

สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา  
รับทราบการให้ความเห็นชอบหลักสูตรนี้แล้ว  
เมื่อวันที่ 17 พฤษภาคม 2555



หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต  
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ  
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2554)

คณะกรรมการสถาบันการศึกษาด้วยวิทยุโทรทัศน  
ได้พิจารณาและเห็นชอบการประชุมครั้งที่ ๗ ๒๕๕๕  
เมื่อวันที่ ๑๕ กรกฎาคม ๒๕๕๕

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี  
มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์

๓๖๐



กรมการศึกษานอก  
เลขที่ ๐๑๒๐๑  
วันที่ 6 มี.ค. 2555 เวลา ๑.๑๕

ที่ ศธ 0506(4) / ๒๑๑๖

กองบริการการศึกษา (ภายนอก)  
เลขรับ.....  
วันที่ - 9 มี.ค. 2555  
เวลา.....

ถึง มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์

ตามที่มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์ ได้เสนอหลักสูตรเพื่อให้สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา พิจารณารับทราบการให้ความเห็นชอบ ดังรายละเอียดตามหนังสือ ที่ ศธ 0535/1897 ลงวันที่ 13 กันยายน 2554 ที่ ศธ 0535/0013 ลงวันที่ 5 มกราคม 2555 และ ที่ ศธ 0535/0169 ลงวันที่ 27 มกราคม 2555 นั้น

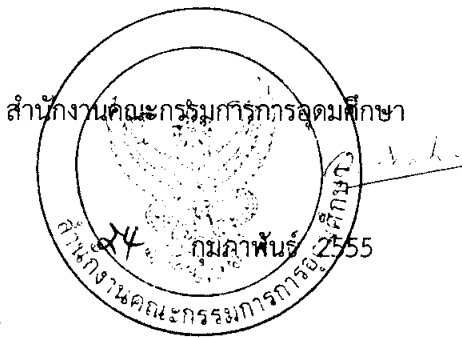
สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาได้พิจารณารับทราบการให้ความเห็นชอบหลักสูตรของ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์ เมื่อวันที่ 17 กุมภาพันธ์ 2555 จำนวน 5 หลักสูตรแล้ว ดังนี้

1. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2554)
- ✓ 2. หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2554)
3. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2554)
4. หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาคอมพิวเตอร์ธุรกิจ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2554)
5. หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีไฟฟ้า (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2554)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ พร้อมนี้ได้แนบหลักสูตรมาด้วย จำนวน 10 เล่ม

อธิการบดี  
- เพื่อโปรดทราบ  
- บันทึกกรมศธ ๒๐๑๓๐๐๑ ที่๒๑๑๖

๖ มี.ค. ๕๕  
*[Signature]*



ทราบ/ฉ. เลิศพิทักษ์วงศ์  
เพื่อแจ้ง ศธ, กษท, และ กษค  
เพื่อแจ้ง กศบป

สำนักมาตรฐานและประเมินผลอุดมศึกษา  
โทร. 02-610-5454  
โทรสาร 02-354-5530

*[Signature]*  
อธิการบดี

๒๖ มี.ค. ๕๕  
๒๖ มี.ค. ๕๕

๒๖ มี.ค. ๕๕  
- ๒๖ มี.ค. ๕๕



มจร.อุตรดิตถ์(หนังสือภายนอก)  
เลขที่ ๐1201  
วันที่ 6 มี.ค. 2555 เวลา 9:15

ที่ ศธ 0506(4) / ๕๑1๖

กองบริการการศึกษา (ภายนอก)  
เลขรับ.....  
วันที่..... - 9 มี.ค. 2555  
เวลา.....

ถึง มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์

ตามที่มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์ ได้เสนอหลักสูตรเพื่อให้สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา พิจารณารับทราบการให้ความเห็นชอบ ดังรายละเอียดตามหนังสือ ที่ ศธ 0535/1897 ลงวันที่ 13 กันยายน 2554 ที่ ศธ 0535/0013 ลงวันที่ 5 มกราคม 2555 และ ที่ ศธ 0535/0169 ลงวันที่ 27 มกราคม 2555 นั้น

สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาได้พิจารณารับทราบการให้ความเห็นชอบหลักสูตรของ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์ เมื่อวันที่ 17 กุมภาพันธ์ 2555 จำนวน 5 หลักสูตรแล้ว ดังนี้

1. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2554)
2. หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2554)
3. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2554)
4. หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาคอมพิวเตอร์ธุรกิจ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2554)
5. หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีไฟฟ้า (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2554)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ พร้อมนี้ได้แนบหลักสูตรมาด้วย จำนวน 10 เล่ม

อธิการบดี  
- พล.ร.อ. รสช.

- น.ส.ดร. รสช. อธิการบดี

Handwritten signature



ทราบ/รับแจ้งตามคำสั่ง  
เพื่อไปแจ้ง อ.ร.ท.บ.ร. และ อ.ร.บ.ร.  
ที่สำนักงานอธิการบดี

Handwritten signature

สำนักมาตรฐานและประเมินผลอุดมศึกษา  
โทร. 02-610-5454  
โทรสาร 02-354-5530

Handwritten notes and signatures at the bottom of the page



สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา  
รับทราบการให้ความเห็นชอบหลักสูตรนี้แล้ว

เมื่อวันที่ 17 กุมภาพันธ์ 2555 ๗๕๗ ๗๗



หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต  
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ  
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2554)

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี  
มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์

## สารบัญ

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป	หน้า
1. ชื่อหลักสูตร.....	1
2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา.....	1
3. วิชาเอก.....	1
4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร.....	1
5. รูปแบบของหลักสูตร.....	1
5.1 รูปแบบ.....	1
5.2 ภาษาที่ใช้.....	1
5.3 การรับเข้าศึกษา.....	1
5.4 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น.....	2
5.5 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา.....	2
6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร.....	2
7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน.....	2
8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา.....	2
9. ชื่อ – นามสกุล เลขประจำตัวประชาชน ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษา ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร.....	3
10. สถานที่จัดการเรียนการสอน.....	3
11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการ วางแผนหลักสูตร.....	3
11.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ.....	3
11.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม.....	4
12. ผลกระทบจากข้อ 11.1 และ 11.2 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยว ข้องกับพันธกิจของสถาบัน.....	4
12.1 การพัฒนาสถาบัน.....	4

## สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน.....	4
13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/ภาควิชาอื่นของสถาบัน.....	5
13.1 รายวิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนโดยภาควิชา/ภาควิชาอื่นของสถาบัน.....	5
13.2 รายวิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนให้ภาควิชา/หลักสูตรอื่นต้องมาเรียน.....	6
13.3 แผนบริหารจัดการ.....	6
หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร.....	7
1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร.....	7
1.1 ปรัชญา.....	7
1.2 วัตถุประสงค์.....	7
2. แผนพัฒนาปรับปรุง.....	7
หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร.....	9
1. ระบบการจัดการศึกษา.....	9
1.1 ระบบ.....	9
1.2 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค.....	9
2. การดำเนินการหลักสูตร.....	9
2.1 วัน - เวลา ในการดำเนินการเรียนการสอน.....	9
2.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา.....	9
2.3 ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า.....	9
2.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา/ข้อจำกัดของนักศึกษาใน ข้อ 2.3.....	10
2.5 แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะเวลา 5 ปี.....	11
2.6 งบประมาณตามแผน.....	11
2.7 ระบบการศึกษา.....	12
2.8 การเทียบโอนหน่วยกิตรายวิชาและการลงทะเบียนเรียนข้าม มหาวิทยาลัย.....	12

## สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน.....	12
3.1 หลักสูตร.....	12
3.1.1 จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร.....	12
3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร.....	12
3.1.3 รายวิชา.....	13
3.1.4 แผนการศึกษา.....	21
3.1.5 คำอธิบายรายวิชา.....	25
3.2 ชื่อ - สกุล เลขประจำตัวประชาชน ตำแหน่ง และคุณวุฒิของอาจารย์.....	
3.2.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร.....	44
3.2.2 อาจารย์ประจำ.....	45
3.2.3 อาจารย์พิเศษ.....	46
4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (การฝึกงานหรือสหกิจศึกษา).....	47
4.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้ของประสบการณ์ภาคสนาม.....	47
4.2 ช่วงเวลา.....	48
4.3 การจัดเวลาและตารางสอน.....	48
5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย.....	48
5.1 คำอธิบายโดยย่อ.....	48
5.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้.....	48
5.3 ช่วงเวลา.....	48
5.4 จำนวนหน่วยกิต.....	48
5.5 การเตรียมการ.....	48
5.6 กระบวนการประเมินผล.....	48

## สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กฤตกรรม การสอนและประเมินผล.....	49
1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา.....	49
2. การพัฒนาการเรียนรู้ในแต่ละด้าน.....	50
2.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป.....	50
2.2 หมวดวิชาเฉพาะด้าน.....	51
2.2.1 คุณธรรม จริยธรรม.....	51
2.2.2 ความรู้.....	52
2.2.3 ทักษะทางปัญญา.....	53
2.2.4 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ.....	54
2.2.5 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ.....	55
2.2.6 ทักษะปฏิบัติ.....	56
3. แผนที่แสดงความกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จาก หลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping).....	57
หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา.....	70
1. กฏระเบียบหรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน (เกรด).....	70
2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา.....	70
3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร.....	71
หมวดที่ 6 การพัฒนาอาจารย์.....	72
1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่.....	72
2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่อาจารย์.....	72
2.1 การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดผลและ ประเมินผล.....	72
2.2 การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านอื่น ๆ.....	72



## สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร.....	73
1. การบริหารหลักสูตร.....	73
2. การบริหารทรัพยากรการเรียนการสอน.....	74
2.1 การบริหารงบประมาณ.....	74
2.2 ทรัพยากรการเรียนการสอนที่มีอยู่เดิม.....	74
2.3 การจัดหาทรัพยากรการเรียนการสอนเพิ่มเติม.....	76
2.4 การประเมินความเพียงพอของทรัพยากร.....	76
3. การบริหารคณาจารย์.....	77
3.1 การรับอาจารย์ใหม่.....	77
3.2 การมีส่วนร่วมของคณาจารย์ในการวางแผน การติดตามและ ทบทวนหลักสูตร.....	77
3.3 การแต่งตั้งอาจารย์พิเศษ.....	78
4. การบริหารบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน.....	78
4.1 การกำหนดคุณสมบัติเฉพาะสำหรับตำแหน่ง.....	78
4.2 การเพิ่มทักษะความรู้เพื่อการปฏิบัติงาน.....	78
5. การสนับสนุนและการให้คำแนะนำนักศึกษา.....	78
5.1 การให้คำปรึกษาด้านวิชาการ และอื่น ๆ แก่นักศึกษา.....	78
5.2 การอุทธรณ์ของนักศึกษา.....	78
6. ความต้องการของตลาดแรงงาน สังคม และ/หรือความพึงพอใจของ ผู้ใช้บัณฑิต.....	79
7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators).....	79
หมวดที่ 8 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร.....	81
1. การประเมินประสิทธิผลของการสอน.....	81
1.1 การประเมินกลยุทธ์การสอน.....	81
1.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน.....	81

## สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม.....	81
3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร.....	82
4. การทบทวนผลการประเมินและการวางแผนปรับปรุง.....	82
ภาคผนวก.....	83
ภาคผนวก ก คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตร.....	84
ภาคผนวก ข คำสั่งแต่งตั้งผู้ทรงคุณวุฒิในการวิพากษ์หลักสูตร.....	86
ภาคผนวก ค รายงานสรุปผลการวิพากษ์หลักสูตรของผู้ทรงคุณวุฒิ.....	88
ภาคผนวก ง รายงานการวิจัยที่เกี่ยวกับคุณลักษณะบัณฑิตหลักสูตรสาขาวิชา การอาหารและบริการที่ผู้ประกอบการต้องการ.....	95
ภาคผนวก จ ตารางเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างหลักสูตรเดิมและ หลักสูตรปรับปรุง.....	100
ภาคผนวก ฉ ตารางเปรียบเทียบรายวิชาหลักสูตรเดิมและหลักสูตรปรับปรุง..	102
ภาคผนวก ช ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์ว่าด้วยการศึกษาระดับ ปริญญาตรี พ.ศ. 2548.....	107
ภาคผนวก ซ ประวัติและผลงานอาจารย์ประจำหลักสูตร.....	119

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต  
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ  
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2554

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์  
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

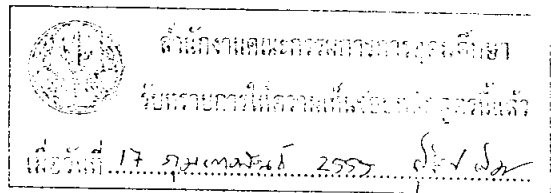
1. ชื่อหลักสูตร

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 อาหารและโภชนาการ

4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร : 134 หน่วยกิต

5. รูปแบบของหลักสูตร

5.1 รูปแบบ

เป็นหลักสูตรระดับปริญญาตรี หลักสูตร 4 ปี

5.2 ภาษาที่ใช้

จัดการเรียนการสอนเป็นภาษาไทย

5.3 การรับเข้าศึกษา

รับนักศึกษาไทยและนักศึกษาต่างชาติที่สามารถฟัง พูด อ่าน เขียน และเข้าใจภาษาไทย  
อย่างค้ำทั้งภาคปกติและภาคพิเศษ

5.4 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

เป็นหลักสูตรเฉพาะของมหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตต์ ที่จัดการเรียนการสอนโดยตรง

5.5 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว

6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติเห็นชอบหลักสูตร

- หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2554
- คณะกรรมการสภาวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตต์ เห็นชอบในการนำเสนอหลักสูตรในการประชุมครั้งที่ 5/2554 วันที่ 17 เดือน มิถุนายน พ.ศ.2554
- คณะกรรมการสภามหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตต์ เห็นชอบในการนำเสนอหลักสูตรในการประชุมครั้งที่ 7/2554 วันที่ 14 กรกฎาคม พ.ศ.2554
- เปิดสอนในภาคเรียนที่ 1 / 2555

7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน

หลักสูตรมีความพร้อมเผยแพร่คุณภาพและมาตรฐานตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาอาหารและโภชนาการ ในปีการศึกษา 2557

8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

- (1) ผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม
- (2) ปฏิบัติงานด้านธุรกิจบริการ เช่น โรงแรม ร้านอาหาร ร้านจำหน่ายสินค้าอาหาร  
ห้างสรรพสินค้าเกี่ยวกับอาหาร
- (3) ปฏิบัติงานด้านธุรกิจผลิตอาหาร เช่น โรงงาน หรือสถานประกอบการผลิตอาหารในชุมชน
- (4) นักวิชาการทางด้านอาหารในองค์กรของภาครัฐและเอกชน
- (5) นักโภชนาการในองค์กรของภาครัฐและเอกชน
- (6) ศึกษาต่อระดับปริญญาโทหลักสูตรที่เกี่ยวข้อง



เมื่อวันที่ 17 กุมภาพันธ์ 2555 ๑๖/๑๖

9. ชื่อ - นามสกุล เลขประจำตัวประชาชน ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	เลขประจำตัวประชาชน	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ- สาขา (ป.ตรี/ป.โท/ป.เอก)	ปีที่สำเร็จการศึกษา
1	นางสาวกานต์ธิดา ไชยมา		อาจารย์	วท.ม. (คหกรรมศาสตร์) วท.บ. (คหกรรมศาสตร์)	2550 2544
2	นางธิดา ธนารักษ์		ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม. (วิทยาศาสตร์ สิ่งแวดล้อม) กศ.บ. (คหกรรมศาสตร์)	2525 2514
3	นางสาวชื่นกมล ชูสรานนท์		อาจารย์	วท.ม. (โภชนาศาสตร์ศึกษา) ศศ.บ. (คหกรรมศาสตร์)	2553 2548
4	นางสาวฐิติพร เทียรณนิธิกุล		อาจารย์	วท.ม. (โภชนาศาสตร์ศึกษา) คบ. (คหกรรมศาสตร์)	2546 2543
5	นางรสสุคนธ์ วงษ์ดอกไม้		อาจารย์	วท.ม. (พืชวิทยาทางอาหาร) วทบ. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีทางอาหาร)	2547 2542

หมายเหตุ ลำดับที่ 1, 3 และ 4 เป็นอาจารย์ประจำหลักสูตร

10. สถานที่จัดการเรียนการสอน

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์

11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

11.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

การเปลี่ยนแปลงทางด้านเศรษฐกิจ เทคโนโลยีและสังคม ซึ่งมีอิทธิพลต่อวิถีการดำเนินชีวิตของประชาชนที่ต้องใช้เวลาส่วนใหญ่ไว้กับการประกอบอาชีพ เพื่อหารายได้ให้เพียงพอต่อการเลี้ยงชีพมากกว่าที่จะแบ่งเวลาให้กับการจัดเตรียมอาหารที่เหมาะสมกับการบริโภค ธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อมทางด้านอาหารและการบริการมีการขยายตัวสูงขึ้น

การปรับปรุงหลักสูตรอาหารและโภชนาการ ให้สอดคล้องกับสถานการณ์ หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจนั้น ควรจะสอดคล้องกับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 10 (พ.ศ. 2550 - 2554) ที่กล่าวถึง โครงการครัวไทยสู่ครัวโลกเป็นยุทธศาสตร์ที่สำคัญสำหรับประเทศไทยมากเพราะเป็นธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทย ซึ่งทั้งหมดจะเป็นรายได้ส่งผลประโยชน์แก่คนไทยโดยตรงอีกทั้งภาคเกษตร ผู้ประกอบการอุตสาหกรรม ด้านอาหาร แรงงานไทยรวมถึงพ่อครัวและแม่ครัวไทย เป็นการแก้ปัญหาความยากจนอย่างแท้จริง

## 11.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

ความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีและการติดต่อสื่อสารไร้พรมแดน ได้แก่กระจายสู่สังคมไทย มีผลกระทบต่อวิถีไทยอย่างชัดเจนด้วยแรงกระตุ้น จากสังคมและวัฒนธรรมต่างชาติ ที่เน้นวัตถุนิยมและบริโภคนิยมจนละเลยวัฒนธรรม ค่านิยมที่ดีงาม ภูมิปัญญาท้องถิ่นและเอกลักษณ์ความเป็นไทย จากสถานการณ์ดังกล่าว ควรใช้วิกฤติให้เป็นโอกาสในการผลิตบุคลากรที่มีคุณภาพทางด้านอาหารและโภชนาการ ที่รักษาเอกลักษณ์อาหารไทย คุณค่าและการบริการอย่างไทยให้เป็นจุดขายที่จะดึงดูดต่างชาติให้หันมานิยมไทย สร้างรายได้เข้าสู่ประเทศไปพร้อม ๆ กับอนุรักษ์วัฒนธรรมไทย

จากผลการสำรวจความพึงพอใจของบัณฑิตสาขาวิชาการอาหารและธุรกิจการบริการ รุ่นที่ 1 ปีการศึกษา 2552 มีความพึงพอใจสูงสุดในภาพรวมอยู่ในระดับมาก แต่บางรายวิชามีเนื้อหาซ้ำซ้อนและควรเพิ่มรายวิชาที่เหมาะสมกับสถานการณ์อาหารในปัจจุบันและอนาคต

## 12. ผลกระทบจากข้อ 11.1 และ 11.2 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

### 12.1 การพัฒนาสถาบัน

ผลกระทบจากสถานการณ์ด้านเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรมดังกล่าว มีความจำเป็นต้องปรับปรุงหลักสูตรการอาหารและการบริการเป็นอาหารและโภชนาการ ให้สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลาเพื่อรองรับการแข่งขัน ทางการตลาดด้านอาหารทั่วประเทศและต่างประเทศ โดยบุคลากรทางด้านอาหารและโภชนาการ ต้องมีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพพร้อมที่จะปฏิบัติงานได้ทันที เป็นผู้มีความภาคภูมิใจในตนเอง มีคุณธรรม จริยธรรมและมีจรรยาบรรณในวิชาชีพ

### 12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

หลักสูตรอาหารและโภชนาการมีความเกี่ยวข้องกับยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัย คือ ยุทธศาสตร์ความเป็นเลิศทางวิชาการ(หลักสูตรการสอน) และกลยุทธ์มหาวิทยาลัย คือ กลยุทธ์ที่ 8 การพัฒนาหลักสูตรใหม่และปรับปรุงหลักสูตรเดิมให้มีความทันสมัย มีความเป็นสากล มีลักษณะบูรณาการ โดยให้ท้องถิ่นและสถานประกอบการมีส่วนร่วม เกี่ยวกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย ในด้านการจัดการเรียนการสอน การวิจัย การบริการวิชาการ การทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม นอกจากนี้ยังสอดคล้องกับระบบการประกันคุณภาพการศึกษาในมาตรฐานและตัวชี้วัดต่างๆ ดังนี้

1. สกอ. มาตรฐานที่ 2 การเรียนการสอน

ตัวชี้วัดที่ 2.1 มีระบบและกลไกการพัฒนาและบริหารหลักสูตร

ตัวชี้วัดที่ 2.2 มีกระบวนการเรียนรู้ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ

ตัวชี้วัดที่ 2.3 มีโครงการหรือกิจกรรมที่สนับสนุนการพัฒนาหลักสูตรและ

การเรียนการสอนซึ่งบุคลากร องค์กร และชุมชนภายนอกมีส่วนร่วม

2. สมศ. มาตรฐานที่ 2 การเรียนการสอน

ตัวชี้วัดที่ 2.1.1 การบริหารหลักสูตร

3. กพร.

ตัวชี้วัดที่ 6 ร้อยละของระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตและความพึงพอใจของนักศึกษา

ตัวชี้วัดที่ 17 ประสิทธิภาพของการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ

4. URU มาตรฐานที่ 1 ปรัชญา ปณิธาน วัตถุประสงค์ และแผนการดำเนินการ

ตัวชี้วัดที่ 1.1 มีการกำหนดปรัชญาหรือปณิธาน ตลอดจนมีกระบวนการพัฒนากลยุทธ์แผนดำเนินงานและมีการกำหนดตัวบ่งชี้เพื่อวัดความสำเร็จของการดำเนินงานตามแผนให้ครบทุกภารกิจ

URU มาตรฐานที่ 2 การเรียนการสอน

ตัวชี้วัดที่ 2.1 มีระบบและกลไกการพัฒนาและบริหารหลักสูตร

ตัวชี้วัดที่ 2.2 มีกระบวนการเรียนรู้ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ

ตัวชี้วัดที่ 2.3 มีโครงการหรือกิจกรรมเพื่อสนับสนุนการพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอนซึ่งบุคลากร องค์กร และชุมชนภายนอกมีส่วนร่วม

ตัวชี้วัดที่ 2.16 ร้อยละของหลักสูตรที่ได้มาตรฐานต่อหลักสูตรทั้งหมด

ตัวชี้วัดที่ 2.17 ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาที่มีต่อหลักสูตรการศึกษา

13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/ภาควิชาอื่นของสถาบัน

13.1 รายวิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนโดยคณะ/ภาควิชาอื่นของสถาบัน

หลักสูตรอาหารและโภชนาการ เป็นหลักสูตรที่กำหนดวิชาแกนทางเคมี ชีววิทยา จุลชีววิทยา และหลักสถิติจึงต้องมีการปรึกษากับในคณะให้ปรับรายวิชาดังกล่าวให้เหมาะสม นอกจากนี้ยังมีรายวิชาพื้นฐานความรู้ทางธุรกิจ การจัดการเพื่อนำความรู้ด้านอาหาร ไปประยุกต์ใช้

**13.2 รายวิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนให้ภาควิชาหลักสูตรอื่นต้องมาเรียน**

รายวิชาในหลักสูตรที่นักศึกษาจากคณะ/ภาควิชา/หลักสูตรอื่น ต้องมาเรียนหาก  
ต้องการมีความรู้พื้นฐานทางอาหารและโภชนาการ ทั้งนี้ให้เลือกเรียนวิชาดังกล่าว ขึ้นอยู่กับความ  
สอดคล้องของหลักสูตรอื่นในมหาวิทยาลัย

**13.3 แผนบริหารจัดการ**

แผนงาน ความร่วมมือในการประสานงานกับภาควิชาอื่นนั้น เป็นการเปิดโอกาส  
มิให้กำหนดเฉพาะหรือเจาะจงกับคณะใด ขึ้นอยู่กับความจำเป็นของหลักสูตรอื่น โดยหากมีการ  
บริการการเรียนการสอนให้หลักสูตรอื่น จะมีการเรียนและประเมินผลเป็นปกติ ส่วนการคิดภาระ  
งานให้แก่หลักสูตร ใช้หลักเกณฑ์ตามระเบียบของมหาวิทยาลัย



## หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

### 1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

#### 1.1 ปรัชญา

มุ่งผลิตบัณฑิตสาขาอาหารและโภชนาการที่มีความรู้คู่คุณธรรม และมีจิตสำนึกที่รับผิดชอบต่อสังคม

#### 1.2 วัตถุประสงค์

เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีคุณลักษณะดังต่อไปนี้

- 1.2.1 มีความรู้ ความสามารถด้านอาหารและโภชนาการ
- 1.2.2 มีบุคลิกภาพที่ดีของการบริการ มีคุณภาพบริการ มีมนุษยสัมพันธ์ มีจิตสาธารณะ มีความรับผิดชอบต่อสังคม และสามารถอยู่ร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีความสุข
- 1.2.3 นำความรู้และเทคโนโลยีไปใช้ในการประกอบอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- 1.2.4 ให้มีคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณในการประกอบอาชีพด้านอาหารและโภชนาการ

### 2. แผนพัฒนาปรับปรุง

แผนการพัฒนเปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักสูตร/ตัวบ่งชี้
1. ปรับปรุงหลักสูตรอาหารและโภชนาการให้มีมาตรฐานไม่ต่ำกว่ากระทรวงศึกษาธิการกำหนดและตรงตามความต้องการของตลาดแรงงาน	1. ปรับปรุงหลักสูตรโดย มีพื้นฐานจากหลักสูตรในระดับสากล ความกรมมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา (TQF) 2. ติดตามประเมินการใช้หลักสูตรอย่างสม่ำเสมอ	1. เอกสารกระบวนการที่เกี่ยวข้องกับการปรับหลักสูตร 2. รายงานผลการติดตามและประเมินหลักสูตร
2. ปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับแผนติดตามการประเมินผลหลักสูตรและความต้องการด้านอาหารและโภชนาการและการเปลี่ยนแปลงของเทคโนโลยี	1. ติดตามการเปลี่ยนแปลงในความต้องการของผู้ประกอบการอาหาร	1. รายงานผลการประเมินความพึงพอใจของบัณฑิตหลักสูตรอาหารและโภชนาการจากสถานประกอบการ 2. ผู้ใช้บัณฑิตมีความพึงพอใจในด้านทักษะความรู้ ความสามารถในการทำงาน
3. พัฒนาคณาจารย์ด้านการเรียนการสอนและบริการวิชาการให้มีประสิทธิภาพจากการนำความรู้	1. สนับสนุนบุคลากรด้านการเรียนการสอนให้ทำงานบริการวิชาการแก่องค์กรภายนอก	ปริมาณงานบริการวิชาการต่ออาจารย์ในหลักสูตร

แผนการพัฒนาเปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักสูตร/ตัวบ่งชี้
ทางอาหารและโภชนาการ ไปใช้ในการปฏิบัติงานจริง	2. อาจารย์สายปฏิบัติการมีงานบริการวิชาการในสาขาวิชาชีพ	
4. พัฒนาศักยภาพปฏิบัติ	1. เปิดอบรมเชิงวิทยากรพิเศษ 2. จัดให้มีการฝึกทักษะเพิ่มเติมนอกเวลา	1. รายงานผลการประเมินความพึงพอใจในการรับการอบรม 2. ผลการประเมินนักศึกษาโดยวิทยากร 3. รายงานผลการวิเคราะห์ผู้เรียนเป็นรายบุคคล
5. การระดมทุนเพื่อการฝึกปฏิบัติ	1. ผลิตและจำหน่ายอาหาร 2. จัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม	1. รายงานผลการประเมินความพึงพอใจของผู้บริโภค 2. รายงานผลการประเมินความพึงพอใจของผู้รับบริการ

### หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร

#### 1. ระบบการจัดการศึกษา

##### 1.1 ระบบ

การจัดการศึกษาเป็นแบบทวิภาค ข้อกำหนดต่าง ๆ ให้เป็นไปตามข้อบังคับของมหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์ ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2548 (ภาคผนวก ข)

##### 1.2 การเทียบเทียบหน่วยกิตในระบบทวิภาค

ไม่มี

#### 2. การดำเนินการหลักสูตร

##### 2.1 วัน - เวลา ในการดำเนินการเรียนการสอน

ภาคการศึกษาที่ 1           เดือนมิถุนายน ถึง เดือนกันยายน

ภาคการศึกษาที่ 2           เดือนตุลาคม ถึง เดือนกุมภาพันธ์

##### 2.2 คุณสมบัติของผู้สำเร็จการศึกษา

2.2.1 สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย ประกาศนียบัตรวิชาชีพหรือเทียบเท่า

2.2.2 คุณสมบัติอื่น ๆ ให้เป็นไปตามข้อบังคับของมหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ.2548 (ภาคผนวก ข)

##### 2.3 ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า

ที่ผ่านมามีหลักสูตรได้พบปัญหาของนักศึกษาแรกเข้าซึ่งส่งผลต่อการจัดการศึกษาให้นักศึกษาจบการศึกษาตามเวลาหลายประการดังนี้

2.3.1 นักศึกษาที่สมัครเข้ามาเรียนส่วนใหญ่ เรียนสายศิลป์-ภาษา ซึ่งจะพบปัญหาในการเรียนรายวิชา เคมี ชีววิทยา และหลักสถิติที่จะใช้ในการคิดวิเคราะห์เป็นผลให้ไม่จบตามเวลา หรือลาออกก่อน

2.3.2 นักศึกษาส่วนใหญ่มีผลการเรียนรายวิชาภาษาอังกฤษในระดับ D - F

2.3.3 ปัญหาการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการเรียนการสอน

2.3.4 นักศึกษาบางส่วนไม่มีความมุ่งมั่นที่จะเรียนสาขาอาหารและโภชนาการอย่างแท้จริง เลือกเรียนตามเพื่อน ไม่รู้จะเรียนอะไร ยังไม่มีเป้าหมายถ้าสำเร็จการศึกษาไปแล้วจะไปประกอบอาชีพอะไร

2.3.5 นักศึกษาขาดจิตสำนึกด้านคุณภาพบริการ

2.3.6 นักศึกษามีบุคลิกภาพที่ไม่เหมาะสมที่จะเป็นผู้ให้บริการด้านอาหาร

2.3.7 นักศึกษามาจากครอบครัวที่มีฐานะยากจน ส่วนใหญ่จำเป็นต้องกู้ยืมเงินเพื่อใช้ในการศึกษา โดยเฉพาะในหลักสูตรนี้ต้องใช้เงินในการซื้อวัสดุเพื่อใช้ฝึกปฏิบัติให้เกิดทักษะ

2.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา/ข้อจำกัดของนักศึกษาในข้อ 2.3

2.4.1 ปรับวิชาแกนทางด้านวิทยาศาสตร์ให้เหมาะสมกับความจำเป็นสำหรับพื้นฐานที่จะนำมาใช้ในการศึกษารายวิชาเฉพาะด้าน

2.4.2 จัดอบรมทักษะพื้นฐานที่จำเป็นในการเรียนเสริมหลักสูตรเช่นภาษาต่างประเทศ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ การคิดวิเคราะห์

2.4.3 จัดอบรมด้านเทคโนโลยีสารสนเทศให้กับนักศึกษา

2.4.4 จัดปฐมนิเทศนักศึกษาชั้นปีที่ 1 โดยเชิญผู้ปกครองของนักศึกษาเข้าร่วมรับฟังแนวทางการศึกษาในระดับอุดมศึกษา ตลอดจนการสอบถามข้อมูลเบื้องต้นของนักศึกษาก่อนเข้าศึกษาต่อที่มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์ เพื่อนำมาใช้ประกอบการให้คำปรึกษาและแนะนำการแก้ปัญหาของนักศึกษาแต่ละรายได้อย่างเหมาะสม

2.4.5 จัดกิจกรรมให้นักศึกษามีส่วนร่วมและเกิดความตระหนักรักในวิชาชีพ เช่น อบรมทำขนมจากที่สู่น้อง การเป็นวิทยากร กิจกรรมสานสัมพันธ์น้องพี่ เป็นต้น

2.4.6 ส่งเสริมให้นักศึกษามีรายได้ระหว่างเรียนโดยสอดแทรกในรายวิชาปฏิบัติการ โดยใช้ศูนย์ฝึกประสบการณ์วิชาชีพประจำหลักสูตร

2.4.7 มีรายวิชาและกิจกรรมที่สร้างความพร้อมในด้านบุคลิกภาพที่เหมาะสมกับวิชาชีพ

## 2.5 แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี

ระดับชั้นปี	จำนวนนักศึกษาในแต่ละปีการศึกษา				
	2555	2556	2557	2558	2559
ชั้นปีที่ 1	40	40	40	40	40
ชั้นปีที่ 2	-	40	40	40	40
ชั้นปีที่ 3	-	-	40	40	40
ชั้นปีที่ 4	-	-	-	40	40
รวม	40	80	120	160	200
คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา	-	-	-	40	40

จากตาราง แสดงจำนวนนักศึกษารวมของผู้มีคุณสมบัติตามหมวดที่ 2 ข้อ 2.2(1) และ ข้อ 2.2(2)

## 2.6 งบประมาณตามแผน

## 2.6.1 งบประมาณรายรับ (หน่วย : บาท)

หมวดเงิน	ปีงบประมาณ (พ.ศ.)				
	2555(40)	2556(40)	2557(40)	2558(40)	2559(40)
งบประมาณแผ่นดิน	320,000	320,000	320,000	320,000	320,000
จำนวนนักศึกษา	40	40	40	40	40
ค่าลงทะเบียน	320,000	320,000	320,000	320,000	320,000
รวมรายรับ	640,000	640,000	640,000	640,000	640,000

