวิชา วางผู้สอนให้เหมาะสมกับรายวิชา วางแผนในกระบวนการจัดการเรียนการสอน การจัดกิจกรรม และการประเมินผล และให้ความเห็นชอบการประเมินผู้เรียนในทุกรายวิชาของหลักสูตร เก็บรวบรวมข้อมูลเพื่อเตรียมไว้สำหรับการปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตร เก็บรวบรวมข้อมูลเพื่อเตรียมไว้สำหรับการปรับปรุง/พัฒนาหลักสูตร ตลอดจนปรึกษาหารือแนวทางที่จะทำให้บรรลุเป้าหมายตามหลักสูตร และได้บัณฑิตตามคุณลักษณะที่พึงประสงค์

5.2 การเรียนการสอนและการประเมินผู้เรียน

คณะกรรมการบริหารหลักสูตรกำกับการเรียนการสอนและการประเมินผลให้ดำเนินไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติได้วางแผนไว้

6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

6.1 การบริหารงบประมาณ

มีการประมาณการรายจ่ายต่อนักศึกษาหนึ่งคนต่อปี และมีการคำนวณรายรับจากงบประมาณแผ่นดินและรายได้จากค่าลงทะเบียนเรียนของนักศึกษา ให้เพียงพอต่อการดำเนินงานของหลักสูตร

6.2 ทรัพยากรการเรียนการสอนที่มีอยู่เดิม

คณะมีความพร้อมด้านหนังสือ ตำรา และการสืบค้นผ่านฐานข้อมูลโดยมีสำนักวิทยบริการที่มีหนังสือด้านการบริหารจัดการและด้านอื่นๆ รวมถึงฐานข้อมูลที่จะให้สืบค้น ส่วนระดับคณะมีหนังสือ ตำราเฉพาะทาง นอกจากนี้คณะมีอุปกรณ์ที่ใช้สนับสนุนการจัดการเรียนการสอนอย่างพอเพียง

6.2.1 อาคารสถานที่

ที่	รายการ	จำนวน	หน่วยนับ
1	ห้องเรียนธรรมดา	2	ห้อง
2	ห้องปฏิบัติการครัวตะวันตก	1	ห้อง
3	ห้องปฏิบัติการครัวตะวันออก	1	ห้อง
4	ห้องปฏิบัติการครัวเบเกอรี่	1	ห้อง
4	ห้องปฏิบัติการจัดเลี้ยง	1	ห้อง
5	ห้องปฏิบัติการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	1	ห้อง
6	ห้องปฏิบัติการศูนย์ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	1	ห้อง
7	ห้องซักล้าง	1	ห้อง
8	ห้องเก็บอุปกรณ์จัดเลี้ยงอาหาร	1	ห้อง
9	ห้องสมุดเฉพาะด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	1	ห้อง

6.2.2 อุปกรณ์การสอน

ที่	รายการ	จำนวน	หน่วยนับ
1	เครื่องนวดแป้งแบบสองแขน	1	เครื่อง
2	เครื่องผสมอาหารขนาดใหญ่	1	เครื่อง
3	เครื่องผสมอาหารขนาดกลาง	1	เครื่อง
4	เครื่องปั่นอาหารแห้งและน้ำ	3	เครื่อง
5	เครื่องบดอาหาร	1	เครื่อง
6	เครื่องปั่นแยกกาก	2	เครื่อง
7	ชั้นซี่ 2 ชั้น	1	ตัว
8	ชั้นเก็บถาด	2	ตัว
9	โต๊ะสแตนเลส ใหญ่	3	ตัว
10	โต๊ะสแตนเลส เล็ก	2	ตัว
11	โต๊ะขาเหล็ก	9	ตัว
12	โต๊ะขาเดียว	10	ตัว
13	โต๊ะไม้สัก	10	ตัว
14	เก้าอี้หวาย	50	ตัว
15	เคาเตอร์ไม้เก็บอุปกรณ์	9	ตัว
16	ตู้แช่ขนมเพื่อจำหน่าย	1	เครื่อง
17	ตู้เย็น 2 ประตู	1	เครื่อง
18	ตู้เย็น 3 ประตู	1	เครื่อง
19	เตาอบขนมแบบใช้แก๊ส	4	เตา
20	เตาอบระบายลมร้อนแบบใช้แก๊ส	1	เตา
21	เตาอบระบายลมร้อนแบบใช้ไฟฟ้า	1	เตา
22	เตาไมโครเวฟ	3	เตา
23	เตาแก๊สประกอบอาหาร	10	เตา
24	อ่างล้างขนาดใหญ่	3	เครื่อง
25	อ่างล้างขนาดเล็ก	7	เครื่อง
26	ตู้ไม้กระจกบานเลื่อน	1	ตู้
27	เครื่องบรรจุสูญญากาศ	1	เครื่อง
28	กระติกน้ำร้อนไฟฟ้า	4	ตัว
29	คูลเลอร์ไฟฟ้า	2	ตัว
30	คูลเลอร์	2	ตัว
31	หม้อหุงข้าวไฟฟ้า ขนาด 5 ลิตร	1	เครื่อง
32	หม้อหุงข้าวไฟฟ้า ขนาด 2.8 ลิตร	2	เครื่อง