## 2.6.2 งบประมาณรายจ่าย

หมวดเงิน	ปีงบประมาณ (พ.ศ.)				
	2555	2556	2557	2558	2559
1. งบบุคลากร (40%)	92,000	92,000	92,000	92,000	92,000
2. งบดำเนินการ (20%)	46,000	46,000	46,000	46,000	46,000
3. งบลงทุน (10%)	23,000	23,000	23,000	23,000	23,000
4. งบเงินอุดหนุน (20%)	46,000	46,000	46,000	46,000	46,000
5. งบรายจ่ายอื่นๆ (10%)	23,000	23,000	23,000	23,000	23,000
รวมรายจ่าย	230,000	230,000	230,000	230,000	230,000

หมายเหตุ : งบประมาณการค่าใช้จ่ายในการผลิตนักศึกษาตามหลักสูตร 11,500 บาท ต่อคนต่อปี

งบประมาณการค่าใช้จ่ายในการผลิตนักศึกษาตามหลักสูตร 46,000 บาท ต่อคนต่อ 4 ปี



เมื่อวันที่ 17 กุมภาพันธ์ 2555 สุรินทร์

## 2.7 ระบบการศึกษา

ระบบการศึกษาเป็นแบบชั้นเรียน และเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิต์ ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ.2548 (ภาคผนวก ข)

## 2.8 การเทียบโอนหน่วยกิตรายวิชา และการลงทะเบียนข้ามมหาวิทยาลัย

การ โอนและการเทียบโอน เป็นไปตามระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิต์ ว่าด้วยการ โอนและการเทียบโอนรายวิชาจากการศึกษาในระดับปริญญาตรี (ภาคผนวก ข) และระเบียบ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิต์ ว่าด้วยการเทียบโอนรายวิชาจากการศึกษานอกระบบและการศึกษาคอมพิวเตอร์ ระดับปริญญาตรี (ภาคผนวก ข)

## 3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

### 3.1 หลักสูตร

3.1.1 จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 134 หน่วยกิต

### 3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร

โครงสร้างหลักสูตรแบ่งเป็นหมวดวิชาที่สอดคล้องกับที่กำหนดไว้ในเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรของกระทรวงศึกษาธิการ ดังนี้

ก. หมวดวิชาการศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า	30	หน่วยกิต
บังคับเรียน	18	หน่วยกิต
เลือกเรียน	12	หน่วยกิต

ให้เลือกรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต ทั้งนี้ต้องมี

รายวิชาภาษาอังกฤษตลอดหลักสูตรรวม ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต

ข. หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า	98	หน่วยกิต
1) วิชาแกน	14	หน่วยกิต
2) วิชาเฉพาะด้านบังคับ	59	หน่วยกิต
3) วิชาเฉพาะด้านเลือก	18	หน่วยกิต
4) วิชาชีพ	7	หน่วยกิต
ค. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต

3.1.3 รายวิชา

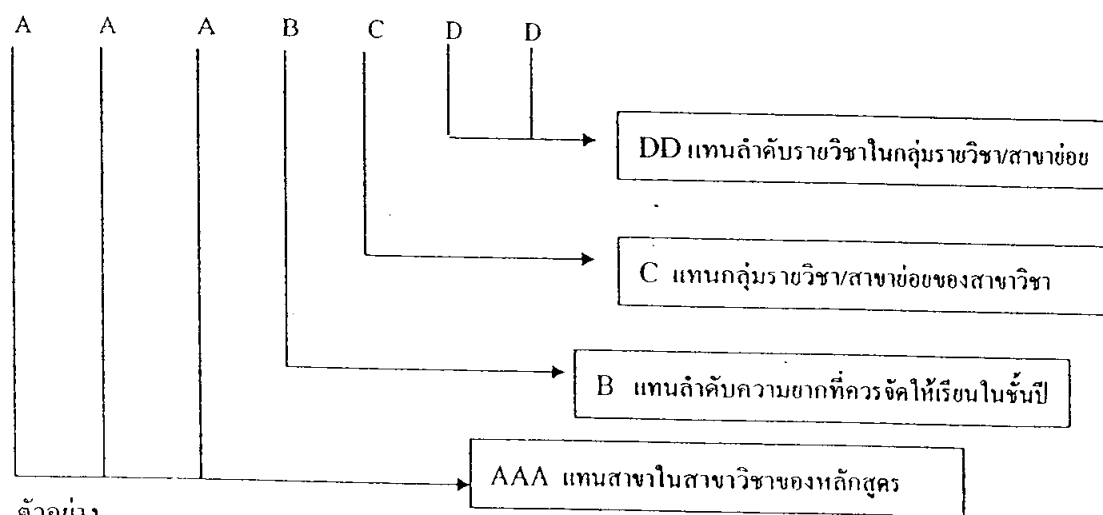
- รหัสวิชา

ในการกำหนดรหัสวิชาสามตัวแรกตามหลักสูตรมหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์ มี 12 สาขาวิชา แตกต่างกันแต่ละสาขา และจำแนกออกเป็นสาขาย่อยอีก ในการจำแนกสาขาจะยึดหลักการจำแนกของ ISCED (International Standard Classification of Education) โดยมีรายละเอียดดังนี้

450 สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (451 – 457 แทนสาขาย่อยในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์)

- 451 สาขาอาหารและโภชนาการ
- 452 สาขาผ้าและเครื่องแต่งกาย
- 453 สาขาบ้านและการบริหารงานบ้าน
- 454 สาขาพัฒนาครอบครัวและเด็ก
- 455 สาขาศิลปประดิษฐ์
- 456 สาขาสีทอ
- 457 สาขาการอาหารและบริการ

ในการสร้างรหัสวิชาเป็นระบบตัวเลข 7 หลัก ของมหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์ มีระบบและความหมายดังนี้



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	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพอาหารและ โภชนาการ	1(0-2-1)
4514901	การวิจัยเบื้องต้นทางอาหารและโภชนาการ	3(3-2-5)

## จากตัวอย่างรายวิชาข้างต้น

451--- หมายถึง รายวิชาในหมู่วิชาอาหารและโภชนาการ

ตัวเลขหลักที่สี่ในที่นี้จะมีค่าเป็น 1 หรือ 2 หรือ 3 หรือ 4 ใดอย่างหนึ่งในหลักสูตร

## ปริญญาตรี 4 ปี

4511--- หมายถึง รายวิชาที่มีระดับความยากควรจัดให้เรียนในชั้นปีที่ 1

4512--- หมายถึง รายวิชาที่มีระดับความยากควรจัดให้เรียนในชั้นปีที่ 2

4513--- หมายถึง รายวิชาที่มีระดับความยากควรจัดให้เรียนในชั้นปีที่ 3

4514--- หมายถึง รายวิชาที่มีระดับความยากควรจัดให้เรียนในชั้นปีที่ 4

ตัวเลขหลักที่ห้า หมายถึง รายวิชาในกลุ่ม/สาขาย่อยต่าง ๆ ของสาขา จากรายวิชาตัวอย่างในสาขาจะได้

451-1-- หมายถึง รายวิชาในกลุ่มเนื้อหาเกี่ยวกับความรู้พื้นฐานทางโภชนาการ

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/สาขาย่อยรายวิชาในกลุ่มเนื้อหาเกี่ยวกับความรู้พื้นฐานทางโภชนาการ ลำดับรายวิชาที่ 1 มีจำนวน 3 หน่วยกิต แบ่งเป็นรายวิชาทฤษฎี 3 หน่วยกิต เวลาบรรยาย 3 คาบต่อสัปดาห์ เวลาศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง 6 คาบต่อสัปดาห์ และไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ ตลอดภาคเรียน



## รายวิชา

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า		30 หน่วยกิต
1) บัณฑิตเรียนในกลุ่มต่อไปนี้		18 หน่วยกิต
กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ มนุษยศาสตร์ และภาษา		
1500103	ภาษาอังกฤษเพื่อทักษะการเรียนรู้ English for Learning Skills	3(3-0-6)
1500106	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร Thai for Communication	3(2-2-5)
1500107	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร English for Communication	3(3-0-6)
2500105	ท้องถิ่นของเรา Our Community	3(2-2-5)
2500107	การพัฒนาทักษะชีวิต Life Skills Development	3(2-2-5)
กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์กับคณิตศาสตร์		
4000115	เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการศึกษาขั้นค้ำ Information Technology for Study Skills	3(2-2-5)
2) ให้เลือกเรียนรายวิชาในกลุ่มต่อไปนี้ ไม่น้อยกว่า		12 หน่วยกิต
กลุ่มวิชาสังคม มนุษยศาสตร์ และภาษา		
1500109	ภาษาอังกฤษเฉพาะกิจ English for Specific Purposes	3(3-0-6)
1500110	ภาษาอังกฤษเพื่อวิชาการ English for Academic Purposes	3(3-0-6)
2000102	สุนทรียภาพของชีวิต Aesthetic Appreciation	3(3-0-6)
2500106	สังคมไทยกับโลกาภิวัตน์ Thai Society and Globalization	3(3-0-6)
2500108	กฎหมายในชีวิตประจำวัน Law for Daily Life	3(3-0-6)

2500109	มนุษย์กับสิ่งแวดล้อม Man and Environment	3(3-0-6)
3500101	เศรษฐศาสตร์เพื่อการดำเนินชีวิตอย่างมีความสุข Economics for Happy Living	3(3-0-6)
กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์กับคณิตศาสตร์		
4000105	วิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต Science for Quality of Life	3(3-0-6)
4000109	วิทยาศาสตร์การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ Exercise Science for Health	3(2-2-5)
4000114	คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน Mathematics in Daily Life	3(3-0-6)
5500101	เทคโนโลยีตามแนวพระราชดำริเพื่อพัฒนา คุณภาพชีวิต Royal – Initiated Technology for Quality of Live Development	3(2-2-5)
5000110	พืชพรรณเพื่อชีวิต Plant for Life	3(2-2-5)

ให้เลือกรายวิชาในหมวดศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต ทั้งนี้ต้องมีรายวิชาภาษาอังกฤษ  
ตลอดหลักสูตรแล้ว ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต

ข. หมวดวิชาเฉพาะ	ไม่น้อยกว่า	9๘ หน่วยกิต
1) วิชาแกน	เรียน	14 หน่วยกิต
4021103	เคมีเบื้องต้น Introduction to Chemistry	3(3-0-6)
4021104	ปฏิบัติการเคมีเบื้องต้น Introduction to Chemistry Laboratory	1(0-2-1)
4031109	ชีววิทยาเบื้องต้น Introduction to Biology	3(3-0-6)
4031110	ปฏิบัติการชีววิทยาเบื้องต้น Introduction to Biology Laboratory	1(0-2-1)

4034609	จุลชีววิทยาทางอาหาร Food Microbiology	3(3-0-6)
4113106	สถิติเพื่อการวิจัย Statistics for Research	3(3-0-6)
<b>2) เฉพาะด้านบังคับ เรียน</b>		<b>59 หน่วยกิต</b>
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	ขนมอบเบื้องต้น Introduction to Bakery	3(2-2-5)
4511401	ศิลปะการจัดดอกไม้-ใบตอง และแกะสลัก Floral Arrangement and Carving	3(2-2-5)
4512101	ชีวเคมีทางโภชนาการ Nutritional Biochemistry	3(3-0-6)
4512102	โภชนศาสตร์ชุมชน Community Nutrition	3(3-0-6)
4512201	อาหารไทย Thai Food	3(2-2-5)
4512202	การถนอมอาหาร Food Preservation	3(2-2-5)
4512203	อาหารว่างและขนมหวานไทย Snack and Thai Dessert	3(2-2-5)
4512204	อาหารนานาชาติ International Cuisine	3(2-2-5)

4512301	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Services	3(2-2-5)
4512401	การออกแบบและตกแต่งอาหาร Food Design and Decoration	3(2-2-5)
4513101	หลักการกำหนดอาหารและโภชนาบำบัด Principle of Dietary and Therapeutic Nutrition	3(3-0-6)
4513201	อาหารเพื่อสุขภาพ Health Food	3(2-2-5)
4513202	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมิน คุณภาพอาหาร Food Product Development and Evaluation	3(2-2-5)
4513301	การจัดบริการอาหาร ในสถาบัน Institutional Food Management	3(2-2-5)
4513901	สัมมนาทางอาหารและโภชนาการ Seminar in Food and Nutrition	2(1-2-3)
4514901	การวิจัยเบื้องต้นทางอาหารและโภชนาการ Basic Research in Food and Nutrition	3(2-2-5)
3)	วิชาเฉพาะด้านเลือก ให้เลือกเรียนรายวิชาต่อไปนี้ ไม่น้อยกว่า	18 หน่วยกิต
4513102	โภชนศาสตร์ครอบครัว Family Nutrition	3(3-0-6)
4513103	โภชนาการสำหรับเด็ก Nutrition for Children	3(3-0-6)
4513104	โภชนพิษวิทยา Nutrition Toxicology	3(3-0-6)
4513203	เค้กและการตกแต่งหน้า Cakes and Decoration	3(2-2-5)
4513204	ขนมปัง พาย และเพสตรี Breads Pies and Pastries	3(2-2-5)
4513205	เครื่องดื่มและไอศกรีม Beverages and Ice Cream	3(2-2-5)

4513206 ✓	ขนมไทย Thai Dessert	3(2-2-5)
4513207 ✓	อาหารจานด่วน Fast Food Cookery	3(2-2-5)
4513208 ✓	อาหารเอเชีย Asia Cuisine	3(2-2-5)
4513209 ✓	อาหารฮาลาล Halal Food	3(2-2-5)
4513210 ✓	อาหารท้องถิ่น Local Food	3(2-2-5)
4513211 ✓	อาหารผสมผสานวัฒนธรรม Fusion Food	3(2-2-5)
4513302 ✓	การจัดการครัวมาตรฐาน Standard Kitchen Management	3(3-0-6)
4513303 ✓	การควบคุมด้านอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Control	3(3-0-6)
4513304 ✓	การดำเนินงานด้านอาหารและบริการ Food and Services Operations	3(2-2-5)
4513401 ✓	การแกะสลักผัก ผลไม้ ในงานบริการอาหาร Carving in Food Services	3(2-2-5)
4) วิชาซีพี ให้เลือกเรียนกลุ่มใดกลุ่มหนึ่งต่อไปนี้ไม่น้อยกว่า กลุ่มสหกิจศึกษา		7 หน่วยกิต
4513801 ✓	การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษาทางอาหารและ โภชนาการ Preparation for Cooperative Education in Food and Nutrition	1(0-2-1)
4514801 ✓	สหกิจศึกษาทางอาหารและ โภชนาการ Cooperative Education in Food and Nutrition	6(0-36-0)

## กลุ่มประสบการณ์วิชาชีพ

4513802	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางอาหารและโภชนาการ Preparation for Field Experience in Food and Nutrition	1(0-2-1)
4514802	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางอาหารและโภชนาการ Field Experience in Food and Nutrition	6(0-36-0)

ค. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า

6 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาใด ๆ ในหลักสูตรมหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์ โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว และต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียน โดยไม่นับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์การสำเร็จการศึกษาของหลักสูตรนี้

## 3.1.4 แผนการศึกษา

## ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ- ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง)	วิชาบังคับก่อน
xxxxxxx	รายวิชาศึกษาทั่วไป	3(x-x-x)	
xxxxxxx	รายวิชาศึกษาทั่วไป	3(x-x-x)	
4021103	เคมีเบื้องต้น	3(3-0-6)	
4021104	ปฏิบัติการเคมีเบื้องต้น	1(0-2-1)	
4031109	ชีววิทยาเบื้องต้น	3(3-0-6)	
4031110	ปฏิบัติการชีววิทยาเบื้องต้น	1(0-2-1)	
4511101	โภชนศาสตร์เบื้องต้น	3(3-0-6)	
4511201	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	3(2-2-5)	
รวมหน่วยกิต		20	

## ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ- ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง)	วิชาบังคับก่อน
xxxxxxx	รายวิชาศึกษาทั่วไป	3(x-x-x)	
xxxxxxx	รายวิชาศึกษาทั่วไป	3(x-x-x)	
4034609	จุลชีววิทยาทางอาหาร	3(3-0-6)	
4511202	หลักการประกอบอาหาร	3(2-2-5)	
4511203	การสุขาภิบาลและความปลอดภัยของ อาหาร	3(3-0-6)	
4511204	ขนมอบเบื้องต้น	3(2-2-5)	
4511401	ศิลปะการจักคอดไม้-ใบตอง และ แกะสลัก	3(2-2-5)	
รวมหน่วยกิต		21	

## ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ- ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง)	วิชาบังคับก่อน
xxxxxxx	รายวิชาศึกษาทั่วไป	3(x-x-x)	
xxxxxxx	รายวิชาศึกษาทั่วไป	3(x-x-x)	
4113106	สถิติเพื่อการวิจัย	3(3-0-6)	
4512101	ชีวเคมีทางโภชนาการ	3(3-0-6)	
4512201	อาหารไทย	3(2-2-5)	
4512202	การถนอมอาหาร	3(2-2-5)	
4512301	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม	3(2-2-5)	
รวมหน่วยกิต		21	

## ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ- ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง)	วิชาบังคับก่อน
xxxxxxx	รายวิชาศึกษาทั่วไป	3(x-x-x)	
xxxxxxx	รายวิชาศึกษาทั่วไป	3(x-x-x)	
4512102	โภชนศาสตร์ชุมชน	3(3-0-6)	
4512401	การออกแบบและตกแต่งอาหาร	3(2-2-5)	
4512203	อาหารว่างและขนมหวานไทย	3(2-2-5)	
4512204	อาหารนานาชาติ	3(2-2-5)	
xxxxxxx	เลือกเสรี	2(x-x-x)	
รวมหน่วยกิต		20	



## ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ- ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง)	วิชาบังคับก่อน
xxxxxxx	รายวิชาศึกษาทั่วไป	3(x-x-x)	
xxxxxxx	รายวิชาศึกษาทั่วไป	3(x-x-x)	
4513101	หลักการกำหนดอาหารและโภชน บำบัด	3(3-0-6)	
4513xxx	วิชาเฉพาะด้านเลือก	3(x-x-x)	
4513xxx	วิชาเฉพาะด้านเลือก	3(x-x-x)	
4513xxx	วิชาเฉพาะด้านเลือก	3(x-x-x)	
xxxxxxx	เลือกเสรี	2(x-x-x)	
รวมหน่วยกิต		20	

## ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ- ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง)	วิชาบังคับก่อน
4513201	อาหารเพื่อสุขภาพ	3(2-2-5)	
4513301	การบริการอาหารสถาบัน	3(2-2-5)	
4513202	การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการประเมิน คุณภาพอาหาร	3(2-2-5)	
4513xxx	วิชาเฉพาะด้านเลือก	3(x-x-x)	
4513xxx	วิชาเฉพาะด้านเลือก	3(x-x-x)	
4513xxx	วิชาเฉพาะด้านเลือก	3(x-x-x)	
xxxxxxx	เลือกเสรี	2(x-x-x)	
รวมหน่วยกิต		20	

## ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ- ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง)	วิชาบังคับก่อน
4513801	การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษาทาง อาหารและโภชนาการ	1(0-2-1)	
หรือ			
4513802	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ทางอาหารและโภชนาการ	1(0-2-1)	
4513901	สัมมนาทางอาหารและโภชนาการ	2(1-2-3)	
4514901	การวิจัยเบื้องต้นทางอาหารและ โภชนาการ	3(2-2-5)	
รวมหน่วยกิต		6	

หมายเหตุ วิชาการเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการและการเตรียมฝึก  
ประสบการณ์วิชาชีพทางอาหารและโภชนาการ ให้นักศึกษาเลือกลงทะเบียนเรียนวิชาใดวิชาหนึ่ง

## ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ- ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง)	วิชาบังคับก่อน
4514801	สหกิจศึกษาทางอาหารและ โภชนาการ	6(0-36-0)	
หรือ			
4514802	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพทาง อาหารและโภชนาการ	6(0-36-0)	
รวมหน่วยกิต		6	

หมายเหตุ วิชาสหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพอาหารและ  
โภชนาการ ให้นักศึกษาเลือกลงทะเบียนเรียนวิชาใดวิชาหนึ่ง

## 3.1.5 คำอธิบายรายวิชา

## ก. หมวดวิชาการศึกษาทั่วไป

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต(บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
1500103	ภาษาอังกฤษเพื่อทักษะการเรียนรู้ English for Learning Skills พัฒนาผู้เรียนให้มีทักษะในกระบวนการอ่าน โดยบูรณาการทั้งด้านการฟัง การอ่าน และการเขียน เพื่อให้ความคิดเห็นในเรื่องต่าง ๆ ขนบธรรมเนียมประเพณี งานอดิเรก กีฬา ข่าว และปัญหาสังคม โดยใช้เทคนิคการอ่านที่สูงขึ้น การอ่านเพื่อหาหัวข้อเรื่อง การอ่านเพื่อจับใจความสำคัญ และรายละเอียด ให้สามารถเขียนสรุปความเพื่อรายงานข้อความจากสื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ทั้งนี้โดยเน้นทักษะการอ่านและการสืบค้น	3(3-0-6)
1500106	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร Thai for Communication ความสำคัญของภาษาไทยในฐานะที่เป็นเครื่องมือสื่อสาร ศึกษาสภาพปัญหาและแนวทาง ในการแก้ปัญหา การใช้ภาษาไทยในชีวิตประจำวัน หลักการใช้คำ สำนวนไทย เพื่อการสื่อสาร การฝึกทักษะการรับสาร ด้วยการดู การฟัง การอ่าน อย่างมีวิจารณญาณ ปฏิบัติการส่งสาร ด้วยการพูด การเขียน อย่างสร้างสรรค์ และมีประสิทธิภาพ	3(3-0-6)
1500107	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร English for Communication เพื่อพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารของผู้เรียนทั้งด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน แบบบูรณาการ โดยมีผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง ที่ผู้เรียนมีส่วนร่วมในกิจกรรมในห้องเรียนพัฒนาความมั่นใจของผู้เรียนในการฟังและการพูด โดยผ่านกระบวนการคิดที่เป็นขั้นตอนเรียนรู้ และเข้าใจการพูดภาษาอังกฤษในบริบทที่หลากหลาย และสามารถพูดภาษาอังกฤษได้อย่างเหมาะสมสามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการเรียนการสอนได้อย่างมีประสิทธิภาพ	3(3-0-6)

รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา หน่วยกิต(บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)  
2500105 ท้องถิ่นของเรา 3(2-2-5)

Our Community

ศึกษาสภาพภูมิศาสตร์ ประวัติศาสตร์ ความเป็นมาของกลุ่มชาติพันธุ์ในจังหวัด  
อุตรดิตถ์แพร่ และ น่าน ตลอดจนศึกษาถึงบุคคลสำคัญของท้องถิ่น สภาพสังคม เศรษฐกิจ การเมือง  
การปกครอง วัฒนธรรม ภูมิปัญญา และอัตลักษณ์ของท้องถิ่น โดยมุ่งเน้นให้ศึกษาความสัมพันธ์  
และผลกระทบต่อวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของชุมชน ศึกษาสภาพปัญหา และแนวทางแก้ไขเพื่อพัฒนา  
ท้องถิ่น อันนำไปสู่ความภาคภูมิใจและความสมานฉันท์ ประองคองในท้องถิ่น

ปฏิบัติ

เรียนรู้สถานที่สำคัญและแหล่งเรียนรู้ของท้องถิ่น เก็บข้อมูลภาคสนาม ด้าน  
วัฒนธรรมประเพณี ภูมิปัญญา ตลอดจนศึกษาสภาพปัญหาของท้องถิ่น ผลกระทบและแนว  
ทางแก้ไข

2500107 การพัฒนาทักษะชีวิต 3(2-2-5)

Life Skills Development

ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับความจริงของชีวิตตามโลกทัศน์ทางปรัชญาและศาสนา  
หลักคุณธรรม จริยธรรมในการดำเนินชีวิต ปัจจัยและองค์ประกอบของพฤติกรรมมนุษย์ การพัฒนา  
ตนเอง การพัฒนาทักษะการวางแผนชีวิต การเรียนรู้และเข้าใจตนเองในด้านการคิดและการ  
ตัดสินใจอย่างมีวิจารณญาณ การคบเพื่อน ความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคมกระบวนการเรียนรู้  
เรื่องเพศอย่างรอบด้าน การฝึกปฏิบัติทักษะต่าง ๆ เพื่อพัฒนาชีวิตและการทำงาน การนำหลักการ  
และทฤษฎีไปใช้ในการดำรงชีวิตเพื่ออยู่ร่วมกันในสังคมที่หลากหลายอย่างมีความสุข

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต(ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
2500107	การพัฒนาทักษะชีวิต Life Skills Development ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับความจริงของชีวิตตามโลกทัศน์ทางปรัชญาและศาสนา หลักคุณธรรม จริยธรรมในการดำเนินชีวิต ปัจจัยและองค์ประกอบของพฤติกรรมมนุษย์ การพัฒนา ตนเอง การพัฒนาทักษะการวางแผนชีวิต การเรียนรู้และเข้าใจตนเองในด้านการคิดและการ ตัดสินใจอย่างมีวิจารณญาณ การคบเพื่อน ความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคมกระบวนการเรียนรู้ เรื่องเพศอย่างรอบด้าน การฝึกปฏิบัติทักษะต่าง ๆ เพื่อพัฒนาชีวิตและการทำงาน การนำหลักการ และทฤษฎีไปใช้ในการดำรงชีวิตเพื่ออยู่ร่วมกันในสังคมที่หลากหลายอย่างมีความสุข	3(2-2-5)
4000115	เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการศึกษาขั้นคว่ำ Information Technology for Study Skills ศึกษาเกี่ยวกับระบบเทคโนโลยีสารสนเทศที่มีอิทธิพลและผลกระทบต่อชีวิตและ สังคมการใช้เครื่องและอุปกรณ์คอมพิวเตอร์เพื่อการประมวลผลข้อมูล การจัดการและการ ใช้ข้อมูล การใช้โปรแกรมระบบและ โปรแกรมประยุกต์ เพื่อการสืบค้นข้อมูลการแสวงหาความรู้จาก ฐานข้อมูลและแหล่งข้อมูลต่าง ๆ บนระบบเครือข่ายคอมพิวเตอร์หรือสื่อชนิดต่าง ๆ รวมทั้ง การ เคารพสิทธิและทรัพย์สินทางปัญญา และความรู้เกี่ยวกับทรัพยากรสารสนเทศ แหล่งให้บริการ สารสนเทศ ระบบจัดเก็บ และค้นคืนสารสนเทศ การใช้งานและเทคนิคการสืบค้นสารสนเทศจาก ฐานข้อมูลห้องสมุด การเขียนอ้างอิงและบรรณานุกรมตามรูปแบบมาตรฐานสากล ตลอดจนการ จัดทำรายงานตามรูปแบบที่มหาวิทยาลัยกำหนด	3(2-2-5)
1500109	ภาษาอังกฤษเฉพาะกิจ English for Specific Purposes พัฒนาทักษะการใช้ภาษาอังกฤษทางด้านธุรกิจ มนุษยศาสตร์ เทคโนโลยี สารสนเทศ วิทยาศาสตร์ ความรู้ทั่วไปและเรื่องที่น่าสนใจในปัจจุบัน โดยเน้นความรู้เรื่อง โครงสร้าง คำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชานั้น ๆ รวมทั้งให้ผู้เรียนสามารถใช้ภาษาที่ได้เรียนในการ นำเสนอโครงการ	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต(ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
1500110	ภาษาอังกฤษเพื่อวิชาการ English for Academic Purposes พัฒนาทักษะการใช้ภาษาอังกฤษในบริบททางวิชาการที่เกี่ยวข้องกับสาขาของ ผู้เรียนศึกษาโครงสร้าง การอ่าน การเขียนภาษาอังกฤษ ในรูปแบบที่เป็นทางการ ได้ตลอดจนการ เรียนรู้ร่วมกันในการแก้ไข ปัญหาต่างๆ ในชั้นเรียน นำไปสู่การสร้างพฤติกรรมกรเรียนรู้ด้านพุทธ พิสัยและจิตพิสัย ฝึกการตรงต่อเวลา และความรับผิดชอบต่องาน และจิตพิสัย ฝึกการตรงต่อเวลา และความรับผิดชอบต่องานต่าง ๆ ที่ได้รับมอบหมาย	3(3-0-6)
2000102	สุนทรียภาพของชีวิต Aesthetic Appreciation ศึกษาและจำแนกข้อมูลในศาสตร์ทางความงาม ความหมายของสุนทรียศาสตร์ เชิงการคิด กับสุนทรียศาสตร์เชิงพฤติกรรม โดยสังเขปความสำคัญของการรับรู้กับความเป็นมา กับความเป็นมาของศาสตร์ทางการเห็น ศาสตร์ทางการได้ยิน และศาสตร์ทางการเคลื่อนไหว สู่ทัศนศิลป์ ผ่านขั้นตอนการเรียนรู้เชิงคุณค่าจาก (1) ระดับการรำลึก (2) ผ่านขั้นตอนความคุ้นเคย (3) นำเข้าสู่ขั้นความซาบซึ้ง เพื่อให้ได้มาซึ่งประสบการณ์ของความซาบซึ้งทางสุนทรียภาพ	3(3-0-6)
2500106	สังคมไทยกับโลกาภิวัตน์ Thai Society and Globalization ศึกษาอารยธรรมของมนุษยชาติ สภาพทั่วไปของสังคมไทย วัฒนธรรมประเพณี ตลอดจนการเปลี่ยนแปลงของสังคมและวัฒนธรรมไทย แนวคิดเศรษฐกิจพอเพียง ภูมิปัญญา ท้องถิ่นเพื่อสร้างความภาคภูมิใจอันนำไปสู่ความรัก ความสามัคคีและความสมานฉันท์ปรองดอง ในสังคม ผลกระทบจากกระแส โลกาภิวัตน์และการเปลี่ยนแปลงของสังคมโลก ความสัมพันธ์ ระหว่างไทยกับ สังคมโลกในช่วงเวลาต่าง ๆ ตั้งแต่ก่อนสมัยใหม่จนถึงสมัยปัจจุบัน	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต(ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
2500108	กฎหมายในชีวิตประจำวัน Law for Daily Life	3(3-0-6)
ความหมาย ประเภท ที่มา หลักทั่วไปของกฎหมาย ความสำคัญของกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ กฎหมายอาญา การนำหลักกฎหมายไปใช้ในชีวิตประจำวัน สิทธิพื้นฐาน หน้าที่และความรับผิดชอบต่อสังคม ข้อควรปฏิบัติ ฝึกใช้กฎหมายแก้ปัญหาในสถานการณ์กรณีศึกษาต่าง ๆ		
2500109	มนุษย์กับสิ่งแวดล้อม Man and Environment	3(3-0-6)
ศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างวิถีการดำรงชีวิตของมนุษย์กับสิ่งแวดล้อมบนแนวคิดพื้นฐานด้านระบบนิเวศ ประชากร การตั้งถิ่นฐาน คุณภาพชีวิต ปัญหาและผลกระทบที่เกิดขึ้นจากความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับสิ่งแวดล้อม การมีส่วนร่วมในการส่งเสริม ป้องกันและการรักษาสิ่งแวดล้อม แนวทางในการจัดการสิ่งแวดล้อมธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมเมือง การพัฒนาเพื่อความยั่งยืนและจริยธรรมสิ่งแวดล้อม		
3500101	เศรษฐศาสตร์เพื่อการดำเนินชีวิตอย่างมีความสุข Economics for Happy Living	3(3-0-6)
ศึกษาบทบาททางเศรษฐกิจตลอดจนประเด็นร่วมสมัยทางเศรษฐกิจที่สำคัญกับการดำเนินชีวิตประจำวันที่ดีมีความสุขของมนุษย์ในสังคมเศรษฐกิจระดับครัวเรือน ชุมชน และสังคม รวมทั้งสามารถนำหลักการเบื้องต้นทางเศรษฐศาสตร์ต่าง ๆ ประยุกต์ใช้ร่วมกับปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงเพื่อใช้ในการตัดสินใจในการเป็นผู้บริโภคอย่างมีเหตุผล หรือผู้ประกอบการ ได้โดยคำนึงถึงความรับผิดชอบต่อสังคมเพื่อให้ ครัวเรือน ชุมชน และสังคมอยู่ร่วมกันได้อย่างมีความสุข		

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต(ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
4000105	วิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต Science for Quality of Life ศึกษาความหมายและความสำคัญของวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การประยุกต์ใช้กระบวนการทางวิทยาศาสตร์และหลักการทางวิทยาศาสตร์ในการดำเนินชีวิตรวมทั้งการใช้พลังงานและสารเคมีในชีวิตประจำวันผลกระทบของวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีต่อสังคมและสิ่งแวดล้อมการประยุกต์ใช้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในการพัฒนาคุณภาพชีวิตการดูแลสุขภาพของตนเองและผู้อื่น ทราบองค์ประกอบในการพัฒนาสมรรถภาพทางกายมีความรู้ในเรื่องอาหารเพื่อสุขภาพและการใช้ยาในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)
4000114	คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน Mathematics in Daily Life การให้เหตุผลเชิงตรรกะ การเก็บรวบรวม การนำเสนอ การวิเคราะห์และการแปลความหมายข้อมูล ดอกเบี้ย ภาษี หุ้น การเช่าซื้อ การจำนอง การขายฝาก และการประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)
4000109	วิทยาศาสตร์การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ Exercise Science for Health ศึกษาองค์ประกอบของปัจจัยที่ส่งผลให้เกิดสุขภาวะที่เกี่ยวกับสุขภาพและคุณภาพชีวิตของมนุษย์หลักการทฤษฎีทางวิทยาศาสตร์ที่นำมาใช้ การออกกำลังกาย ที่ส่งผลต่อสุขภาวะที่ดี การกำหนดโปรแกรมการออกกำลังกายด้วย กิจกรรมทางกายกิจกรรมการเคลื่อนไหวต่าง ๆ โภชนาการและพลังงานที่ใช้ในการออกกำลังกายที่เหมาะสมกับตนเอง ตามวัย เพศ การทดสอบสมรรถภาพเพื่อสุขภาพ และการประเมินผลข้อระวังและหลีกเลี่ยงที่จะก่อให้เกิดอันตรายจากการออกกำลังกาย ที่เหมาะสมกับตนเองและวัย เพศ การทดสอบ สมรรถภาพเพื่อสุขภาพและการประเมินผลข้อระวังและหลีกเลี่ยงที่จะก่อให้เกิดอันตรายจาก การออกกำลังกาย รวมทั้งการบริโภคอาหาร ฝึกปฏิบัติตามโปรแกรม การฝึกเพื่อให้เกิดพฤติกรรมทางสุขภาพ ที่ส่งผลต่อสุขภาวะที่สมดุลทั้งด้านร่างกาย จิตใจ สังคม และศีลธรรม	3(3-0-6)



รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต(ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
5500101	เทคโนโลยีตามแนวพระราชดำริเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต	3(2-2-5)

Royal - Initiated Technology for Quality of Live Development

เทคโนโลยีตามแนวพระราชดำริและการน้อมนำมาใช้ในการดำรงชีวิตเทคโนโลยีกับภูมิปัญญาในท้องถิ่น การเลือกใช้เทคโนโลยีอย่างเหมาะสมและพอเพียง เทคโนโลยีเพื่อการทำงานและอาชีพ การอนุรักษ์พลังงาน การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือในการดูแลรักษาตรวจสอบและแก้ไขปัญหาในการดำเนินชีวิตประจำวัน

5000110	พืชพรรณเพื่อชีวิต	3(2-2-5)
---------	-------------------	----------

Plant for Life

ความสำคัญและคุณค่าของพืชพรรณต่อชีวิต ความหลากหลายของพืชพรรณ ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการใช้ประโยชน์จากพืชพรรณ โครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี การอนุรักษ์และการพัฒนาพืชพรรณ

#### ปฏิบัติการ

เที่ยวไปในป่าใหญ่ เขาสูงและทุ่งกว้าง หนึ่งต้นหลายชีวิต สรรพสิ่งล้วนพันเกี่ยว หนึ่งต้นที่แปรเปลี่ยนกับกาลเวลา ลุยโคลน เดินหาด ขำน้ำทะเลกว้าง ทรวดทรงผิวพรรณแห่งพืชพรรณ รูปลักษณ์ที่หลากหลาย กลุ่มและหมวดหมู่ของพืช เส้นผ่าของกลั่น ความโอชะแห่งรสชาวนา ชาวไร่ ชาวสวน สาวโรงงานกับผลผลิตจากไร่นาสวน

## ข. หมวดวิชาเฉพาะ

## 1) วิชาแกน

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต(บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
4021103	เคมีเบื้องต้น Introduction to Chemistry ปริมาณสารสัมพันธ์ โครงสร้างอะตอม ตารางธาตุและคุณสมบัติของธาตุ พันธะเคมี สารละลาย สมดุลเคมี กรด-เบส เคมีอินทรีย์ และสารชีวโมเลกุล เคมีสิ่งแวดล้อม	3(3-0-6)
4021104	ปฏิบัติการเคมีเบื้องต้น Introduction to Chemistry Laboratory ศึกษาความปลอดภัยในห้องปฏิบัติการเคมี เทคนิคเบื้องต้นในการปฏิบัติการเคมี ศึกษาสมบัติของธาตุ เทคนิคการเตรียมสารละลาย สมดุลเคมี pH ค่าคงที่ของการแตกตัวของกรดและเบส การสกัดสารชีวโมเลกุล เทคนิคการวิเคราะห์ทางเคมีสิ่งแวดล้อม	1(0-2-1)
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 การรักษาสสมดุลนิเวศวิทยา พศติกรรมและการปรับตัวของสิ่งมีชีวิต การสังเคราะห์แสง การหายใจระดับเซลล์ และระบบต่างๆ ของสิ่งมีชีวิต	1(0-2-1)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต(บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
4034609	จุลชีววิทยาทางอาหาร Food Microbiology	3(2-2-5)
	จุลินทรีย์กับอาหาร จุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดการเน่าเสียของอาหาร เชื้อโรคและสารพิษของจุลินทรีย์ในอาหาร องค์ประกอบของอาหารที่ส่งเสริมการเจริญของจุลินทรีย์ การเน่าเสียของอาหารประเภทต่างๆ วิธีการตรวจหาจุลินทรีย์ในอาหาร วิธีการป้องกันและกำจัดจุลินทรีย์ในอาหาร	
4113106	สถิติเพื่อการวิจัย Statistics for Research	3(3-0-6)
	การวัดแนวโน้มเข้าสู่ส่วนกลาง การวัดการกระจาย การสุ่มตัวอย่าง การแจกแจงค่าที่ได้จากตัวอย่าง การวิเคราะห์ความแปรปรวนแบบทางเดียว และหลายทาง สัมประสิทธิ์การทดสอบและสหสัมพันธ์ การทดสอบ ไค-สแควร์ (Chi - Square)	

## 2) วิชาเฉพาะด้านบังคับ

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต(บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
4511101	โภชนศาสตร์เบื้องต้น Principles of Nutrition	3(3-0-6)
	หลักการของโภชนศาสตร์ สารอาหารพื้นฐาน โปรตีน คาร์โบไฮเดรต วิตามิน เกลือแร่ ไขมัน และน้ำ เมตาบอลิซึม ความเหมาะสมของสารอาหารต่อความต้องการของร่างกาย ความต้องการและการใช้จ่ายพลังงานให้ร่างกาย ผลของการขาดและได้รับมากเกินไป แนวทางของการบริโภคน้ำและโภชนปฏิบัติ	
4511102	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร Science of Cooking	3(2-2-5)
	วิทยาศาสตร์ของวัตถุดิบ การเก็บรักษาวัตถุดิบ ผลของการแปรรูปต่อวัตถุดิบ เช่น เนื้อสัตว์ นม ไข่ ผัก ผลไม้ ธัญพืช อาหารทะเล ไขมัน น้ำมัน เครื่องเทศ เครื่องปรุงรส และสารปรุงแต่ง	

- |          |  |   |
|----------|--|---|
| รหัสวิชา | ชื่อและคำอธิบายรายวิชา   | หน่วยกิต(บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง) |
| 4511202  | หลักการประกอบอาหาร<br>Principles of Cookery  | 3(2-2-5) ✓                              |
|          | ความหมายของการประกอบอาหาร ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร คำศัพท์และความหมายของการประกอบอาหารแต่ละประเภท ขั้นตอนและหลักการประกอบอาหารหลัก 5 หมู่ให้ถูกหลักโภชนาการและสุขลักษณะ การสร้างคำรับมาตรฐาน ฝึกปฏิบัติเพื่อให้เกิดความสามารถและทักษะ  |   |
| 4511203  | การสุขาภิบาลและความปลอดภัยของอาหาร<br>Food Sanitation and Safety.  | 3(3-0-6) ✓                              |
|          | ความหมาย ความสำคัญของสุขาภิบาลอาหาร ประเภทของอันตรายในอาหาร การออกแบบสถานที่ เครื่องมือ อุปกรณ์ให้ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร สุขวิทยาส่วนบุคคลในการผลิตอาหาร ความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน การผลิตอาหารและการควบคุมคุณภาพอาหารตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ การเก็บรักษา การขนส่งอาหาร หลักการทำความปลอดภัย การกำจัดของเสียที่เกิดจากการประกอบอาหาร ข้อบังคับ มาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับสถานประกอบการอาหาร |   |
| 4511204  | ขนมอบเบื้องต้น<br>Introduction to Bakery   | 3(2-2-5) ✓                              |
|          | ชนิดและคุณสมบัติของเครื่องปรุง สารปรุงแต่งที่ใช้ในการทำงานขนมอบ การเลือกซื้อวิธีใช้ การเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์ เทคนิคที่ใช้ในการทำงานขนมอบขั้นพื้นฐานเพื่อการประกอบธุรกิจ การบรรจุหีบห่อ การจัดจำหน่ายและฝึกปฏิบัติเพื่อให้มีความสามารถและเกิดทักษะ  |   |
| 4511401  | ศิลปะการจัดดอกไม้-ใบตอง และแกะสลัก<br>Floral Arrangement and Carving   | 3(2-2-5) ✓                              |
|          | ความสำคัญ รูปแบบของการจัดดอกไม้ ใบตองและแกะสลัก การเลือก การเตรียมการใช้ การดูแลรักษาอุปกรณ์ หลักการ วิธีการ ขั้นตอนการจัดดอกไม้ ใบตอง การแกะสลักผัก-ผลไม้ ดอกไม้ ใบตอง และการแกะสลัก ฝึกปฏิบัติเพื่อให้เกิดความสามารถและทักษะ   |   |

รหัสวิชา 4512101	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา ชีวเคมีทางโภชนาการ	หน่วยกิต(บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง) 3(3-0-6) ✓
	Nutritional Biochemistry	
	กระบวนการและปฏิกิริยาต่างๆ เกี่ยวกับการดำรงชีวิตของเซลล์ องค์ประกอบทางเคมี ประเภทของคาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน นิวคลีโอไทด์ เอนไซม์ และวิตามิน รวมถึงการย่อย การดูดซึม เมตาบอลิซึมของสารอาหารในร่างกายมนุษย์	
4512102	โภชนศาสตร์ชุมชน	3(3-0-6) ✓
	Community Nutrition	
	ความหมาย ความสำคัญของโภชนศาสตร์ชุมชน ปัญหาโภชนาการในประเทศไทย การสำรวจภาวะโภชนาการในชุมชน การติดตามและประเมินภาวะโภชนาการ การวางแผนงานโภชนาการในชุมชน ฝึกสำรวจภาวะโภชนาการและการให้ความรู้ทางโภชนาการในชุมชน	
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	
	สาเหตุการบูดเสียของอาหารและการป้องกัน หลักการและวิธีการถนอมอาหารเพื่อใช้ในการบริโภคและเป็นอุตสาหกรรมในครัวเรือน ปัญหาและวิธีการแก้ไข ฝึกปฏิบัติเพื่อให้มีความสามารถและเกิดทักษะ	

- |          |  |   |
|----------|--|---|
| รหัสวิชา | ชื่อและคำอธิบายรายวิชา   | หน่วยกิต(บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง) |
| 4512203  | อาหารว่างและขนมหวานไทย<br>Snack and Thai Dessert   | 3(2-2-5) ✓                              |
|          | ประวัติความเป็นมา ชนิดของอาหารว่างและขนมหวานไทย ชนิดของวัตถุดิบ<br>อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบ เทคนิคการเตรียม การประกอบอาหารว่างและขนมหวานไทยขั้น<br>พื้นฐานเพื่อการประกอบอาชีพ การควบคุมคุณภาพ การจัดทำคำรับมาตรฐาน ฝึกปฏิบัติเพื่อให้มี<br>ความสามารถและเกิดทักษะ  |   |
| 4512204  | อาหารนานาชาติ<br>International Cuisine   | 3(2-2-5) ✓                              |
|          | ประเภท ชนิด คุณลักษณะของอาหารนานาชาติ วัตถุดิบและคุณสมบัติที่มีผลต่อ<br>คุณลักษณะและคุณภาพของอาหาร เทคนิคการประกอบ การควบคุมคุณภาพ การจัดตกแต่ง<br>มารยาทในการรับประทาน การจัดทำคำรับมาตรฐาน ฝึกปฏิบัติการ ให้มีความสามารถและเกิดทักษะ   |   |
| 4512301  | การบริการอาหารและเครื่องดื่ม<br>Food and Beverage Services   | 3(2-2-5) ✓                              |
|          | ความสำคัญของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม คุณสมบัติของพนักงานบริการ<br>บุคลิกภาพที่ดีของพนักงานบริการ ความรู้เกี่ยวกับรายการอาหารและเครื่องดื่ม อุปกรณ์และ<br>เครื่องใช้ ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่มที่ใช้ในงานบริการ การเตรียมความพร้อมก่อน<br>การเปิดบริการ การจัดงานเลี้ยง รูปแบบ ลำดับขั้นตอนของการบริการ ฝึกปฏิบัติเพื่อให้เกิด<br>ความสามารถและทักษะ |   |
| 4512401  | การออกแบบและตกแต่งอาหาร<br>Food Design and Decoration  | 3(2-2-5) ✓                              |
|          | หลักศิลป์ องค์ประกอบศิลป์ เทคนิคและวิธีการจัดตกแต่งอาหาร การตกแต่งงาน<br>อาหารแบบต่าง ๆ รูปแบบ คุณประโยชน์ การเลือก การเตรียม การใช้การดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์<br>รูปแบบการจัดโต๊ะอาหารในโอกาสต่าง ๆ การฝึกปฏิบัติเพื่อใช้ในงานบริการอาหาร   |   |

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต(บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)	
4513101	หลักการกำหนดอาหารและโภชนาบำบัด Principle of Dietary and Therapeutic Nutrition ความรู้เบื้องต้นในการกำหนดอาหารทั้งในสภาวะปกติและสภาวะเจ็บป่วย โรค หลักการคำนวณอาหารตามรายการอาหารแลกเปลี่ยน การดัดแปลงอาหาร โภชนาบำบัดสำหรับ ผู้ป่วยโรคต่างๆ ที่สัมพันธ์กับโภชนาการ	3(3-0-6)	✓
4513201	อาหารเพื่อสุขภาพ Health Food ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการมีสุขภาพดี หลักบริโภคนอาหารเพื่อให้มีสุขภาพที่ดี อาหารทางเลือกใหม่ แมคโครไบโอติกส์ อาหารชีวจิต อาหารและสมุนไพร ผลิตภัณฑ์เสริม อาหาร และฟังก์ชันนัลฟู๊ดส์ อาหารดัดแปลงทางพันธุกรรม อาหารกลุ่มใหม่ ๆ ที่มีผลต่อสุขภาพ ฝึกปฏิบัติให้มีความสามารถและเกิดทักษะ	3(2-2-5)	✓
4513202	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพอาหาร Food Product Development and Evaluation ความจำเป็นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ความสำคัญของผู้บริโภคที่มีต่อการ พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร หลักและวิธีในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร วิธีการประเมินคุณภาพอาหาร ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	3(2-2-5)	✓
4513301	การจัดบริการอาหารในสถาบัน Institutional Food Management หลักการจัดบริการอาหาร ในสถาบันต่างๆ การวางแผนอาคาร และอุปกรณ์ การ จัดซื้อ และการเก็บรักษาวัสดุและอุปกรณ์ การควบคุมคุณภาพและราคา การปรับคำรับให้เหมาะสม กับการประกอบอาหารจำนวนมาก ฝึกปฏิบัติให้มีความสามารถและเกิดทักษะ	3(2-2-5)	✓

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต(บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
4513901	สัมมนาทางอาหารและโภชนาการ Seminar in Food and Nutrition	2(1-2-3) ✓

ศึกษาค้นคว้าเกี่ยวกับความเคลื่อนไหวด้านอาหารและโภชนาการทั้งในปัจจุบันและอนาคต อภิปรายและหาแนวทางแก้ปัญหาในด้านอาหารและโภชนาการ จัดสัมมนาหรือเข้าร่วมสัมมนาและเสนอความคิดเห็นที่เป็นประโยชน์ต่ออาหารและโภชนาการ

4514901	การวิจัยเบื้องต้นทางอาหารและโภชนาการ Basic Research in Food and Nutrition	3(2-2-5) ✓
---------	--	------------

ศึกษาวิจัยด้านอาหารและโภชนาการ ค้นคว้าทดลอง รวบรวม วิเคราะห์ข้อมูลสรุป อภิปรายผล และเสนอเป็นรายงานภายใต้การควบคุมและแนะนำจากอาจารย์ที่ปรึกษา

### 3) วิชาเฉพาะด้านเลือก

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต(บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
4513102	โภชนศาสตร์ครอบครัว Family Nutrition	3(3-0-6) ✓

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

4513103	โภชนาการสำหรับเด็ก Child Nutrition	3(3-0-6) ✓
---------	---------------------------------------	------------

ศึกษาขบวนการรับสารอาหารของร่างกาย เมตาบอลิซึม ขบวนการขับถ่ายของสารอาหารประเภทต่าง ๆ การจัดเตรียมและเสริมคุณค่าอาหารให้แก่เด็ก ปัญหาโภชนาการในเด็กหลักและวิธีการจัดโครงการ โภชนาการสำหรับเด็กแต่ละวัน การฝึกปฏิบัติจัดอาหารสำหรับเด็ก



รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต(บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
4513206	ขนมไทย Thai Dessert ประวัติความเป็นมาของขนมไทย ขนมประเพณี ชนิดของวัตถุดิบ อุปกรณ์ในการทำขนมไทย การเลือกซื้อ การควบคุมคุณภาพ การเก็บรักษา เทคนิคการเตรียม การประกอบขนมไทยขั้นพื้นฐานเพื่อการประกอบอาชีพ การจัดตกแต่ง การบรรจุหีบห่อ การจัดทำคำรับมาตรฐาน ฝึกปฏิบัติเพื่อให้มีความสามารถและเกิดทักษะ	3(2-2-5)
4573207	อาหารจานด่วน Fast Food Cookery ความหมาย ประเภท และประโยชน์ของอาหารจานด่วนไทยและสากล เทคนิคในการประกอบอาหารจานด่วน การจัดตกแต่ง การบรรจุหีบห่อ และการจัดจำหน่ายให้เหมาะสมกับเวลา โอกาส สถานที่และเศรษฐกิจ คุณธรรมจริยธรรมของผู้ประกอบการ ศึกษาคุณงาน ฝึกปฏิบัติให้มีความสามารถและเกิดทักษะ	3(2-2-5)
4513208	อาหารเอเชีย Asia Cuisine ประเภทและชนิดของอาหารเอเชีย ความเป็นมาและวัฒนธรรมของอาหารเอเชีย คุณลักษณะ วัตถุดิบ เทคนิคการประกอบ การจัดตกแต่ง มารยาทในการรับประทาน การทำคำรับมาตรฐาน การเก็บรักษา การฝึกปฏิบัติให้มีความสามารถและทักษะปฏิบัติ	3(2-2-5)
4513209	อาหารฮาลาล Halal Food ความหมายและความสำคัญของอาหารฮาลาล ข้อปฏิบัติการผลิตอาหารฮาลาล วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารฮาลาล วัฒนธรรมการถือศีลอด และอาหารในเดือนบวช มาตรฐานอาหารฮาลาลแห่งชาติ การส่งเสริมและขยายตลาดอุตสาหกรรมอาหารฮาลาล กรรมวิธีการปรุง การเสิร์ฟ การควบคุมคุณภาพ การเก็บรักษา การคุ้มครองผู้บริโภคด้านฮาลาล	3(2-2-5)

- |   |   |   |
|---|---|---|
| รหัสวิชา<br>4513210   | ชื่อและคำอธิบายรายวิชา<br>อาหารท้องถิ่น<br>Local Food         | หน่วยกิต(บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)<br>3(2-2-5) ✓ |
| ประวัติความเป็นมาของอาหารประจำท้องถิ่นในแต่ละท้องถิ่น อาหารประเพณี ประเภท ชนิด คุณลักษณะ วัตถุดิบและคุณสมบัติที่มีผลต่อคุณลักษณะและคุณภาพของอาหารท้องถิ่น เทคนิคการประกอบ มารยาทในการรับประทานอาหาร การทำคำรับมาตรฐาน การเก็บรักษา ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร โดยใช้วัตถุดิบ ในท้องถิ่น                                     |   |   |
| 4513211   | อาหารผสมผสานวัฒนธรรม<br>Fusion Food                           | 3(2-2-5) ✓  |
| ประวัติและความสำคัญของอาหารผสมผสานวัฒนธรรม แนวคิด ประเภท รูปแบบของอาหารผสมผสานวัฒนธรรม อุปกรณ์ เครื่องใช้ เครื่องปรุง วัตถุดิบ เทคนิคการประกอบอาหาร การทำคำรับมาตรฐาน การออกแบบ การจัดตกแต่งอาหาร คำนวณคุณค่าทางโภชนาการ ฝึกปฏิบัติให้เกิดความสามารถและเกิดทักษะ  |   |   |
| 4513302   | การจัดการครัวมาตรฐาน<br>Standard Kitchen Management           | 3(3-0-6) ✓  |
| รูปแบบ การจัดการครัว การออกแบบ การจัดพื้นที่ การจัดวางอุปกรณ์ ระบบระบายอากาศ การทำความสะอาดโดยวิธีต่างๆ การวางแผนซ่อมบำรุงอุปกรณ์เครื่องใช้ในครัว การจัดการระบบน้ำทิ้งและบำบัดไขมันจากการผลิตอาหาร ความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน การจัดให้มีกรณีศึกษาและศึกษาดูงานนอกสถานที่   |   |   |
| 4513303   | การควบคุมด้านอาหารและเครื่องดื่ม<br>Food and Beverage Control | 3(3-0-6) ✓  |
| ความมุ่งหมายของการควบคุมด้านอาหารและเครื่องดื่ม วิธีการจัดซื้อ การตรวจรับ การเก็บรักษา การเบิกจ่าย การตรวจนับ การเตรียมการใช้ การคำนวณต้นทุน การควบคุมต้นทุน อาหารและเครื่องดื่ม การจัดรูปแบบรายการอาหาร การตั้งราคาอาหารและเครื่องดื่ม ความเหมาะสมของจำนวนพนักงานและปริมาณงานในแผนก การวางแผนเพื่อพัฒนาระบบงานและบุคลากร |   |   |

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต(บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
4513304	การดำเนินงานด้านอาหารและบริการ	3(2-2-5) ✓

**Food and Services Operations**

ศึกษาประเภทของสถานบริการอาหารและบริการ รูปแบบการดำเนินงานของธุรกิจ ตลาดธุรกิจอาหาร ประเภทของลูกค้า ส่วนประกอบและการทำงานของแผนกบริการอาหาร และเครื่องเค็ม การจัดทำแผนธุรกิจ การเลือกทำเลที่ตั้ง การบริหารจัดการงานและบุคคล คุณธรรม และจริยธรรมในการดำเนินงานธุรกิจอาหาร การจัดทำรายงาน ฝึกปฏิบัติเพื่อให้เกิดความสามารถ และทักษะ และการศึกษาสถานการณ์ดำเนินงานทางด้านธุรกิจอาหารและบริการ

4513401	การแกะสลักผัก ผลไม้ ในงานบริการอาหาร	3(2-2-5) ✓
---------	--------------------------------------	------------

**Carving in Food Services**

รูปแบบ คุณประโยชน์ การเลือก การเตรียม การใช้และดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ วิธีการ ขั้นตอนการแกะสลัก ผลไม้ น้ำแข็งและวัสดุอื่น ฝึกปฏิบัติการแกะสลักผักและผลไม้ในงานบริการอาหาร

4) วิชาชีพ

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต(บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
----------	------------------------	---

4513801	การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการ	1(0-2-1) ✓
---------	---	------------

**Preparation for Cooperative Education in Food and Nutrition**

ศึกษาหลักการ แนวคิด และปรัชญาสหกิจศึกษา กระบวนการและระเบียบข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับระบบสหกิจศึกษา เทคนิคการสมัครงานและการสอบสัมภาษณ์ ความรู้พื้นฐานในการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ เพื่อนำไปพัฒนาตนเองตามมาตรฐานวิชาชีพแต่ละสาขาวิชา การเสริมทักษะและจริยธรรมในวิชาชีพเฉพาะสาขาวิชา แนวทางการจัดทำโครงการ การรายงานผลการปฏิบัติงาน การเขียนรายงานโครงการ และการนำเสนอผลงานโครงการ

- |          |   |  |
|----------|---|--|
| รหัสวิชา | ชื่อและคำอธิบายรายวิชา  | หน่วยกิต(บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง) |
| 4513802  | การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพอาหารและโภชนาการ<br>Preparation for Field Experience in Food and Nutrition<br>จัดให้มีกิจกรรมเพื่อเตรียมความพร้อมของผู้เรียนก่อนออกฝึกประสบการณ์<br>วิชาชีพอาหารและโภชนาการ ในด้านการรับรู้ ลักษณะและโอกาสของการประกอบอาชีพ<br>การพัฒนาตัวผู้เรียนให้มีความรู้ ทักษะ เจตคติ แรงจูงใจและคุณลักษณะที่เหมาะสมกับวิชาชีพ<br>โดยการกระทำในสถานการณ์หรือรูปแบบต่าง ๆ ซึ่งเกี่ยวข้องกับงานในวิชาชีพนั้น ๆ   | 1(0-2-1) ✓                                     |
| 4514801  | สหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการ<br>Cooperative Education in Food and Nutrition<br>การปฏิบัติงานด้านวิชาชีพตามสาขาวิชาในสถานประกอบการหรือองค์กรผู้ใช้<br>บัณฑิตเป็นเวลาไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์ โดยบูรณาการความรู้ที่ได้จากการศึกษาในหลักสูตร<br>การศึกษากับการปฏิบัติงานจริงเสมือนหนึ่งเป็นพนักงาน การจัดทำโครงการ การรายงานผลการ<br>ปฏิบัติงาน การเขียนรายงานโครงการ และการนำเสนอโครงการตามคำแนะนำของพนักงานที่เลี้ยง<br>อาจารย์ที่ปรึกษาหรืออาจารย์นิเทศก์เพื่อให้เกิดทักษะ องค์ความรู้ในวิชาชีพและคุณธรรม<br>จริยธรรมในวิชาชีพ | 6(0-36-0) ✓                                    |
| 4514802  | การฝึกประสบการณ์วิชาชีพอาหารและโภชนาการ<br>Field Experience in Food and Nutrition<br>ฝึกปฏิบัติงานด้านการอาหารและบริการในหน่วยงานรัฐบาล รัฐวิสาหกิจ หรือ<br>ธุรกิจเอกชน ไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์ โดยการนำความรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติที่ได้จาก<br>การศึกษาไปใช้ในสถานการณ์จริง จัดให้มีการปฐมนิเทศเพื่ออภิปรายและสรุปผลปัญหามงานด้าน<br>การอาหารและบริการที่เกิดขึ้น ตลอดจนวิธีการแก้ไขปัญหาให้สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี   | 6(0-36-0) ✓                                    |



เมื่อวันที่ 17 กุมภาพันธ์ 2555

3.2 ชื่อ สกุล เลขประจำตัวประชาชน ตำแหน่ง และคุณวุฒิของอาจารย์

3.2.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร

ที่	ตำแหน่งทาง วิชาการ	ชื่อ - นามสกุล	คุณวุฒิ/สาขาวิชา/ สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ผลงานทาง วิชาการ	ภาระงาน สอนชั่วโมง ต่อปี	
					เดิม	ใหม่
1	อาจารย์	นางสาวกานต์ธิดา ไชยมา	วท.ม. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วท.บ. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	ภาคผนวก ช	420	420
2	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	นางธิดา ธนารักษ์	วท.ม. (สิ่งแวดล้อม) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กศ.บ. (คหกรรมศาสตร์) วิทยาลัยวิชาการศึกษา พิษณุโลก	ภาคผนวก ช	420	420
3	อาจารย์	นางสาวชื่นกมล รุสรานนท์	วท.ม.(โภชนศาสตร์ ศึกษา) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ศศ.บ. (คหกรรมศาสตร์)	ภาคผนวก ช	420	420
4	อาจารย์	นางสาวจิตพร เทียรมนิธิ	วท.ม.(โภชนศาสตร์ ศึกษา) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ค.บ. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง	ภาคผนวก ช	420	420
5	อาจารย์	นางรสสุคนธ์ วงษ์ดอกไม้	วท.ม. (พืชวิทยาทาง อาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยมหิดล วท.บ. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	ภาคผนวก ช	420	420

## 3.2.2 อาจารย์ประจำ

ที่	ตำแหน่ง ทาง วิชาการ	ชื่อ - สกุล	คุณวุฒิ/สาขาวิชา/ สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ผลงานทาง วิชาการ	ภาระงานสอน ชั่วโมงปี	
					เดิม	ใหม่
1	อาจารย์	นายกิติ เมืองคุ้ม	Dr.nat.tech.(Biotechnology) University of Natural Resource and Applied Live Science ท.ม. (เทคโนโลยีชีวภาพ) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยนครสวรรค์		45	45
2	อาจารย์	นางสาวสิริวดี พรหมน้อย	ปร.ค. (เทคโนโลยีชีวภาพ เกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ท.ม. (เทคโนโลยีชีวภาพ เกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ท.บ. (เทคโนโลยีการเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์		60	60
3	อาจารย์	นางสาวศิริ ธนารักษ์	ปร.ค. (การจัดการ) มหาวิทยาลัยราชภัฏสวน ดุสิต ศศ.ม. (นิเทศศาสตร์) มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ศศ.บ. (การสื่อสารมวลชน) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่		45	45
4	อาจารย์	นางสาวอัมพวัน ไมตรีคน	ท.ม. (เคมี) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ท.บ. (เคมี) มหาวิทยาลัยนครสวรรค์		60	60

## 3.2.3 อาจารย์พิเศษ

ที่	ตำแหน่ง ทาง วิชาการ	ชื่อ-สกุล	คุณวุฒิ/สาขาวิชา/สถาบันที่ สำเร็จการศึกษา	ผลงานทาง วิชาการ	ภาระงานสอน (ชั่วโมง/ปี)	
					เดิม	ใหม่
1	รศ.	นางทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ	Ph.D. (Nutrition and Food Science) Auburn University, USA. M.S. (Nutrition and Food Science) Auburn University, USA. วท.บ. (วิทยาศาสตร์การ อาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์		-	45
3	-	นางวรรณภา โคนันท์	คบ. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยศรีนครินทร วิโรฒ ประสานมิตร		-	45
4	อาจารย์	นายรังสรรค์ จิระกรานนท์	วท.ม. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บธ.บ. (บริหารการตลาด) มหาวิทยาลัยกรุงเทพ		-	45
5	รศ.	นางสุภาวดี เทมทานนท์	วท.บ. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์		-	45
6	รศ.	นางอบเชย วงศ์ทอง	วท.ม. (โภชนศาสตร์) มหาวิทยาลัยมหิดล วท.บ. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์		-	45

## 3.2.3 อาจารย์พิเศษ

ที่	ตำแหน่ง ทาง วิชาการ	ชื่อ - สกุล	คุณวุฒิ/สาขาวิชา/สถาบันที่ สำเร็จการศึกษา	ผลงานทาง วิชาการ	ภาระงานสอน (ชั่วโมง/ปี)	
					เดิม	ใหม่
1	รศ.	นางทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ	Ph.D. (Nutrition and Food Science) Auburn University, USA. M.S. (Nutrition and Food Science) Auburn University, USA. วท.บ. (วิทยาศาสตร์การ อาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์		-	45
2	ผศ.	นางธิดา ธนารักษ์	วท.ม. (สิ่งแวดล้อม) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ คบ. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยศรีนครินทร วิโรฒ ประสานมิตร		45	45
3	-	นางวรรณภา โคนันท์	คบ. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยศรีนครินทร วิโรฒ ประสานมิตร		-	45
4	อาจารย์	นายรังสรรค์ จิระกรานนท์	วท.ม. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บธ.บ. (บริหารการตลาด) มหาวิทยาลัยกรุงเทพ		-	45
5	รศ.	นางสุภาวดี เหมทานนท์	วท.บ. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์		-	45
6	รศ.	นางอบเชย วงศ์ทอง	วท.ม. (โภชนศาสตร์) มหาวิทยาลัยมหิดล วท.บ. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์		-	45



#### 4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (การฝึกงานหรือสหกิจศึกษา)

จากความต้องการให้บัณฑิตมีประสบการณ์ในวิชาชีพก่อนเข้าสู่การทำงานจริงของสถานประกอบการ ดังนั้นในหลักสูตรจึงมีรายวิชาเสริมประสบการณ์วิชาชีพเพื่อฝึกให้นักศึกษารู้จักการประยุกต์ใช้ความรู้ที่เรียนมา มาใช้กับสภาพการทำงานจริง และเพื่อเป็นการเตรียมความพร้อมในทุก ๆ ด้าน ก่อนออกไปทำงานจริง โดยหลักสูตร ได้จัดการศึกษาทางเลือกจะแบ่งออกเป็น 2 แนวทางเพื่อให้นักศึกษาได้เลือกแนวทางการศึกษาที่เหมาะสมสำหรับตนเอง จะประกอบด้วย

##### (1) สหกิจศึกษา

4513801	การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการ Preparation for Cooperative Education in Food and Nutrition	1(0-2-1)
4514801	สหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการ Cooperative Education in Food and Nutrition	6(0-36-0)

##### (2) ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

4513802	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางอาหารและโภชนาการ Preparation for Field Experience in Food and Nutrition	1(0-2-1)
4514802	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางอาหารและโภชนาการ Field Experience in Food and Nutrition	6(0-36-0)

#### 4.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้ของประสบการณ์ภาคสนาม

ความคาดหวังในผลการเรียนรู้ประสบการณ์ภาคสนามของนักศึกษา มีดังนี้

4.1.1 ทักษะในการปฏิบัติงานจากสถานประกอบการ ตลอดจนมีความเข้าใจในหลักการความจำเป็นในการเรียนรู้ทฤษฎีมากยิ่งขึ้น

4.1.2 บูรณาการความรู้ที่เรียนมาเพื่อนำไปแก้ปัญหาในการประกอบอาชีพทางด้านอาหารและโภชนาการ

4.1.3 มีมนุษยสัมพันธ์และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น ได้ดี

4.1.4 มีระเบียบวินัย มีจิตสาธารณะ ตรงเวลา และเข้าใจวัฒนธรรมองค์กร ตลอดจนสามารถปรับตัวให้เข้ากับผู้ร่วมงานและสถานประกอบการ ได้

4.1.5 มีความกล้าแสดงออก มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ และสามารถประยุกต์ใช้ในการทำงานอื่นๆ ได้อย่างเหมาะสม

#### 4.2 ช่วงเวลา

เรียนวิชาสหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการ หรือ การฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางอาหารและโภชนาการ ในภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษาที่ 4

#### 4.3 การจัดเวลาและตารางสอน

วิชาสหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการ และการฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางอาหารและโภชนาการ 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 ให้นักศึกษารายงานความก้าวหน้า ปัญหาอุปสรรคอย่างต่อเนื่องตลอดภาคการศึกษา อีกทั้งมีตัวอย่างงานวิจัยให้ศึกษา

#### 5.6 กระบวนการประเมินผล

ประเมินผลจากรายงานความก้าวหน้าในการทำวิจัย สมุดบันทึกการให้คำปรึกษา โดยอาจารย์ที่ปรึกษา และประเมินผลจากผลสำเร็จของงานวิจัย โดยงานวิจัยดังกล่าวต้องสามารถทำงานได้ในเบื้องต้น และการจัดสอบการนำเสนอ ที่มีอาจารย์สอบไม่ต่ำกว่า 2 คน

## หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล

### 1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา

คุณลักษณะพิเศษ	กลยุทธ์หรือกิจกรรมของนักศึกษา
ด้านบุคลิกภาพ	- มีการสอดแทรกเรื่อง การแต่งกาย เข้าสังคม เทคนิค การเจรจา สื่อสาร การมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี และการ วางตัวในการทำงาน ในบางรายวิชาที่เกี่ยวข้อง และ ในกิจกรรมปฐมนิเทศก่อนออกฝึกประสบการณ์ วิชาชีพ และปัจฉิมนิเทศก่อนที่นักศึกษาจะสำเร็จ การศึกษา
ด้านภาวะผู้นำ และความรับผิดชอบ ตลอดจนมีวินัยในตนเอง	- กำหนดให้มีรายวิชาซึ่งนักศึกษาต้องทำงานเป็นกลุ่ม และมีการกำหนดหัวหน้ากลุ่มในการทำรายงาน ตลอดจน ให้ทุกคนมีส่วนร่วมในการนำเสนอ รายงาน เพื่อฝึกให้นักศึกษา ได้สร้างภาวะผู้นำและการเป็นสมาชิกกลุ่มที่ดี - มีกิจกรรมนักศึกษาที่มอบหมายให้นักศึกษา หมุนเวียนกันเป็นหัวหน้าในการดำเนินกิจกรรม เพื่อ ฝึกให้นักศึกษามีความรับผิดชอบ - มีกติกาที่จะสร้างวินัยในตนเอง เช่น การเข้า เรียนตรงเวลาเข้าเรียนอย่างสม่ำเสมอมีส่วนร่วม ในชั้นเรียน เสริมความกล้าในการแสดงความคิดเห็น
จริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ	- มีการให้ความรู้ถึงผลกระทบต่อสังคม และข้อ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการทำความผิด เกี่ยวกับอาหารและโภชนาการ - จัดโครงการอาหารเพื่อการกุศลหรือโครงการ อาหารเด็กผู้ด้อยโอกาส
จิตอาสา	- มีกิจกรรมให้นักศึกษามีส่วนร่วมกับท้องถิ่น เช่น การออกค่ายอาสาพัฒนา กิจกรรมสร้างสรรค์สังคม และพัฒนาท้องถิ่น ฯลฯ

## 2. การพัฒนาการเรียนรู้ในแต่ละด้าน

### 2.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

#### 2.1.1 ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- (1) มีความซื่อสัตย์ สุจริต ต่อตนเองและผู้อื่น
- (2) มีวินัย มีเหตุผล มีความรับผิดชอบ ต่อตนเองและสังคม
- (3) มีความเสียสละ มีน้ำใจ มีจิตสาธารณะ และรู้จักสามัคคี
- (4) มีความสุภาพ อ่อนน้อม กตัญญูรู้คุณ ขยัน ประหยัดและอดทน
- (5) มีจิตสำนึกในการอนุรักษ์ และใช้ประโยชน์จาก ทรัพยากรธรรมชาติ ตลอดจนเห็นคุณค่าของศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่นและสากล
- (6) เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น รวมทั้งเคารพในคุณค่าและศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์ เคารพพระเบี่ยง ขอบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม

#### 2.1.2 ด้านความรู้

- (1) รู้วิธีการเรียนรู้ และสามารถเรียนรู้ด้วยตนเองได้ ในองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้อง
- (2) มีความรู้ในหลักการ ทฤษฎี ของเนื้อหาสาระ ในองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้อง
- (3) สามารถนำเสนอข้อมูล การวิเคราะห์ จำแนกข้อเท็จจริงจากองค์ความรู้ได้

#### 2.1.3 ด้านทักษะทางปัญญา

- (1) สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัญหา จุดอ่อน จุดแข็ง ของสถานการณ์ต่าง ๆ และประยุกต์ความรู้บูรณาการองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องได้
- (2) มีความเข้าใจในแนวคิด ประมวลความคิด จากองค์ความรู้ผ่านกระบวนการต่าง ๆ อย่างเป็นระบบ สามารถใช้แก้ปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์ และมีวิจารณญาณ
- (3) มีความคิดสร้างสรรค์ผลงานและองค์ความรู้ใหม่เพื่อพัฒนาผู้เรียนทางด้านสังคมและประเทศชาติ

#### 2.1.4 ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- (1) มีความสามารถในการวางแผนตนเองและพัฒนาตนเองได้อย่างเหมาะสม
- (2) มีความสามารถในการสร้างสัมพันธที่ดีระหว่างบุคคลและการทำงานเป็นกลุ่ม
- (3) สามารถแสดงบทบาทของตนเองทั้งภาวะผู้นำ ผู้ตาม ในสถานการณ์ต่าง ๆ ได้

### 2.1.5 ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- (1) มีทักษะในการใช้ความรู้ทางสถิติ เครื่องมือสารสนเทศ เพื่อเก็บรวบรวมการนำเสนอ การวิเคราะห์ข้อมูล การแปลความหมายข้อมูล และสามารถนำเสนอข้อมูลได้อย่างเหมาะสม
- (2) สามารถใช้ทักษะทางภาษาในการสื่อสารให้เหมาะสมกับสถานการณ์และวัฒนธรรม
- (3) มีวิจรรณญาณในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูลอย่างเป็นระบบการรวบรวมและนำเสนอได้อย่างมีประสิทธิภาพ

## 2.2 หมวดวิชาเฉพาะ

### 2.2.1 คุณธรรม จริยธรรม

#### 1. ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

นักศึกษาต้องมีคุณธรรม จริยธรรมเพื่อให้สามารถดำเนินชีวิตร่วมกับผู้อื่นในสังคมอย่างราบรื่น และเป็นประโยชน์ต่อส่วนรวม ที่สำคัญคืออาหารเป็นปัจจัยสำคัญอย่างยิ่งที่มีบทบาทในการสร้างสุขภาพของทรัพยากรมนุษย์ ให้ดำรงชีวิตอย่างมีความสุข ปลอดภัยไม่หามอบ อาจารย์ที่สอนในแต่ละวิชาต้องพยายามสอดแทรกเรื่องที่เกี่ยวกับสิ่งต่อไปนี้ทั้ง 5 ข้อ เพื่อให้ นักศึกษาสามารถพัฒนาคุณธรรม จริยธรรมไปพร้อมกับวิทยาการต่าง ๆ ที่ศึกษา รวมทั้งอาจารย์ ต้องมีคุณสมบัติด้านคุณธรรม จริยธรรมอย่างน้อย 5 ข้อตามที่ระบุไว้

- (1) มีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ
- (2) มีวินัย ใฝ่สุจริต และความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม
- (3) แสดงออกอย่างสม่ำเสมอถึงความซื่อสัตย์สุจริตต่อตนเองและผู้อื่น
- (4) เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น รวมทั้งเคารพคุณค่าและ

ศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์

- (5) เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่าง ๆ ขององค์กรและสังคม

#### 2. กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

กำหนดให้มีวัฒนธรรมองค์กร เพื่อเป็นการปลูกฝังให้นักศึกษามีระเบียบวินัย โดยเน้นการเข้าชั้นเรียนให้ตรงเวลาตลอดจนการแต่งกายที่เป็นไปตามระเบียบของมหาวิทยาลัย นักศึกษาต้องมีความรับผิดชอบโดยในการทำงานกลุ่มนั้นต้องฝึกให้รู้หน้าที่ของการเป็นผู้นำกลุ่ม และการเป็นสมาชิกกลุ่ม มีความซื่อสัตย์โดยต้องไม่กระทำการทุจริตในการสอบ นอกจากนี้อาจารย์ ผู้สอนทุกคนต้องสอดแทรกเรื่องคุณธรรม จริยธรรมในการสอนทุกรายวิชา รวมทั้งมีการจัด

กิจกรรมส่งเสริมคุณธรรม จริยธรรม เช่น การยกย่องนักศึกษาที่ทำดี ทำประโยชน์แก่ส่วนรวม  
เสียสละ

### 3. กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

(1) ประเมินการปฏิบัติอาหารที่แสดงถึงความปลอดภัยของผู้บริโภค

(2) ประเมินจากการตรงเวลาของนักศึกษาในการเข้าชั้นเรียน การส่งงานตาม

กำหนดระยะเวลาที่มอบหมาย และการร่วมกิจกรรม

(3) ประเมินจากการมีวินัยและพร้อมเพรียงของนักศึกษาในการเข้าร่วม

กิจกรรมเสริมหลักสูตร

(4) ปริมาณการกระทำทุจริตในการสอบ

(5) ประเมินจากความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย

#### 2.2.2 ความรู้

##### 1. ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

นักศึกษาต้องมีความรู้เกี่ยวกับอาหารและโภชนาการ มีคุณธรรม จริยธรรม และ  
ความรู้เกี่ยวกับสาขาวิชาที่ศึกษานั้นต้องเป็นสิ่งที่นักศึกษาต้องรู้เพื่อใช้ประกอบอาชีพและช่วย  
พัฒนาสังคม ดังนั้นมาตรฐานความรู้ต้องครอบคลุมดังต่อไปนี้

(1) มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการและทฤษฎีที่สำคัญในเนื้อหา  
สาขาวิชาที่ศึกษา

(2) มีความรู้และความเข้าใจในนวัตกรรมทางเทคโนโลยีด้านอาหาร  
และโภชนาการที่เกี่ยวข้องประยุกต์ความรู้ ทักษะ และการใช้เครื่องมือที่เหมาะสมกับการแก้ไข  
ปัญหา

(3) มีความรู้ในกระบวนการและเทคนิคการวิจัย เพื่อแก้ไขปัญหาและคัดลอก  
องค์ความรู้ในงานอาชีพ

(4) สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการและวิวัฒนาการด้านอาหารและ  
โภชนาการ รวมทั้งการนำไปประยุกต์

(5) รู้เข้าใจและสนใจพัฒนาความรู้ ความชำนาญทางด้านอาหารอย่างต่อเนื่อง

(6) มีความรู้ในแนวกว้างของสาขาวิชาอาหารและโภชนาการเพื่อให้ถึงเห็น  
การเปลี่ยนแปลง และเข้าใจผลกระทบของเทคโนโลยีใหม่ๆ

(7) สามารถบูรณาการความรู้ในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการกับความรู้ใน  
ศาสตร์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

การทดสอบมาตรฐานนี้สามารถทำได้โดยการทดสอบจากข้อสอบของแต่ละวิชาในชั้นเรียน ตลอดระยะเวลาที่นักศึกษาอยู่ในหลักสูตร

2. กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

ใช้การสอนในหลากหลายรูปแบบ โดยเน้นหลักการทางทฤษฎี และประยุกต์ใช้ทางปฏิบัติในสภาพแวดล้อมจริง โดยทันต่อการเปลี่ยนแปลงทางเทคโนโลยี ทั้งนี้ให้เป็นไปตามลักษณะของรายวิชาตลอดจนเนื้อหาสาระของรายวิชานั้น ๆ นอกจากนี้ควรจัดให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริงโดยการศึกษาจากงานหรือเชิญผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ตรงมาเป็นวิทยากรพิเศษเฉพาะเรื่อง ตลอดจนฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ

3. กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ประเมินจากผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนและการปฏิบัติของนักศึกษา ในด้านต่างๆ คือ

- (1) การทดสอบย่อย
- (2) การสอบกลางภาคเรียนและปลายภาคเรียน
- (3) การพบและอภิปรายและแลกเปลี่ยนกับอาจารย์ที่ปรึกษา
- (4) ประเมินจากรายงานที่นักศึกษาจัดทำ
- (5) ประเมินจากแผนธุรกิจหรือโครงการที่นำเสนอ
- (6) ประเมินจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน
- (7) ประเมินจากรายวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ/สหกิจศึกษาทาง

อาหารและโภชนาการ

2.2.3 ทักษะทางปัญญา

1. ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

นักศึกษาต้องสามารถพัฒนาตนเองและประกอบวิชาชีพได้โดยพึ่งตนเองได้เมื่อจบการศึกษาแล้ว ดังนั้นนักศึกษาจำเป็นต้องได้รับการพัฒนาทักษะทางปัญญาไปพร้อมกับคุณธรรม จริยธรรม และความรู้เกี่ยวกับสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ในขณะที่สอนนักศึกษา อาจารย์ต้องเน้นให้นักศึกษาคิดหาเหตุผล เข้าใจที่มาและสาเหตุของปัญหา วิธีการแก้ปัญหา รวมทั้งแนวคิดด้วยตนเอง ไม่สอนในลักษณะท่องจำ นักศึกษาต้องมีคุณสมบัติต่างๆ จากการสอนเพื่อให้เกิดทักษะทางปัญญาดังนี้

- (1) สามารถสืบค้น หาข้อเท็จจริง ตีความ และประเมินสถานการณ์จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลายทางด้านอาหารและโภชนาการ และใช้ข้อมูลในการแก้ไขปัญหาอย่างสร้างสรรค์

(2) สามารถรวบรวม ศึกษา วิเคราะห์ และสรุปประเด็นปัญหาและความต้องการของผู้บริโภคหรือผู้ใช้บริการเพื่อการพัฒนาอาชีพ

(3) สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ภาคทฤษฎี ภาคปฏิบัติ ไปสู่การฝึกประสบการณ์ภาคสนาม และการปฏิบัติงานจริงตามสถานการณ์ได้อย่างเหมาะสม

การวัดมาตรฐาน ในข้อนี้สามารถทำได้ โดยการออกข้อสอบที่ให้นักศึกษาแก้ปัญหา อธิบายแนวคิดของการแก้ปัญหา และวิธีการแก้ปัญหา โดยการประยุกต์ความรู้ที่เรียนมา หลีกเลี่ยงข้อสอบที่เป็นการเลือกคำตอบที่ถูกต้องมาคำตอบเดียวจากกลุ่มคำตอบที่ให้มา ไม่ควรมีคำถามเกี่ยวกับนิยามต่าง ๆ

2. กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

(1) กรณีศึกษาทางด้านอาหารและโภชนาการ

(2) การอภิปรายกลุ่ม

(3) ให้นักศึกษามีโอกาสปฏิบัติจริง

3. กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

ประเมินตามสภาพจริงจากผลงาน และการปฏิบัติของนักศึกษา เช่น ประเมินจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน การเสนอสำหรับอาหารสร้างสรรค์ การพัฒนาตำรับอาหาร การทดสอบโดยใช้แบบทดสอบหรือสัมภาษณ์ เป็นต้น

#### 2.2.4 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1. ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

นักศึกษาต้องออกไปประกอบอาชีพซึ่งส่วนใหญ่ต้องเกี่ยวข้องกับบุคคลที่ไม่รู้จักมาก่อน บุคคลที่มาจากสถานอื่น ๆ และคนที่จะมาเป็นผู้บังคับบัญชา หรือคนที่จะมาอยู่ใต้บังคับบัญชา ความสามารถที่จะปรับตัวให้เข้ากับกลุ่มคนต่าง ๆ เป็นเรื่องจำเป็นอย่างยิ่ง ดังนั้นอาจารย์ต้องสอดแทรกวิธีการที่เกี่ยวข้องกับคุณสมบัติต่างๆ ต่อไปนี้ให้นักศึกษาระหว่างที่สอนวิชา หรืออาจให้นักศึกษาไปเรียนวิชาทางด้านสังคมศาสตร์ที่เกี่ยวกับคุณสมบัติต่าง ๆ นี้

(1) มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายทั้งรายบุคคลและรายกลุ่ม

(2) สามารถปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ

(3) วางตัวและแสดงความคิดเห็นได้เหมาะสมกับบทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบ

(4) มีความรับผิดชอบการพัฒนาการเรียนรู้ทั้งด้านวิชาการและทางวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง คุณสมบัติต่างๆ นี้สามารถวัดระหว่างการทำกิจกรรมร่วมกัน



2. กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ใช้การสอนที่มีการกำหนดกิจกรรมให้มีการทำงานเป็นกลุ่ม การทำงานที่ต้องประสานงานกับผู้อื่นข้ามหลักสูตร หรือต้องค้นคว้าหาข้อมูลจากการสัมภาษณ์บุคคลอื่น หรือผู้มีประสบการณ์ โดยมีความคาดหวังในผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความสามารถในการรับผิดชอบ ดังนี้

- (1) สามารถทำงานกับผู้อื่นได้เป็นอย่างดี
- (2) มีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย
- (3) สามารถปรับตัวเข้ากับสถานการณ์และวัฒนธรรมองค์กรที่ไปปฏิบัติงานได้เป็นอย่างดี
- (4) มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดีกับผู้ร่วมงานในองค์กรและกับบุคคลทั่วไป
- (5) มีภาวะผู้นำ

3. กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ประเมินจากพฤติกรรมและการแสดงออกของนักศึกษาในการนำเสนอรายงานกลุ่มในชั้นเรียน และสังเกตจากพฤติกรรมที่แสดงออกในการร่วมกิจกรรมต่างๆ และความครบถ้วนชัดเจนตรงประเด็นของข้อมูล

#### 2.2.5 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1. ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- (1) สามารถใช้เทคนิคพื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติในการวิเคราะห์และนำเสนอข้อมูล
- (2) สามารถใช้ภาษาไทยอย่างถูกต้องและภาษาอังกฤษในระดับใช้งานได้และเหมาะสม
- (3) สามารถใช้สารสนเทศและเทคโนโลยีอย่างเหมาะสม
- (4) สามารถติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นวัตกรรมและสถานการณ์โลกโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

การวัดมาตรฐานนี้อาจทำได้ในระหว่างการสอน โดยอาจให้นักศึกษาแก้ปัญหาวิเคราะห์ประสิทธิภาพของวิธีแก้ปัญหา และให้นำเสนอแนวคิดของการแก้ปัญหา ผลการวิเคราะห์

ประสิทธิภาพ ต่อนักศึกษาในชั้นเรียน อาจมีการวิจารณ์ในเชิงวิชาการระหว่างอาจารย์และกลุ่มนักศึกษา

2. กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะ การวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

จัดกิจกรรมการเรียนรู้ในรายวิชาต่างๆ ให้นักศึกษาได้วิเคราะห์สถานการณ์จำลอง และสถานการณ์เสมือนจริง และนำเสนอการแก้ปัญหาที่เหมาะสม เรียนรู้เทคนิคการประยุกต์เทคโนโลยีสารสนเทศในหลากหลายสถานการณ์

3. กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะ การวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

(1) ประเมินจากเทคนิคการนำเสนอโดยใช้ทฤษฎี การเลือกใช้เครื่องมือทางเทคโนโลยีสารสนเทศ หรือคณิตศาสตร์และสถิติ ที่เกี่ยวข้อง

(2) ประเมินจากความสามารถในการอธิบาย ถึงข้อจำกัด เหตุผลในการเลือกใช้เครื่องมือต่างๆ การอภิปราย กรณีศึกษาต่างๆ ที่มีการนำเสนอต่อชั้นเรียน

#### 2.2.6 ทักษะปฏิบัติ

1. ผลการเรียนรู้ด้านทักษะปฏิบัติ

(1) ใช้เทคนิคพื้นฐานในการเตรียมประกอบอาหาร ได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม

(2) มีทักษะในการจัดตกแต่งสถานที่ พร้อมทั้งจัดบริการ ได้เหมาะสมกับโอกาสต่างๆ

(3) มีทักษะปฏิบัติตามที่ได้รับการฝึกฝนจากเนื้อหาสาระสำคัญของรายวิชา

2. กลยุทธ์การสอนใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะปฏิบัติ

ใช้การสอนที่เน้นการปฏิบัติในห้องเรียนและนอกห้องเรียน โดยการเรียนรู้จากสถานการณ์จริง มีการฝึกฝนให้เกิดความชำนาญ โดยให้ปฏิบัติซ้ำๆ หลายๆ ครั้ง จนเกิดเป็นทักษะปฏิบัติในงานด้านอาหารและโภชนาการ

3. กลยุทธ์ในการประเมินผลด้านทักษะปฏิบัติ

ประเมินจากผลการปฏิบัติของนักศึกษา ได้แก่

(1) แบบประเมินผลการเรียนภาคปฏิบัติ

(2) แบบประเมินความพึงพอใจของผู้รับบริการ

3. แผนที่แสดงความกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา  
(Curriculum Mapping) ผลการเรียนรู้ในตารางมีความหมายดังนี้

3.1.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- (1) มีความซื่อสัตย์ สุจริต ต่อตนเองและผู้อื่น
- (2) มีวินัย มีเหตุผล มีความรับผิดชอบ ต่อตนเองและสังคม
- (3) มีความเสียสละ มีน้ำใจ มีจิตสาธารณะ และรู้จักสามัคคี
- (4) มีความสุภาพ อ่อนน้อม กตัญญูรู้คุณ ชยัน ประหยัดและอดทน
- (5) มีจิตสำนึกในการอนุรักษ์ และใช้ประโยชน์จาก ทรัพยากรธรรมชาติ ตลอดจน

เห็นคุณค่าของศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่นและสากล

- (6) เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น รวมทั้งเคารพในคุณค่าและศักดิ์ศรี  
ของความเป็นมนุษย์ เคารพระเบียบ ข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม

2. ด้านความรู้

- (1) รู้วิธีการเรียนรู้ และสามารถเรียนรู้ด้วยตนเองได้ ในองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้อง
- (2) มีความรู้ในหลักการ ทฤษฎี ของเนื้อหาสาระ ในองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้อง
- (3) สามารถนำเสนอข้อมูล การวิเคราะห์ จำแนกข้อเท็จจริงจากองค์ความรู้ได้

3. ด้านทักษะทางปัญญา

- (1) สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัญหา จุดอ่อน จุดแข็ง ของสถานการณ์ต่างๆ และ  
ประยุกต์ความรู้บูรณาการองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องได้
- (2) มีความเข้าใจในแนวคิด ประมวลความคิด จากองค์ความรู้ผ่านกระบวนการ  
ต่างๆ อย่างเป็นระบบ สามารถใช้แก้ปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์ และมีวิจารณญาณ
- (3) มีความคิดสร้างสรรค์ผลงานและองค์ความรู้ใหม่เพื่อพัฒนาผู้เรียนทางด้านสังคม  
และประเทศชาติ

4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- (1) มีความสามารถในการวางแผนตนเองและพัฒนาตนเองได้อย่างเหมาะสม
- (2) มีความสามารถในการสร้างความสัมพันธ์ที่ดีระหว่างบุคคลและการทำงานเป็นกลุ่ม
- (3) สามารถแสดงบทบาทของตนเองทั้งภาวะผู้นำ ผู้ตาม ในสถานการณ์ต่างๆ ได้

### 5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

(1) มีทักษะในการใช้ความรู้ทางสถิติ เครื่องมือสารสนเทศ เพื่อเก็บรวบรวมการนำเสนอ การวิเคราะห์ข้อมูล การแปลความหมายข้อมูล และสามารถนำเสนอข้อมูลได้อย่างเหมาะสม

(2) สามารถใช้ทักษะทางภาษาในการสื่อสารให้เหมาะสมกับสถานการณ์และวัฒนธรรม

(3) มีวิจรรย์ญาณในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูลอย่างเป็นระบบการรวบรวมและนำเสนอได้อย่างมีประสิทธิภาพ

#### 3.1.2 หมวดวิชาเฉพาะ

##### 1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม

(1) มีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ

(2) มีวินัย ละเอียด และความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม

(3) แสดงออกอย่างสม่ำเสมอถึงความซื่อสัตย์สุจริตต่อตนเองและผู้อื่น

(4) มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตาม สามารถทำงานเป็นทีมและสามารถแก้ไขข้อขัดแย้งและลำดับความสำคัญ

(5) เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่าง ๆ ขององค์กรและสังคม

##### 2. ด้านความรู้

(1) มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการและทฤษฎีที่สำคัญในเนื้อหาสาขาวิชาที่ศึกษา

(2) มีความรู้และความเข้าใจในวัฒนธรรมทางเทคโนโลยีด้านอาหารและโภชนาการที่เกี่ยวข้องประยุกต์ความรู้ ทักษะ และการใช้เครื่องมือที่เหมาะสมกับการแก้ไขปัญหา

(3) มีความรู้ในกระบวนการและเทคนิคการวิจัย เพื่อแก้ไขปัญหาและต่อยอดองค์ความรู้ในงานอาชีพ

(4) สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการและวิวัฒนาการด้านอาหารและโภชนาการรวมทั้งการนำไปประยุกต์

(5) รู้ เข้าใจและสนใจพัฒนาความรู้ ความชำนาญทางด้านอาหารอย่างต่อเนื่อง

(6) มีความรู้ในแนวโน้มของสาขาวิชาอาหารและโภชนาการเพื่อให้สังเกตเห็นการเปลี่ยนแปลง และเข้าใจผลกระทบของเทคโนโลยีใหม่ๆ

(7) สามารถบูรณาการความรู้ในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการกับความรู้ในศาสตร์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

3. ด้านทักษะทางปัญญา

(1) สามารถสืบค้น หาข้อเท็จจริง ตีความ และประเมินสถานการณ์จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลายทางด้านอาหารและโภชนาการ และใช้ข้อมูลในการแก้ไขปัญหอย่างสร้างสรรค์

(2) สามารถรวบรวม ศึกษา วิเคราะห์ และสรุปประเด็นปัญหาและความต้องการของผู้บริโภคหรือผู้ใช้บริการเพื่อการพัฒนาอาชีพ

(3) สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ภาคทฤษฎี ภาคปฏิบัติ ไปสู่การฝึกประสบการณ์ภาคสนาม และการปฏิบัติงานจริงตามสถานการณ์ได้อย่างเหมาะสม

4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

(1) มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายทั้งรายบุคคลและรายกลุ่ม

(2) สามารถปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ

(3) วางตัวและแสดงความคิดเห็นได้เหมาะสมกับบทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบ

(4) มีความรับผิดชอบการพัฒนาการเรียนรู้ทั้งของตนเองและทางวิชาชีพอย่างต่อเนื่องคุณสมบัติต่างๆ นี้สามารถวัดระหว่างการทำกิจกรรมร่วมกัน

5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

(1) สามารถใช้เทคนิคพื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติในการวิเคราะห์และนำเสนอข้อมูล

(2) สามารถใช้ภาษาไทยอย่างถูกต้องและภาษาอังกฤษในระดับใช้งานได้และเหมาะสม

(3) สามารถใช้สารสนเทศและเทคโนโลยีอย่างเหมาะสม

(4) สามารถติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นวัตกรรมและสถานการณ์โลกโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

6. ด้านทักษะปฏิบัติ

- (1) ใช้เทคนิคพื้นฐานในการเตรียมประกอบอาหาร ได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม
- (2) มีทักษะในการจัดตกแต่งสถานที่ พร้อมทั้งจัดบริการ ได้เหมาะสมกับโอกาส
- (3) มีทักษะปฏิบัติตามที่ได้รับการฝึกฝนจากเนื้อหาสาระสำคัญของรายวิชา

ต่างๆ

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรมจริยธรรม						2. ความรู้						3. ทักษะทางปัญญา			4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล			5. ด้านทักษะวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสาร		
	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	2.1	2.2	2.3	3.1	3.2	3.3	4.1	4.2	4.3	5.1	5.2	5.3			
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป																					
บังคับเรียน 18 หน่วยกิต																					
1500103 ภาษาอังกฤษเพื่อทักษะการเรียนรู้	●	●	●	●	○	○	●	●	●	○	●	●	○	●	○	○	●	●	●		
1500106 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	●	●	●	○	○	○	●	○	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○		
1500107 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร	●	●	●	●	○	○	●	○	○	○	○	○	●	●	○	○	●	○	○		
2500105 ท้องถิ่นของเรา	●	●	○	○	●	●	●	○	●	●	○	○	●	●	○	○	●	●	●		
2500107 การพัฒนาทักษะชีวิต	●	●	●	○	○	○	●	●	○	○	○	○	●	●	○	○	●	○	○		
4000115 เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการศึกษา ค้นคว้า	●	●	●	○	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	○	●	●	●	●		

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรมจริยธรรม						2. ความรู้			3. ทักษะทางปัญญา			4. ด้านทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่าง บุคคล			5. ด้านทักษะ วิเคราะห์เชิง ตัวเลขการสื่อสาร			
	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	2.1	2.2	2.3	3.1	3.2	3.3	4.1	4.2	4.3	5.1	5.2	5.3	
เลือกเรียน 12 หน่วยกิต																			
1500109 ภาษาอังกฤษเฉพาะกิจ	●	●			○	○	●	●	●	●	○	○	●	○	○	○	○	○	○
1500110 ภาษาอังกฤษเพื่อวิชาการ	●	●	○	○		●	●	●	●	○	●	○	●	○	○	○	○	○	○
2000102 สุนทรียภาพของชีวิต	●	●	●	○	●		●	●	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○
2500106 สังคมไทยกับโลกาภิวัตน์	●	●	●	○	●		●	●	○	○	●	○	●	○	○	○	○	○	○
2500108 กฎหมายในชีวิตประจำวัน	○	●	○	○	○	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
2500109 มนุษย์กับสิ่งแวดล้อม	○	●	○	○	○	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
3500101 เศรษฐศาสตร์เพื่อการดำเนินชีวิต อย่างมี ความสำเร็จ			●	●	○	○	●	●	●	●	●		●	●	●	○			○
4000105 วิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต	●	●	●	●	○	●	●	○	○	●	●		●	●					○
4000109 วิทยาศาสตร์การออกกำลังกายเพื่อ สุขภาพ	●	●	●	●		●	○	○	○	●	●		●	●	●	○	○	○	○



แผนที่แสดงการกระจายความรู้จากหลักสูตรสาขาวิชา (Curriculum mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรมจริยธรรม						2. ความรู้			3. ทักษะทางปัญญา			4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล			5. ด้านทักษะ วิเคราะห์เชิง ตัวเลขการสื่อสาร		
	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	2.1	2.2	2.3	3.1	3.2	3.3	4.1	4.2	4.3	5.1	5.2	5.3
4000114 คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	●	●	●	○			●	●	●	●	●	●	●	○		●		
5500101 เทคโนโลยีตามแนวพระราชดำริเพื่อ พัฒนาคุณภาพชีวิต	○	●	●	○	○	●	●	●	●	○	○	○	●	○	●	●		○
5000110 พิษพรรณเพื่อชีวิต	●	●	●	○	○	●	●	○	○	●	○	●	○	●	●		○	○

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum mapping) หมวดวิชาเฉพาะด้าน

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม						2. ความรู้							3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ					6. ทักษะปฏิบัติ				
	1	2	3	4	5		1	2	3	4	5	6	7		1	2	3	1	2	3	4	1	2	3	4	5	1	2	3	
4021103 เคมีเบื้องต้น	●	●	○	●	○		●	●	●	○	○	○	○		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○
4021104 ปฏิบัติการเคมีเบื้องต้น	●	●	●	●	○		○	○	○	○	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
4031109 ชีววิทยาเบื้องต้น	●	●	○	●	○		●	●	●	○	○	○	○		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○
4031110 ปฏิบัติการชีววิทยาเบื้องต้น	●	●	●	●	○		○	○	○	○	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
4034609 จุดชีววิทยาทางอาหาร	●	●	●	●	○		●	●	●	○	○	○	○		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○
4113106 สถิติเพื่อการวิจัย	●	●	○	●	○		●	●	●	○	○	○	○		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○
4511101 โภชนศาสตร์เบื้องต้น	●	○	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
4511201 วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	●	○	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○



รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม					2. ความรู้							3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ					6. ทักษะปฏิบัติ		
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3		
4512204 อาหารนานาชาติ	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
4512301 การบริการอาหารและเครื่องดื่ม	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
4512401 การออกแบบและตกแต่งอาหาร	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
4513101 หลักการกำหนดอาหารและโภชนาบำบัด	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
4513102 โภชนศาสตร์ครอบครัว	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
4513103 โภชนศาสตร์สำหรับเด็ก	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
4513104 โภชนศาสตร์วิทยา	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
4513201 อาหารเพื่อสุขภาพ	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
4513202 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพอาหาร	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม					2. ความรู้							3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ				6. ทักษะปฏิบัติ				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3			
4513302 การจัดการครัวเรือน	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
4513303 การควบคุมด้านอาหารและเครื่องดื่ม	●	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
4513304 การดำเนินงานด้านอาหารและบริการ	●	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
4513401 การแกะสลักผักผลไม้ในงานบริการอาหาร	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
4513801 การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการ	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
4513802 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางอาหารและโภชนาการ	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
4573901 การสัมมนาทางอาหารและโภชนาการ	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
4514801 สหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการ	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม					2. ความรู้							3. ทักษะทาง ปัญญา			4. ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ				5. ทักษะการ วิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการ ใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ					6. ทักษะ ปฏิบัติ					
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3	4	5	1	2	3			
4514802 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพทาง อาหารและโภชนาการ	●	●	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
4514901 การวิจัยเบื้องต้นทางอาหารและ โภชนาการ	○	○	●	○	●	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

## หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา

### 1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน (เกรด)

การวัดและการประเมินผลการศึกษา เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์ว่าด้วย การศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ.2548 (ภาคผนวก ข)

### 2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

#### 2.1 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษายังไม่สำเร็จการศึกษา

ให้กำหนดระบบการทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของนักศึกษาเป็นส่วนหนึ่งของระบบ การประกันคุณภาพภายในของสถาบันอุดมศึกษาที่จะต้องทำความเข้าใจตรงกันทั้งสถาบัน และ นำไปดำเนินการจนบรรลุผลสัมฤทธิ์ ซึ่งผู้ประเมินภายนอกจะต้องสามารถตรวจสอบได้

การทวนสอบในระดับรายวิชาควรให้นักศึกษาประเมินการเรียนการสอนในระดับรายวิชา มีคณะกรรมการพิจารณาความเหมาะสมของข้อสอบให้เป็นไปตามแผนการสอน มีการประเมิน ข้อสอบโดยผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก

การทวนสอบในระดับหลักสูตรสามารถทำได้โดยมีระบบประกันคุณภาพภายใน สถาบันอุดมศึกษาคำเนินการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้และรายงานผล