เป้าหมาย	การดำเนินการ	การประเมินผล
จัดให้มีห้องเรียนและห้องปฏิบัติการวิจัยที่ทันสมัย เพื่อสนับสนุนการศึกษาวิจัยอย่างมีประสิทธิภาพ	1.จัดเตรียมห้องปฏิบัติการทดลองที่มีเครื่องมือที่ทันสมัย เพื่อให้นักศึกษาสามารถฝึกปฏิบัติสร้างความพร้อมในการปฏิบัติงานวิจัย 2.จัดให้มีเครือข่ายและห้องปฏิบัติการคอมพิวเตอร์ที่นักศึกษาสามารถศึกษาทดลองหาความรู้เพิ่มเติมได้ด้วยตนเองด้วยจำนวนและประสิทธิภาพที่เหมาะสมเพียงพอ 3.จัดให้มีห้องอ่านหนังสือเพื่อให้บริการทั้งหนังสือตำราและสื่อดิจิตอลเพื่อการเรียนรู้	1.รวบรวมทำสถิติจำนวนอุปกรณ์การเรียนการสอนต่อหัวนักศึกษา ชั่วโมงการใช้งานห้องปฏิบัติการ 2.จำนวนนักศึกษาลงทะเบียนเรียนในรายวิชาฝึกปฏิบัติด้วยอุปกรณ์ต่าง ๆ 3. ผลสำรวจความพึงพอใจของนักศึกษาต่อการให้บริการทรัพยากรเพื่อการเรียนรู้และปฏิบัติการ

6.3 การจัดหาทรัพยากรการเรียนการสอนเพิ่มเติม

ประสานงานกับสำนักหอสมุดกลาง ในการจัดซื้อหนังสือ และตำราที่เกี่ยวข้อง เพื่อบริการให้อาจารย์และนักศึกษาได้ค้นคว้าและใช้ประกอบการเรียนการสอน ในการประสานการจัดซื้อหนังสือนั้น อาจารย์ผู้สอนแต่ละรายวิชาจะมีส่วนร่วมในการเสนอแนะรายชื่อหนังสือ ตลอดจนสื่ออื่นๆ ที่จำเป็น นอกจากนี้อาจารย์พิเศษที่เชิญมาสอนบางรายวิชาและบางหัวข้อ ก็มีส่วนในการเสนอแนะรายชื่อหนังสือสำหรับให้หอสมุดกลางจัดซื้อหนังสือด้วย

ในส่วนของคณะจะมีห้องสมุดย่อย เพื่อบริการหนังสือ ตำรา หรือวารสารเฉพาะทาง และคณะจะต้องจัดสื่อการสอนอื่นเพื่อใช้ประกอบการสอนของอาจารย์ เช่น เครื่องมัลติมีเดียโปรเจคเตอร์ คอมพิวเตอร์ เครื่องถ่ายทอดภาพ 3 มิติ เครื่องฉายสไลด์ เป็นต้น หน่วยงานเอกชน เช่น ร้านอาหาร โรงแรม ร้านขายของฝาก ธุรกิจโต๊ะจีนที่เป็นเครือข่ายภาคี เป็นแหล่งเรียนรู้และศึกษาดูงานร่วมกัน

6.4 บุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน

มีการกำหนดคุณสมบัติเฉพาะสำหรับตำแหน่งบุคลากรสายสนับสนุนตามมาตรฐานกำหนดตำแหน่งของนักวิชาการศึกษาและเจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป นอกจากนี้ยังส่งเสริมให้บุคลากรได้รับการพัฒนาความรู้ทางวิชาการและ/หรือวิชาชีพ ตามตำแหน่งงาน ซึ่งทางสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์ ขาดเจ้าหน้าที่ประจำห้องปฏิบัติการอาหาร ทำหน้าที่อำนวยความสะดวกในการใช้ทรัพยากร