#### 2.2 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้หลังจากนักศึกษาสำเร็จการศึกษา

การกำหนดกลวิธีการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา ควรเน้นการทำวิจัย สัมฤทธิ์ผลของการประกอบอาชีพของบัณฑิต ที่ทำอย่างต่อเนื่องและนำผลวิจัยที่ได้ย้อนกลับมา ปรับปรุงกระบวนการเรียนการสอน และหลักสูตรแบบครบวงจร รวมทั้งการประเมินคุณภาพ ของหลักสูตรและหน่วยงาน โดยองค์กรระดับสากล โดยการวิจัยอาจจะทำดำเนินการดังตัวอย่าง ต่อไปนี้

2.2.1 ภาวะการได้งานทำของบัณฑิต ประเมินจากบัณฑิตแต่ละรุ่นที่จบการศึกษา ใน ด้านของระยะเวลาในการหางานทำ ความเห็นต่อความรู้ ความสามารถ ความมั่นใจของบัณฑิตใน การประกอบการทำงานอาชีพ

2.2.2 การตรวจสอบจากผู้ประกอบการ โดยการขอเข้าสัมภาษณ์หรือการส่ง แบบสอบถาม เพื่อประเมินความพึงพอใจในบัณฑิตที่จบการศึกษาและเข้าทำงานในสถาน ประกอบการนั้นๆ ในคาบระยะเวลาต่างๆ เช่น ปีที่ 1 ปีที่ 5 เป็นต้น

2.2.3 การประเมินตำแหน่ง และหรือความก้าวหน้าในสายงานของบัณฑิต

2.2.4 การประเมินจากสถานศึกษาอื่น โดยการส่งแบบสอบถาม หรือ สอบถามเมื่อมี โอกาสในระดับความพึงพอใจในด้านความรู้ ความพร้อม และสมบัติด้านอื่น ๆ ของบัณฑิตจะจบ การศึกษาและเข้าศึกษาเพื่อปริญญาที่สูงขึ้นในสถานศึกษานั้น ๆ

2.2.5 การประเมินจากนักศึกษเก่า ที่ไปประกอบอาชีพ ในแง่ของความพร้อมและ ความรู้จากสาขาวิชาที่เรียน รวมทั้งสาขาอื่น ๆ ที่กำหนดในหลักสูตร ที่เกี่ยวเนื่องกับการประกอบ อาชีพของบัณฑิต รวมทั้งเปิดโอกาสให้เสนอข้อคิดเห็นในการปรับหลักสูตรให้ดียิ่งขึ้นด้วย

2.2.6 ความเห็นจากผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก ที่มาประเมินหลักสูตร หรือ เป็นอาจารย์พิเศษ ต่อความพร้อมของนักศึกษาในการเรียน และสมบัติอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการเรียนรู้อ และการ พัฒนาองค์ความรู้ของนักศึกษา

2.2.7 ผลงานของนักศึกษาที่วัดเป็นรูปธรรมได้ซึ่ง อาทิ (ก) จำนวน โปรแกรมสำเร็จรูปที่ พัฒนาเองและวางขาย, (ข) จำนวนสิทธิบัตร, (ค) จำนวนรางวัลทางสังคมและวิชาชีพ, (ง) จำนวน กิจกรรมการกุศลเพื่อสังคมและประเทศชาติ, (จ) จำนวนกิจกรรมอาสาสมัคร ในองค์กรที่ทำ ประโยชน์ต่อสังคม

### 3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

3.1 นักศึกษาที่มีสิทธิ์ได้รับปริญญา ต้องมีคุณสมบัติครบถ้วน ดังต่อไปนี้

3.1.1 เรียนครบหน่วยกิต และรายวิชาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดไว้ในหลักสูตร

3.1.2 มีแต้มระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 2.00

3.1.3 ใช้เวลาการศึกษาไม่เกิน 2 เท่าของระยะเวลาการศึกษาที่กำหนดไว้ในหลักสูตร

3.1.4 ไม่มีพันธะด้านหนี้สินใดๆ กับมหาวิทยาลัย

3.2 นักศึกษาที่มีสิทธิ์แสดงความจำนงขอสำเร็จการศึกษา ต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนดังนี้

3.2.1 เป็นนักศึกษาภาคการศึกษาสุดท้ายที่ลงทะเบียนเรียนครบตามหลักสูตร

3.2.2 ผ่านกิจกรรมภาคบังคับ ตามเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

3.2.3 ให้นักศึกษาที่มีคุณสมบัติครบถ้วนตามที่ระบุไว้ในข้อ 3.2.1 และ 3.2.2 ขึ้น

คำร้องแสดงความจำนงขอสำเร็จการศึกษาต่อส่วนทะเบียนและประเมินผล ภายในระยะเวลาที่ มหาวิทยาลัย กำหนด มิฉะนั้นอาจไม่ได้รับการพิจารณาเสนอชื่อต่อสภามหาวิทยาลัยเพื่ออนุมัติให้ ปริญญา ในภาคการศึกษานั้น



## หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร

### 1. การบริหารหลักสูตร

มีคณาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ดำเนินการบริหารหลักสูตร ดังนี้

1.1 ในการบริหารหลักสูตร จะมีคณะกรรมการประจำหลักสูตร อันประกอบด้วยรองคณบดีฝ่ายวิชาการ ประธานหลักสูตร หรือหัวหน้าภาค และอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรรับผิดชอบ โดยมีคณบดีเป็นผู้กำกับดูแลและคอยให้คำแนะนำ ตลอดจนกำหนดนโยบายปฏิบัติให้แก่ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

1.2 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร จะวางแผนการจัดการเรียนการสอนร่วมกับผู้บริหารของคณะและอาจารย์ผู้สอน ติดตามและรวบรวมข้อมูล สำหรับใช้ในการปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตร โดยกระทำทุกปีอย่างต่อเนื่อง

เป้าหมาย	การดำเนินการ	การประเมินผล
1. พัฒนาหลักสูตรให้ทันสมัย โดยอาจารย์และนักศึกษาสามารถก้าวทันหรือเป็นผู้นำในการสร้างองค์ความรู้ใหม่ๆ ทางด้านอาหารและโภชนาการ	1. จัดให้หลักสูตรสอดคล้องกับมาตรฐานวิชาชีพ ด้านเทคโนโลยีในระดับสากลหรือระดับชาติ (หากมีการกำหนด)	1. หลักสูตรที่สามารถอ้างอิงกับมาตรฐานที่กำหนดโดยหน่วยงานวิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ มีความทันสมัยและมีการปรับปรุงสม่ำเสมอ
2. กระตุ้นให้นักศึกษาคิดความใฝ่รู้ มีแนวทางการเรียนที่สร้างทั้งความรู้ความสามารถในวิชาการวิชาชีพที่ทันสมัย	2. ปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยโดยมีการพิจารณาปรับปรุงหลักสูตรทุกๆ 3ปี	2. จำนวนวิชาเรียนที่มีภาคปฏิบัติ และวิชาเรียนที่มีแนวทางให้นักศึกษาได้ศึกษาค้นคว้าความรู้ใหม่ได้ด้วยตนเอง
3. ตรวจสอบและปรับปรุงหลักสูตรให้มีคุณภาพมาตรฐาน	3. จัดแนวทางการเรียนในวิชาเรียนให้มทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ และมีแนวทางการเรียนหรือกิจกรรมประจำวิชาให้นักศึกษาได้ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง	3. จำนวนและรายชื่ออาจารย์ประจำประวัติอาจารย์ด้านคุณวุฒิ ประสบการณ์ และการพัฒนาเข้ารับการอบรมของอาจารย์
4. มีการประเมินมาตรฐานของหลักสูตรอย่างสม่ำเสมอ	4. จัดให้มีผู้สนับสนุนการเรียนรู้และหรือผู้ช่วยสอน เพื่อกระตุ้นให้นักศึกษาคิดความใฝ่รู้	4. จำนวนบุคลากรผู้สนับสนุนการเรียนรู้ และบันทึกกิจกรรมในการสนับสนุน
	5. กำหนดค่าให้อาจารย์ที่สอนมีคุณวุฒิไม่ต่ำกว่าปริญญาโทหรือเป็นผู้มีประสบการณ์หลายปี มีจำนวนคณาจารย์ประจำไม่น้อยกว่าเกณฑ์มาตรฐาน	
	6. สนับสนุนให้อาจารย์ผู้สอนเป็นผู้นำในทางวิชาการและหรือเป็นผู้เชี่ยวชาญทางวิชาชีพ ด้านอาหารและโภชนาการหรือในด้านที่เกี่ยวข้อง	

เป้าหมาย	การดำเนินการ	การประเมินผล
	<p>7. ส่งเสริมอาจารย์ประจำหลักสูตร ให้ไปดูงานในหลักสูตรหรือวิชาการที่เกี่ยวข้องทั้งในและต่างประเทศ</p> <p>8. มีการประเมินหลักสูตร โดยคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิภายในทุกปี และภายนอกอย่างน้อยทุก 4 ปี</p> <p>9. จัดทำฐานข้อมูลทางด้านนักศึกษา อาจารย์ อุปกรณ์ เครื่องมือวิจัย งบประมาณ ความร่วมมือกับต่างประเทศ ผลงานทางวิชาการทุกภาคการศึกษาเพื่อเป็นข้อมูลในการประเมินของคณะกรรมการ</p> <p>10. ประเมินความพึงพอใจของหลักสูตรและการเรียนการสอน โดยบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา</p>	<p>การเรียนรู้</p> <p>5. ผลการประเมินการเรียนการสอนอาจารย์ผู้สอน และการสนับสนุนการเรียนรู้ของผู้สนับสนุนการเรียนรู้โดยนักศึกษา</p> <p>6. ประเมินผลโดยคณะกรรมการ ที่ประกอบด้วยอาจารย์ภายในคณะฯ ทุก 2 ปี</p> <p>7. ประเมินผลโดยคณะกรรมการ ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก ทุกๆ 4 ปี</p> <p>8. ประเมินผลโดยบัณฑิตผู้สำเร็จการศึกษาทุกๆ 2 ปี</p>

## 2. การบริหารทรัพยากรการเรียนการสอน

### 2.1 การบริหารงบประมาณ

มีการประมาณการรายจ่ายค่านักศึกษาหนึ่งคนต่อปี และมีการคำนวณรายรับจากงบประมาณแผ่นดิน และรายได้จากค่าลงทะเบียนเรียนของนักศึกษา ให้เพียงพอต่อการดำเนินการ

### 2.2 ทรัพยากรการเรียนการสอนที่มีอยู่เดิม

คณะมีความพร้อมด้านหนังสือ ตำรา และการสืบค้นผ่านฐานข้อมูลโดยมีสำนักวิทยบริการที่มีหนังสือด้านการบริหารจัดการและด้านอื่นๆ รวมถึงฐานข้อมูลที่จะให้สืบค้น ส่วนระดับคณะมีหนังสือ ตำราเฉพาะทาง นอกจากนี้คณะมีอุปกรณ์ที่ใช้สนับสนุนการจัดการเรียนการสอนอย่างพอเพียง

#### 2.2.1 อาคารสถานที่

ที่	รายการ	จำนวน	หน่วยนับ
1	ห้องเรียนธรรมดา	2	ห้อง
2	ห้องปฏิบัติการอาหาร	1	ห้อง
3	ห้องปฏิบัติการเบเกอรี่	2	ห้อง
4	ห้องปฏิบัติการจัดเลี้ยง	1	ห้อง
5	ห้องสมุดเฉพาะด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	1	ห้อง

## 2.2.2 อุปกรณ์การสอน

ที่	รายการ	จำนวน	หน่วยนับ
1	เครื่องนวดแป้งแบบสองแกน	1	เครื่อง
2	เครื่องผสมอาหารขนาดใหญ่	1	เครื่อง
3	เครื่องผสมอาหารขนาดกลาง	1	เครื่อง
4	เครื่องปั่นอาหารแห้งและน้ำ	3	เครื่อง
5	เครื่องบดอาหาร	1	เครื่อง
6	เครื่องปั่นแยกกาก	2	เครื่อง
7	ชั้นชั่ง 2 ชั้น	1	ตัว
8	ชั้นเก็บถาด	2	ตัว
9	โต๊ะสแตนเลส ใหญ่	3	ตัว
10	โต๊ะสแตนเลส เล็ก	2	ตัว
11	โต๊ะขาเหล็ก	9	ตัว
12	โต๊ะขาเคียว	10	ตัว
13	โต๊ะไม้สัก	10	ตัว
14	เก้าอี้หวาย	50	ตัว
15	เคาเตอร์ไม้เก็บอุปกรณ์	9	ตัว
16	ตู้แช่นมเพื่อจำหน่าย	1	เครื่อง
17	ตู้เย็น 2 ประตู	1	เครื่อง
18	ตู้เย็น 3 ประตู	1	เครื่อง
19	เคาอบขนมแบบใช้แก๊ส	4	เตา
20	เคาอบระบอบลมร้อนแบบใช้แก๊ส	1	เตา
21	เคาอบระบอบลมร้อนแบบใช้ไฟฟ้า	1	เตา
22	เคาไมโครเวฟ	3	เตา
23	เคาน์เตอร์ประกอบอาหาร	10	เตา
24	อ่างล้างขนาดใหญ่	3	เครื่อง
25	อ่างล้างขนาดเล็ก	7	เครื่อง
26	ตู้ไม้กระถางบานเลื่อน	1	ตู้
27	เครื่องบรรจุสุญญากาศ	1	เครื่อง
28	กระดึ้นร้อนไฟฟ้า	4	ตัว
29	ตุลเลอร์ไฟฟ้า	2	ตัว
30	ตุลเลอร์	2	ตัว

ที่	รายการ	จำนวน	หน่วยนับ
31	หม้อหุงข้าวไฟฟ้าขนาด 5 ลิตร	1	เครื่อง
32	หม้อหุงข้าวไฟฟ้าขนาด 2.8 ลิตร	2	เครื่อง

### 2.3 การจัดหาทรัพยากรการเรียนการสอนเพิ่มเติม

ประสานงานกับสำนักหอสมุดกลาง ในการจัดซื้อหนังสือ และตำราที่เกี่ยวข้อง เพื่อบริการให้อาจารย์และนักศึกษาได้ค้นคว้าและใช้ประกอบการเรียนการสอน ในการประสานการจัดซื้อหนังสือนั้น อาจารย์ผู้สอนแต่ละรายวิชาจะมีส่วนร่วมในการเสนอแนะรายชื่อหนังสือ ตลอดจนสื่ออื่นๆ ที่จำเป็น นอกจากนี้อาจารย์พิเศษที่เชิญมาสอนบางรายวิชาและบางหัวข้อ ก็มีส่วนในการเสนอแนะรายชื่อหนังสือ สำหรับให้หอสมุดกลางจัดซื้อหนังสือด้วย

ในส่วนของคณะจะมีห้องสมุดย่อย เพื่อบริการหนังสือ ตำรา หรือวารสารเฉพาะทาง และคณะจะต้องจัดสื่อการสอนอื่นเพื่อใช้ประกอบการสอนของอาจารย์ เช่น เครื่องมัลติมีเดีย โปรเจกเตอร์ คอมพิวเตอร์ เครื่องถ่ายทอคุณภาพ 3 มิติ เครื่องฉายสไลด์ เป็นต้น หน่วยงานเอกชน เช่น ร้านอาหาร โรงแรม ร้านขายของฝาก ธุรกิจ โต้ะเงินที่เป็นเครือข่ายภาคี เป็นแหล่งเรียนรู้และศึกษาคูงานร่วมกัน

### 2.4 การประเมินความเพียงพอของทรัพยากร

การประเมินความเพียงพอของทรัพยากร คณะฯ มีเจ้าหน้าที่ประจำห้องสมุดของคณะ ซึ่งจะประสานงานการจัดซื้อจัดหาหนังสือเพื่อเข้าสำนักวิทยบริการและทำหน้าที่ประเมินความพอเพียงของหนังสือ ตำรา นอกจากนี้มีเจ้าหน้าที่ ค้าน โสตทัศนอุปกรณ์ ซึ่งจะอำนวยความสะดวกในการใช้สื่อของอาจารย์แล้วยังต้องประเมินความพอเพียงและความต้องการใช้สื่อของอาจารย์ด้วย โดยมีรายละเอียดดังตารางต่อไปนี้

เป้าหมาย	การดำเนินการ	การประเมินผล
จัดให้มีห้องเรียน ห้องปฏิบัติการทางอาหาร อุปกรณ์การทดลอง ทรัพยากร สื่อและช่องทางการเรียนรู้ ที่เทียบพร้อม เพื่อสนับสนุนทั้งการศึกษาในห้องเรียน นอกห้องเรียน และเพื่อการเรียนรู้ได้ด้วยตนเอง อย่างเพียงพอ มีประสิทธิภาพ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. จัดให้มีห้องเรียนมัลติมีเดีย ที่มีความพร้อมใช้งานอย่างมีประสิทธิภาพ ทั้งในการสอน การบันทึกเพื่อเตรียมจัดสร้างสื่อสำหรับการทบทวนการเรียนรู้ระดับคณะ</li> <li>2. จัดเตรียมห้องปฏิบัติการทางอาหารที่มีเครื่องมือทันสมัยและเป็นเครื่องมือวิชาชีพในระดับสากล เพื่อให้นักศึกษาสามารถฝึกปฏิบัติ สร้างความพร้อมในการปฏิบัติงานในวิชาชีพ</li> <li>3. จัดให้มีเครื่องช่างและห้องปฏิบัติการทดลองเปิด ที่มีทั้งเครื่องคอมพิวเตอร์และพื้นที่ที่นักศึกษาสามารถศึกษาทดลองหาความรู้เพิ่มเติมได้ด้วยตนเอง ด้วยจำนวนและประสิทธิภาพที่เหมาะสม เพียงพอ ในระดับคณะ</li> <li>4. จัดให้มีห้องสมุดให้บริการทั้งหนังสือตำรา และสื่อดิจิทัลเพื่อการเรียนรู้ ทั้งห้องสมุดทางกายภาพและทางระบบเสมือนในระดับคณะ</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. รวบรวมจัดทำสถิติจำนวนเครื่องมืออุปกรณ์ต่อหัวนักศึกษา ชั่วโมงการใช้งานห้องปฏิบัติการต่อหัวนักศึกษา</li> <li>2. จำนวนนักศึกษาลงเรียนในวิชาเรียนที่มีการฝึกปฏิบัติด้วยอุปกรณ์ต่าง ๆ</li> <li>3. สถิติของจำนวนหนังสือตำรา และสื่อดิจิทัล ที่มีให้บริการ และสถิติการใช้งานหนังสือตำรา สื่อดิจิทัล</li> <li>4. ผลสำรวจความพึงพอใจของนักศึกษาต่อการให้บริการทรัพยากรเพื่อการเรียนรู้และการปฏิบัติการ</li> </ol>

### 3. การบริหารคณาจารย์

#### 3.1 การรับอาจารย์ใหม่

มีการคัดเลือกอาจารย์ใหม่ตามระเบียบและหลักเกณฑ์ของมหาวิทยาลัยโดยอาจารย์ใหม่จะต้องมีวุฒิการศึกษาระดับปริญญาโทขึ้นไปในสาขาเกษตรศาสตร์ อาหารและโภชนาการ หรือสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง

#### 3.2 การมีส่วนร่วมของคณาจารย์ในการวางแผน ติดตาม และการทบทวนหลักสูตร

คณาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และผู้สอน จะต้องประชุมร่วมกันในการวางแผนจัดการเรียนการสอน ประเมินผลและให้ความเห็นชอบการประเมินผลทุกรายวิชา เก็บรวบรวมข้อมูลเพื่อเตรียมไว้สำหรับการปรับปรุงหลักสูตร ตลอดจนปรึกษาหารือแนวทางที่จะทำให้อบรมเป้าหมายตามหลักสูตร และได้บันทึกเป็นไปตามคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์

### 3.3 การแต่งตั้งคณาจารย์พิเศษ

สำหรับอาจารย์พิเศษถือว่ามีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นผู้ถ่ายทอดประสบการณ์ตรงจากการปฏิบัติมาให้แก่นักศึกษา ดังนั้นคณะกรรมการนโยบายว่าถึงหนึ่งของรายวิชาบังคับจะต้องมีการเชิญอาจารย์พิเศษหรือวิทยากร มาบรรยายอย่างน้อยวิชาละ 3 ชั่วโมงและอาจารย์พิเศษนั้น ไม่ว่าจะสอนทั้งรายวิชาหรือบางชั่วโมง ต้องเป็นผู้มีประสบการณ์ตรงหรือมีวุฒิการศึกษาอย่างต่ำปริญญาโท

### 4. การบริหารบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน

#### 4.1 การกำหนดคุณสมบัติเฉพาะตำแหน่ง

บุคลากรสายสนับสนุนควรมีวุฒิปริญญาตรีที่เกี่ยวข้องกับการงานที่รับผิดชอบ และมีความรู้ด้านการอาหารและบริการ

#### 4.2 การเพิ่มทักษะความรู้เพื่อการปฏิบัติงาน

บุคลากรต้องเข้าใจโครงสร้างและธรรมชาติของหลักสูตร และจะต้องสามารถบริการให้อาจารย์สามารถใช้สื่อการสอนได้อย่างสะดวก ซึ่งจำเป็นต้องให้มีการฝึกอบรมเฉพาะทาง เช่น การเตรียมห้องปฏิบัติการอาหาร ในวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ

### 5. การสนับสนุนและการให้คำแนะนำนักศึกษา

#### 5.1 การให้คำปรึกษาด้านวิชาการ และอื่น ๆ แก่นักศึกษา

5.1.1 ควรเชิญผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารและบริการที่มีประสบการณ์ตรงในรายวิชาต่างๆ มาเป็นอาจารย์พิเศษ เพื่อถ่ายทอดประสบการณ์ให้แก่ นักศึกษา

5.1.2 ควรมีผู้ช่วยสอนประจำห้องปฏิบัติการที่มีความรู้เกี่ยวกับอุปกรณ์ทางการอาหารและบริการและควรส่งผู้ช่วยสอนประจำห้องปฏิบัติการ ไปอบรมเทคโนโลยีใหม่ในสาขาที่เกี่ยวข้องอย่างน้อยปีละครั้ง

5.1.3 คณะมีการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการ ให้แก่นักศึกษาทุกคน โดยนักศึกษาที่มีปัญหาในการเรียนสามารถปรึกษากับอาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการได้ โดยอาจารย์ของคณะทุกคนจะต้องทำหน้าที่อาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการ ให้แก่นักศึกษา และทุกคนต้องกำหนดชั่วโมงว่าง (Office Hours) เพื่อให้ให้นักศึกษาเข้าปรึกษาได้ นอกจากนี้ ต้องมีที่ปรึกษากิจการเพื่อให้คำแนะนำในการจัดทำกิจกรรมแก่นักศึกษา

#### 5.2 การอุทธรณ์ของนักศึกษา

กรณีนักศึกษามีความสงสัยเกี่ยวกับผลการประเมินในรายวิชาใดในหลักสูตรสามารถที่จะยื่นคำร้องขออุทธรณ์ในการสอบ และคะแนนเก็บระหว่างเรียน ตลอดจนคะแนนและวิธีการประเมินของอาจารย์ในแต่ละรายวิชาได้ ทั้งนี้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ของมหาวิทยาลัย

## 6. ความต้องการของตลาดแรงงาน สังคม และ/หรือความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต

มีการจัดการสำรวจความต้องการแรงงานเพื่อผลิตบัณฑิตให้สอดคล้องกับความต้องการของท้องถิ่นศึกษาติดตามความพึงพอใจของบัณฑิตและผู้ใช้บัณฑิต เพื่อนำข้อมูลมาใช้ประกอบการปรับปรุงหลักสูตรและวางแผนการรับนักศึกษา ตลอดจนกิจกรรมให้นักศึกษาในหลักสูตรได้มีส่วนร่วมในการพัฒนาสังคม รวมถึงการศึกษาข้อมูลวิจัยอันเนื่องมาจากการประมาณความต้องการของตลาดแรงงานเพื่อนำมาใช้ในการวางแผนการรับนักศึกษา

## 7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)

ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีการศึกษา				
	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
1. อาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตามและทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร	✓	✓	✓	✓	✓
2. มีรายละเอียดของหลักสูตรตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติหรือมาตรฐานคุณวุฒิสถาษา/สาขาวิชา(ถ้ามี)	✓	✓	✓	✓	✓
3. มีรายละเอียดของรายวิชาและรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม(ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา	✓	✓	✓	✓	✓
4. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชาและรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม(ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา	✓	✓	✓	✓	✓
5. จัดทำรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตรตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	✓	✓	✓	✓	✓
6. มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดภายใน มคอ.3 และ มคอ.4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	✓	✓	✓	✓	✓
7. มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอนหรือการประเมินผลการเรียนรู้จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 เมื่อปีที่ผ่านมามี	-	✓	✓	✓	✓

ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีการศึกษา				
	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
8. อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคนได้รับการปฐมนิเทศหรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน	✓	✓	✓	✓	✓
9. อาจารย์ประจำทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการและ/หรือวิชาชีพอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง	✓	✓	✓	✓	✓
10. จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน (ถ้ามี) ได้รับการพัฒนาวิชาการและ/หรือวิชาชีพไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ต่อปี	✓	✓	✓	✓	✓
11. ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากจำนวนเต็ม 5.0	-	-	-	✓	✓
12. ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0	-	-	-	-	✓
รวมตัวบ่งชี้บังคับที่ต้องดำเนินการ (ข้อ 1 - 5) ในแต่ละปี	3	6	6	11	11
รวมตัวบ่งชี้ในแต่ละปี	12	12	12	12	12



## หมวดที่ 8 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

### 1. การประเมินประสิทธิผลของการสอน

#### 1.1 การประเมินกลยุทธ์การสอน

กระบวนการที่จะใช้ในการประเมินและปรับปรุงยุทธศาสตร์ที่วางแผนไว้เพื่อพัฒนาการเรียนการสอนนั้น พิจารณาจากตัวผู้เรียนโดยอาจารย์ผู้สอนจะต้องประเมินผู้เรียนในทุกๆ หัวข้อว่ามีความเข้าใจหรือไม่ โดยอาจประเมินจากการทดสอบย่อย การสังเกตพฤติกรรมของนักศึกษา การอภิปรายโต้ตอบจากนักศึกษา การตอบคำถามของนักศึกษาในชั้นเรียน ซึ่งเมื่อรวบรวมข้อมูลจากที่กล่าวข้างต้นแล้ว ก็ควรจะสามารประเมินเบื้องต้นได้ว่า ผู้เรียนมีความเข้าใจหรือไม่ หากวิธีการที่ใช้ไม่สามารถทำให้ผู้เรียนเข้าใจได้ ก็จะต้องมีการปรับเปลี่ยนวิธีสอน

การทดสอบกลางภาคเรียนและปลายภาคเรียน จะสามารถชี้ได้ว่าผู้เรียนมีความเข้าใจหรือไม่ในเนื้อหาที่ได้สอนไป หากพบว่ามีปัญหา ก็จะต้องมีการดำเนินการวิจัยเพื่อพัฒนาการเรียนการสอนในโอกาสต่อไป

#### 1.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้กลยุทธ์การสอน

ให้นักศึกษาได้มีการประเมินผลการสอนของอาจารย์ในทุกด้าน ทั้งด้านทักษะกลยุทธ์การสอน การตรงต่อเวลา การชี้แจงเป้าหมาย วัตถุประสงค์รายวิชา ชี้แจงเกณฑ์การประเมินผลรายวิชา และการใช้สื่อการสอนในทุกรายวิชา

### 2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

การประเมินหลักสูตรในภาพรวมนั้นจะกระทำ เมื่อนักศึกษาเรียนอยู่ชั้นปีที่ 4 และอาจต้องออกปฏิบัติงาน ในรายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือ สหกิจศึกษา เป็นเวลา 4 เดือนซึ่งจะเป็นช่วงเวลาที่อาจารย์จะไปนิเทศนักศึกษา ตลอดจนติดตามประเมินความรู้ของนักศึกษาว่า สามารถปฏิบัติงานได้หรือไม่ มีความรับผิดชอบ และยังอ่อนด้อยในด้านใด ซึ่งจะมีการรวบรวมข้อมูลทั้งหมดเพื่อการปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตร ตลอดจนปรับปรุงกระบวนการจัดการเรียนการสอนทั้งในภาพรวมและในแต่ละรายวิชา อีกทั้งประเมินจากการรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตร

3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

การประเมินคุณภาพการศึกษาประจำปี ตามดัชนีตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ระบุในหมวดที่ 7 ข้อ 7 โดยคณะกรรมการประเมินที่ได้รับการแต่งตั้งจากมหาวิทยาลัย โดยมีเกณฑ์การประเมิน ทั้งนี้ มหาวิทยาลัยได้กำหนดให้ทุกหลักสูตรมีการพัฒนาหลักสูตรให้ทันสมัย แสดงการปรับปรุงดัชนีด้านมาตรฐานและคุณภาพ การศึกษา เป็นระยะๆ อย่างน้อยทุกๆ 3 ปี และมีการประเมินเพื่อพัฒนาหลักสูตรอย่างต่อเนื่องทุก 5 ปี

4. การทบทวนผลการประเมินและการวางแผนปรับปรุง

จากการรวบรวมข้อมูล จะทำให้ทราบปัญหาของการบริหารหลักสูตรทั้งในภาพรวม และในแต่ละรายวิชา กรณีที่พบปัญหาของรายวิชาที่สามารถที่จะดำเนินการปรับปรุงรายวิชานั้นๆ ได้ทันทีซึ่งก็จะเป็นการปรับปรุงย่อย ในการปรับปรุงย่อยนั้นควรทำได้ตลอดเวลาที่พบปัญหา สำหรับการปรับปรุงหลักสูตรทั้งฉบับนั้น จะกระทำทุก 5 ปี ทั้งนี้เพื่อให้หลักสูตรมีความทันสมัยและสอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตร



กำลังมหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี

ที่ ๑๗๖๓/๒๕๕๓

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรการอาหารและธุรกิจการบริการ

ตามที่สำนักงานอุดมศึกษาแห่งชาติ ได้กำหนดให้มหาวิทยาลัยปรับปรุงหลักสูตรให้เป็นไปตาม กรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ.๒๕๕๒ ประกอบกับหลักสูตรการอาหารและธุรกิจการ บริการ ได้เปิดสอนตั้งแต่ภาคเรียนที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๔๘ จนถึงปัจจุบันปีการศึกษา๒๕๕๒ มีบัณฑิตจบ การศึกษาเป็นรุ่นแรก และได้กำหนดการประเมินความคืบหน้าของมาตรฐานและคุณภาพการศึกษา เพื่อปรับปรุง หลักสูตรครั้งแรกในปี ๒๕๕๔ เพื่อให้การพัฒนาคุณภาพการศึกษาของหลักสูตรการอาหารและธุรกิจการบริการ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี ได้ดำเนินการไปแล้วความเรียบร้อย บังเกิดผลดี มี คุณภาพและประสิทธิภาพยิ่งขึ้น มหาวิทยาลัยจึงแต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรการอาหารและธุรกิจการ บริการ ดังต่อไปนี้

- |                                    |             |                     |
|------------------------------------|-------------|---------------------|
| ๑. อาจารย์รสสุคนธ์                 | วงษ์คอกไม้  | ประธานกรรมการ       |
| ๒. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ธิดาธนรักษ์   |             | กรรมการ             |
| ๓. อาจารย์จิตติพร                  | เกียรติคุณ  | กรรมการ             |
| ๔. อาจารย์ ดร.เบญจวรรณ             | สุจริต      | กรรมการ             |
| ๕. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อิราวัฒน์ | ขมระกา      | กรรมการ             |
| ๖. อาจารย์วารุณี                   | จอมกิตติชัย | กรรมการ             |
| ๗. อาจารย์วีรศักดิ์                | จอมกิตติชัย | กรรมการ             |
| ๘. นางพงษ์                         | อินจันทร์   | กรรมการ             |
| ๙. อาจารย์กานต์ศิลา                | ไชยภา       | กรรมการและเลขานุการ |

ทั้งนี้ให้คณะกรรมการที่ได้รับการแต่งตั้งตามคำสั่งนี้ มีหน้าที่ประสานและดำเนินการปรับปรุง หลักสูตรการอาหารและธุรกิจการบริการ และปฏิบัติหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายอย่างตั้งใจ พุ่งเป้า เพื่อให้งานการ ปรับปรุงหลักสูตรการอาหารและธุรกิจการบริการ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ดำเนินไปอย่างเรียบร้อย มีคุณภาพ ประสิทธิภาพ และบังเกิดผลดีแก่มหาวิทยาลัย

ตั้ง ณ วันที่ ๘ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๓

รศ.ดร.สุวิมล งาม  
  
คณบดีคณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์สิทธิชัย หาญสมบัติ)  
อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี

ภาคผนวก ข

คำสั่งแต่งตั้งผู้ทรงคุณวุฒิในการวิพากษ์หลักสูตร



คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์

ที่ ๑๕๒๖/๒๕๕๓

เรื่อง แต่งตั้งผู้ทรงคุณวุฒิในการวิพากษ์หลักสูตรการอาหารและธุรกิจการบริการ

ตามที่สำนักงานอุดมศึกษาแห่งชาติ ได้กำหนดให้มหาวิทยาลัยปรับปรุงหลักสูตรให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๕๒ ประกอบกับหลักสูตรการอาหารและธุรกิจการบริการ ได้เปิดสอนตั้งแต่ภาคเรียนที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๔๘ จนถึงปัจจุบันปีการศึกษา ๒๕๕๒ มีบัณฑิตจบการศึกษามาเป็นรุ่นแรก และได้กำหนดการประเมินความคืบหน้าของมาตรฐานและคุณภาพการศึกษาเพื่อปรับปรุงหลักสูตรครั้งแรกในปี ๒๕๕๔ เพื่อให้การพัฒนาคุณภาพการศึกษาระดับหลักสูตรการอาหารและธุรกิจการบริการ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์ ได้ดำเนินการไปแล้วด้วยความเรียบร้อย ยังเกิดผลดี มีคุณภาพและประสิทธิภาพยิ่งขึ้น มหาวิทยาลัยจึงแต่งตั้งผู้ทรงคุณวุฒิในการวิพากษ์หลักสูตรการอาหารและธุรกิจการบริการ ดังต่อไปนี้

ผู้ทรงคุณวุฒิในการวิพากษ์หลักสูตรการอาหารและธุรกิจการบริการ

- |                                 |                |                            |
|---------------------------------|----------------|----------------------------|
| ๑. ศาสตราจารย์ ดร. มณีรัตน์     | จันทนะพะดิน    | มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต  |
| ๒. รองศาสตราจารย์ ดร. ทศนีย์    | ลิ้มสุวรรณ     | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์     |
| ๓. รองศาสตราจารย์ ดร. บุญจาวรรณ | วิงวอน         | มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี |
| ๔. ผู้ช่วยศาสตราจารย์เอกพศ      | ก่อนน้อมพันธุ์ | มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต  |

โดยให้ผู้ทรงคุณวุฒิที่มีชื่อในคำสั่งนี้ เป็นผู้ทำหน้าที่แนะนำชี้แนะทางเพื่อใ้วางแผนการปรับปรุงหลักสูตรการอาหารและธุรกิจการบริการ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี มีคุณภาพ ประสิทธิภาพ และบังเกิดผลดีแก่มหาวิทยาลัย

สั่ง ณ วันที่ ๑๕ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๓

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์กฤดา ชุ่มจันทร์จิรา)

รองอธิการบดี รักษาการแทน

อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์

ภาคผนวก ก

รายงานสรุปผลการวิพากษ์หลักสูตรของผู้ทรงคุณวุฒิ



ความคิดเห็นของผู้ทรงคุณวุฒิที่มีต่อหลักสูตรสาขาวิชาการอาหารและบริการ

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์

เมื่อ วันที่ 26 สิงหาคม 2553

#### ภาพรวม

เป็นหลักสูตรที่น่าสนใจ หากพิจารณาตามคำอธิบายที่ระบุในข้อ 3 วิชาเอก หลักสูตรจะมุ่งเน้นการเรียนรู้ด้านการประกอบอาหารและธุรกิจบริการ ซึ่งหมายถึง ธุรกิจบริการอาหารใช้หรือไม่ แต่หากดูวิชาเรียนมีเกี่ยวกับโภชนาการ-โภชนบำบัด ด้วย ทำให้การเขียนส่วนนี้ไม่ครอบคลุม ควรขยายความ เช่น “มีการเรียนรู้โภชนาการและโภชนบำบัด เพื่อนำความรู้มาใช้ในการจัดและเลือกอาหารที่ส่งเสริมสุขภาพและเหมาะสมกับโรค” และหากเป็นไปได้น่าจะเติมคำว่า “โภชนาการ” ลงในชื่อหลักสูตรด้วยหรือไม่ และหากต้องการเกี่ยวกับวิชาชีพนักกำหนดอาหาร ให้เลือกใช้ระหว่างคำว่า “โภชนาการ” “โภชนบำบัด”

เนื้อหารายวิชาในการประกอบอาหารอาชีพนักกำหนดอาหาร ไม่ชัดเจน ควรตรวจสอบเนื้อหาวิชาที่สมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทยกำหนดอาหารในโรงพยาบาลเรียนรู้ก่อนสมัครเข้าทำงาน หลักสูตรบางแห่งได้ปรับชื่อหลักสูตรให้สื่อด้าน โภชนบำบัด ด้วย เช่น อาจใช้สาขาวิชาการอาหาร โภชนบำบัด และธุรกิจบริการ ( Food, Dietetic, and Service Business) ทั้งนี้แล้วแต่คุณพินิจของสถาบัน ในเบื้องต้นนี้ทางสมาคมนักกำหนดอาหาร ได้ยึดหยุ่นที่จะพิจารณาหลักสูตรครอบคลุมทั้งด้านอาหาร โภชนาการ คหกรรมศาสตร์ โภชนบำบัด โดยพิจารณาจากเนื้อหาวิชาที่เรียน เนื่องจากเห็นว่าหลักสูตรระยะแรกของสถาบันการศึกษาดังๆยังไม่ได้กำหนดชื่อโภชนบำบัดชัดเจน

รายวิชาที่ใกล้เคียงกัน ควรจัดทำขอบเขตเนื้อหาให้ชัดเจนเพื่อไม่ให้เกิดความซ้ำซ้อนของเนื้อหาการสอน ดังนี้

กลุ่มที่ 1 รายวิชาเกี่ยวกับการจัดการธุรกิจบริการอาหาร ได้แก่ รายวิชาการจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม ธุรกิจการประกอบอาหารไทย การจัดการธุรกิจอาหารในต่างประเทศ การดำเนินงานธุรกิจอาหารและบริการ การจัดบริการอาหารในสถาบัน ควรจัดขอบเขตเนื้อหาให้ชัดเจนที่จะครอบคลุมเนื้อหาด้าน ระบบการบริการอาหาร การจัดการธุรกิจ เทคนิคและวิธีการบริการ รายวิชาค่อนข้างซ้ำซ้อน และย่อยมากเกินไป รายวิชาการจัดบริการอาหารและเครื่องดื่มน่าจะเน้นเรื่องเครื่องดื่ม ส่วนวิชาเกี่ยวกับการบริการอาหารน่าจะเหลือเพียง 3 รายวิชา ส่วนรายวิชาการจัดการ

ธุรกิจอาหารในต่างประเทศหากมีความพร้อมและศักยภาพเพียงพอจะคงไว้ก็ได้ แต่ควรจะต้องเน้นในต่างประเทศจริงๆ จากคำอธิบายรายวิชายังไม่ชัดเจนเพียงพอ ให้ดูข้อสังเกตเพิ่มเติม

กลุ่มที่ 2 รายวิชาศิลปะการจัดดอกไม้ ไม้ดอกไม้ และแกะสลัก รายวิชาดอกไม้ ไม้ดอกไม้ในงานบริการ และรายวิชาการแกะสลักผัก ผลไม้ในงานบริการอาหาร มีข้อสังเกตความซ้ำซ้อน หากจะปรับ เป็นรายวิชาศิลปะการจัดดอกไม้และงานไม้ดอกไม้ รายวิชาการแกะสลักผัก ผลไม้ในงานบริการ หรืออาจใช้ศิลปะการแกะสลักผักผลไม้ ส่วนวิชาที่ 3 น่าจะเป็นรายวิชาตกแต่งอาหาร หรือการออกแบบและตกแต่งอาหาร โดยการบูรณาการความรู้จากงานจัดดอกไม้ ไม้ดอกไม้ และแกะสลัก รวมทั้งงานการจัดโต๊ะอาหาร อุปกรณ์เครื่องใช้ต่างๆมาทำอาหารคาวหวาน ในลักษณะที่พบในนิตยสารอาหารในปัจจุบัน จะน่าสนใจและเป็นประโยชน์มากยิ่งขึ้น

รายละเอียด

หน้า 1 ข้อ 2

- ชื่อปริญญาและสาขาวิชา พิมพ์คำว่า Service และตรวจสอบการใช้คำ Business Service

หน้า 2 ข้อ 8 อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังการสำเร็จการศึกษา

- ยังไม่ชัดเจน มีการใช้คำหลายคำ ได้แก่ คำว่า ธุรกิจบริการ โรงแรม ธุรกิจการผลิตอาหาร ห้างสรรพสินค้า ร้านอาหาร ไม่แน่ใจว่าต้องการสื่อเรื่องใด วิชาชีพหลักๆคือ ด้านธุรกิจบริการและธุรกิจผลิตอาหารใช่หรือไม่ หากใช้ควรจำแนกย่อยว่าธุรกิจบริการครอบคลุมธุรกิจประเภทใดบ้าง เช่น โรงแรม ร้านอาหาร ร้านจำหน่ายสินค้าอาหาร ห้างสรรพสินค้าที่เกี่ยวข้องอาหาร และธุรกิจผลิตอาหารครอบคลุมใดบ้าง เช่น โรงงานหรือสถานประกอบการผลิตอาหารในชุมชน

- ตำแหน่งวิชาชีพใช้คำหลายคำ ได้แก่ เจ้าหน้าที่ประกอบอาหาร เจ้าหน้าที่แผนกผลิตอาหาร เจ้าหน้าที่ควบคุมการผลิตอาหาร เจ้าหน้าที่ประกอบอาหาร หมายถึง พ่อครัวแม่ครัวใช่หรือไม่ เจ้าหน้าที่แผนกผลิตอาหารหมายถึงใคร เจ้าหน้าที่ควบคุมการผลิตอาหารหมายถึงหัวหน้าพ่อครัวแม่ครัวหรือผู้จัดการการใช้คำที่ไม่เหมือนกันและใกล้เคียงกัน ทำให้ไม่ชัดเจน

- ผู้สำเร็จการศึกษานำใช้คำว่าตำแหน่งนักโภชนาการ มากกว่าคำ “โภชนาการ”

หน้า 6 ข้อ 1.2 วัตถุประสงค์หลักสูตร เห็นว่า

- ข้อ 1.2.2 น่าเป็นข้อ 1.2.1 เพราะเป็นกรเรียนรู้โดยตรงจากหลักสูตร และ 1.2.1 เดิม

เป็น 1.2.4 แต่ทั้งนี้หากเป็นนโยบายของมหาวิทยาลัยที่ต้องการเน้นคุณธรรมจริยธรรม ก็หมายความว่า ทุกหลักสูตรของมหาวิทยาลัยจะต้องเขียนแบบเดียวกันกับข้อ 1.2

หน้า 14 ข้อ 2

- วิชาเฉพาะด้าน วิชา บุคลิกภาพสำหรับงานธุรกิจอาหารและบริการ คำว่า “ธุรกิจอาหารและบริการ” แตกต่างจากชื่อของหลักสูตร ตรวจสอบว่า เป็นความตั้งใจใช่หรือไม่ และ บุคลิกภาพสำหรับการเป็นทำวิชาชีพอื่นไม่จำเป็นหรือจำเป็นเฉพาะในงานธุรกิจ มีความเห็นว่าจะใช้ให้สอดคล้องกับชื่อหลักสูตร เพื่อให้มีความหมายครอบคลุมถึงผู้เรียนทุกคนในหลักสูตร

หน้า 15

- วิชาการสื่อสารตลาดเพื่อธุรกิจอาหารและบริการ ในทำนองเดียวกับวิชาข้างต้น ใช้คำไม่สอดคล้องกับชื่อหลักสูตร
- วิชาการดำเนินงานธุรกิจอาหารและบริการ ทำนองเดียวกัน

หน้า 16

- วิชาหลักการกำหนดอาหารและโภชนาบำบัด ควรจะมีชั่วโมงฝึกปฏิบัติหรือไม่ ชื่อภาษาอังกฤษน่าจะใช้ Principle of Therapeutic Nutrition เพราะมีความหมายครอบคลุมทั้งการกำหนดอาหารและ โภชนาบำบัด หรือ บางแห่งอาจไม่ใช่คำว่า “การกำหนดอาหาร” เพราะถือเป็นส่วนหนึ่งของ โภชนาบำบัด แล้วแต่ดุลพินิจเพราะหากใส่ อาจทำให้ชัดเจนขึ้นในส่วนของผู้เรียนในภูมิภาค

- ชื่อภาษาไทยและภาษาอังกฤษไม่ตรงกัน โภชนาการพฤติกรรมผู้บริโภค มีคำว่า “และ” ระหว่างกลางหรือไม่ ภาษาอังกฤษ ใช้คำว่าพฤติกรรมผู้บริโภค ( Consumer behavior )
- วิชา ดอกไม้ ใบตอง ในงานบริการอาหาร มีความเห็นว่าน่าจะปรับเปลี่ยนเป็นวิชาเกี่ยวกับ การออกแบบและตกแต่งอาหาร ในลักษณะทำนอง food design โดยการบูรณาการความรู้ในด้านอาหาร การจัดดอกไม้ งานใบตอง การแกะสลัก การใช้ภาชนะอุปกรณ์อื่นๆ ถ้วยชาม ผ้าปูโต๊ะ หรือการตกแต่ง โต๊ะอาหารเข้ามาเกี่ยวข้อง เนื่องจากมีวิชาพื้นฐานของวิชาศิลปะการจัดดอกไม้ ใบตอง และแกะสลัก และวิชาการแกะสลักสำหรับงานบริการอาหารอยู่แล้ว หากใช้ตามชื่อเดิม จะทำให้รายวิชามีความใกล้เคียงกันหรือซ้ำซ้อนกันมากเกินไป

หน้า 17

- ชื่อภาษาอังกฤษวิชา การถนอมอาหาร ควรใช้ Food Preservation มากกว่า Food

Preservative

- วิชา “ธุรกิจการประกอบอาหารไทย” น่าจะใช้คำว่า “การจัดการธุรกิจประกอบอาหารไทย” หรือไม่ เพราะคำอธิบายวิชานอกเกี่ยวกับกระบวนการจัดการ

- วิชา “การจัดการธุรกิจอาหารในต่างประเทศ ” ดูจากคำอธิบายรายวิชาหมายถึง ธุรกิจอาหารนานาชาติด้วย ไม่ใช่เฉพาะธุรกิจอาหารไทย ควรเป็นวิชาที่มีการดูงานหรือฝึกงานในต่างประเทศหรืออาจารย์ผู้สอนมีประสบการณ์ ในการบริหารร้านอาหารนานาชาติในต่างประเทศ แต่หากดูจากคำอธิบายรายวิชาเห็นว่ามี ความซับซ้อนกับวิชาธุรกิจการประกอบอาหารไทย

- ชื่อ ภาษาอังกฤษ รายวิชา อาหารเพื่อสุขภาพ ใช้คำว่า Healthy Cuisine จะสื่อดีกว่า

หน้า 18

- มีรายวิชาที่ให้ข้อสังเกตมาแล้วตามระบุข้างต้น

หน้า 69

- คำอธิบายรายวิชา ตามรูปแบบการเขียนรายวิชา มักไม่นิยมใส่คำว่า “ได้แก่” หรือ “เช่น ” ในรายวิชาที่ระบุมีหลายวิชาทั้งในวิชาพื้นฐานและวิชาของสาขาวิชา ยังมีการใช้ ขอให้ตรวจสอบ

หน้า 70

ตรวจสอบการใช้คำว่า “ศึกษา” ในวิชาภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร

หน้า 71

ตรวจสอบการใช้คำว่า “ศึกษา” ในวิชาพฤติกรรมมนุษย์กับการพัฒนาคน วิถีไทย วิถีโลก

หน้า 72

ตรวจสอบการใช้คำว่า “ศึกษา” และการใช้คำว่า “ได้แก่” และ “เช่น” ในวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อชีวิต คำอธิบายรายวิชาควรให้กระชับ

หน้า 73

- ตรวจสอบการใช้คำว่า “ศึกษา” ในวิชาวิทยาศาสตร์การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ

- เหมี่ทั่วไปกับ Food Chemistry ชื่อภาษาไทยและภาษาอังกฤษไม่ตรงกัน และยังไม่ คำอธิบายรายวิชา น่าจะใช้ชื่อภาษาอังกฤษผิด ไปใช้เหมือนกับวิชาเคมีอาหาร ในหน้า 74

หน้า 74

• ตรวจสอบการใช้คำว่า “ศึกษา” การจัดการธุรกิจอาหารในต่างประเทศและได้ข้อสังเกตเกี่ยวกับการสอนวิชานี้ข้างต้น ในคำอธิบายรายวิชายังไม่ชี้ให้เห็นความแตกต่างไปจากวิชาการจัดการธุรกิจอาหารไทยนอกเหนือจากคำว่า “ในต่างประเทศ” ที่ใส่ค่อท้ายของคำอธิบายรายวิชา ทำให้รายวิชามีความซ้ำซ้อนกับวิชา การจัดการธุรกิจอาหารไทย และโดยหลักการของการจัดการธุรกิจอาหารเป็นหลักการของการจัดการธุรกิจอาหารทุกประเภท ยังไม่ชี้ให้เห็นความจำเป็นของรายวิชานี้ นอกจากนี้ยังมีกิจกรรมพาผู้เรียน ไปเรียนรู้ในต่างประเทศ

หน้า 75

• วิชา โภชนศาสตร์เบื้องต้น ตรวจสอบคำ “เมตาบอลิซึม” กับศัพท์บัญญัติว่าจะเป็นเมแทบอลิสม หรือไม่ “การใช้พลังงานให้ร่างกาย” ควรเป็น “การใช้พลังงานในร่างกาย” และ “ผลของการขาดหรือได้รับเกิน ไป” ควรเติมคำว่า “สารอาหารลงไปด้วย ตรวจสอบคำว่า “โภชนปฏิบัติ” หมายถึงอะไร จะหมายถึง “โภชนบัญญัติ” หรือ ไม่ หรือเป็นการบัญญัติศัพท์ใหม่

• วิชา ศิลปะการจัดดอกไม้ ใบตอง และแกะสลัก คำอธิบายควรเริ่มจากจากงานดอกไม้ ใบตอง แกะสลักตามชื่อรายวิชาก่อนที่จะไปเรื่องของการจัดโต๊ะอาหาร เช่น ความสำคัญ การเลือก การเตรียม วิธีการจัดดอกไม้ การประดิษฐ์ดอกไม้ งานใบตอง การแกะสลักผักผลไม้ และการจัดโต๊ะอาหารในงานจัดเลี้ยงแบบต่างๆและมีข้อสังเกตว่าการจัดโต๊ะอาหารควรอยู่ในวิชานี้หรืออีกวิชาหนึ่งที่กล่าวถึงการใช้สำหรับการบริการอาหาร

หน้า 76 รายวิชาอาหารเพื่อสุขภาพ ชื่อภาษาอังกฤษไม่ตรงกับด้านหน้า คำว่า Dietetics ไม่จำเป็นเนื่องจากมีความหมายถึงอาหารเฉพาะโรค ซึ่งในคำอธิบายรายวิชาไม่ได้กล่าวถึง มีเพียงอาหารด้านมะเร็ง เพียงอย่างเดียวยังไม่ครอบคลุม

หน้า 78 รายวิชาการดำเนินงานธุรกิจอาหารและบริการ ชื่อภาษาอังกฤษไม่ตรงกับคำภาษาอังกฤษที่ใช้ในชื่อหลักสูตร คำอธิบาย “การบริการจัดการงั้นและบุคลากร ” รายวิชา โภชนศาสตร์ครอบครัว คำว่า “ การจัดการอาหารแลกเปลี่ยน ” ไม่น่าจำเป็น รายวิชาโภชนศาสตร์ชุมชน ควรมีชั่วโมงฝึกปฏิบัติสำหรับลงชุมชน

หน้า 79 รายวิชาโภชนาการพฤติกรรมกรรมการบริโภค

ชื่อภาษาไทยไม่ตรงกับชื่อภาษาอังกฤษ น่ามีคำว่า “ และ ” ในชื่อภาษาไทย คือ โภชนาการ และพฤติกรรมผู้บริโภคหากจะให้ตรงกับชื่อภาษาอังกฤษ

หากคู่มืออธิบายรายวิชาแล้วน่าจะเป็นชื่อ “สภาวะโภชนาการและพฤติกรรมผู้บริโภค”  
เพราะเนื้อหาเกี่ยวกับสภาวะ โภชนาการ ไม่ใช่โภชนาการ

รายวิชา ขนมปัง พาย เพสตรี ควรสอบคำภาษาอังกฤษ คำว่า “pastries ” ว่าหมายถึง  
pastries หรือไม่

รายวิชาธุรกิจประกอบอาหารไทย น่าจะเป็น การจัดการธุรกิจประกอบอาหารไทยหรือไม่  
เพราะคำอธิบายเกี่ยวกับการจัดการธุรกิจบริการอาหารหรือหากจะใช้ธุรกิจประกอบอาหารไทย  
วิชาอื่นที่เกี่ยวข้องก็น่าใช้ให้เป็นแนวเดียวกัน

หน้า 82 รายวิชาการถนอมอาหาร ควรใช้คำภาษาอังกฤษว่า Food Preservation และคำ “การ  
บูดเสีย” น่าจะใช้คำว่า “การเสื่อมเสีย”

รายวิชาหลักการกำหนดอาหารและ โภชนบำบัด ควรตัดคำว่า dietary จากชื่อ  
ภาษาอังกฤษ เพราะคำว่า therapeutic nutrition ครอบคลุมอยู่แล้วคู่ข้อสังเกตด้านหน้าด้วย

หน้า 84 รายวิชาการเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพการอาหารและธุรกิจบริการคำอธิบายรายวิชา  
น่าจะเป็น “ กิจกรรมการเตรียมความพร้อม...” ตัดคำว่า “การจัดให้มี ” ออก

ภาคผนวก ง

รายงานการวิจัยที่เกี่ยวกับคุณลักษณะบัณฑิตหลักสูตรสาขาวิชาการอาหารและบริการ  
ที่ผู้ประกอบการต้องการ

การวิจัยและพัฒนารูปแบบกระบวนการจัดการเรียนการสอนให้นักศึกษามีความสามารถ  
 ผู้ธุรกิจอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดอุตรดิตถ์

ปัจจุบันมหาวิทยาลัยต่าง ๆ ได้เปิดสอนนักศึกษาในหลักสูตรสาขาวิชาที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารและบริการ เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความสามารถเข้าสู่ตลาดแรงงาน เช่นเดียวกับมหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์ ได้เปิดสอนหลักสูตรการศึกษาที่ผลิตบัณฑิตในสาขาที่เกี่ยวข้องกับอาหาร 2 หลักสูตร คือ หลักสูตรสาขาวิชาการอาหารและธุรกิจบริการ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี และหลักสูตรสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ ซึ่งพบว่าบัณฑิตมากกว่า 80 เปอร์เซ็นต์ ได้งานทำในต่างจังหวัดตามจังหวัดใหญ่ๆ ที่มีชื่อเสียงทางการท่องเที่ยว และมีนิคมอุตสาหกรรม และมีบัณฑิตจำนวนหนึ่งที่จบไปแล้วได้ทำงานที่ไม่ตรงสาขา โดยเฉพาะบัณฑิตที่จบจากสาขาวิชาการอาหารและธุรกิจบริการ เพราะสถานประกอบการมักต้องการแรงงานที่มีประสบการณ์และมีความรู้ความสามารถค่อนข้างสูง ประกอบกับมีนักศึกษาที่กำลังเรียนอยู่บางส่วนต้องการทำงานใกล้บ้าน ไม่อยากไปทำงานต่างจังหวัด ทำให้ทางหลักสูตรมีความต้องการที่จะพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอนที่สามารถผลิตบัณฑิตเข้าไปทำงานในสถานประกอบการทางด้านอาหาร ในจังหวัดอุตรดิตถ์ และสามารถเป็นผู้ประกอบการด้านอาหารเอง

จากการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องกับอาหารของจังหวัดอุตรดิตถ์ พบว่าปัญหาของบัณฑิตที่เข้าไปทำงานในสถานประกอบการอาหาร คือขาดความอดทน และไม่มีทักษะในการประกอบอาหาร ส่วนหนึ่งเป็นเพราะไม่ได้จบทางด้านอาหารมาโดยตรง นอกจากนี้ผู้ประกอบการต้องการบัณฑิตที่มีลักษณะพิเศษคือ ต้องมีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ สามารถคิดแปลงอาหารให้แปลกใหม่ตามความต้องการของลูกค้าได้ และพร้อมที่จะเรียนรู้สิ่งใหม่ ๆ ได้ตลอดเวลา ซึ่งเป็นคุณลักษณะบัณฑิตที่ได้จากการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการ

แต่จากข้อมูลที่ได้จากอาจารย์ผู้สอนในหลักสูตรสาขาวิชาการอาหารและธุรกิจบริการ หลักสูตรสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เกี่ยวกับประเด็นปัญหาการเรียนการสอนนักศึกษาในปัจจุบัน พบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่มักจะรอรับสิ่งที่อาจารย์สอนให้อย่างเดียว ขาดการคิดริเริ่มสร้างสรรค์และการคิดอย่างเป็นระบบ ขอบสูตรสำเร็จ คิดต่อไม่เป็น หรือกล่าวได้ว่า นักศึกษามักจะ “เลียนรู้” ไม่ใช่ “เรียนรู้” นอกจากนี้สำหรับการเรียนแต่ละครั้งนักศึกษามักส่วนใหญ่ไม่ได้เตรียมความพร้อมมาจากที่บ้าน ทำให้เรียนไม่รู้เรื่อง เพราะตามอาจารย์ผู้สอนไม่ทัน ส่งผลให้เกิดความเบื่อหน่าย ไม่ตั้งใจเรียน นักศึกษามักจะถนัดตอบคำถามมากกว่าตั้งคำถาม ทั้งนี้สาเหตุน่าจะมาจาก ลักษณะของผู้เรียน และบุคลิกลักษณะ ความสามารถของอาจารย์ผู้สอน รวมทั้ง



รูปแบบการจัดการเรียนการสอนนักศึกษา ซึ่งมีส่วนสำคัญต่อการสร้างบรรยากาศการเรียนการสอนอย่างยิ่ง และจะเห็นได้ว่าถ้าไม่แก้ปัญหาดังกล่าวอาจจะทำให้ไม่สามารถผลิตบัณฑิตให้ตรงกับความต้องการของผู้ประกอบทางด้านอาหารได้

ดังนั้นผู้วิจัยจึงได้วิจัยและพัฒนา รูปแบบกระบวนการจัดการเรียนการสอนให้นักศึกษามีความสามารถสู่ธุรกิจอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดอุดรดิตต์ ผ่านหลักสูตรระยะสั้น เพื่อศึกษารูปแบบการจัดการกระบวนการเรียนการสอนให้นักศึกษามีความสามารถ (supply side) ตามความต้องการของธุรกิจอาหารแปรรูป (demand side) ของจังหวัดอุดรดิตต์ โดยใช้หลักการจัดการเรียนการสอนโดยยึดผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง (Student-Centered Instruction) ตาม พรบ .การศึกษา 2542 โดยให้มีลักษณะการจัดกิจกรรมการเรียนการสอน ที่กระตุ้นให้นักศึกษามีวิธีการคิดเชิงระบบ มุ่งเน้นการพัฒนากระบวนการคิดอย่างเป็นระบบ โดยอาจารย์ผู้สอนจะเปลี่ยนบทบาทจากอาจารย์ผู้สอน (Lecturer) เป็นผู้กระตุ้นให้คิด (Facilitator) หรือเป็นผู้เอื้ออำนวยให้เกิดบรรยากาศการเรียนรู้ และเป็นผู้ใช้เทคนิคกระบวนการต่าง ๆ ที่เอื้อให้ผู้เรียนทุกคนคิดและแสดงออกโดยอิสระ อาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดอุดรดิตต์

ข้อมูลจากการจัดเวทีผู้ประกอบการอาหาร เมื่อวันที่ 4 เมษายน 2553 และจากการสัมภาษณ์ผู้ที่เกี่ยวข้องทางด้านอาหาร พบว่า อาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดอุดรดิตต์ มีลักษณะดังนี้คือ มีการผูกโยงอาหารกับสิ่งที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดอุดรดิตต์ เช่น ทุเรียน ลองกอง ลางสาด สับปะรดห้วยมุ่น หรือการผูกโยงอาหารกับสิ่งที่มีอยู่ในจังหวัดอุดรดิตต์ เช่น ภูมิประเทศ ภูมิปัญญาท้องถิ่น วัฒนธรรม เป็นต้น และที่สำคัญต้องสามารถบอกเรื่องราวความเป็นมาของอาหาร ให้มีความโดดเด่น สร้างความแตกต่างจากอาหารทั่วไปด้วย จากการสืบค้นข้อมูลพบว่าสินค้าประเภทอาหารที่มีจำหน่ายตามร้านค้าในจังหวัด ที่เป็นของดีของจังหวัดอุดรดิตต์ สามารถจำหน่ายเป็นของฝากสำหรับนักท่องเที่ยว ได้แก่ ลางสาด ลองกองทุเรียนหลงลับแลทุเรียนหลินลับแล สับปะรดห้วยมุ่น ข้าวแกลบ ข้าวพันผัก หมี่พัน ไข่เมี่ยง ขนมเทียนเสวย หน่อไม้อัดบีบ ทุเรียนทอด ทุเรียนกวน กล้วยกวน กระยาสารท ลูกดาวเชื่อม เม็ดมะม่วงหิมพานต์ และปลาชีวกแก้ว นอกจากนี้สำหรับร้านอาหารในจังหวัดอุดรดิตต์ยังได้คิดแปลงอาหารโดยใช้วัตถุดิบที่มีชื่อเสียงในท้องถิ่น เช่น ผลไม้ ผักพื้นบ้าน มาสร้างจุดขายให้อาหารมีเอกลักษณ์เฉพาะของจังหวัด เช่น ที่ห้องอาหารเรือนขวัญ โรงแรมสีหราช ได้นำผลไม้ตามฤดูกาลมาประกอบอาหาร เช่น แกงเผ็ดเปิดอย่างใส่ สับปะรดห้วยมุ่น ยำลองกอง เป็นต้น ร้านอาหารม่อนลับแลเป็นตัวอย่างร้านอาหารที่สร้างจุดขายโดยเชื่อมโยงอาหารกับวัฒนธรรมท้องถิ่นของชาวลับแล (วัฒนธรรมล้านนา)

ในร้านจะมีการสาธิตการทำอาหารพื้นบ้าน เช่น ข้าวพันผัก ข้าวพัน หมี่พัน มีพิพิธภัณฑ์ การทอดผ้าชั้นดินจก มีร้านจำหน่ายของฝาก นอกจากนี้ในการทำอาหารยังมุ่งเน้นการใช้ผักพื้นบ้าน

มาเป็นส่วนประกอบในการทำอาหาร เพราะอาหารพื้นบ้านนอกจากจะให้วิตามินแล้วยังมีสรรพคุณทางยาอีกด้วย จากการสำรวจพบว่า ร้านอาหารส่วนใหญ่จะมีเมนูอาหารสุขภาพประเภทปลา โดยเฉพาะปลาที่มีในท้องถิ่น เช่น ปลาดุก ปลาช่อน ปลากระดี่ เพราะจังหวัดอุดรดิตต์มีเขื่อนสิริกิติ์และแม่น้ำน่านจึงมีปลาค่อนข้างเยอะ อย่างไรก็ตามจากการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการอาหารและผู้บริโภคเกี่ยวกับประเด็นการนำเสนออาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดอุดรดิตต์ พบว่าควรคำนึงถึงเรื่องสุขภาพ และความอร่อย เป็นหลัก จврมีเครื่องหมายหรือมาตรฐานรับรองด้านความปลอดภัยเพื่อสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค และประการสำคัญควรเชื่อมโยงอาหารเข้ากับการท่องเที่ยวของจังหวัดอุดรดิตต์

ผู้วิจัยได้ดำเนินการวิจัยเพื่อศึกษารูปแบบการจัดกระบวนการเรียนการสอนให้นักศึกษามีความสามารถ (supply side) ตามความต้องการของธุรกิจอาหารแปรรูป (demand side) ที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดอุดรดิตต์ ได้ผลการศึกษาดังมีรายละเอียดดังนี้

#### คุณลักษณะของบัณฑิตตามความต้องการของธุรกิจอาหารแปรรูป

จากการสำรวจความต้องการพนักงานเข้าทำงานของผู้ประกอบการด้านอาหารของจังหวัดอุดรดิตต์ ส่วนใหญ่ต้องการบัณฑิตที่มีลักษณะดังนี้คือ มีความขยัน อดทน ซื่อสัตย์ มีน้ำใจ มีความกระตือรือร้น มีความรับผิดชอบ ช่างสังเกต มีความละเอียด ประณีต พร้อมทั้งจะเรียนรู้สิ่งใหม่ มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ สามารถคิดแปลงอาหารให้แปลกใหม่ตามความต้องการของลูกค้า รักในอาชีพ มีใจรักงานบริการ มีน้ำใจในการให้บริการ พร้อมทั้งจะเป็นได้ทั้งผู้นำและผู้ตาม และมีทักษะในการประกอบอาหาร

#### คุณลักษณะของนักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการ

ข้อมูลความต้องการของผู้ประกอบการ (demand side) ทำให้ผู้วิจัยได้เจาะจง (focus) เลือกนักศึกษา (supply side) ที่มีความรู้พื้นฐานทางด้านการผลิตอาหาร และมีพื้นฐานทางด้านการประกอบธุรกิจ เป็นกลุ่มประชากรที่ใช้ในการวิจัย โดยเลือกนักศึกษาจากหลักสูตรสาขาวิชาการอาหารและธุรกิจบริการ และหลักสูตรสาขาวิชาธุรกิจบริการ ที่สนใจเข้าร่วมโครงการ มีจำนวนทั้งหมด 12 คน เป็นนักศึกษาจากหลักสูตรสาขาวิชาการอาหารและธุรกิจบริการ จำนวน 7 คน (นักศึกษาชั้นปีที่ 2 จำนวน 3 คน ชั้นปีที่ 3 จำนวน 2 คน และชั้นปีที่ 4 จำนวน 2 คน (และเป็นนักศึกษาจากหลักสูตรสาขาวิชาธุรกิจบริการ จำนวน 5 คน) ชั้นปีที่ 4) โดยนักศึกษาทั้ง 2 สาขาวิชา มีคุณลักษณะที่แตกต่างกัน ซึ่งส่งผลกระทบต่อกระบวนการจัดการเรียนการสอนในหลักสูตรระยะสั้นในงานวิจัยนี้คือ

นักศึกษาสาขาวิชาธุรกิจบริการ

1. มีความรู้พื้นฐานทางการบริหารจัดการเชิงธุรกิจเป็นอย่างดี
2. สามารถนำความรู้พื้นฐานเชิงการบริหารจัดการมาประยุกต์ใช้ในธุรกิจร้านอาหารได้เป็นอย่างดี
3. มีจิตสำนึกในการประกอบการงานประเภทธุรกิจบริการ
4. มีความสามารถในการสื่อสาร มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี ซึ่งเอื้อต่อการประกอบการร้านอาหาร
5. ขาดทักษะด้านการผลิตอาหาร

นักศึกษาสาขาวิชาการอาหารและธุรกิจบริการ

1. มีความรู้ในเชิงการผลิตอาหารเป็นอย่างดี
2. มีความรู้พื้นฐานด้านการบริหารจัดการเชิงธุรกิจค่อนข้างน้อย เมื่อเทียบกับนักศึกษาสาขาวิชาธุรกิจบริการ
3. มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ มีความกระตือรือร้น ความเอาใจใส่ ซึ่งเป็นพื้นฐานที่ดีในการประกอบการร้านอาหาร

สรุปผลการวิจัย

ในการคัดเลือกนักศึกษาเข้าเรียนในหลักสูตรสาขาที่จะสร้างผู้ประกอบการด้านอาหาร ควรพิจารณาบุคคลที่มีทัศนคติ (attitude) หรือมีความสนใจ มีใจรักในเรื่องอาหารและการประกอบธุรกิจทางด้านอาหาร มีความต้องการที่จะไปประกอบธุรกิจทางด้านอาหาร เป็นอันดับแรก ส่วนความรู้ (knowledge) และทักษะ (skill) นักศึกษาสามารถเรียนรู้ได้จากการเรียนทฤษฎีและการฝึกปฏิบัติ ในหลักสูตรได้ ขณะเดียวกันอาจารย์ผู้สอนต้องปรับเปลี่ยนบทบาทจากการเป็นผู้บอกความรู้ให้จบไปในแต่ละครั้งที่เข้าสอนมาเป็นผู้อำนวยความสะดวก (Facilitator) ในการเรียนรู้ให้แก่ผู้เรียน ให้ผู้เรียนมีอิสระในการคิดตามความชอบและความถนัด และมีความเชื่อว่าผู้เรียนทุกคนสามารถเรียนรู้ได้ มีวิธีการเรียนที่แตกต่างกันและใช้เวลาไม่เท่ากันที่จะพัฒนาทักษะการเรียนรู้ของตนเองให้เต็มศักยภาพ

ภาคผนวก จ

ตารางเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างหลักสูตรเดิมและหลักสูตรปรับปรุง

## ข้อแตกต่างระหว่างหลักสูตรเดิมและหลักสูตรปรับปรุง

หัวข้อ	หลักสูตรพัฒนา พ.ศ.2548	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2554
โครงสร้างหลักสูตร	<p>1.หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 30 หน่วยกิต</p> <p>1) กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต</p> <p>2) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต</p> <p>3) กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต</p> <p>4) กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต</p> <p>ให้เลือกรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไปจากกลุ่มวิชาต่างๆให้ครบ 30 หน่วยกิต ทั้งนี้ต้องมีรายวิชาภาษาอังกฤษตลอดหลักสูตรรวมแล้วไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต</p>	<p>1.หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 30 หน่วยกิต</p> <p>ให้เลือกรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไปจากกลุ่มวิชาต่างๆให้ครบ 30 หน่วยกิต ทั้งนี้ต้องมีรายวิชาภาษาอังกฤษตลอดหลักสูตรรวมแล้วไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต</p> <p>(ภาคผนวก ก)</p>
	<p>2. หมวดวิชาเฉพาะ 96 หน่วยกิต</p> <p>1) วิชาแกน 29 หน่วยกิต</p> <p>2) วิชาเฉพาะด้าน</p> <p>    บังคับ 31 หน่วยกิต</p> <p>    เลือก 21 หน่วยกิต</p> <p>3) พื้นฐานวิชาชีพ 3 หน่วยกิต</p> <p>4) วิชาชีพ 5 หน่วยกิต</p>	<p>2. หมวดวิชาเฉพาะด้าน 91 หน่วยกิต</p> <p>1) วิชาแกน 14 หน่วยกิต</p> <p>    วิชาเฉพาะด้าน</p> <p>2) บังคับ 59 หน่วยกิต</p> <p>3) เลือก 18 หน่วยกิต</p> <p>4) วิชาเสริมประสบการณ์วิชาชีพ 7 หน่วยกิต</p>
	<p>3. หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต</p>	<p>3. หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต</p>
	<p>รวมหน่วยกิตตลอดหลักสูตร 132 หน่วยกิต</p>	<p>รวมหน่วยกิตตลอดหลักสูตร 134 หน่วยกิต</p>

ภาคผนวก จ

ตารางเปรียบเทียบรายวิชาหลักสูตรเดิมและหลักสูตรปรับปรุง

## ตารางเปรียบเทียบรายวิชาหลักสูตรเดิมและหลักสูตรปรับปรุง

หลักสูตรเดิม พ.ศ.2548		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2554	
รหัสวิชา	รายวิชา	รหัสวิชา	รายวิชา
3543306	ศิลปะการขายในร้านอาหารและภัตตาคาร	-	-
3561101	องค์การและการจัดการ	-	-
3561204	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจ	-	-
3562402	การบริหารทรัพยากรมนุษย์	-	-
3571106	การจัดการธุรกิจอาหารและบริการ	-	-
3571107	การพัฒนาบุคลากรในงานบริการ	-	-
3572104	การจัดการ-การตลาด-การสื่อสารด้านธุรกิจการอาหารและบริการ	-	-
3573103	การจัดการธุรกิจอาหารในต่างประเทศ	-	-
3574102	การมาตรฐานและคุณภาพในการบริการ	-	-
3591105	เศรษฐศาสตร์ทั่วไป	-	-
4023711	เคมีอาหาร	4021103	เคมีเบื้องต้น
4023712	ปฏิบัติการเคมีอาหาร	4021104	ปฏิบัติการเคมีเบื้องต้น
4031109	ชีววิทยาเบื้องต้น	4031109	ชีววิทยาเบื้องต้น
4031110	ปฏิบัติการชีววิทยาเบื้องต้น	4031110	ปฏิบัติการชีววิทยาเบื้องต้น
4034609	จุลชีววิทยาทางอาหาร	4034609	จุลชีววิทยาทางอาหาร
4111101	หลักสถิติ	4113106	สถิติเพื่อการวิจัย
4123607	การประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์ในงานธุรกิจ	-	-
4571101	โภชนาศาสตร์สุขภาพ	4511101	โภชนาศาสตร์เบื้องต้น
4571201	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	4511201	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร

หลักสูตรเดิม พ.ศ.2548		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2554	
รหัสวิชา	รายวิชา	รหัสวิชา	รายวิชา
4571202	ธุรกิจการประกอบอาหาร	4513304	การดำเนินงานด้านอาหารและบริการ
4571401	ศิลปะการจัดดอกไม้-ใบตอง และ แกะสลัก	4511401	ศิลปะการจัดดอกไม้-ใบตอง และ แกะสลัก
4572101	โภชนาการวิทยา	4513104	โภชนาการวิทยา
4572102	อาหารเพื่อสุขภาพและโภชนบำบัด	4513101	หลักการกำหนดอาหารและโภชน บำบัด
4572201	ขนมอบเบื้องต้น	4511204	ขนมอบเบื้องต้น
4572202	เค้ก คุกกี้ และการแต่งหน้า	4513203	เค้กและการแต่งหน้า
4572203	อาหารไทย	4512201	อาหารไทย
4572301	การจัดการครัวมาตรฐาน	4513302	การจัดครัวมาตรฐาน
4572302	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม	4512301	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม
4572401	การจัดโต๊ะในธุรกิจการบริการอาหาร	-	-
4572402	ดอกไม้-ใบตองในงานบริการอาหาร	-	-
4573201	ขนมปัง พาย และเพสตรี	4513204	ขนมปัง พาย และเพสตรี
4573202	ขนมไทย	4513206	ขนมไทย
4573203	อาหารจีน	-	-
4573204	อาหารญี่ปุ่น	-	-
4573205	อาหารยุโรป	-	-
4573206	อาหารฮาลาล	4513209	อาหารฮาลาล
4573207	อาหารเวียดนาม	-	-
4573208	อาหารจานด่วน	4513207	อาหารจานด่วน
4573209	อาหารมังสวิรัตและอาหารเจ	-	-
4573210	การผลิตไอศกรีม	4513205	เครื่องดื่มและไอศกรีม
4573211	ธุรกิจการประกอบอาหารไทย	-	-
4573212	ธุรกิจการประกอบอาหารว่าง	-	-
4573213	การแปรรูปและการผลิตอาหาร	4512202	การถนอมอาหาร



หลักสูตรเดิม พ.ศ.2548		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2554	
รหัสวิชา	รายวิชา	รหัสวิชา	รายวิชา
4573214	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพอาหาร	4513202	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพอาหาร
4573215	การสุขาภิบาลและความปลอดภัยของอาหาร	4511203	การสุขาภิบาลและความปลอดภัยของอาหาร
4573401	การแกะสลักผัก ผลไม้ ในงานบริการอาหาร	4513401	การแกะสลักผัก ผลไม้ ในงานบริการอาหาร
4574201	การควบคุมด้านอาหารและเครื่องดื่ม	4513303	การควบคุมด้านอาหารและเครื่องดื่ม
4574202	การบรรจุภัณฑ์อาหาร	-	-
4574203	ธุรกิจการแปรรูปอาหารชุมชน	-	-
4574802	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพการอาหารและธุรกิจการบริการ	4514802	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางอาหารและโภชนาการ
4574901	การวิจัยเบื้องต้นทางการอาหารและธุรกิจการบริการ	4514901	การวิจัยเบื้องต้นทางการอาหารและโภชนาการ
4574902	สัมมนาทางการอาหารและธุรกิจการบริการ	513901	สัมมนาทางอาหารและโภชนาการ
6012203	จิตวิทยาการบริการ	-	-
6013101	พฤติกรรมมนุษย์และจริยธรรมทางธุรกิจ	-	-
6013102	จิตวิทยาผู้บริโภคและการโฆษณา	-	-
-	-	4511202	หลักการประกอบอาหาร
-	-	4512101	ชีวเคมีทางโภชนาการ
-	-	4512102	โภชนศาสตร์ชุมชน
-	-	4512203	อาหารว่างและขนมหวานไทย
-	-	4512204	อาหารนานาชาติ
-	-	4512401	การออกแบบและตกแต่งอาหาร
-	-	4513201	อาหารเพื่อสุขภาพ
-	-	4513301	การจัดบริการอาหารในสถาบัน

หลักสูตรเดิม พ.ศ.2548		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2554	
รหัสวิชา	รายวิชา	รหัสวิชา	รายวิชา
-	-	4513102	โภชนาศาสตร์ครอบครัว
-	-	4513103	โภชนาการสำหรับเด็ก
-	-	4513208	อาหารเอเชีย
-	-	4513210	อาหารท้องถิ่น
-	-	4513211	อาหารผสมผสานวัฒนธรรม
-	-	4513801	การเตรียมความพร้อมสหกิจทาง อาหารและโภชนาการ
-	-	4513802	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ทางอาหารและโภชนาการ
-	-	4514801	สหกิจศึกษาทางอาหารและ โภชนาการ

ภาคผนวก ข

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์ว่าด้วยการศึกษาในระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2548



ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์  
ว่าด้วย การศึกษาระดับปริญญาตรี  
พ.ศ. ๒๕๔๘

เพื่อให้การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์เป็นไปด้วยความเรียบร้อย มีมาตรฐาน มีคุณภาพ และสอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๔๘ อาศัยอำนาจ ความความในมาตรา ๑๘(๒) และมาตรา ๕๑ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๑ และโดย อนุมัติของสภามหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์ในการประชุมครั้งที่ ๘ / ๒๕๔๘ เมื่อวันที่ ๒๘ พฤศจิกายน ๒๕๔๘ จึงวางข้อบังคับ ว่าด้วย การศึกษาระดับปริญญาตรี ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า "ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์ ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๔๘"

ข้อ ๒ ให้ใช้ข้อบังคับนี้สำหรับการศึกษาระดับปริญญา และระดับปริญญาตรี ในมหาวิทยาลัย ราชภัฏบุรีรัมย์ ตั้งแต่วันที่การศึกษา ๒๕๔๘ เป็นต้นไป

ข้อ ๓ บรรดาข้อบังคับ ระเบียบ คำสั่ง หรือประกาศอื่นใดที่มีความกล่าวไว้แล้วในข้อบังคับนี้ หรือซึ่งขัดหรือแย้งกับความในข้อบังคับนี้ ให้ใช้ข้อบังคับนี้แทน

ข้อ ๔ ในข้อบังคับนี้

"มหาวิทยาลัย"	หมายความว่า	มหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์
"สภาวิชาการ"	หมายความว่า	สภาวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์
"คณะ"	หมายความว่า	คณะที่นักศึกษาสังกัด
"อธิการบดี"	หมายความว่า	อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์
"คณบดี"	หมายความว่า	คณบดีของคณะที่นักศึกษาสังกัด
"คณะกรรมการประจำคณะ"	หมายความว่า	คณะกรรมการประจำคณะที่นักศึกษาสังกัด
"นักศึกษา"	หมายความว่า	นักศึกษาที่ศึกษาในหลักสูตรระดับอนุปริญญา หรือระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์

ข้อ ๕ ให้อธิการบดีเป็นผู้รักษาการตามข้อบังคับนี้

หมวด ๑ ระบบการศึกษานและการรับเข้าศึกษา

ข้อ ๖ ระบบการศึกษา

๖.๑ มหาวิทยาลัยจัดการศึกษาคือระบบสหวิทยาการ คณะใดมีหน้าที่รับผิดชอบรายวิชาใด ให้จัดการศึกษารายวิชานั้นแก่นักศึกษาของมหาวิทยาลัย คณะใดรับผิดชอบรายวิชาใด ให้หันเป็นประกาศมหาวิทยาลัย

๖.๒ มหาวิทยาลัยจัดการศึกษาแบบทวิภาค ปีการศึกษาหนึ่งมี ๒ ภาคการศึกษาหรือ ๒ ภาคเรียน ซึ่งเป็นภาคการศึกษาปกติ คือภาคการศึกษาที่ ๑ และภาคการศึกษาที่ ๒ หนึ่งภาคการศึกษามีระยะเวลาการศึกษาไม่น้อยกว่า ๑๕ สัปดาห์ มหาวิทยาลัยอาจเปิดภาคการศึกษาฤดูร้อน ซึ่งเป็นภาคการศึกษาไม่บังคับ ใช้ระยะเวลาการศึกษาประมาณ ๔ สัปดาห์ โดยจัดชั่วโมงเรียนของแต่ละรายวิชาให้เท่ากับภาคการศึกษาปกติ การจัดการภาคการศึกษาที่แตกต่างไปจากนี้ ต้องได้รับความเห็นชอบจากสภาวิชาการ

การเปิดภาคศึกษาคณะฤดูร้อนให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัย

๖.๓ หลักสูตรสาขาวิชาต่าง ๆ แบ่งการสอนเป็นรายวิชา ระยะเวลาการศึกษารายวิชาหนึ่ง ๆ เสร็จสิ้นในเวลา ๑ ภาคการศึกษา ยกเว้นรายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่มีจำนวน หน่วยกิตไม่ต่ำกว่า ๕ หน่วยกิต สามารถลงทะเบียนได้ไม่เกิน ๒ ภาคการศึกษาฤดูร้อน

๖.๔ รายวิชาหนึ่ง ๆ มีรหัสและชื่อรายวิชาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๖.๕ การยกเลิกหลักสูตรการสอนรายวิชาใด ๆ มหาวิทยาลัยจะกระห้ตราวิชานั้นไว้เป็นระยะเวลาอย่างน้อย ๔ ปี

๖.๖ การคิดหน่วยกิต

๖.๖.๑ รายวิชาที่ใช้เวลาบรรยายหรืออภิปรายปัญหาไม่น้อยกว่า ๔๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

๖.๖.๒ รายวิชาที่ใช้เวลาฝึกปฏิบัติหรือทดลองไม่น้อยกว่า ๓๐ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

๖.๖.๓ การฝึกงานหรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่ใช้เวลาฝึกไม่น้อยกว่า ๔๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

๖.๖.๔ การทำโครงงานหรือกิจกรรมการเรียนรู้อื่นใดตามที่ได้รับมอบหมายที่ใช้เวลาทำโครงงานหรือกิจกรรมนั้น ๆ ไม่น้อยกว่า ๔๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

๖.๖.๕ กรณีที่ไม่สามารถใช้เกณฑ์ตามข้อ ๖.๖.๑, ๖.๖.๒, ๖.๖.๓ และ

๖.๖.๔ มหาวิทยาลัยอาจกำหนดจำนวนหน่วยกิตของรายวิชาตามความเหมาะสม

ข้อ ๗ การรับเข้าศึกษา

๗.๑ มหาวิทยาลัยจะชอบคัดเลือกหรือคัดเลือกผู้สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่าเข้าเป็นนักศึกษา ตามประกาศที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๑.๒ มหาวิทยาลัยอาจสอบคัดเลือกหรือคัดเลือกผู้สำเร็จการศึกษาระดับอนุปริญญา หรือเทียบเท่าเข้าเป็นนักศึกษาสาขาวิชาใดสาขาวิชาหนึ่งตามเงื่อนไขของสาขาวิชานั้น

๑.๓ นักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีจากมหาวิทยาลัยหรือสถาบัน อื่น อาจขอเข้าศึกษาคourses ระดับปริญญาตรีสาขาอื่นเป็นการเพิ่มเติมได้ มหาวิทยาลัยจะพิจารณารับเข้า ศึกษาโดยดูความเห็นชอบของคณะและหรือสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง

ข้อ ๘ การรายงานตัวเข้าเป็นนักศึกษา

๘.๑ ให้ผู้ที่มีมหาวิทยาลัยรับเข้าศึกษาไปรายงานตัวเพื่อขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาตาม วัน เวลา ที่มหาวิทยาลัยกำหนด พร้อมด้วยหลักฐานต่าง ๆ ตามที่มหาวิทยาลัยประกาศ

๘.๒ ผู้ที่ไม่รายงานตัวตามกำหนด ถือว่าสละสิทธิ์การเข้าเป็นนักศึกษา

๘.๓ ผู้ที่ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาแล้ว มหาวิทยาลัยจะกำหนดรหัสประจำตัว และ คณะจัดอาจารย์ที่ปรึกษาให้นักศึกษา

## หมวด ๒ การลงทะเบียนรายวิชา

ข้อ ๙ การลงทะเบียนรายวิชา

๙.๑ นักศึกษาต้องลงทะเบียนรายวิชาตามวิธีการและระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๙.๒ นักศึกษาอาจลงทะเบียนรายวิชาล่าช้ากว่ากำหนด โดยกระทำภายใน ๒ สัปดาห์ นับตั้งแต่วันที่เปิดภาคการศึกษาปกติ หรือภายใน ๑ สัปดาห์ นับตั้งแต่วันที่เปิดภาคการศึกษาดูร้อน

เมื่อพ้นกำหนดการลงทะเบียนล่าช้า นักศึกษาอาจยื่นคำร้องขอลงทะเบียน รายวิชาหลัง กำหนด ทั้งนี้ต้องกระทำให้เสร็จสิ้นภายใน ๑ สัปดาห์เมื่อพ้นระยะเวลาตามวรรคแรก และต้องชำระค่าธรรมเนียม การลงทะเบียนหลังกำหนด

๙.๓ นักศึกษาต้องลงทะเบียนรายวิชาไม่น้อยกว่า ๘ หน่วยกิต และไม่มากกว่า ๒๒ หน่วยกิต ในแต่ละภาคการศึกษาปกติ และไม่มากกว่า ๘ หน่วยกิตในภาคการศึกษาดูร้อน

การลงทะเบียนรายวิชาที่แตกต่างจากรวมแรก ต้องได้รับอนุมัติจากมหาวิทยาลัย เว้น เฉพาะการศึกษาที่ฝึกงานหรือฝึกประสบการณ์วิชาชีพตลอดภาคการศึกษา หรือนักศึกษาที่จะสำเร็จการศึกษา สามารถลงทะเบียนน้อยกว่า ๘ หน่วยกิตได้

๙.๔ นักศึกษาที่ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาในหลักสูตรสาขาวิชาหนึ่ง สามารถขอ ลงทะเบียนรายวิชาในหลักสูตรสาขาวิชาอื่นได้อีกหนึ่งหลักสูตร และขอรับปริญญาได้ทั้งสองหลักสูตร ทั้งนี้ต้อง ขึ้นไปถามหลักเกณฑ์ที่สภาวิชาการกำหนด

๙.๕ นักศึกษาที่ไม่ลงทะเบียนรายวิชาในภาคการศึกษาปกติจะดองลาพักการศึกษา หนึ่งนั้นจะพ้นสภาพการเป็นนักศึกษา

๙.๖ ในกรณีที่มียศอื่นสมควร มหาวิทยาลัยอาจงดสอนรายวิชาใดรายวิชาหนึ่ง หรือ งดจัดจำนวนนักศึกษาที่ลงทะเบียนในรายวิชาใดรายวิชาหนึ่ง

๕.๗ นักศึกษาที่เรียนครบหลักสูตรและได้คะแนนเฉลี่ยสะสมถึงเกณฑ์ที่จะสำเร็จการศึกษา จะลงทะเบียนรายวิชาอีกก็ได้ หากไม่ประสงค์จะขอสำเร็จการศึกษา

๕.๘ ผู้พ้นสภาพการเป็นนักศึกษา ไม่มีสิทธิ์ลงทะเบียนรายวิชา หากผู้พ้นสภาพการเป็นนักศึกษาลงทะเบียนรายวิชา ให้ถือว่าการลงทะเบียนรายวิชานั้นไม่สมบูรณ์

๕.๘ การลงทะเบียนรายวิชาจะสมบูรณ์ เมื่อได้ชำระค่าธรรมเนียมการศึกษาแล้ว นักศึกษาที่ไม่ชำระค่าธรรมเนียมการศึกษาคำหนด ให้ถือว่าการลงทะเบียนรายวิชานั้นไม่สมบูรณ์ แต่ทั้งนี้ให้อยู่ในดุลยพินิจของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๐ การขอเพิ่ม ขอลด และขอลดอนรายวิชา

๑๐.๑ การขอเพิ่ม ขอลด หรือเปลี่ยนแปลงหมู่เรียน อาจกระทำได้ภายใน ๒ สัปดาห์ นับตั้งแต่วันเปิดภาคการศึกษาปกติ หรือภายใน ๑ สัปดาห์ นับตั้งแต่วันเปิดภาคการศึกษาฤดูร้อน

นักศึกษาอาจยื่นคำร้องขอเพิ่ม ขอลด หรือเปลี่ยนแปลงหมู่เรียนหลังกำหนด ทั้งนี้ต้องกระทำให้เสร็จสิ้นภายใน ๑ สัปดาห์ เมื่อพ้นระยะเวลาขอรูดแรก และต้องชำระค่าธรรมเนียมการลงทะเบียนหลังกำหนด

๑๐.๒ นักศึกษาอาจขอลดการลงทะเบียนบางรายวิชาได้ ตั้งแต่พ้นกำหนดตามข้อ ๑๐.๑ จนถึงก่อนกำหนดวันสอบปลายภาค ๒ สัปดาห์ รายวิชาที่ขอลดอนจะบันทึกสัญลักษณ์ W

๑๐.๓ ภายหลังจากขอเพิ่ม ขอลด หรือขอลดอน จำนวนหน่วยกิตที่เหลือต้องเป็นไปตาม

ข้อ ๕.๓

ข้อ ๑๑ การลงทะเบียนรายวิชาที่มีวิชาบังคับก่อน

๑๑.๑ การลงทะเบียนรายวิชาที่มีวิชาบังคับก่อน นักศึกษาต้องได้ผลการเรียนวิชาบังคับก่อนไม่ต่ำกว่า D หรือ S แล้วแต่กรณี มิฉะนั้นให้ถือว่าการลงทะเบียนรายวิชานั้นเป็นโมฆะ

๑๑.๒ นักศึกษาอาจลงทะเบียนรายวิชาที่มีวิชาบังคับก่อนควบคู่กับรายวิชาบังคับก่อนที่ได้ผลการเรียนต่ำกว่า D หรือ S โดยความเห็นชอบของอาจารย์ผู้สอนรายวิชาที่มีวิชาบังคับก่อน

๑๑.๓ นักศึกษาที่ลงทะเบียนรายวิชาตาม ๑๑.๒ หากขอลด หรือขอลดอนรายวิชาบังคับก่อน ต้องขอลด หรือขอลดอนรายวิชาที่มีวิชาบังคับก่อนด้วย มิฉะนั้นให้ถือว่าการลงทะเบียนรายวิชานั้นเป็นโมฆะ

#### หมวด ๓ ค่าธรรมเนียมการศึกษา

ข้อ ๑๒ การชำระค่าธรรมเนียมการศึกษา

๑๒.๑ อัตราค่าธรรมเนียมการศึกษาให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัย

๑๒.๒ นักศึกษาต้องชำระค่าธรรมเนียมการศึกษาคำวธีการที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๑๒.๓ นักศึกษาที่ลงทะเบียนรายวิชาต้องชำระค่าธรรมเนียมการศึกษาภายใน ๓๐ วัน นับตั้งแต่วันเปิดภาคการศึกษาปกติ หรือภายใน ๒๐ วัน นับตั้งแต่วันเปิดภาคการศึกษาฤดูร้อน

นักศึกษาอาจชำระเงินค่าธรรมเนียมการศึกษาลงกำหนด โดยชำระให้เสร็จสิ้นภายใน ๑๕ วัน นับตั้งแต่วันครบกำหนดตามวรรคแรก และต้องชำระค่าธรรมเนียมการชำระเงินหลังกำหนด

ข้อ ๑๕ การให้สัญลักษณ์

๑๕.๑ สัญลักษณ์  $A^* B^* C^* D^* D$  และ  $F$  ให้ในรายวิชาที่นักศึกษาลงทะเบียน  
ทุกรายวิชา เว้นแต่รายวิชาที่มหาวิทยาลัยกำหนดให้ประเมินโดยใช้สัญลักษณ์อื่น

๑๕.๒ สัญลักษณ์  $S$  และ  $U$  ให้ในรายวิชาที่นักศึกษาลงทะเบียนตามข้อกำหนดเฉพาะ  
ของหลักสูตรหรือลงทะเบียนร่วมฟัง

การเข้าร่วมศึกษาที่ไม่เป็นไปตามเกณฑ์ข้างต้น ไม่ต้องบันทึกสัญลักษณ์ใด ๆ

๑๕.๓ สัญลักษณ์  $I$  ให้ในกรณีต่อไปนี้

๑๕.๓.๑ นักศึกษาขาดสอบปลายภาค

๑๕.๓.๒ นักศึกษาปฏิบัติงานที่เป็นส่วนประกอบของนักศึกษายังไม่สมบูรณ์  
และอาจารย์ผู้สอนเห็นสมควรให้รอผลการศึกษา

๑๕.๓.๓ นักศึกษาที่ได้  $I$  ต้องขอรับการประเมินจากอาจารย์ผู้สอนเพื่อ  
เปลี่ยนเป็นระดับคะแนนให้เสร็จสิ้นภายในภาคการศึกษาปกติถัดไป มิฉะนั้นจะเปลี่ยน  $I$  เป็น  $F$   $U$  หรือ  $W$  แล้วแต่  
กรณี

๑๕.๔ สัญลักษณ์  $P$  ให้ในกรณีที่นักศึกษาได้รับอนุมัติให้ยกเว้นการเรียน  
รายวิชาจากการศึกษาในระบบ หรือการเทียบประสบการณ์จากการศึกษานอกระบบ และประเมินผลผ่าน

๑๕.๕ สัญลักษณ์  $W$  ให้ในกรณีต่อไปนี้

๑๕.๕.๑ นักศึกษาขอลถอนบางรายวิชา นักศึกษาลาพักการศึกษา หรือถูกสั่ง  
ให้พักการศึกษา หลังกำหนดการลดรายวิชา

๑๕.๕.๒ นักศึกษาป่วยก่อนสอบปลายภาค เป็นเหตุให้ขาดสอบปลายภาค  
บางรายวิชาหรือทั้งหมด โดยมีใบรับรองแพทย์จากสถานพยาบาลของทางราชการ หรือสถานพยาบาลเอกชนที่  
กระทรวงสาธารณสุขรับรอง และคณะคณาจารย์ร่วมกับอาจารย์ผู้สอนแล้วเห็นว่านักศึกษาดังกล่าวมีส่วนสำคัญ  
ของรายวิชา สมควรให้เปลี่ยนจาก  $I$  เป็น  $W$

๑๕.๕.๓ นักศึกษาป่วยระหว่างสอบหรือมีเหตุสุดวิสัย เป็นเหตุให้ขาดสอบ  
ปลายภาคบางรายวิชาหรือทั้งหมด โดยมีหลักฐานที่เชื่อถือได้ และคณะคณาจารย์ร่วมกับอาจารย์ผู้สอนแล้วเห็นว่า  
การป่วยหรือเหตุสุดวิสัยนั้นยังไม่สิ้นสุด สมควรให้เปลี่ยนจาก  $I$  เป็น  $W$

๑๕.๕.๔ นักศึกษาลงทะเบียนรายวิชาผิดเงื่อนไข

ข้อ ๑๖ การลงทะเบียนรายวิชาซ้ำ ให้กระทำได้ในกรณีต่อไปนี้

๑๖.๑ นักศึกษาที่ได้รับสัญลักษณ์  $F$   $U$  หรือ  $W$  ในรายวิชาบังคับ ต้องลงทะเบียน  
รายวิชานั้นซ้ำจนกว่าจะได้รับสัญลักษณ์  $A^* B^* C^* C^* D^* D$   $P$  หรือ  $S$

๑๖.๒ นักศึกษาที่ได้รับสัญลักษณ์  $F$   $U$  หรือ  $W$  ในรายวิชาเลือก จะลงทะเบียน  
รายวิชานั้นซ้ำหรือเลือกลงทะเบียนรายวิชาอื่นในหมวดหรือกลุ่มเดียวกันแทนก็ได้

๑๖.๓ นักศึกษาที่ได้รับสัญลักษณ์ต่ำกว่า  $C$  ในรายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือ  
รายวิชาปฏิบัติงานในสถานศึกษา ต้องลงทะเบียนรายวิชาซ้ำจนกว่าจะได้รับสัญลักษณ์ไม่ต่ำกว่า  $C$



๑๖.๔ นักศึกษาที่ได้รับสัญลักษณ์ D+ หรือ D อาจลงทะเบียนเรียนในรายวิชานั้นใหม่ เพื่อปรับปรุงค่าระดับคะแนนให้สูงขึ้นก็ได้

ข้อ ๑๗ การรายงานผลการศึกษา

ในรายงานผลการศึกษาคำสำหรับผู้สำเร็จการศึกษา จะแสดงผลการศึกษาเฉพาะรายวิชาที่ได้รับสัญลักษณ์ A B B C C D D S และ P เท่านั้น

ข้อ ๑๘ การนับหน่วยกิตสะสม เพื่อตรวจสอบการเรียนครบตามโครงสร้างหลักสูตร

๑๘.๑ รายวิชาที่นักศึกษาได้รับสัญลักษณ์ A B B C C D D S และ P เท่านั้น จึงจะนับเป็นหน่วยกิตสะสม

๑๘.๒ รายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ รายวิชาปฏิบัติงานในสถานศึกษา รายวิชาที่ลงทะเบียนเรียนซ้ำเพื่อปรับปรุงค่าระดับคะแนน ที่นักศึกษามีผลการศึกษามากกว่าหนึ่งครั้ง ให้นับหน่วยกิตสะสมได้เพียงครั้งเดียว

๑๘.๓ นักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนรายวิชาที่ระบุว่าเป็นรายวิชาเทียบเท่ากัน ให้นับหน่วยกิตสะสมรายวิชาใดรายวิชาหนึ่งเท่านั้น

ข้อ ๑๙ การคำนวณคะแนนเฉลี่ย

๑๙.๑ คะแนนเฉลี่ยรายภาคการศึกษาให้นำผลรวมของผลคูณระหว่างจำนวนหน่วยกิตกับค่าระดับคะแนนของแต่ละรายวิชาในภาคการศึกษานั้นเป็นตัวตั้ง แล้วหารด้วยผลรวมของจำนวนหน่วยกิตของรายวิชาทั้งหมดที่นำมาคำนวณ

๑๙.๒ คะแนนเฉลี่ยสะสมให้นำผลรวมของผลคูณระหว่างจำนวนหน่วยกิตกับค่าระดับคะแนนของแต่ละรายวิชาที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนและรายวิชาที่ได้รับอนุมัติให้ออนผลการเรียนเป็นตัวตั้ง แล้วหารด้วยผลรวมของจำนวนหน่วยกิตของรายวิชาทั้งหมดที่นำมาคำนวณ

๑๙.๓ การคำนวณคะแนนเฉลี่ยให้คำนวณจากรายวิชาที่มีค่าระดับคะแนนทุกรายวิชา และให้มีทศนิยม ๒ ตำแหน่ง โดยไม่ปัดเศษ

หมวด ๕ การเปลี่ยนหลักสูตร สาขาวิชา การโอนผลการเรียน และการยกเว้นการเรียนรายวิชา

ข้อ ๒๐ การเปลี่ยนหลักสูตร สาขาวิชา

๒๐.๑ นักศึกษาที่ประสงค์จะเปลี่ยนหลักสูตร สาขาวิชา ต้องขอลงทะเบียนเรียนในหลักสูตร สาขาวิชาเดิมมาแล้วไม่น้อยกว่า ๒ ภาคศึกษาปกติ ทั้งนี้ไม่นับภาคการศึกษาที่หักการศึกษา และต้องมีคุณสมบัติที่จะเข้าศึกษาในหลักสูตร สาขาวิชาที่ต้องการเข้าศึกษา

๒๐.๒ นักศึกษาที่ประสงค์จะเปลี่ยนหลักสูตร สาขาวิชา ต้องยื่นคำร้องขอเปลี่ยนหลักสูตร สาขาวิชาก่อนวันเปิดภาคการศึกษาไม่น้อยกว่า ๑๕ วัน

๒๐.๓ การเปลี่ยนหลักสูตร สาขาวิชาภายในคณะ ต้องได้รับความเห็นชอบจากคณบดีรอง อาจารย์ที่ปรึกษา และคณะกรรมการประจำคณะ

๒๐.๔ การเปลี่ยนหลักสูตร..... /

๒๐.๔ การเปลี่ยนหลักสูตร สาขาวิชาไปคณะอื่น ต้องได้รับความเห็นชอบจากผู้ปกครอง  
อาจารย์ที่ปรึกษา และคณะกรรมการเดิม ทั้งนี้ต้องได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการประจำคณะที่จะรับเข้าศึกษา  
เงื่อนไขการเปลี่ยนหลักสูตร สาขาวิชา ให้คณะจัดทำเป็นประกาศ

๒๐.๕ นักศึกษาที่เลขได้รับอนุมัติให้เปลี่ยนสาขาวิชาแล้ว จะไม่ได้รับอนุมัติให้เปลี่ยน  
สาขาวิชาอีก

ข้อ ๒๑ การโอนผลการเรียนและการยกเว้นการเรียนรายวิชา ให้เป็นไปตามระเบียบของ  
มหาวิทยาลัย

หมวด ๖ การลาและสภาพนักศึกษา

ข้อ ๒๒ การลา

๒๒.๑ การลาป่วย นักศึกษาที่ป่วย ไม่สามารถเข้าชั้นเรียน ให้ยื่นใบลาต่ออาจารย์  
ผู้สอน กรณีที่นักศึกษาป่วยตั้งแต่ ๗ วันขึ้นไป ให้ยื่นใบลาตามแบบของมหาวิทยาลัย ผ่านอาจารย์ที่ปรึกษา  
พร้อมด้วยใบรับรองแพทย์จากสถานพยาบาลของทางราชการ หรือสถานพยาบาลเอกชนที่กระทรวงสาธารณสุข  
รับรอง แล้วนำไปยื่นขออนุญาตต่ออาจารย์ผู้สอน

๒๒.๒ การลากิจ นักศึกษาที่มีกิจจำเป็น ไม่สามารถเข้าชั้นเรียน ให้ยื่นใบลาต่อ  
อาจารย์ผู้สอนล่วงหน้าอย่างน้อย ๑ วัน หากไม่สามารถยื่นใบลาล่วงหน้าได้ ให้ยื่นในวันแรกที่เข้าชั้นเรียน

๒๒.๓ การลาพักการศึกษา

๒๒.๓.๑ นักศึกษาอาจลาพักการศึกษาคงภาคการศึกษาได้ตั้งแต่ภาค  
การศึกษาที่ ๒ ที่เข้าศึกษา และต้องขอลาพักอย่างช้าไม่เกิน ๖๐ วัน นับตั้งแต่วันเปิดภาคการศึกษา

๒๒.๓.๒ นักศึกษาที่ประสงค์จะลาพักการศึกษาคงภาคการศึกษา ให้ยื่น  
คำร้องตามแบบของมหาวิทยาลัย โดยความยินยอมของผู้ปกครอง ผ่านอาจารย์ที่ปรึกษา ผ่านคณบดี เพื่อเสนอ  
มหาวิทยาลัยพิจารณาอนุมัติ

๒๒.๓.๓ นักศึกษาที่ลาพักการศึกษา หรือถูกตั้งพักการศึกษาคงภาคการศึกษา  
ต้องชำระค่าธรรมเนียมรักษาสภาพนักศึกษาทุกภาคการศึกษาปกติ มิฉะนั้นจะพักสภาพนักศึกษา

๒๒.๔ การลาออก นักศึกษาที่ประสงค์จะลาออกต้องยื่นคำร้องตามแบบของ  
มหาวิทยาลัย โดยความยินยอมของผู้ปกครอง ผ่านอาจารย์ที่ปรึกษา ผ่านคณบดี เพื่อเสนอมหาวิทยาลัยพิจารณา  
อนุมัติ

ข้อ ๒๓ การพ้นสภาพนักศึกษา นักศึกษาจะพ้นสภาพนักศึกษาในกรณีต่อไปนี้

๒๓.๑ ลา

๒๓.๒ ลาออก

๒๓.๓ ขาดคุณสมบัติที่จะเข้าศึกษา

๒๓.๔ โอนย้ายไปเป็นนักศึกษาสถาบันอุดมศึกษาอื่น

๒๓.๕ ไม่ลงทะเบียนเรียน...../

- ๒๓.๕ ไม่ลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาปกติ และไม่ลาพักตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด
- ๒๓.๖ กระทำทวงผิดร้ายแรงตามข้อบังคับมหาวิทยาลัย ว่าด้วยวินัยนักศึกษา
- ๒๓.๗ มีผลการศึกษาย่างใดอย่างหนึ่ง ต่อไปนี้
  - ๒๓.๗.๑ ได้คะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๖๐ ของวันนักศึกษาใหม่ที่เข้าศึกษา

เป็นภาคการศึกษาแรก

๒๓.๗.๒ ได้คะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๘๐ ของภาคการศึกษาปกติ ติดต่อกัน ของวันภาคการศึกษาแรก

๒๓.๗.๓ มีสภาพเป็นนักศึกษารอบ ๘ ภาคการศึกษาปกติติดต่อกันสำหรับ หลักสูตร ๒ ปี มีสภาพเป็นนักศึกษารอบ ๑๖ ภาคการศึกษาปกติติดต่อกันสำหรับหลักสูตร ๔ ปี มีสภาพเป็น นักศึกษารอบ ๒๐ ภาคการศึกษาปกติติดต่อกันสำหรับหลักสูตร ๕ ปี และขาดคุณสมบัติที่จะดำเนินการศึกษา

ข้อ ๒๔ การกินสภาพนักศึกษา นักศึกษาที่พ้นสภาพนักศึกษามาข้อ ๒๓.๕ อาจขอคืนสภาพ นักศึกษา โดยต้องชำระค่ารักษาสภาพนักศึกษาที่ค้างชำระทุกภาคการศึกษาปกติและชำระค่าขอคืนสภาพนักศึกษา

#### หมวด ๑ การดำเนินการศึกษาและปริญญาเกียรตินิยม

ข้อ ๒๕ การดำเนินการศึกษา นักศึกษาจะสำเร็จการศึกษาต้องมีคุณสมบัติ ต่อไปนี้

- ๒๕.๑ มีความประพฤติดี
- ๒๕.๒ ไม่เป็นผู้ค้างชำระหนี้เงินกับมหาวิทยาลัย
- ๒๕.๓ ไม่อยู่ระหว่างการถูกสอบสวนหรือการรับโทษทางวินัยนักศึกษอย่าง ร้ายแรง ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัย ว่าด้วยวินัยนักศึกษา
- ๒๕.๔ สอบได้ในรายวิชาต่าง ๆ ครบตามหลักสูตร รวมทั้งรายวิชาที่มหาวิทยาลัยกำหนด
- ๒๕.๕ ได้คะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า ๒.๐๐
- ๒๕.๖ มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่า ๔ ภาคการศึกษาปกติ ในกรณีที่เรียนหลักสูตร ๒ ปี มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่า ๖ ภาคการศึกษาปกติ ในกรณีที่เรียนหลักสูตร ๔ ปี และมีเวลาเรียนไม่น้อยกว่า ๘ ภาค การศึกษาปกติ ในกรณีที่เรียนหลักสูตร ๕ ปี
- ๒๕.๗ มีสภาพนักศึกษาไม่เกิน ๘ ภาคการศึกษาปกติติดต่อกัน ในกรณีที่เรียน หลักสูตร ๒ ปี หรือมีสภาพนักศึกษาไม่เกิน ๑๖ ภาคการศึกษาปกติติดต่อกัน ในกรณีที่เรียนหลักสูตร ๔ ปี หรือ มีสภาพ นักศึกษาไม่เกิน ๒๐ ภาคการศึกษาปกติติดต่อกัน ในกรณีที่เรียนหลักสูตร ๕ ปี

ข้อ ๒๖ นักศึกษาที่เรียนได้หน่วยกิตครบตามหลักสูตร และได้คะแนนเฉลี่ยต่ำกว่า ๒.๐๐ และยังมีสภาพนักศึกษาลงทะเบียนรายวิชา เพื่อทำระดับคะแนนสะสมให้ได้คุณสมบัติการสำเร็จการศึกษา

ข้อ ๒๗ การให้ปริญญาเกียรตินิยม...../

ข้อ ๒๑ การให้ปริญญาเกียรตินิยม

๒๑.๑ ผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี หลักสูตร ๔ ปี และหลักสูตร ๕ ปี จะได้รับปริญญาเกียรตินิยม ต้องมีคุณสมบัติ ดังนี้

๒๑.๑.๑ ได้คะแนนเฉลี่ยสะสมตลอดหลักสูตร ตั้งแต่ ๓.๖๐ จะได้รับเกียรตินิยมอันดับหนึ่ง และได้คะแนนเฉลี่ยสะสมตลอดหลักสูตร ตั้งแต่ ๓.๒๕ - ๓.๕๕ จะได้รับเกียรตินิยมอันดับสอง

๒๑.๑.๒ ไม่เคยได้รับสัญลักษณ์ D D F U ในรายวิชาใด

๒๑.๑.๓ ไม่เคยลงทะเบียนซ้ำเพื่อนับหน่วยกิตในรายวิชาที่ลงทะเบียนเป็นผู้เข้าร่วม ฟังหรือลงทะเบียนเพื่อปรับปรุงค่าระดับคะแนน ตามข้อ ๑๖.๔

๒๑.๑.๔ ได้รับการขอวันการเรียนรายวิชาไม่เกิน ๖ หน่วยกิต

๒๑.๑.๕ ไม่เคยถูกสั่งพักการศึกษา เพราะทำผิดวินัยนักศึกษา

๒๑.๑.๖ ใช้ระยะเวลาศึกษาไม่เกิน ๔ ภาคการศึกษาปกติสำหรับหลักสูตร ๔ ปี และไม่เกิน ๑๐ ภาคการศึกษาปกติสำหรับหลักสูตร ๕ ปี ทั้งนี้ไม่นับรวมภาคการศึกษาที่ได้รับอนุมัติให้ลาพักการศึกษา

๒๑.๒ ผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี หลักสูตรต่อเนื่อง จะได้รับปริญญาเกียรตินิยม ต้องมีคุณสมบัติ ดังนี้

๒๑.๒.๑ ได้คะแนนเฉลี่ยสะสมจากสถาบันเดิมในระดับอนุปริญญาหรือเทียบเท่า ตั้งแต่ ๓.๖๐ และได้คะแนนเฉลี่ยสะสมจากการศึกษาในมหาวิทยาลัย ตั้งแต่ ๓.๖๐ จะได้รับเกียรตินิยมอันดับหนึ่ง ได้คะแนนเฉลี่ยสะสมจากสถาบันเดิมในระดับอนุปริญญาหรือเทียบเท่า ตั้งแต่ ๓.๒๕ และได้คะแนนเฉลี่ยสะสมจากการศึกษาในมหาวิทยาลัย ตั้งแต่ ๓.๒๕ แต่ไม่ถึงเกณฑ์ที่จะได้รับเกียรตินิยมอันดับหนึ่ง จะได้รับเกียรตินิยมอันดับสอง

๒๑.๒.๒ ไม่เคยได้รับสัญลักษณ์ D D F U หรือเทียบเท่าในรายวิชาใด ทั้งในสถาบันเดิมและในมหาวิทยาลัย

๒๑.๒.๓ มีคุณสมบัติตามข้อ ๒๑.๑.๓ - ๒๑.๑.๕

๒๑.๒.๔ ใช้ระยะเวลาศึกษาไม่เกิน ๔ ภาคการศึกษาปกติ ทั้งนี้ไม่นับรวมภาคการศึกษาที่ได้รับอนุมัติให้ลาพักการศึกษา

๒๑.๓ ผู้ได้รับปริญญาเกียรตินิยมมีสิทธิประดับเครื่องหมายเกียรตินิยม

ข้อ ๒๔ รางวัลการเรียนดี

นักศึกษาที่มีสิทธิได้รับรางวัลการเรียนดี ต้องได้คะแนนเฉลี่ยในสองภาคการศึกษาปกติของปีการศึกษานั้นตั้งแต่ ๓.๖๐ ขึ้นไป และสอบได้ทุกรายวิชา ทั้งนี้ นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชาที่ประเมินผลตามข้อ ๑๕.๑ ไม่น้อยกว่า ๓๖ หน่วยกิต โดยไม่เป็นรายวิชาที่เรียนซ้ำ นักศึกษาปีสุดท้ายของหลักสูตรไม่อยู่ในเงื่อนไขที่จะได้รับรางวัลการเรียนดี

หมวด ๔ อาจารย์ที่ปรึกษา.....

หมวด ๘ อาจารย์ที่ปรึกษา

ข้อ ๒๘ สิทธิและหน้าที่ของอาจารย์ที่ปรึกษา

๒๘.๑ อาจารย์ที่ปรึกษา หมายถึง อาจารย์ที่รับผิดชอบแต่งตั้ง เพื่อทำหน้าที่ควบคุมแนะนำ และให้คำปรึกษาด้านการเรียนและด้านอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับนักเรียนของนักศึกษา

๒๘.๒ อาจารย์ที่ปรึกษา มีสิทธิและหน้าที่ดังนี้

๒๘.๒.๑ ให้คำแนะนำและทำแผนการเรียนของนักศึกษาร่วมกับนักศึกษาให้ ถูกต้องตามหลักสูตรที่กำหนดไว้

๒๘.๒.๒ ให้คำแนะนำในเรื่องระเบียบ ข้อบังคับ ว่าด้วยการศึกษา

๒๘.๒.๓ ให้คำแนะนำการลงทะเบียนเรียน การเพิ่มรายวิชา การลดรายวิชา การถอนรายวิชา และจำนวนหน่วยกิตต่อภาคการศึกษาของนักศึกษา

๒๘.๒.๔ แนะนำวิธีเรียน ให้คำปรึกษา และติดตามผลการเรียนของนักศึกษา

๒๘.๒.๕ ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับความเป็นอยู่และการศึกษาของนักศึกษาใน มหาวิทยาลัย

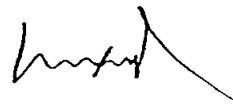
๒๘.๒.๖ ดูแลความประพฤติของนักศึกษาให้เป็นไปตามระเบียบวินัยที่ มหาวิทยาลัยกำหนดไว้

หมวด ๘ บทเบ็ดเตล็ด

ข้อ ๓๐ ในกรณีที่ไม่ได้กำหนดระเบียบปฏิบัติไว้ในข้อบังคับ ให้อธิการบดีมีอำนาจสั่งปฏิบัติการ ตามที่เห็นสมควร ทั้งนี้ ต้องไม่ขัดต่อเกณฑ์มาตรฐานการศึกษาขั้นปริญญาตรีของสำนักงานคณะกรรมการ การอุดมศึกษา

ข้อ ๓๑ ในระหว่างที่ยังไม่ได้ออกประกาศ ระเบียบ ข้อกำหนด หรือหลักเกณฑ์ใดเพื่อปฏิบัติ ตามข้อบังคับนี้ ให้นำประกาศ ระเบียบ ข้อกำหนด หรือหลักเกณฑ์ที่เกี่ยวกับการศึกษาระดับปริญญาตรีที่มีผลใช้ บังคับอยู่ก่อนหรือในวันที่ข้อบังคับนี้ใช้บังคับมาใช้บังคับโดยอนุโลม จนกว่าจะได้มีการออกประกาศ ระเบียบ ข้อกำหนด หรือหลักเกณฑ์ตามระเบียบนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๒๘ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๔๘



(ศาสตราจารย์ ดร.เกษม จันทร์แก้ว)  
นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์

ภาคผนวก ข  
ประวัติและผลงานอาจารย์ประจำหลักสูตร

## ประวัติและผลงานอาจารย์ประจำหลักสูตร

1. ชื่อ นางสาวกานต์ธิดา ไชยมา

[ ] ข้าราชการ [ ✓ ] อาจารย์ประจำคณาจารย์ [ ] อื่นๆ.....

2. ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

3. ประวัติการศึกษา

ระดับปริญญาโท

วุฒิการศึกษา	สถานศึกษา	ปีที่สำเร็จการศึกษา
วท.ม. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	พ.ศ.2550

ระดับปริญญาตรี

วุฒิการศึกษา	สถานศึกษา	ปีที่สำเร็จการศึกษา
วท.บ. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	พ.ศ.2544

4. ผลงานทางวิชาการ

- ปิยวรรณ ปาลาศ และคณะ, 2553. โครงการวิจัยและพัฒนารูปแบบการจัดกระบวนการเรียนการสอนให้นักศึกษามีความสามารถสู่ธุรกิจอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดอุดรดิษฐ์. สำนักงานกองทุนสนับสนุนงานวิจัย.

5. การอบรมสัมมนา

- | ชื่อเรื่องที่อบรม/สัมมนา    | สถานที่   | ปีที่อบรม/สัมมนา |
|-----------------------------|---|------------------|
| - การเขียนบทความเชิงวิชาการ | สถาบันวิจัยและพัฒนา<br>มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิษฐ์ | พ.ศ. 2554        |
| - การทำไอศกรีมเบื้องต้น     | Miss Ice cream<br>กทม.                            | เม.ย. 2554       |

## ประวัติและผลงานอาจารย์ประจำหลักสูตร

1. ชื่อ นางธิดา ธนารักษ์
- [ ] ข้าราชการ [  ] อาจารย์ประจำตามสัญญา [ ] อื่นๆ.....
2. ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์
3. ประวัติการศึกษา
- |                                    |                                |                     |
|------------------------------------|--------------------------------|---------------------|
| ระดับปริญญาโท                      |                                |                     |
| วุฒิการศึกษา                       | สถานศึกษา                      | ปีที่สำเร็จการศึกษา |
| วท.ม. (วิทยาศาสตร์<br>สิ่งแวดล้อม) | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์         | พ.ศ.2525            |
| ระดับปริญญาตรี                     |                                |                     |
| วุฒิการศึกษา                       | สถานศึกษา                      | ปีที่สำเร็จการศึกษา |
| กศ.บ. (คหกรรมศาสตร์)               | วิทยาลัยวิชาการศึกษาประสานมิตร | พ.ศ.2514            |

## 4. ผลงานทางวิชาการ

- การบริโภคน้ำมันที่มีสารพิษเจือปนของชาวเมืองอินโดนีเซีย อำเภอเมือง จังหวัดอุดรธานี
  - การสำรวจวิธีการประกอบอาหารตำบลวังสาม อำเภอเมือง จังหวัดอุดรธานี
  - การแปรรูปมะขามแฉ่อม อบแห้ง (หัวหน้าโครงการ)
  - การแปรรูปมะม่วงแฉ่อม อบแห้ง เพื่อการผลิตในระดับอุตสาหกรรม
  - การพัฒนาเครื่องอบแห้งด้วยพลังงานแสงอาทิตย์ขนาดอุตสาหกรรม (ร่วมวิจัย)
  - การพัฒนากระบวนการผลิตผลไม้ตามฤดูกาลด้วยเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ขนาดอุตสาหกรรม (ร่วมวิจัย)
  - การประเมินสถานะสภาพองค์ความรู้จังหวัดอุดรธานี (ร่วมวิจัย)
  - ความพึงพอใจของผู้รับบริการจัดเลี้ยงอาหารจาก โครงการฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์
- รูปแบบการบริหารจัดการกลุ่มแบบมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์ด้วยกระบวนการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ตำบลท่ามะเือง อำเภอพิชัย



จังหวัดอุดรธานี (หัวหน้าโครงการ)

- บริบทชุมชนเพื่อการท่องเที่ยวเชิงเกษตรกรรมกรณีศึกษา:บ้านผามูบ หมู่ 7 บ้านมหาราช หมู่ 11 ตำบลแม่พูล อำเภอลับแล จังหวัดอุดรธานี (ร่วมวิจัย)
- กระบวนการถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับการบำบัดน้ำเสียชุมชนตามแนวพระราชดำริเทศบาลตำบลศรีพนมมาศ อำเภอลับแล จังหวัดอุดรธานี (ร่วมวิจัย)
- งานวิจัยเรื่อง เรื่อง การสำรวจภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการประดิษฐ์งานใบตองที่ใช้ในพิธีกรรม เมืองทุ่งยั้ง อำเภอลับแล จังหวัดอุดรธานี
- งานวิจัยเรื่อง การพัฒนากระบวนการผลิตและยืดอายุการเก็บขนมสาเล่บ้านแก่ง
- งานวิจัยเรื่อง ตำรับข้าวตอกเชิงพาณิชย์
- งานวิจัยเรื่อง การผลิตฝอยทองกรอบโดยใช้ไข่ขาวทดแทนไข่แดง

5. การอบรมสัมมนา

ชื่อเรื่องที่อบรม/สัมมนา

สถานที่

ปีที่อบรม/  
สัมมนา

## ประวัติและผลงานอาจารย์ประจำหลักสูตร

1. ชื่อ นางสาวชื่นกมล ชูสรานนท์

[ ] ข้าราชการ [✓] อาจารย์ประจำตามสัญญา [ ] อื่นๆ.....

2. ตำแหน่งทางวิชาการ: อาจารย์

3. ประวัติการศึกษา

ระดับปริญญาโท

วุฒิการศึกษา	สถานศึกษา	ปีที่สำเร็จการศึกษา
วท.ม. (โภชนศาสตร์ศึกษา)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	พ.ศ.2553

ระดับปริญญาตรี

วุฒิการศึกษา	สถานศึกษา	ปีที่สำเร็จการศึกษา
ศษ.บ. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	พ.ศ.2548

4. ผลงานทางวิชาการ

ชื่นกมล ชูสรานนท์, 2553. ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการ การบริโภคอาหารและภาวะโภชนาการของนักจัดรายการวิทยุ. บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

5. การอบรมสัมมนา

ชื่อเรื่องฝึกอบรม/สัมมนา	สถานที่	ปีที่อบรม/ สัมมนา
--------------------------	---------	----------------------

## ประวัติและผลงานอาจารย์ประจำหลักสูตร

1. ชื่อ นางสาวจิตพร เทียรธนินธิกุล
- [ ] ข้าราชการ [  ] อาจารย์ประจำคณาจารย์ [ ] อื่นๆ.....
2. ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์
3. ประวัติการศึกษา
- |                         |                      |                     |
|-------------------------|----------------------|---------------------|
| ระดับปริญญาโท           |                      |                     |
| วุฒิการศึกษา            | สถานศึกษา            | ปีที่สำเร็จการศึกษา |
| วท.ม. (โภชนาศาสตรศึกษา) | มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ | พ.ศ.2546            |
| ระดับปริญญาตรี          |                      |                     |
| วุฒิการศึกษา            | สถานศึกษา            | ปีที่สำเร็จการศึกษา |
| ค.บ. (คหกรรมศาสตร์)     | สถาบันราชภัฏลำปาง    | พ.ศ.2544            |
4. ผลงานทางวิชาการ
- ปิยวรรณ ปาลาศ และคณะ, 2553. โครงการวิจัยและพัฒนารูปแบบการจัดกระบวนการเรียนการสอนให้นักศึกษามีความสามารถสู่ธุรกิจอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดอุตรดิตถ์. สำนักงานกองทุนสนับสนุนงานวิจัย.
  - รสสุคนธ์ วงษ์ดอกไม้ ธิดา ธนรักษ์ และจิตพร เทียรธนินธิกุล. 2553. งานวิจัย เรื่อง คำรับอาหารจากผักพื้นบ้านสำหรับผู้ป่วยเบาหวาน กรณีศึกษาชุมชนแม่พูล อำเภอลับแล จังหวัดอุตรดิตถ์ สำนักงานกองทุนสนับสนุนงานวิจัย.
5. การอบรมสัมมนา
- |                          |         |                      |
|--------------------------|---------|----------------------|
| ชื่อเรื่องที่อบรม/สัมมนา | สถานที่ | ปีที่อบรม/<br>สัมมนา |
|--------------------------|---------|----------------------|

## ประวัติและผลงานอาจารย์ประจำหลักสูตร

1. ชื่อ นางรสสุคนธ์ วงษ์คอกไม้

[ ] ข้าราชการ [✓] อาจารย์ประจำคณาจารย์ [ ] อื่นๆ.....

2. ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

3. ประวัติการศึกษา

ระดับปริญญาโท

วุฒิการศึกษา

สถานศึกษา

ปีที่สำเร็จการศึกษา

วท.ม. (พืชวิทยาทางอาหาร  
และโภชนาการ)

มหาวิทยาลัยมหิดล

พ.ศ.2547

ระดับปริญญาตรี

วุฒิการศึกษา

สถานศึกษา

ปีที่สำเร็จการศึกษา

วท.บ. (วิทยาศาสตร์และ  
เทคโนโลยีการอาหาร)

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

พ.ศ.2542

4. ผลงานทางวิชาการ

- งานวิจัย เรื่อง การพัฒนากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์กล้วยกวนป่ากะพี้ ตำบลท่ามะเฟือง อำเภอพิชัย จังหวัดอุตรดิตถ์ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการผลิตที่ดี (GMP) (สกอ.เครือข่ายภาคเหนือตอนล่าง)
- งานวิจัยเรื่อง การสำรวจภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการประดิษฐ์งานใบทองที่ใช้ในพิธีกรรมเมืองทุ่งยั้ง อำเภอลับแล จังหวัดอุตรดิตถ์ (คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มรอ.)
- งานวิจัยเรื่อง การพัฒนากระบวนการผลิตและชื้ออายุการเก็บขนมสาเล้งบ้านแก่ง (IRPUS สกว.)
- งานวิจัยเรื่อง คำรับข้าวคูเชิงพานิชย์(IRPUS สกว.)
- งานวิจัยเรื่อง การผลิตฝอยทองกรอบโดยใช้ไข่ขาวทดแทนไข่แดง(IRPUS สกว.)
- งานวิจัย เรื่อง การปรับปรุงลักษณะเนื้อสัมผัสและพัฒนาทอफीที่เคลือบน้ำตาล(IRPUS สกว.)
- รสสุคนธ์ วงษ์คอกไม้ ธิดา ฌนรักษ์ และฐิติพร เทียรณนิจกุล. 2553. งานวิจัย เรื่อง คำรับอาหารจากผักพื้นบ้านสำหรับผู้ป่วยเบาหวาน กรณีศึกษาชุมชนแม่พูล อำเภอลับแล จังหวัดอุตรดิตถ์ (สสส.)


## 5. การอบรมสัมมนา

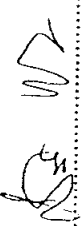
ชื่อเรื่องฝึกอบรม/สัมมนา	สถานที่	ปีที่อบรม/ สัมมนา
- การจัดทำระบบ HACCP ใน โรงงานผลิตเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	กรมปศุสัตว์ จ.เชียงใหม่	2543
- ความรู้ทางการประเมินและ วิธีการวิจัยทางด้านโภชนาการ	ภาควิชาโภชนศาสตร์เขต ร้อนและวิทยาศาสตร์อาหาร มหาวิทยาลัยมหิดล	2549
- การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป ของชุมชน	กรมวิทยาศาสตร์บริการ คณะเกษตรฯ มหาวิทยาลัย ราชภัฏอุดรดิตถ์	2551


ภาระงานสอนของอาจารย์ประจำหลักสูตร

ชื่อ อาจารย์รสสุคนธ์ วงษ์ดอกไม้

ภาคเรียน	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	Section	วิชาเอก	คาบสอน/ห้องเรียน	
						จ1-3	คหกรรม
1/2554	4572102	อาหารเพื่อสุขภาพและโภชนบำบัด	3(3-0)	01	การอาหารฯ	จ1-3	คหกรรม
	4572102	อาหารเพื่อสุขภาพและโภชนบำบัด	3(3-0)	02	การอาหารฯ	จ1-3	คหกรรม
2/2554	4573213	การแปรรูปและการผลิตอาหาร	3(2-2)	01	การอาหารฯ	อ1-4	คหกรรม
	4573215	การสุขภิบาลและความปลอดภัยฯ	3(3-0)	01	การอาหารฯ	ค6-8	คหกรรม

ลงชื่อ..........อาจารย์ประจำหลักสูตร  
 (อาจารย์รสสุคนธ์ วงษ์ดอกไม้)

ลงชื่อ..........  
 (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อชิรพล ศศิธรานูวัฒน์)

ลงชื่อ..........  
 (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ตรีชัย หาญสมบัติ)

คณะศึกษาศาสตร์และเทคโนโลยี

อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์

ภาระงานสอนของอาจารย์ประจำหลักสูตร

ชื่อ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ธิดา ชนารักษ์

ภาคเรียน	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	Section	วิชาเอก	คาบสอน/ห้องเรียน
1/2554	4572302	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม	3(2-2)	01	การอาหารฯ	พ1-4 คหกรรม
	4573208	อาหารงานด่วน	3(2-2)	01	เลือกเสรี	ศ1-4 คหกรรม
2/2554	4572203	อาหารไทย	3(2-2)	01	การอาหารฯ	พ1-4 คหกรรม
	4574901	การวิจัยเบื้องต้นทางการอาหารและธุรกิจ	3(2-2)	01	การอาหารฯ	จ1-4 คหกรรม

ลงชื่อ.....อาจารย์ประจำหลักสูตร ลงชื่อ.....  
 (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ธิดา ชนารักษ์) (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ทิพย์ หาดสมบัติ)  
 คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์

ภาระงานสอนของอาจารย์ประจำหลักสูตร

ชื่อ อาจารย์รัฐติพร เทียบมนิธิกุล

ภาคเรียน	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	Section	วิชาเอก	คาบสอน/ห้องเรียน
1/2554	4571101	โภชนศาสตร์เพื่อสุขภาพ	3(3-0)	01	วิทยาศาสตร์	จ1-3 คหกรรม
	4571101	โภชนศาสตร์เพื่อสุขภาพ	3(3-0)	02	การอาหารฯ	จ1-3 คหกรรม
	4572202	เด็ก คุณก็ และการแต่งหน้า	3(2-2)	01	การอาหารฯ	พ1-4 คหกรรม
	4573204	อาหารญี่ปุ่น	3(2-2)	01	การอาหารฯ	ศ1-4 คหกรรม
2/2554	4571101	โภชนศาสตร์สุขภาพ	3(3-0)	01	วิทยาศาสตร์	จ6-8 945*
	4571401	ศิลปะการจัดดอกไม้ ใบตอง	3(2-2)	01	การอาหารฯ	พ1-4 คหกรรม
	4572201	ขนมอบเบื้องต้น	3(2-2)	01	การอาหารฯ	อ1-4 คหกรรม
	4573204	อาหารญี่ปุ่น	3(2-2)	01	การอาหารฯ	จ1-4 คหกรรม
	4574801	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพการอาหาร	5(450)	01	การอาหารฯ	จ1-4 คหกรรม

ลงชื่อ.....  
(อาจารย์รัฐติพร เทียบมนิธิกุล)

.....อาจารย์ประจำหลักสูตร  
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อชิตพล ศศิธรานวัฒน์)  
คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ลงชื่อ.....  
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์สิทธิชัย หาญสมบัติ)  
อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตต์



ภาระงานสอนของอาจารย์ประจำหลักสูตร

ชื่อ อาจารย์ชั้นกมล ชูสรานนท์

ภาคเรียน	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	Section	วิชาเอก	คาบสอน/ห้องเรียน
1/2554	4573211	ธุรกิจการประกอบอาหารไทย	3(2-2)	01	การอาหารฯ	๑1-4 คหกรรม
	4573214	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารฯ	3(2-2)	01	การอาหารฯ	๑6-9 คหกรรม
	4574902	สัมมนาทางการอาหารและธุรกิจฯ	2(2-2)	01	การอาหารฯ	๑1-3 คหกรรม
2/2554	4571201	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	3(2-2)	01	การอาหารฯ	๑1-4 คหกรรม
	4571202	ธุรกิจการประกอบอาหาร	3(2-2)	01	การอาหารฯ	๑1-4 คหกรรม
	4574902	สัมมนาทางการอาหารและธุรกิจฯ	2(2-2)	01	การอาหารฯ	๑5-7 คหกรรม

ลงชื่อ.....  
(อาจารย์ชั้นกมล ชูสรานนท์)


.....  
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อชิตพล ศศิธรานูวัฒน์)  
คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

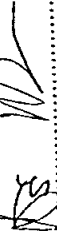
.....  
ลงชื่อ.....  
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์สิทธิชัย หาญสมบัติ)  
อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์


ภาระงานสอนของอาจารย์ประจำหลักสูตร

ชื่อ อาจารย์กานต์ริศา ไชยมา

ภาคเรียน	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	Section	วิชาเอก	คาบสอน/ห้องเรียน
1/2554	4573202	ขนมไทย	3(2-2)	01	เด็กเสริม	๑6-9 คหกรรม
	4573210	การผลิตไอศรีม	3(2-2)	<del>01</del>	การอาหารฯ	๙6-9 คหกรรม
	4573212	ธุรกิจการประกอบอาหารว่าง	3(2-2)	01	การอาหารฯ	พ1-4 คหกรรม
2/2554	4572204	อาหารไทยเพื่อการท่องเที่ยว	3(2-2)	01	การท่องเที่ยว	๑1-4 คหกรรม
	4573202	ขนมไทย	3(2-2)	01	เด็กเสริม	๑1-4 คหกรรม
	4573205	อาหารยุโรป	3(2-2)	01	การอาหารฯ	๙1-4 คหกรรม
	4573210	การผลิตไอศรีม	3(2-2)	01	การอาหารฯ	๙6-9 คหกรรม

ลงชื่อ.....  
  
 (อาจารย์กานต์ริศา ไชยมา)

ลงชื่อ.....  
  
 (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อชิตพล ศศิธรานุวัฒน์)  
 คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

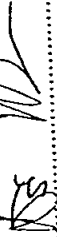
ลงชื่อ.....  
  
 (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ อชิตพล ศศิธรานุวัฒน์)  
 อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์


ภาระงานสอนของอาจารย์ประจำหลักสูตร

ชื่อ อาจารย์กานต์ริดา ไชยมา

ภาคเรียน	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	Section	วิชาเอก	คาบสอน/ห้องเรียน	
						คาบสอน	ห้องเรียน
1/2554	4573202	ขนมไทย	3(2-2)	01	เลือกเสรี	๑6-9	คหกรรม
	4573210	การผลิตไอศกรีม	3(2-2)	<del>01</del>	การอาหารฯ	๙6-9	คหกรรม
	4573212	ธุรกิจการประกอบอาหารว่าง	3(2-2)	01	การอาหารฯ	พ1-4	คหกรรม
2/2554	4572204	อาหารไทยเพื่อการท่องเที่ยว	3(2-2)	01	การท่องเที่ยว	จ1-4	คหกรรม
	4573202	ขนมไทย	3(2-2)	01	เลือกเสรี	๑1-4	คหกรรม
	4573205	อาหารยุโรป	3(2-2)	01	การอาหารฯ	๙1-4	คหกรรม
	4573210	การผลิตไอศกรีม	3(2-2)	01	การอาหารฯ	๙6-9	คหกรรม

ลงชื่อ.....  
  
 (อาจารย์กานต์ริดา ไชยมา)

ลงชื่อ.....  
  
 (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อธิตพด ศศิธรานูวัฒน์)  
 คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ลงชื่อ.....  
  
 (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ทิตติชัย หายสมบัติ)  
 อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์