7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)

ตัวบ่งชี้และเป้าหมาย	ปีการศึกษา				
	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตามและทบทวนการดำเนินงานของหลักสูตร	✓	✓	✓	✓	✓
2. มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ. 2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ พ.ศ.2552	✓	✓	✓	✓	✓
3. มีรายละเอียดของรายวิชาและรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ. 3 และ มคอ. 4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนครบทุกรายวิชา	✓	✓	✓	✓	✓
4. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชาและรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ. 5 และ มคอ. 6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา	✓	✓	✓	✓	✓
5. จัดทำรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตร ตามแบบ มคอ. 7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	✓	✓	✓	✓	✓
6. มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดใน มคอ. 3 และ มคอ.4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	✓	✓	✓	✓	✓
7. มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือการประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงาน ที่รายงานใน มคอ.7 เมื่อปีที่แล้ว	✓	✓	✓	✓	✓
8. อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคนได้รับการปฐมนิเทศหรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน	✓	✓	✓	✓	✓
9. อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการและ/หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง	✓	✓	✓	✓	✓
10. จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน (ถ้ามี) ได้รับการพัฒนาทางวิชาการและ/หรือวิชาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ต่อปี	✓	✓	✓	✓	✓
11. ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5				✓	✓
12. ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5					✓
รวมตัวบ่งชี้บังคับที่ต้องดำเนินการ (ข้อ 1-5) ในแต่ละปี	5	5	5	5	12
รวมตัวบ่งชี้ในแต่ละปี	10	10	10	11	12

หมวดที่ 8 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

1. การประเมินประสิทธิผลของการสอน

1.1 การประเมินกลยุทธ์การสอน

(1) อาจารย์ในหลักสูตรและอาจารย์ผู้สอนประชุมร่วมกัน เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้ แนะนำวิธีการจากประสบการณ์ในการใช้กลยุทธ์การสอนที่แตกต่างกัน

(2) สอบถามจากนักศึกษาถึงประสิทธิผลของการเรียนรู้ จากการใช้แบบสอบถาม หรือการสนทนากับกลุ่มนักศึกษาระหว่างภาคการศึกษาโดยอาจารย์ผู้สอน

(3) ประเมินจากการเรียนรู้ของนักศึกษา จากพฤติกรรมการแสดงออก การทำกิจกรรม และผลการสอบ

1.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้กลยุทธ์การสอน

ให้นักศึกษาได้มีการประเมินผลการสอนของอาจารย์ในทุกด้าน ทั้งด้านทักษะกลยุทธ์การสอน การตรงต่อเวลา การชี้แจงเป้าหมาย วัตถุประสงค์รายวิชา ชี้แจงเกณฑ์การประเมินผลรายวิชา และการใช้สื่อการสอนในทุกรายวิชา

2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

2.1 การประเมินการสอนของอาจารย์โดยนักศึกษาในแต่ละรายวิชาก่อนสิ้นภาคการศึกษา ข้อมูลที่ได้จะถูกวิเคราะห์และส่งกลับไปยังอาจารย์ผู้สอน เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการปรับปรุงการสอนในภาคการศึกษาถัดไป

2.2 ประเมินการสอนของอาจารย์จากการสังเกตในชั้นเรียนถึงวิธีการสอน กิจกรรม งานที่มอบหมายแก่นักศึกษา โดยคณะกรรมการหรือผู้รับผิดชอบหลักสูตร

3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

การประเมินคุณภาพการศึกษาประจำปี ตามดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ระบุในหมวดที่ 7 ข้อ 8 โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรประเมินตนเอง และคณะกรรมการประเมินที่ได้รับการแต่งตั้งจากมหาวิทยาลัย

4. การทบทวนผลการประเมินและการวางแผนปรับปรุง

จากการรวบรวมข้อมูลจากผลการดำเนินงานของรายวิชาที่นำเสนอต่อผู้รับผิดชอบหลักสูตร จะทำให้ทราบปัญหาของการบริหารหลักสูตร กรณีที่พบปัญหาจะดำเนินการปรับปรุงรายวิชานั้นๆ ทันทีส่วนข้อมูลจากผลการดำเนินงานของหลักสูตรจะมีการทบทวนเพื่อปรับปรุงทุก 5 ปี ทั้งนี้ เพื่อให้หลักสูตรทันสมัยและสอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต