

กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

รับทราบการให้ความเห็นชอบหลักสูตรนี้แล้ว

เมื่อวันที่ 14 S.ศ. 2564 ศิวรรณ



มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

หลักสูตรนี้ได้รับการอนุมัติจากสภามหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

ครั้งที่ 5/2564 เมื่อวันที่ 11 7 พ.ค. 2564

ศิวรรณ



หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์

Bachelor of Science Program in Applied Food and Nutrition

(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564)

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

สารบัญ

	หน้า
หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป	3
หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะหลักสูตร	8
หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร	13
หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล	33
หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา	60
หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์	62
หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร	63
หมวดที่ 8 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร	71
ภาคผนวก ก คำอธิบายรายวิชา	73
ภาคผนวก ข ตารางเปรียบเทียบหลักสูตร	108
ภาคผนวก ค หลักการจัดรหัสวิชา	130
ภาคผนวก ง ประวัติและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	134
ภาคผนวก จ คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร	143
ภาคผนวก ฉ รายชื่อผู้ทรงคุณวุฒิ วิทยากรและผู้เข้าร่วมสัมมนาวิพากษ์หลักสูตร	146
ภาคผนวก ช ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2553	156
ภาคผนวก ซ ตารางเปรียบเทียบวัตถุประสงค์ของหลักสูตร	173
ภาคผนวก ฌ ตารางแสดงความสอดคล้องของผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLO) กับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLOs)	175
ภาคผนวก ญ ตารางแสดงความต้องการจำเป็นของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	189
ภาคผนวก ฎ ตารางแสดงการวิเคราะห์ความสอดคล้องระหว่าง PLOs กับ Stakeholders's needs/Input/Requirements	202

**หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564)**

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา : มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา : คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อหลักสูตร

รหัส : 25491791108586
ภาษาไทย : หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์
ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Science Program in Applied Food and Nutrition

2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ชื่อเต็ม (ภาษาไทย) : วิทยาศาสตรบัณฑิต (อาหารและโภชนาการประยุกต์)
ชื่อย่อ (ภาษาไทย) : วท.บ. (อาหารและโภชนาการประยุกต์)
ชื่อเต็ม (ภาษาอังกฤษ) : Bachelor of Science (Applied Food and Nutrition)
ชื่อย่อ (ภาษาอังกฤษ) : B.Sc. (Applied Food and Nutrition)

3. วิชาเอก

-

4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

ไม่น้อยกว่า 128 หน่วยกิต

5. รูปแบบของหลักสูตร

5.1 รูปแบบ

เป็นหลักสูตรระดับปริญญาตรีทางวิชาการ หลักสูตร 4 ปี

5.2 ภาษาที่ใช้

การจัดการเรียนการสอนใช้ภาษาไทย

5.3 การรับเข้าศึกษา

รับนักศึกษาไทยหรือนักศึกษาต่างประเทศที่ใช้ภาษาไทยได้

5.4 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

เป็นหลักสูตรเฉพาะของมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

5.5 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

ให้ปริญญาเพียงสาขาเดียว

6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

- หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564) ปรับปรุงจากหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559)
เริ่มเปิดสอนภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2564
- ได้พิจารณาถ่วงดุลโดยคณะกรรมการประจำคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
ในการประชุมครั้งที่ 2/2563 เมื่อวันที่ 2 เดือน พฤศจิกายน พ.ศ. 2563
- ได้พิจารณาถ่วงดุลโดยคณะกรรมการบริหารวิชาการ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
ในการประชุมครั้งที่ 12/2563 เมื่อวันที่ 24 เดือน ธันวาคม พ.ศ. 2563
- ได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการสภามหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
ในการประชุมครั้งที่ 2/2564 เมื่อวันที่ 4 เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2564
- ได้รับอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตรจากคณะกรรมการสภามหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
ในการประชุมครั้งที่ 5/2564 เมื่อวันที่ 17 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2564
- ได้รับอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตรจากสภาวิชาชีพ (**ถ้ามี).....
ในการประชุมครั้งที่ เมื่อวันที่ เดือน..... พ.ศ.

7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน

หลักสูตรจะได้รับการเผยแพร่ว่าเป็นหลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ.2552 ในปีการศึกษา 2566

8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

- 8.1 ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร
- 8.2 งานด้านโภชนาการบริการในโรงพยาบาล และผู้ให้คำแนะนำด้านโภชนาการในสถานประกอบการ
เอกชน เช่น เทรนเนอร์ เป็นต้น
- 8.3 บุคลากรของภาครัฐ เช่น ครูผู้ช่วยกลุ่มวิชาคหกรรม นักวิชาการ
- 8.4 โรงงานอุตสาหกรรมด้านอาหาร
- 8.5 ธุรกิจส่วนตัวด้านอาหาร และอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง
- 8.6 นักโภชนาการของหน่วยงานภาครัฐและท้องถิ่น

9. ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล	เลขประจำตัว ประชาชน	ตำแหน่ง ทาง วิชาการ	คุณวุฒิ/สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษาจากสถาบัน	ปีที่สำเร็จ การศึกษา
1	นางธนิดา ชานูชัย	37706003XXXXX	อาจารย์	วท.ม. (โภชนวิทยา) วท.บ. (โภชนวิทยา)	มหาวิทยาลัยมหิดล มหาวิทยาลัยมหิดล	2539 2537
2	นายบรรณ สัตย์เชื้อ	17699003XXXXX	อาจารย์	คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พระนคร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล กรุงเทพ	2562 2559
3	นางสาวพรอริยา ฉิรินัง	34501015XXXXX	อาจารย์	วท.ด. (เทคโนโลยีอาหาร) วท.ม. (เทคโนโลยีอาหาร) วท.บ. (เทคโนโลยีอาหาร)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี	2560 2549 2544
4	นางสาวอัจฉริยะกุล พวงเพ็ชร	12304000XXXXX	อาจารย์	ปร.ด. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร)	มหาวิทยาลัยนเรศวร มหาวิทยาลัยนเรศวร มหาวิทยาลัยนเรศวร	2560 2553 2551
5	นางสาวสุคนธา สุคนธ์ธำรา	35709006XXXXX	อาจารย์	ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) วท.ม. (เคมีอุตสาหกรรม) วท.บ. (วิศวกรรมกระบวนการอาหาร)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2553 2545 2541

10. สถานที่จัดการเรียนการสอน

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

11.1. สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ ที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร ขึ้นอยู่กับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 12 (พ.ศ.2560 – 2564) ที่ได้เน้นนำหลัก “ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง” มาเป็นปณิธานนำทางในการพัฒนาประเทศอย่างต่อเนื่องจากแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 9-11 โดยจัดทำบนพื้นฐานของกรอบยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี (พ.ศ.2560-2579) ซึ่งเป็นแผนหลักของการพัฒนาประเทศ และเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (Sustainable Development Goals : SDGs) รวมทั้งการปรับโครงสร้างประเทศไทยไปสู่ประเทศไทย 4.0 ตลอดจนประเด็นการปฏิรูปประเทศ นอกจากนั้นได้ให้ความสำคัญกับการมีส่วนร่วมของภาคีการพัฒนาทุกภาคส่วน เพื่อร่วมกันกำหนดวิสัยทัศน์และทิศทางการพัฒนาประเทศ รวมทั้งร่วมจัดทำรายละเอียดยุทธศาสตร์ของแผนฯ เพื่อมุ่งสู่ “ความมั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน” โดยหนึ่งในยุทธศาสตร์การพัฒนาประเทศที่สำคัญคือ การเสริมสร้างและพัฒนาศักยภาพทุนมนุษย์ โดยเฉพาะด้านการศึกษาเป็นสำคัญ

11.2. สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

ปัจจุบันผู้บริโภคให้ความสำคัญกับอาหารและสุขภาพมากขึ้น อีกทั้งอัตราเพิ่มของประชากรไทยที่ลดลงในปัจจุบันจะส่งผลกระทบต่อจำนวนและโครงสร้างของอายุประชากร ซึ่งคาดว่าใน พ.ศ. 2573 ประเทศไทยจะมีประชากรประมาณ 70.6 ล้านคน โดยสัดส่วนประชากรวัยเด็กจะลดลงและผู้สูงอายุจะเพิ่มมากขึ้น จำเป็นที่จะต้องคำนึงถึงการบริโภคอาหารให้เหมาะสม หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการบริการด้านสุขภาพต้องเพียงพอ คำนึงถึงเรื่องการผลิตและกระจายบุคลากรแบบมีความหลากหลายและสมดุล

การผลิตอาหารและการบริการที่คำนึงถึงสุขภาพที่มีคุณภาพจำเป็นต้องใช้ความรู้ วิธีการ ทักษะ และจิตวิทยาเป็นพื้นฐานในการพัฒนาบุคลากรให้มีความรู้ความสามารถ ทักษะและคุณธรรมจริยธรรม เพื่อการพัฒนาอาหารและการบริการด้านสุขภาพให้ได้มาตรฐานและเพียงพอต่อความต้องการของประเทศที่จะทำให้คุณภาพชีวิตดี

12. ผลกระทบจาก ข้อ 11.1 และ 11.2 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย

12.1. การพัฒนาหลักสูตร

เพื่อให้หลักสูตรมีความเหมาะสมและสอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน และสังคมของประเทศ มีความทันสมัยตามการเปลี่ยนแปลงของโลก ซึ่งอาหารถือว่าเป็นปัจจัย 4 ที่สำคัญต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์ การดำเนินธุรกิจอาหารจึงจำเป็นเพื่อให้สามารถแข่งขันกับคู่แข่งได้ นอกจากนี้ยังมีปัจจัยอื่น ๆ เช่น โครงสร้างประชากรที่มีวัยสูงอายุเพิ่มขึ้นขณะที่ประชากรวัยเด็กและวัยแรงงานลดลง ความต้องการอาหารที่ปลอดภัยและมีคุณค่าทางโภชนาการ และเพื่อรองรับการแข่งขันทางธุรกิจด้านอาหารและโภชนาการ โดยการผลิตบุคลากรด้านอาหารและโภชนาการ จำเป็นต้องมีความพร้อมและศักยภาพในการที่จะปฏิบัติงานและการพัฒนาตนเองให้เข้ากับลักษณะงานทั้งด้านวิชาการและวิชาชีพ ซึ่งเป็นไปตามนโยบาย วิสัยทัศน์ และอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัยด้านอาหาร และการเป็นมหาวิทยาลัยแห่งการเรียนรู้ที่มีคุณภาพและมีความเป็นเลิศทางวิชาการ

12.2. ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย

ผลกระทบจากสถานการณ์ภายนอก หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรมที่มีต่อพันธกิจของมหาวิทยาลัย โดยมุ่งสู่ความเป็นเลิศด้านวิชาการ ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ สร้างและพัฒนาความรู้ด้านอาหารและเทคโนโลยี การพัฒนาหลักสูตรจึงคำนึงถึงคุณภาพของบัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรม ใส่ใจถึงผลกระทบต่อท้องถิ่น สังคมและวัฒนธรรมไทย โดยใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัย

13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/ภาควิชาอื่นของมหาวิทยาลัย

13.1 หมวดวิชา/กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรนี้เปิดสอนโดยคณะอื่น ๆ มีดังนี้

13.1.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป เปิดสอนโดยคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ คณะครุศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี คณะเทคโนโลยีสารสนเทศ คณะวิทยาการจัดการ คณะเทคโนโลยีการเกษตร คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม และคณะพยาบาลศาสตร์และวิทยาการสุขภาพ

13.1.2 หมวดวิชาเฉพาะด้าน เปิดสอนโดยคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

13.1.3 หมวดวิชาเลือกเสรี เปิดสอนโดยคณะต่าง ๆ ภายในมหาวิทยาลัย

13.2 รายวิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนให้สาขาวิชา/หลักสูตรอื่นต้องมาเรียน

ทุกรายวิชาในหมวดวิชาเฉพาะด้าน นักศึกษาหลักสูตรอื่นสามารถเลือกเป็นวิชาเลือกเสรี

13.3 การบริหารจัดการ

13.3.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรประสานงานกับสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนและอาจารย์สาขาวิชาอื่น ๆ ในคณะที่เกี่ยวข้องด้านเนื้อหาสาระ การจัดตารางการเรียนการสอน โดยความร่วมมือในการประสานงานกับคณะต่าง ๆ

13.3.2 มอบหมายคณะกรรมการหลักสูตรอาหารและโภชนาการประยุกต์ ควบคุมดำเนินงานเกี่ยวกับกระบวนการจัดการเรียนการสอน เพื่อให้เป็นไปตามข้อกำหนดรายวิชา

หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

1. ปรัชญาการศึกษาของมหาวิทยาลัย

คุณธรรมนำความรู้ มุ่งสู่สากล

2. หลักการและเหตุผลของหลักสูตร

ประเทศไทยถือเป็นประเทศที่มีความพร้อมทั้งด้านวัตถุดิบ พืช ผักผลไม้ สมุนไพรรวมถึงสัตว์และจุลินทรีย์ มีความหลากหลายทางชีวภาพ คนไทยตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบันรู้จักใช้วัตถุดิบเหล่านี้เป็นยารักษาโรคยาบำรุง และใช้เป็นอาหาร นอกจากนี้ประเทศไทยยังมีความพร้อมทางด้านเทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร จึงมีศักยภาพที่จะเปิดตลาดด้านนี้ แต่ยังขาดข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ที่มาสสนับสนุนตัวสินค้า ทำให้ไม่สามารถส่งเสริมให้เกิดการแข่งขันในตลาดได้ ซึ่งจากโมเดลพัฒนาเศรษฐกิจของรัฐบาล 20 ปีข้างหน้า (พ.ศ.2559 – 2579) หรือ โมเดล Thailand 4.0 โดยเน้นการขับเคลื่อนเศรษฐกิจด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม โดยจะสนับสนุนการวิจัยของประเทศ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ จัดเป็นสาขาวิชาที่สอดคล้องกับยุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัย ด้านอาหารและการท่องเที่ยว ซึ่งสอดคล้องกับทิศทางการวิจัยของประเทศใน 20 ปีข้างหน้าของเครือข่ายพันธมิตรมหาวิทยาลัยเพื่อการวิจัย: Research University Network (RUN) ในกลุ่ม cluster อาหารและการท่องเที่ยว สอดคล้องกับความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (stake holder) สำหรับธุรกิจอาหารที่เน้นประโยชน์ทั้งทางสุขภาพและโภชนาการ ทั้งในปัจจุบันและอนาคต

อาหารนอกจากให้คุณค่าทางโภชนาการและรสชาติตามที่ต้องการแล้ว จะต้องมีความปลอดภัยช่วยเสริมสร้างสุขภาพของร่างกายและป้องกันโรค จากการศึกษาด้านตลาดและพฤติกรรมของผู้บริโภค พบว่า โรคที่ผู้บริโภคให้ความสำคัญมากได้แก่ โรคหัวใจและหลอดเลือด โรคมะเร็ง โรคอ้วน โรคเบาหวาน โรคทางเดินอาหาร และโรคที่เกิดจากความเครียด นอกจากนี้มีผลิตภัณฑ์มากมายที่จำหน่ายเกี่ยวกับการชะลอความชรา ผลิตภัณฑ์สำหรับนักกีฬา และผู้สูงอายุ ได้แก่ แคปซูล เม็ด น้ำผลไม้ ลูกอม อาหารเข้าธัญพืช เครื่องดื่ม ขนมขบเคี้ยว ผลิตภัณฑ์นม เป็นต้น

ปัจจุบันผู้บริโภคทั่วโลกเริ่มตื่นตัวและได้หันมาใส่ใจกับการดูแลสุขภาพของตนเองมากขึ้น แนวโน้มการผลิตและการบริโภคผลิตภัณฑ์ที่ดีต่อสุขภาพจึงเพิ่มขึ้นตามมาอย่างเห็นได้ชัด ยิ่งไปกว่านั้นยังมีผู้บริโภคจำนวนไม่น้อยที่ถือแนวคิดที่ว่า “การป้องกันดีกว่าการรักษา” อาหารจึงไม่เพียงปัจจัยในการดำรงชีวิตเท่านั้น แต่กลายเป็นหนึ่งในปัจจัยสำคัญที่จะสร้างคุณภาพชีวิตที่ดีต่อไป นอกจากนี้จากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรค Covid-19 ช่วงปลาย พ.ศ.2562 ถึง พ.ศ.2563 ส่งผลกระทบต่อรูปแบบการดำเนินชีวิตของประชากรโลกเป็นวงกว้าง เกิดรูปแบบการดำรงชีวิตในรูปแบบใหม่ดังนิยามที่เรียกว่า “New normal หมายถึงรูปแบบการดำเนินชีวิตอย่างใหม่ที่แตกต่างจากอดีต อันเนื่องจากมีบางสิ่งมากระทบจนแบบแผนและแนวทางปฏิบัติที่คนในสังคมคุ้นเคยอย่างเป็นปกติและเคยคาดหมายล่วงหน้าได้ ต้องเปลี่ยนแปลงไปสู่วิถีใหม่ภายใต้หลักมาตรฐานใหม่ที่ไม่คุ้นเคย” จากสถานการณ์ดังกล่าวประชาชนทุกคนจึงจำเป็นต้องป้องกันตนเองเพื่อให้มีชีวิตรอดด้วยการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมดำรงชีวิตที่ผิดไปจากวิถีเดิม โดยมีการปรับพฤติกรรมการดำรงชีวิตแบบใหม่เพื่อให้ปลอดภัยจากการติดเชื้อ ควบคู่ไปกับการพยายามรักษาและฟื้นฟูศักยภาพทางเศรษฐกิจและธุรกิจนำไปสู่การสรรค์สร้างสิ่งประดิษฐ์ใหม่ ๆ เทคโนโลยีใหม่ ๆ มีการปรับแนวคิด วิสัยทัศน์ วิธีการจัดการ ตลอดจนพฤติกรรมที่เคยทำมาเป็นกิจวัตร เกิดการย้ายเบนออกจากความคุ้นเคยอันเป็นปกติมาแต่เดิมในหลายมิติ ทั้งในด้านการแต่งกาย การรักษาสุขอนามัย การศึกษาเล่าเรียน การสื่อสาร การทำธุรกิจ และด้านที่สำคัญคือ ด้าน

อาหาร ซึ่งสิ่งใหม่เหล่านี้ได้กลายเป็นความปกติใหม่ ดังนั้นด้านอาหารและโภชนาการจึงเป็นส่วนสำคัญที่จะทำให้ประชาชนมีสุขภาพอนามัยที่แข็งแรงสามารถต่อสู้กับโรคภัยต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นได้

จากความสำคัญและปัญหาดังกล่าวในการผลิตบุคลากรที่มีความเชี่ยวชาญทางด้านอาหารและโภชนาการประยุกต์ เพื่อพัฒนาองค์ความรู้และวิจัย สนับสนุนชุมชนและอุตสาหกรรม สาขาอาหารและโภชนาการประยุกต์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ถือเป็นหน่วยงานหนึ่งในการเชื่อมโยงการเรียนการสอน และการวิจัยกับหน่วยงานต่าง ๆ มาร่วมบูรณาการเรียนการสอน และการวิจัยให้มีประสิทธิภาพ สามารถผลิตบัณฑิตที่มีความเชี่ยวชาญทางด้านอาหารและโภชนาการประยุกต์ เพื่อเป็นกำลังสำคัญในการพัฒนาประเทศสามารถพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน

3. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

3.1 ปรัชญาของหลักสูตร

ผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความเข้าใจด้านอาหารและโภชนาการประยุกต์ สามารถประยุกต์ใช้ในการพัฒนางานและสังคมควบคู่กับคุณธรรม และมีความรับผิดชอบต่อสังคม

3.2 ความสำคัญของหลักสูตร

หลักสูตรอาหารและโภชนาการประยุกต์ เป็นหลักสูตรที่ผลิตบัณฑิตโดยเน้นการสอนที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานด้านอาหาร พร้อมการประกอบอาหารที่คำนึงถึงคุณค่าสารอาหารและโภชนาการ ตลอดจนความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการจัดการและการประกอบธุรกิจอาหาร เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะและประสบการณ์สามารถนำความรู้ที่ได้ไปสร้างงาน สร้างอาชีพให้กับตนเอง เช่น พนักงานการบริการและการผลิตอาหารในสถานประกอบการบริการด้านอาหาร เป็นที่ปรึกษาให้กับบริษัทที่ผลิตอาหารเพื่อสุขภาพ พนักงานขายด้านอาหาร หรือผลิตภัณฑ์เกี่ยวกับอาหาร ประกอบอาชีพธุรกิจส่วนตัว เป็นต้น

3.3 วัตถุประสงค์และผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร

3.3.1 วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

- 1) เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีคุณธรรม จริยธรรม มีเจตคติที่ดีในการประกอบวิชาชีพ มีความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม
- 2) เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความสามารถในการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีและคอมพิวเตอร์ในการปฏิบัติงานด้านอาหารและโภชนาการ
- 3) เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีความรู้ ความสามารถในการปฏิบัติงานด้านอาหารและโภชนาการ เพื่อตอบสนองต่อความต้องการของท้องถิ่น ตลาดแรงงาน และสามารถเป็นผู้ประกอบการด้านอาหารได้
- 4) เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความคิดสร้างสรรค์ สามารถค้นคว้าวิจัยและพัฒนาทางด้านอาหารและโภชนาการ

3.3.2 ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs)

3.3.2.1 PLOs และประเภทของ PLOs

1) ความรู้และลักษณะทั่วไป (Generic Learning Outcome)

ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังระดับหลักสูตร (PLOs)		
PLO1	มีศักยภาพในการพัฒนาตนเองและส่วนรวม ใฝ่เรียนรู้ สามารถพึ่งพาตนเองได้ ควบคู่กับการมีคุณธรรม จริยธรรม มีเจตคติที่ดีในการประกอบวิชาชีพ (R, U)	
Sub PLO	A1	มีวินัย ตรงต่อเวลา เสียสละ ซื่อสัตย์สุจริต มีความรับผิดชอบต่อตนเอง วิชาชีพ และสังคม (R)
	B1	ปฏิบัติตามกฎระเบียบและข้อบังคับต่าง ๆ ขององค์กรและสังคม (U)
	C1	สามารถทำงานเป็นกลุ่ม และกระบวนการกลุ่มในการแก้ปัญหาสถานการณ์ต่าง ๆ (Ap)
PLO2	สามารถสืบค้นข้อมูล ความรู้เทคโนโลยีใหม่ ๆ และทักษะที่จำเป็นและนำมาประยุกต์ใช้ในการทำงาน (Ap)	
Sub PLO	A2	สามารถเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่มีอยู่ ในการสืบค้นข้อมูล ความรู้ เทคโนโลยีใหม่ ๆ เพื่อให้ตนเองรู้เท่าทันเทคโนโลยีในปัจจุบัน (Ap)

2) ความรู้และทักษะเฉพาะทาง (Specific Learning Outcome)

ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังระดับหลักสูตร (PLOs)		
PLO3	สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ทางอาหารและโภชนาการร่วมกันให้สอดคล้องกับตลาดแรงงาน และสามารถเป็นผู้ประกอบการด้านอาหารได้ (Ap, An)	
Sub PLO	A3	มีความรู้ในหลักการและทฤษฎีทางด้านวิทยาศาสตร์ และด้านที่เกี่ยวข้องกับอาหารและโภชนาการ (R, U)
	B3	สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์ และด้านที่เกี่ยวข้องกับอาหารและโภชนาการในสถานการณ์ต่าง ๆ ด้านอาหารและโภชนาการได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม (Ap)
	C3	สามารถนำความรู้ด้านอาหารและโภชนาการมาประยุกต์ใช้เพื่อเป็นผู้ประกอบการด้านอาหารได้ (Ap)
PLO4	มีความคิดสร้างสรรค์ สามารถค้นคว้าวิจัย และพัฒนางานด้านอาหารและโภชนาการ (Ap)	
Sub PLO	A4	สามารถอธิบายการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นในกระบวนการประกอบอาหาร ตลอดจนการเปลี่ยนแปลงด้านคุณค่าทางโภชนาการ (U)
	B4	สามารถอธิบายระบบ วิธีการดำเนินงานธุรกิจด้านอาหาร และการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร (U, Ap)
	C4	สามารถประกอบอาหารบนพื้นฐานความรู้ด้านอาหารและโภชนาการ (Ap)

3.3.2.2 ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs) ตามระดับการเรียนรู้ของ

Bloom's taxonomy

ลำดับที่	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs)	Cognitive Domain (knowledge) (bloom's Taxonomy)					
		R	U	Ap	An	E	C
PLO1	มีศักยภาพในการพัฒนาตนเองและส่วนรวม ใฝ่เรียนรู้ สามารถพึ่งพาตนเองได้ ควบคู่กับการมีคุณธรรม จริยธรรม มีเจตคติที่ดีในการประกอบวิชาชีพ	✓	✓				
PLO2	สามารถสืบค้นข้อมูล ความรู้เทคโนโลยีใหม่ ๆ และทักษะที่จำเป็นและนำมาประยุกต์ ใช้ในการทำงาน			✓			
PLO3	สามารถประยุกต์ใช้ ความรู้ ทางอาหารและโภชนาการร่วมกันให้สอดคล้องกับตลาดแรงงาน และสามารถเป็นผู้ประกอบการด้านอาหารได้			✓	✓		
PLO4	มีความคิดสร้างสรรค์ สามารถค้นคว้าวิจัย และพัฒนางานด้านอาหารและโภชนาการ			✓			✓

3.3.2.3 ความสัมพันธ์ระหว่างวัตถุประสงค์ของหลักสูตรและผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs)

วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs)			
	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4
1. เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีคุณธรรม จริยธรรม มีเจตคติที่ดีในการประกอบวิชาชีพ มีความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม	✓			
2. เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีความสามารถในการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีและคอมพิวเตอร์ในการปฏิบัติงานด้านอาหารและโภชนาการ		✓		
3. เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีความรู้ ความสามารถในการปฏิบัติงานด้านอาหารและโภชนาการ เพื่อตอบสนองต่อความต้องการของท้องถิ่น ตลาดแรงงาน และสามารถเป็นผู้ประกอบการด้านอาหารได้			✓	
4. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความคิดสร้างสรรค์ สามารถค้นคว้าวิจัยและพัฒนางานด้านอาหารและโภชนาการ				✓

4. แผนพัฒนาปรับปรุง

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
พัฒนาหลักสูตรอาหารและโภชนาการประยุกต์ให้ได้มาตรฐาน ตามที่คณะกรรมการการอุดมศึกษา (สกอ.) กำหนด	- ติดตามการประเมินหลักสูตรอย่างสม่ำเสมอ - พัฒนาหลักสูตรให้สอดคล้องกับมาตรฐานระดับชาติ	- รายงานผลการประเมินหลักสูตร - เอกสารปรับปรุงหลักสูตร
จัดทำผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (Program Learning Outcome)	- จัดทำผลลัพธ์การเรียนรู้ ระดับหลักสูตรร่วมกับกลุ่มผู้ประกอบการ	- ผลการประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตรร่วมกับกลุ่มผู้ประกอบการ
ปรับปรุงหลักสูตรอาหารและโภชนาการประยุกต์ให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้ประกอบการและตลาดแรงงาน	- ติดตามการเปลี่ยนแปลงในความต้องการของตลาดแรงงานและผู้ประกอบการด้านอาหารและโภชนาการ	- รายงานผลการประเมินความพึงพอใจในการใช้บัณฑิตของผู้ประกอบการ - ผู้ใช้บัณฑิตมีความพึงพอใจในด้านทักษะความรู้ความสามารถในการทำงานโดยเฉลี่ยระดับดี
พัฒนาบุคลากรด้านการเรียนการสอน วิจัย และบริการวิชาการให้สอดคล้องกับการนำไปปฏิบัติงานจริง	- สนับสนุนบุคลากรด้านการเรียนการสอน วิจัย และบริการวิชาการ - สนับสนุนให้นักศึกษาได้ฝึกปฏิบัติจริงระหว่างเรียน	- ผลงานวิจัย - รายงานผลการประเมินความพึงพอใจในการให้บริการวิชาการ - ร้อยละการมีงานทำของนักศึกษา - รายงานผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและผู้ประกอบการ
พัฒนาสถานที่และอุปกรณ์การเรียนการสอนให้มีความทันสมัยต่อการเปลี่ยนแปลงของเทคโนโลยี	- จัดหางบประมาณสนับสนุน	- รายงานผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษา

หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร

1. ระบบการจัดการศึกษา

1.1 ระบบ

ระบบทวิภาค โดยหนึ่งปีการศึกษาแบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ 1 ภาคการศึกษาปกติมีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ (ตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการเรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ.2558 ข้อ 6)

1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

ไม่มี

1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

ไม่มี

2. การดำเนินการหลักสูตร

2.1 วัน- เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

2.1.1 ระยะเวลาการศึกษา

1) ระยะเวลาในการจัดการเรียนการสอน

ภาคการศึกษาภาคเรียนที่ 1 เดือนกรกฎาคม – เดือนตุลาคม

ภาคการศึกษาภาคเรียนที่ 2 เดือนพฤศจิกายน – เดือนกุมภาพันธ์

2) การสำเร็จการศึกษา

ใช้เวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 6 ภาคการศึกษาปกติ และไม่เกิน 16 ภาคการศึกษาปกติ (ตามข้อบังคับฯ 2553 หมวด 10) (ภาคผนวก ข)

2.1.2 การลงทะเบียนเรียน การเทียบโอนรายวิชา

เป็นไปตามข้อบังคับว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี พ.ศ. 2553 (หมวด 4) (ภาคผนวก ข)

2.1.3 การวัดผลและการสำเร็จการศึกษา

เป็นไปตามข้อบังคับว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี พ.ศ. 2553 (หมวด 7) (ภาคผนวก ข)

2.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

2.2.1 เป็นผู้สำเร็จการศึกษามัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า

2.2.2 ผ่านการคัดเลือกตามเกณฑ์และ/หรือเป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี เรื่องการรับสมัครนักศึกษาเข้าศึกษาในมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

2.3 ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า

2.3.1 นักศึกษามีพื้นฐานทักษะการคิดวิเคราะห์ และความรู้ด้านภาษาอังกฤษที่ไม่เพียงพอ และ/หรือไม่เท่ากัน

2.3.2 ปัญหาด้านการปรับตัวในการเรียน

2.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา / ข้อจำกัดของนักศึกษาในข้อ 2.3

2.4.1 จัดโครงการเตรียมความพร้อมให้แก่นักศึกษาใหม่ (ปรับพื้นฐานด้านวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ ภาษาอังกฤษ และความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับวิชาชีพ เป็นต้น)

2.4.2 ทุน กยศ. กรอ. ทุนเรียนดี และทุนต่าง ๆ ของมหาวิทยาลัย

2.5 แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี

ระดับชั้นปี	จำนวนนักศึกษาแต่ละปีการศึกษา (คน)				
	2564	2565	2566	2567	2568
ชั้นปีที่ 1	30	30	30	30	30
ชั้นปีที่ 2	0	30	30	30	30
ชั้นปีที่ 3	0	0	30	30	30
ชั้นปีที่ 4	0	0	0	30	30
รวม	30	60	90	120	120
จำนวนบัณฑิตที่คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา	0	0	0	30	30

2.6 งบประมาณตามแผน

2.6.1. งบประมาณรายรับ (หน่วย บาท)

รายละเอียดรายรับ	ปีงบประมาณ				
	2564	2565	2566	2567	2568
ค่าบำรุงการศึกษา (แบบเหมาจ่าย)	660,000	1,320,000	1,980,000	2,640,000	3,300,000
เงินอุดหนุนจากรัฐบาล	90,000	180,000	270,000	360,000	450,000
รวมรายรับ	750,000	1,500,000	2,250,000	3,000,000	3,750,000

2.6.2 งบประมาณรายจ่าย (หน่วย : บาท)

หมวดเงิน	ปีงบประมาณ				
	2564	2565	2566	2567	2568
ก. งบดำเนินการ					
เงินเดือน	2,232,000	2,304,000	2,376,000	2,448,000	2,520,000
ค่าใช้สอย	60,000	70,000	80,000	150,000	200,000
ค่าวัสดุ	60,000	190,000	300,000	330,000	400,000
รวม (ก)	2,352,000	2,564,000	2,756,000	2,928,000	3,120,000
ข. งบลงทุน					
ค่าครุภัณฑ์	120,000	120,000	120,000	120,000	200,000
รวม (ข)	120,000	120,000	120,000	120,000	200,000
รวม (ก) + (ข)	2,472,000	2,684,000	2,876,000	3,048,000	3,320,000
จำนวนนักศึกษา	30	30	30	30	30
ค่าใช้จ่ายต่อหัวที่ใช้ในการผลิตนักศึกษาตามหลักสูตรนี้	22,000 บาท/คน/ปี				

หมายเหตุ : ใช้งบประมาณ หมวดค่าวัสดุ ค่าใช้สอย ค่าตอบแทน และครุภัณฑ์การศึกษาของสาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ที่ใช้ในการผลิตบัณฑิตตามหลักสูตรนี้ ประมาณ 22,000 บาท/คน/ปี

2.7 ระบบการศึกษา

- ☒ จัดการศึกษาแบบชั้นเรียน
- ☐ แบบทางไกลผ่านสื่อสิ่งพิมพ์เป็นหลัก
- ☐ แบบทางไกลผ่านสื่อแพร่ภาพและเสียงเป็นสื่อหลัก
- ☐ แบบทางไกลอิเล็กทรอนิกส์เป็นสื่อหลัก (E-learning)
- ☐ แบบทางไกลอินเทอร์เน็ต

หมายเหตุ 1) บางรายวิชาในหลักสูตรมีสื่อการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ และ
2) บางรายวิชา มีการจัดการเรียนการสอนแบบ Problem Based Learning (PBL) โดยใช้แนวปฏิบัติการกำหนดหน่วยกิตเช่นเดียวกับหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

2.8 การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชาและการลงทะเบียนเรียนเข้ามหาวิทยาลัย

เป็นไปตามข้อบังคับว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี พ.ศ. 2553 (หมวด 8) (ภาคผนวก ข)

3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

3.1 หลักสูตร

3.1.1 จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 128 หน่วยกิต

3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 128 หน่วยกิต

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต

1. กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต

2. กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

3. กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

4. กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

ข. หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า 92 หน่วยกิต

1. กลุ่มวิชาแกน ไม่น้อยกว่า 21 หน่วยกิต

2. กลุ่มวิชาเฉพาะด้านบังคับ ไม่น้อยกว่า 43 หน่วยกิต

3. กลุ่มวิชาเฉพาะด้านเลือก ไม่น้อยกว่า 21 หน่วยกิต

4. กลุ่มฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ไม่น้อยกว่า 7 หน่วยกิต

ค. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

3.1.3 รายวิชาในแต่ละหมวดวิชาและจำนวนหน่วยกิต

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต

1) กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต

รหัสวิชา ชื่อวิชา หน่วยกิต (ทฤษฎี - ปฏิบัติ - ศึกษาด้วยตนเอง)

2220200 ภาษาอังกฤษเบื้องต้น Non-Credit

Basic English

2220201 ภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวัน 3 (1-2-6)

English in Daily Life

2220202 ภาษาอังกฤษในสถานการณ์ทั่วไป 3 (1-2-6)

English in General Situations

2220203 ภาษาอังกฤษในสถานประกอบการ 3 (1-2-6)

English in Workplace

2220510 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร 3 (1-2-6)

Thai for Communication

2220520 ภาษาไทยเพื่อกิจธุระ 3 (1-2-6)

Thai for Specific Purposes

2220530 ภาษาไทยเพื่อการคิดวิเคราะห์ 3 (1-2-6)

Thai for Critical thinking

2) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์	ไม่น้อยกว่า 6	หน่วยกิต
รหัสวิชา ชื่อวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี – ปฏิบัติ – ศึกษาด้วยตนเอง)	
2810310	นันทนาการในชีวิตประจำวัน Recreation in Daily Life	3 (1-2-6)
2221310	จริยธรรมและความรับผิดชอบต่อสังคม Ethics and Social Responsibility	3 (1-2-6)
2310010	ทักษะชีวิตและการพัฒนาตนในโลกพลวัต Life skills and personal development in a dynamic world	3 (1-2-6)
3310810	จิตวิทยาการสื่อสาร Communication Psychology	3 (1-2-6)
3) กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์	ไม่น้อยกว่า 6	หน่วยกิต
รหัสวิชา ชื่อวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี – ปฏิบัติ – ศึกษาด้วยตนเอง)	
2221210	ศาสตร์พระราชสำหรับการพัฒนาท้องถิ่น King Wisdom for Local Development	3 (1-2-6)
2310020	เพชรบุรีศึกษาเพื่อการประกอบการ Phetchaburi Study for Entrepreneur	3 (1-2-6)
2310030	สังคมไทยกับประชาคมอาเซียนในโลกปัจจุบัน Thai Society and the Current ASEAN Community	3 (1-2-6)
2310410	พลเมืองที่เข้มแข็ง Potency Citizen	3 (1-2-6)
2340310	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกฎหมาย Basic Knowledge of Laws	3 (1-2-6)
3211110	การผลิตและการรู้เท่าทันสื่อดิจิทัล Digital Media Production and Media Literacy	3 (1-2-6)
3330010	เศรษฐศาสตร์ในชีวิตประจำวัน Economics in Daily Life	3 (1-2-6)
3330020	ผู้ประกอบการรุ่นใหม่ Modern Entrepreneur	3 (1-2-6)
3330030	ภาวะผู้นำและการทำงานเป็นทีม Leadership and Teamwork	3 (1-2-6)
3330110	การพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์เบื้องต้น Basic E-Commerce	3 (1-2-6)
3003110	ทักษะในศตวรรษที่ 21 เพื่อชีวิตและอาชีพ 21 st Century Skills for Living and Occupations	3 (1-2-6)

4) กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต (ทฤษฎี - ปฏิบัติ - ศึกษาด้วยตนเอง)	หน่วยกิต
1810310	กีฬาเพื่อพัฒนาสุขภาพ Sports for Health Development		3 (1-2-6)
4400010	โลกกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี World, Science and Technology		3 (1-2-6)
4410110	สิ่งแวดล้อมกับเทคโนโลยีสีเขียว Environment and Green Technology		3 (1-2-6)
4420310	เคมีในชีวิตประจำวัน Chemistry in Daily Life		3 (1-2-6)
4430110	คณิตศาสตร์สำหรับธุรกิจ Mathematics for Business		3 (1-2-6)
4430120	การคิดและการตัดสินใจ Thinking and Decision Making		3 (1-2-6)
4520110	การทำอาหารไทยและอาหารนานาชาติ Thai cooking and International cooking		3 (1-2-6)
4520120	ขนมและเครื่องดื่มเพื่อการประกอบธุรกิจ Dessert and Beverage for Business		3 (1-2-6)
4830110	ชีววิทยาเชิงอนุรักษ์และพืชพรรณ Conservation Biology and Plants		3 (1-2-6)
5600010	เกษตรในชีวิตประจำวัน Agriculture in Daily Life		3 (1-2-6)
6510410	พลังงานทดแทนและการประหยัดพลังงาน Renewable Energy and Energy Saving		3 (1-2-6)
6530410	การสร้างสรรค์นวัตกรรมเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น Innovation Creative for local development		3 (1-2-6)
6840110	จิตสำนึกและวินัยจราจร Conscious mind and Traffic Discipline		3 (1-2-6)
7440110	ทักษะการใช้คอมพิวเตอร์ในโลกพลวัต Computer Skills in Dynamic World		3 (1-2-6)
7003120	ทักษะการคิด Thinking Skills		3 (1-2-6)
8710010	ชีวิตและสุขภาพ Life and Health		3 (1-2-6)

ข. หมวดวิชาเฉพาะ		ไม่น้อยกว่า	92	หน่วยกิต
1)	กลุ่มวิชาแกน	บังคับเรียน	21	หน่วยกิต
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี – ปฏิบัติ – ศึกษาด้วยตนเอง)		
4091106	คณิตศาสตร์เพื่องานอาหารและโภชนาการ Mathematics for Food and Nutrition			3 (3-0-6)
4011105	ฟิสิกส์พื้นฐาน Fundamental of Physics			3 (2-3-4)
4021105	เคมีพื้นฐาน Fundamental of Chemistry			3 (2-3-4)
4091111	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการจัดการงานครัว Introduction to Kitchen Management			3 (2-2-5)
4031105	ชีววิทยาพื้นฐาน Fundamental of Biology			3 (2-3-4)
4093137	สถิติและระเบียบวิจัยเบื้องต้น Fundamental Statistics and Research Methodology			3 (2-2-5)
4091207	สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ Physiology and Nutritional Biochemistry			3 (3-0-6)
2)	กลุ่มวิชาเฉพาะด้านบังคับ	บังคับเรียน	43	หน่วยกิต
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี – ปฏิบัติ – ศึกษาด้วยตนเอง)		
4091102	การประกอบอาหารไทยและอาหารท้องถิ่นเมืองเพชร Thai and Phetchaburi Local Food Cookery			3 (2-2-5)
4091104	วิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อโภชนาการ Food Science for Nutrition			3 (2-2-5)
4091206	หลักโภชนาการมนุษย์ Principles of Human Nutrition			3 (2-2-5)
4093126	เทคโนโลยีการถนอมอาหารและการแปรรูป Food Preservation and Processing Technology			3 (2-2-5)
4093127	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพโดยประสาทสัมผัส Food Product Development and Quality Assessment by Sensory Testing			3 (2-2-5)
4093203	โภชนศาสตร์ชุมชน Community Nutrition			3 (2-2-5)
4093204	โภชนบำบัด Diet Therapy			3 (2-2-5)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี – ปฏิบัติ – ศึกษาด้วยตนเอง)
4093205	การประเมินทางอาหารและโภชนาการ Food and Nutrition Assessment	3 (2-2-5)
4093303	หลักการจัดการอาหารและธุรกิจอาหาร Principles of Food Business and Management	3 (2-2-5)
4093308	การเป็นผู้ประกอบการด้านอาหาร Entrepreneurship in Food	3 (2-2-5)
4093309	ภาษาอังกฤษเพื่องานอาหารและโภชนาการ English for Food and Nutrition	3 (2-2-5)
4093403	การออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหาร Design and Development in Food Packaging	3 (2-2-5)
4093902	การวิจัยและพัฒนาอาหารและโภชนาการประยุกต์ Research and Development in Applied Food and Nutrition	3 (2-2-5)
4094131	ความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาล Food Safety and Sanitation	3 (2-2-5)
4094901	สัมมนาอาหารและโภชนาการประยุกต์ Seminar in Applied Food and Nutrition	1 (0-2-4)

3) กลุ่มวิชาเฉพาะด้านเลือกให้เลือกเรียน ไม่น้อยกว่า 21 หน่วยกิต		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี – ปฏิบัติ – ศึกษาด้วยตนเอง)
4091105	ความรู้เกี่ยวกับอาหารและการเตรียม Food Knowledge and Preparation	3 (2-2-5)
4092103	การผลิตขนมไทย Thai Dessert Production	3 (2-2-5)
4092104	อาหารคาว – หวานเมืองเพชรบุรี Meat Dish - Desserts of Phetchaburi	3 (2-2-5)
4092115	เบเกอรี่ Bakery	3 (2-2-5)
4092121	อาหารฮาลาล Halal Food	3 (2-2-5)
4092301	การจัดอาหารและการบริการ Food Catering and Serving	3 (2-2-5)
4092302	ศิลปะการขายอาหารและการบริการ Salesmanship in Food Shop and Services	3 (2-2-5)
4092401	ศิลปะงานใบตอง การแกะสลักผักและผลไม้ และการจัดดอกไม้ Art of Banana Leaf, Vegetable - Fruit Carving and Floral Arrangement	3 (2-2-5)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี – ปฏิบัติ – ศึกษาด้วยตนเอง)
4093110	อาหารว่างและเครื่องดื่ม Snack and Beverage	3 (2-2-5)
4093114	หลักการประกอบอาหารนานาชาติ Principles of International Cookery	3 (2-2-5)
4093124	การประกันคุณภาพอาหาร Food Quality Assurance	2 (2-0-4)
4093125	การคุ้มครองและพฤติกรรมผู้บริโภค Protection and Behavior of Consumers	3 (3-0-6)
4093128	อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ Commercial Food Preparation	3 (2-2-5)
4094149	อาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ Food and Nutrition for Health	3 (2-2-5)
4094213	โภชนาการสำหรับเด็กทารก และเด็กวัยก่อนเรียน Nutrition for Infancy and Preschool Children	3 (2-2-5)
4094214	โภชนาการสำหรับวัยรุ่น Nutrition for Adolescence	3 (2-2-5)
4094215	โภชนาการแม่และเด็ก Maternal and Child Nutrition	3 (2-2-5)
4094216	โภชนาการสำหรับผู้ใหญ่และผู้สูงอายุ Nutrition for Adult and Elderly	3 (2-2-5)
4094218	โภชนาการสำหรับนักกีฬา Nutrition for Athletes	3 (2-2-5)
4094219	โภชนาการเพื่อการออกกำลังกายและการควบคุมน้ำหนัก Exercise and Weight Control	3 (2-2-5)

4)	กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	7	หน่วยกิต
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี – ปฏิบัติ – ศึกษาด้วยตนเอง)	
4094801	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ Preparation for Field Experience in Applied Food and Nutrition	1 (90)	
4094802	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ Field Experience in Applied Food and Nutrition	6 (540)	

หรือ

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี - ปฏิบัติ - ศึกษาด้วยตนเอง)
4094803	การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา Pre-co-operative Education	1 (60)
4094804	สหกิจศึกษา Co-operative Education	6 (600)

ค. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า

6 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาใด ๆ ในหลักสูตรมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว และต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์การสำเร็จหลักสูตร

3.1.4 แสดงแผนการศึกษา

ปี 1 ภาคการศึกษาที่ 1

หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วย กิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วย ตนเอง
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	2220200	ภาษาอังกฤษเบื้องต้น	-	-	-	-
	2220510	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	3	1	2	6
	-----	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	3	1	2	6
	-----	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	3	1	2	6
หมวดวิชาแกน	4011105	ฟิสิกส์พื้นฐาน	3	2	3	4
	4021105	เคมีพื้นฐาน	3	2	3	4
	4091111	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการ จัดการงานครัว	3	2	2	5
		รวม	18	9	14	31

ชั่วโมงเรียน/สัปดาห์ ไม่น้อยกว่า 23

ปี 1 ภาคการศึกษาที่ 2

หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วย กิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วย ตนเอง
หมวดวิชาศึกษา ทั่วไป	2220201	ภาษาอังกฤษใน ชีวิตประจำวัน	3	1	2	6
	-----	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	3	1	2	6
หมวดวิชาแกน	4091106	คณิตศาสตร์เพื่องานอาหาร และโภชนาการ	3	3	0	6
	4031105	ชีววิทยาพื้นฐาน	3	2	3	4
หมวดวิชาเฉพาะด้าน บังคับ	4091207	สรีรวิทยาและชีวเคมีทาง โภชนาการ	3	3	0	6
หมวดวิชาเฉพาะด้าน เลือก	4091105	ความรู้เกี่ยวกับอาหารและ การเตรียม	3	2	2	5
		รวม	18	12	9	33

ชั่วโมงเรียน/สัปดาห์ ไม่น้อยกว่า 21

ปี 2 ภาคการศึกษาที่ 1

หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วย กิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วย ตนเอง
หมวดวิชาศึกษา ทั่วไป	2220202	ภาษาอังกฤษในสถานการณ์ทั่วไป	3	1	2	6
	-----	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	3	1	2	6
	-----	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	3	1	2	6
หมวดวิชาแกน	4091206	หลักโภชนาการมนุษย์	3	2	2	5
หมวดวิชาเฉพาะ ด้านบังคับ	4091104	วิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อ โภชนาการ	3	2	2	5
	4093308	การเป็นผู้ประกอบการด้าน อาหาร	3	2	2	5
หมวดวิชาเฉพาะ ด้านเลือก	4092115	เบเกอรี่	3	2	2	5
		รวม	21	11	14	38

ชั่วโมงเรียน/สัปดาห์ ไม่น้อยกว่า 25

ปี 2 ภาคการศึกษาที่ 2

หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วย กิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วย ตนเอง
หมวดวิชาศึกษา ทั่วไป	2220203	ภาษาอังกฤษในสถาน ประกอบการ	3	1	2	6
	-----	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	3	1	2	6
หมวดวิชาเฉพาะ ด้านบังคับ	4091102	การประกอบอาหารไทยและ อาหารท้องถิ่นเมืองเพชร	3	2	2	5
	4093403	การออกแบบและพัฒนา บรรจุภัณฑ์อาหาร	3	2	2	5
	4093126	เทคโนโลยีการถนอมอาหารและ การแปรรูป	3	2	2	5
	4093127	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและ การประเมินคุณภาพโดย ประสาทสัมผัส	3	2	2	5
หมวดวิชาเฉพาะ ด้านเลือก	4092103	การผลิตขนมไทย	3	2	2	5
		รวม	21	12	14	37

ชั่วโมงเรียน/สัปดาห์ ไม่น้อยกว่า 26

ปี 3 ภาคการศึกษาที่ 1

หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วย กิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วย ตนเอง
หมวดวิชาเฉพาะ ด้านบังคับ	4093203	โภชนศาสตร์ชุมชน	3	2	2	5
	4093204	โภชนบำบัด	3	2	2	5
	4094131	ความปลอดภัยของอาหารและ สุขาภิบาลอาหาร	3	2	2	5
	4093205	การประเมินทางอาหารและ โภชนาการ	3	2	2	5
หมวดวิชาเฉพาะ ด้านเลือก	4093114	หลักการประกอบอาหาร นานาชาติ	3	2	2	5
	4094149	อาหารและโภชนาการเพื่อ สุขภาพ	3	2	2	5
		รวม	18	12	12	30

ชั่วโมงเรียน/สัปดาห์ ไม่น้อยกว่า 24

ปี 3 ภาคการศึกษาที่ 2

หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วย กิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วย ตนเอง
หมวดวิชาแกน	4093137	สถิติและระเบียบวิจัย เบื้องต้น	3	2	2	5
หมวดวิชาเฉพาะด้าน บังคับ	4093309	ภาษาอังกฤษเพื่องานอาหาร และโภชนาการ	3	2	2	5
	4094901	สัมมนาอาหารและ โภชนาการ	1	0	2	4
	4093303	หลักการจัดการอาหารและ ธุรกิจอาหาร	3	2	2	5
หมวดวิชาเฉพาะด้าน เลือก	4092302	ศิลปะการขายอาหารและ การบริการ	3	2	2	5
วิชาเลือกเสรี	4094219	โภชนาการเพื่อการออกกำลังกาย และการควบคุมน้ำหนัก	3	2	2	5
		รวม	16	10	12	29

ชั่วโมงเรียน/สัปดาห์ ไม่น้อยกว่า 22

ปี 4 ภาคการศึกษาที่ 1

หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วย กิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วย ตนเอง
หมวดวิชาเฉพาะด้าน บังคับ	4093902	การวิจัยและพัฒนาอาหาร และโภชนาการ	3	2	2	5
หมวดวิชาเฉพาะด้าน เลือก	4093110	อาหารว่างและเครื่องดื่ม	3	2	2	5
วิชาเลือกเสรี	4093125	การคุ้มครองและพฤติกรรม ผู้บริโภค	3	3	0	6
วิชาฝึกประสบการณ์ วิชาชีพ	4094801	การเตรียมฝึกประสบการณ์ วิชาชีพ	1	-	90	-
	4094803	เตรียมความพร้อมสหกิจ ศึกษา	1	-	60	-
		รวม - นักศึกษาที่ไม่ เรียนสหกิจศึกษา	10	7	4	16
		- นักศึกษาที่เรียนสห กิจศึกษา	10	7	4	16

ชั่วโมงเรียน/สัปดาห์ ไม่น้อยกว่า 11

ชั่วโมงฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ไม่น้อยกว่า 90 ชั่วโมง/ภาคการศึกษา

ปี 4 ภาคการศึกษาที่ 2

หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วย กิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วย ตนเอง
วิชาฝึก ประสบการณ์ วิชาชีพ	4094802	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	6	-	540	-
	4094804	สหกิจศึกษา	6	-	600	-
		รวม - นักศึกษาที่ไม่เรียน สหกิจศึกษา	6	-	540	-
		- นักศึกษาที่เรียนสหกิจ ศึกษา	6	-	600	-

นักศึกษาที่ไม่เรียนสหกิจ ชั่วโมงเรียน/ภาคการศึกษา ไม่น้อยกว่า 540

นักศึกษาที่เรียนสหกิจ ชั่วโมงเรียน/ภาคการศึกษา ไม่น้อยกว่า 600

* รวมหน่วยกิตตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 128 หน่วยกิต

3.1.5 คำอธิบายรายวิชา

คำอธิบายรายวิชาแสดงในภาคผนวก ก

3.2 ชื่อ - นามสกุล ตำแหน่งและคุณวุฒิของอาจารย์

3.2.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล*	เลขประจำตัวบัตรประชาชน	ตำแหน่งวิชาการ	คุณวุฒิ สาขาวิชาเอก	สำเร็จการศึกษาจากสถาบัน	ปี พ.ศ. ที่จบ	ภาระการสอน (ชั่วโมง/ปีการศึกษา)			
							2564	2565	2566	2567
1	นางธนิดา ชาญชัย	37706003XXXXX	อาจารย์	วท.ม. (โภชนวิทยา) วท.บ. (โภชนวิทยา)	มหาวิทยาลัยมหิดล มหาวิทยาลัยมหิดล	2539 2537	32	32	32	32
2	นายนราธร สัตย์ชื่อ	17699003XXXXX	อาจารย์	คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ	2562 2559	32	32	32	32
3	นางสาวพรอริยา ฉิรินัง	34501015XXXXX	อาจารย์	วท.ด. (เทคโนโลยีอาหาร) วท.ม. (เทคโนโลยีอาหาร) วท.บ. (เทคโนโลยีอาหาร)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี	2560 2549 2544	32	32	32	32
4	นางสาวอัจฉริยะกุล พวงเพ็ชร	12304000XXXXX	อาจารย์	ปร.ด. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร)	มหาวิทยาลัยนเรศวร มหาวิทยาลัยนเรศวร มหาวิทยาลัยนเรศวร	2560 2553 2551	32	32	32	32

3.2.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล*	เลขประจำตัวบัตรประชาชน	ตำแหน่งวิชาการ	คุณวุฒิ สาขาวิชาเอก	สำเร็จการศึกษาจากสถาบัน	ปี พ.ศ. ที่จบ	ภาระการสอน (ชั่วโมง/ปีการศึกษา)			
							2564	2565	2566	2567
5	นางสาวสุนธา สุนทรธारा	35709006XXXXX	อาจารย์	ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) วท.ม. (เคมีอุตสาหกรรม) วท.บ. (วิศวกรรมกระบวนการอาหาร)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2553 2545 2541	32	32	32	32

หมายเหตุ : ประวัติและผลงานวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (ภาคผนวก ง)

3.2.2 อาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล*	เลขประจำตัวบัตรประชาชน	ตำแหน่งวิชาการ	คุณวุฒิ สาขาวิชาเอก	สำเร็จการศึกษาจากสถาบัน	ปี พ.ศ. ที่จบ	ภาระการสอน (ชั่วโมง/ปีการศึกษา)			
							2564	2565	2566	2567
1	นางธนิดา ชาญชัย	37706003XXXXX	อาจารย์	วท.ม. (โภชนวิทยา) วท.บ. (โภชนวิทยา)	มหาวิทยาลัยมหิดล มหาวิทยาลัยมหิดล	2539 2537	32	32	32	32
2	นายนราธร สัตย์ชื่อ	17699003XXXXX	อาจารย์	คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ	2562 2559	32	32	32	32
3	นางสาวพรอริยา ฉิรินัง	34501015XXXXX	อาจารย์	วท.ด. (เทคโนโลยีอาหาร) วท.ม. (เทคโนโลยีอาหาร) วท.บ. (เทคโนโลยีอาหาร)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี	2560 2549 2544	32	32	32	32
4	นางสาวอัจฉริยะกุล พวงเพ็ชร	12304000XXXXX	อาจารย์	ปร.ด. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร)	มหาวิทยาลัยนเรศวร มหาวิทยาลัยนเรศวร มหาวิทยาลัยนเรศวร	2560 2553 2551	32	32	32	32

3.2.2 อาจารย์ประจำหลักสูตร (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล*	เลขประจำตัวบัตรประชาชน	ตำแหน่งวิชาการ	คุณวุฒิ สาขาวิชาเอก	สำเร็จการศึกษาจากสถาบัน	ปี พ.ศ. ที่จบ	ภาระการสอน (ชั่วโมง/ปีการศึกษา)			
							2564	2565	2566	2567
5	นางสาวสุนธา สุนธ์ธารา	35709006XXXXX	อาจารย์	ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) วท.ม. (เคมีอุตสาหกรรม) วท.บ. (วิศวกรรมกระบวนการอาหาร)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2553 2545 2541	32	32	32	32

4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม

4.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้ของประสบการณ์ภาคสนาม

4.1.1 มีทักษะในการปฏิบัติงานจากสถานประกอบการ ตลอดจนมีความเข้าใจในหลักการ ความจำเป็นในการเรียนรู้ทฤษฎีมากยิ่งขึ้น

4.1.2 บูรณาการความรู้ที่เรียนมาในการแก้ปัญหาทำงานได้อย่างเหมาะสม

4.1.3 มีมนุษยสัมพันธ์และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดี

4.1.4 มีระเบียบวินัย ตรงเวลา และเข้าใจวัฒนธรรมขององค์กร ตลอดจนสามารถปรับตัวให้เข้ากับสถานประกอบการได้

4.1.5 มีความกล้าในการแสดงออก และนำความคิดสร้างสรรค์ไปใช้ประโยชน์ในงานได้

4.1.6 มีทักษะการสื่อสารด้านการพูด เขียน คิดวิเคราะห์ประมวลผล

4.2 ช่วงเวลา

ภาคการศึกษาที่ 2 ของชั้นปีที่ 4 ฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษา

4.3 การจัดเวลาและตารางสอน

สัปดาห์ที่	ทักษะ	ชั้นปีที่			
		1	2	3	4
1-4	1. ฝึกทักษะพื้นฐานด้านอาหารและโภชนาการประยุกต์เบื้องต้น	✓	✓		
5-7	2. ฝึกทักษะพื้นฐานด้านการประกอบอาหาร	✓	✓		
	3. ฝึกทักษะด้านอาหารปลอดภัยและการสุขาภิบาล	✓	✓	✓	✓
8-11	4. ฝึกทักษะพื้นฐานด้านอาหารไทยและขนมไทย	✓	✓	✓	✓
12-16	5. ฝึกทักษะด้านเบเกอรี่และอาหารนานาชาติ		✓	✓	✓
	6. ฝึกทักษะด้านโภชนาการในวัยต่าง ๆ		✓	✓	✓
	7. ฝึกทักษะด้านโภชนบำบัดและโภชนศาสตร์ชุมชน			✓	✓
	8. ฝึกทักษะด้านการประกอบธุรกิจอาหาร			✓	✓
	9. ฝึกทักษะพื้นฐานด้านระบบบริการอาหาร		✓	✓	✓
9-16	10. ฝึกทักษะการทำงานในหน่วยงาน/สถานประกอบการ				✓

5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย (ถ้ามี)

5.1 คำอธิบายโดยย่อ

ศึกษาค้นคว้า ทำการทดลอง และรายงานผลจากการทดลองด้านต่าง ๆ หรือดำเนินการวิจัยเชิงปริมาณ และคุณภาพในประเด็นที่เกี่ยวข้องด้านอาหารและโภชนาการประยุกต์

5.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้

นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการวิจัย สามารถทำวิจัยเบื้องต้น และเขียนรายงานผลการวิจัยเพื่อการสื่อสารได้

5.3 ช่วงเวลา

ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1

5.4 จำนวนหน่วยกิต

3 หน่วยกิต

5.5 การเตรียมการ

- 5.5.1 มีการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาโครงการให้นักศึกษาเป็นรายบุคคล
- 5.5.2 มีการกำหนดชั่วโมงการให้คำปรึกษา
- 5.5.3 อาจารย์ที่ปรึกษาให้คำปรึกษาในการเลือกหัวข้อและกระบวนการศึกษาค้นคว้า
- 5.5.4 มีตัวอย่างโครงงานให้ศึกษา

5.6 กระบวนการประเมินผล

ประเมินผลจากรายงานความก้าวหน้าในการทำโครงงาน โดยอาจารย์ที่ปรึกษา และประเมินผลจากผลสำเร็จของโครงงาน และจัดสอบโดยการนำเสนอ ที่มีอาจารย์ดำเนินการสอบไม่น้อยกว่า 3 คน

หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล

1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา

คุณลักษณะพิเศษ	กลยุทธ์หรือกิจกรรมของนักศึกษา
ด้านวิชาการ	จัดการเรียนรู้แบบ active learning การเรียนรู้จากกรณีศึกษา โดยการเชิญผู้ประกอบการที่มีความเกี่ยวข้องในด้านอาหารและโภชนาการประยุกต์เข้ามามีส่วนร่วมในการจัดการเรียนการสอน การศึกษาดูงานในสถานประกอบการ
ด้านทักษะปฏิบัติ	จัดการเรียนรู้แบบ Project based learning ในรูปแบบของหัวข้อวิจัย ตลอดจนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารรูปแบบใหม่ ๆ ในรายวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ด้านจริยธรรม จรรยาบรรณวิชาชีพ	มีการสอดแทรกเนื้อหาเกี่ยวกับคุณธรรม จริยธรรม ในระหว่างการเรียนการสอน
ด้านการทำงานร่วมกับชุมชน	จัดทำโครงการบูรณาการเรียนการสอนและงานวิจัยร่วมกับชุมชน
ด้านภาวะผู้นำและความรับผิดชอบ	จัดให้มีกิจกรรมการเรียนการสอนที่ส่งเสริมการทำงานเป็นหมู่คณะ ให้ทุกคนมีส่วนร่วมในแต่ละกระบวนการ เพื่อสร้างภาวะผู้นำและการเป็นสมาชิกกลุ่มที่ดี
ยอมรับในความแตกต่าง	จัดการเรียนการสอนแบบเปิดโอกาสในการแสดงความคิดเห็นเพื่อฝึกการยอมรับความคิดเห็นของผู้อื่นด้วยเหตุผล

2. ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs)

ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs)	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์สำหรับวิธีการวัดและประเมิน
PLO1: มีศักยภาพในการพัฒนาตนเองและส่วนรวม ใฝ่เรียนรู้ สามารถพึ่งพาตนเองได้ ควบคู่กับการมีคุณธรรม จริยธรรม มีเจตคติที่ดีในการประกอบวิชาชีพ	บรรยายแบบปฏิสัมพันธ์ การสัมมนา การใช้กรณีศึกษาเป็นหลัก (case-based learning) อภิปรายกลุ่ม (group conference and group discussions) กิจกรรมกลุ่มย่อยและการนำเสนอ (small group activity and presentations)	- การสอบ - การสอบปากเปล่า - การสอบปฏิบัติ - การวิเคราะห์สถานการณ์/กรณีศึกษา - การนำเสนอผลงานและการประเมินผลที่ได้รับจากงานที่มอบหมายโดยใช้แบบประเมินที่มีคะแนนชัดเจน

ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs)	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์สำหรับวิธีการวัดและประเมิน
PLO2: สามารถสืบค้นข้อมูล ความรู้เทคโนโลยีใหม่ ๆ และทักษะที่จำเป็นและนำมาประยุกต์ใช้ในการทำงาน	มอบหมายงานค้นคว้าองค์ความรู้จากแหล่งข้อมูลต่าง ๆ และใช้คอมพิวเตอร์และสารสนเทศในการนำเสนอผลงานที่ได้รับมอบหมาย การใช้สื่อสังคมออนไลน์เป็นสื่อในการสอน	- ประเมินจากงานและการนำเสนอผลงาน - ประเมินจากการใช้คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ ในการนำเสนอผลงาน
PLO3: สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ทางอาหาร และโภชนาการร่วมกันให้สอดคล้องกับตลาดแรงงาน และสามารถเป็นผู้ประกอบการด้านอาหารได้	จัดการเรียนการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ใช้การสอนแบบหลายรูปแบบโดยเน้นหลักทางทฤษฎีและการปฏิบัติเพื่อให้เกิดองค์ความรู้	- แบบทดสอบด้านทฤษฎี - ประเมินผลจากรายงานการปฏิบัติ - การทดสอบย่อย - การประเมินการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาด้วยวิธีการวัดแบบต่าง ๆ ตามเกณฑ์ที่กำหนดของแต่ละรายวิชา
PLO4: มีความคิดสร้างสรรค์ สามารถค้นคว้าวิจัย และพัฒนางานด้านอาหารและโภชนาการ	จัดการเรียนการสอนในรูปแบบ project based learning การกำหนดหัวข้อปัญหาวิจัย ฝึกการแก้ปัญหาจากสถานการณ์จริง	- การสอบ - การนำเสนอผลงาน - ประเมินจากการแก้ปัญหาจากสถานการณ์จริง

3. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน

3.1 หมวดวิชาชีพศึกษาทั่วไป

มาตรฐานผลการเรียนรู้รายวิชาพื้นฐาน

หมวดวิชาชีพศึกษาทั่วไปกำหนดมาตรฐานผลการเรียนรู้ ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ.2558 (TQF : HEd.) ของ 5 ด้าน มีดังนี้

1. มาตรฐานผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม และจริยธรรม

1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) ตระหนักในคุณค่า รู้และเข้าใจหลักคุณธรรมจริยธรรมที่สำคัญต่อการดำรงตนและการปฏิบัติงาน มีการนำหลักคุณธรรมมาใช้ในการดำรงตนและการปฏิบัติงาน
- 2) มีวินัย ตรงต่อเวลา เสียสละ ซื่อสัตย์สุจริต มีความรับผิดชอบต่องาน วิชาชีพและสังคม
- 3) เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น รวมทั้งเคารพในคุณค่าและศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์
- 4) มีศีลธรรม ประพฤติตนเป็นแบบอย่างที่ดีต่อผู้อื่นทั้งทางกาย ทางวาจา และทางจิตใจ
- 5) ปฏิบัติตามกฎหมายระเบียบและข้อบังคับต่าง ๆ ขององค์กรและสังคม

1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) สอนโดยสอดแทรกเรื่องคุณธรรม จริยธรรมให้มีการรักษาศีล มีการฝึกสมาธิ และมีการฝึกฝนทักษะทางปัญญา
- 2) ให้ความสำคัญในวินัย การตรงต่อเวลา การส่งงานภายในเวลาที่กำหนด
- 3) เปิดโอกาสให้นักศึกษามีกิจกรรมที่เป็นประโยชน์ต่อสังคม และแสดงถึงการมีเมตตา กรุณาและความเสียสละ
- 4) สอดแทรกเรื่องความซื่อสัตย์ต่อตนเองและสังคม
- 5) จัดกิจกรรมค่าย หรือกิจกรรมพัฒนาคณะ/มหาวิทยาลัย/ชุมชน
- 6) เน้นเรื่องการแต่งกายและการปฏิบัติตนที่เหมาะสม ถูกต้องตามระเบียบข้อบังคับของมหาวิทยาลัย
- 7) ปฏิบัติตามกฎหมายระเบียบ และข้อบังคับขององค์กรและสังคม
- 8) ผู้สอนประพฤติตนเป็นแบบอย่างที่ดี
- 9) กิจกรรมทักษะทางสมองเพื่อการบริหารจัดการชีวิต (Executive Function: EF)

1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) การให้คะแนนการเข้าชั้นเรียน การตรงต่อเวลานัดหมาย และการส่งงานตรงเวลา
- 2) พิจารณาจากผลการเข้าร่วมกิจกรรมของนักศึกษา
- 3) ประเมินจากพฤติกรรมในการทำกิจกรรมต่าง ๆ
- 4) สังเกตพฤติกรรมในการปฏิบัติตามกฎระเบียบและข้อบังคับต่าง ๆ อย่างต่อเนื่อง
- 5) ประเมินปริมาณการทุจริตในการสอบ
- 6) ประเมินจากการแต่งกาย
- 7) ความซื่อสัตย์ทางวิชาการ เช่น ไม่นำผลงานของผู้อื่นมาเป็นของตน ไม่ดัดแปลงข้อค้นพบ

2. มาตรฐานผลการเรียนรู้ด้านความรู้

2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) มีทักษะการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน สามารถอธิบายหลักการและทฤษฎีที่เป็นพื้นฐานชีวิต
- 2) มีความรอบรู้ ติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการในวิชาที่ศึกษา และนำมาประยุกต์ใช้เพื่อแก้ไขปัญหาต่าง ๆ
- 3) สามารถบูรณาการความรู้ในวิชาที่ศึกษากับความรู้ในศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง
- 4) รู้เท่าทันสถานการณ์ความเปลี่ยนแปลงต่าง ๆ ทั้งในระดับท้องถิ่น ระดับชาติ หรือระดับโลก

2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) ใช้การสอนหลายรูปแบบ โดยเน้นหลักทางทฤษฎีและการปฏิบัติเพื่อให้เกิดองค์ความรู้
- 2) มอบหมายงานการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเองเพิ่มเติมและการนำเสนอผลการศึกษา
- 3) จัดกิจกรรมค่าย เพื่อการเรียนการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ โดยเน้นทักษะการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน
- 4) การจัดกิจกรรมการเรียนรู้ในการบูรณาการความรู้ในวิชาที่ศึกษากับความรู้ในศาสตร์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

- 5) การสอนแบบใช้ปัญหาเป็นฐาน (Problem Based Learning) ฝึกการแก้ปัญหาจากสถานการณ์จริง
- 6) การสอนผ่านระบบการเรียนการสอนออนไลน์(E-Learning) เช่น Course Management System: CMS Learning Management System: LMS
- 7) กิจกรรมทักษะทางสมองเพื่อการบริหารจัดการชีวิต (Executive Function: EF)

2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) ประเมินจากแบบทดสอบด้านทฤษฎี สำหรับการปฏิบัติประเมินจากรายงาน
- 2) การทดสอบย่อย ตลอดภาคการศึกษา
- 3) ประเมินจากงานรายงานที่มอบหมาย
- 4) ประเมินกิจกรรมทักษะการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน ได้อย่างถูกต้อง
- 5) ประเมินจากการแก้ปัญหาจากสถานการณ์จริง
- 6) ประเมินจากการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาด้วยวิธีการวัดแบบต่าง ๆ ตามเกณฑ์ที่กำหนดของแต่ละรายวิชา
- 7) ประเมินผลเรียนผ่านระบบการเรียนการสอนออนไลน์(E-Learning)

3. มาตรฐานผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) สามารถคิดอย่างมีวิจารณญาณ คิดอย่างสร้างสรรค์ และคิดอย่างเป็นระบบ
- 2) สามารถสืบค้น วิเคราะห์ ประมวลและประเมินสารสนเทศ เพื่อใช้แก้ปัญหาอย่างสร้างสรรค์
- 3) สามารถกำหนดกรอบแนวคิดในการพัฒนาตนเองให้มีความสามารถเพิ่มมากขึ้น
- 4) สามารถประยุกต์ใช้กระบวนการทางวิทยาศาสตร์ และสร้างนวัตกรรมที่เหมาะสมในการแก้ปัญหา

3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) กิจกรรมค่าย เพื่อส่งเสริมการเรียนรู้โดยการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นจากการฝึกปฏิบัติจริง
- 2) การสอนที่เน้นทักษะกระบวนการคิด (Thinking Based Learning) มอบหมายงานที่ส่งเสริมการคิด วิเคราะห์ และสังเคราะห์
- 3) การศึกษาค้นคว้าจากสื่อที่หลากหลาย จากสถานที่จริง และสรุป วิเคราะห์ สังเคราะห์ทำรายงาน
- 4) การสอนแบบโครงงาน (Project Based Learning) การศึกษาค้นคว้าอย่างเป็นระบบ โดยใช้หลักกระบวนการทางวิทยาศาสตร์
- 5) กิจกรรมทักษะทางสมองเพื่อการบริหารจัดการชีวิต (Executive Function: EF)

3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) ประเมินจากแบบทดสอบด้านทฤษฎี สำหรับการปฏิบัติประเมินจากรายงาน
- 2) ประเมินจากการรายงานผลการดำเนินงานและการแก้ปัญหาจากการฝึกปฏิบัติจริง
- 3) ประเมินจากผลงานที่ได้จากการศึกษาค้นคว้าและการรายงาน
- 4) ประเมินจากโครงงาน (Project Based Learning) ที่มอบหมายให้ศึกษาค้นคว้า

4. มาตรฐานผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความสามารถในการรับผิดชอบ

4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) เข้าใจความแตกต่างระหว่างบุคคลและมีปฏิสัมพันธ์ที่ดีกับผู้อื่น
- 2) สามารถให้ความช่วยเหลือและอำนวยความสะดวกแก่การแก้ไขปัญหาในสถานการณ์ต่าง ๆ ของกลุ่มทั้งในบทบาทผู้นำหรือผู้ร่วมทีมงาน
- 3) มีทักษะกระบวนการกลุ่มในการแก้ปัญหาสถานการณ์ต่าง ๆ
- 4) วางตัวและแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมกับบทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบ
- 5) มีทักษะในการสร้างเสริมความสามัคคีและจัดการความขัดแย้งในกลุ่มหรือองค์กรอย่างเหมาะสม
- 6) มีความรับผิดชอบในการพัฒนาตนเอง วิชาชีพ องค์กรและสังคมอย่างต่อเนื่อง

4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) กิจกรรมค่าย เพื่อส่งเสริมการทำงานกลุ่มโดยให้หมุนเวียนการเป็นผู้นำ และการเป็นสมาชิกกลุ่ม
- 2) ให้คำแนะนำในการเข้าร่วมกิจกรรมสโมสร กิจกรรมของมหาวิทยาลัยฯ เพื่อส่งเสริมทักษะการอยู่ในสังคม
- 3) ให้ความสำคัญในการแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบและการให้ความร่วมมือ
- 4) ปลุกฝังให้มีความรับผิดชอบต่อหน้าที่ที่ได้รับในงานกลุ่ม
- 5) ส่งเสริมให้นักศึกษาลำแสดงออกและเสนอความคิดเห็นภายในกรอบแห่งสิทธิเสรีภาพของตนเองและผู้อื่น
- 6) ใช้วิธีการสอนแบบเปิดโอกาสในการแสดงความคิดเห็น เพื่อฝึกการยอมรับความคิดเห็นของผู้อื่นด้วยเหตุผล
- 7) ส่งเสริมการเคารพสิทธิและการรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น
- 8) กิจกรรมทักษะทางสมองเพื่อการบริหารจัดการชีวิต (Executive Function: EF)

4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) ประเมินจากการรายงานหน้าชั้นเรียน โดยอาจารย์และนักศึกษา
- 2) ประเมินพฤติกรรมภาวการณ์เป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี
- 3) พิจารณาจากการเข้าร่วมกิจกรรมของนักศึกษา
- 4) สังเกตพฤติกรรมและติดตามการทำงานร่วมกับผู้อื่น
- 5) ประเมินผลจากผลการศึกษาดูงานนอกสถานที่ หรือการออกฝึกภาคสนาม

5. มาตรฐานผลการเรียนรู้ด้านทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) สามารถใช้เครื่องมือต่าง ๆ เพื่อการสืบค้นข้อมูลที่เกี่ยวข้อง รู้จักวิธีการรองเพื่อการจัดผลลัพธ์ รู้วิธีการตรวจสอบความน่าเชื่อถือตระหนักถึงประเด็นความปลอดภัยออนไลน์ การปกป้องข้อมูลและภาพลักษณ์ส่วนตัว
- 2) สามารถเลือกใช้เทคโนโลยีดิจิทัลที่หลากหลายในการติดต่อสื่อสารสนทนาการทำงานร่วมกับผู้อื่นแบบออนไลน์ แบ่งปันเอกสารและหรือข้อคิดเห็นการประชุมทางไกล (video-conferencing) ติดตั้งและใช้ซอฟต์แวร์ รวมถึงแอปพลิเคชันที่เป็นประโยชน์บนอุปกรณ์ส่วนตัว ทั้งโทรศัพท์มือถือหรือแท็บเล็ตและนำเสนอข้อมูลข่าวสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- 3) สามารถผลิตสื่อ (และได้ผลิต) สื่อดิจิทัล เรียนรู้หลักการพื้นฐานได้ตามคำแนะนำและสามารถทดลองทำได้
- 4) สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศในการสื่อสารทั้งการพูด การฟัง การเขียน ได้อย่างถูกต้อง เหมาะสมกับโอกาส และวาระ
- 5) สามารถใช้ความรู้พื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติในการประมวลผล การแปลความหมาย และการวิเคราะห์ข้อมูลนำไปประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิตและปฏิบัติงานได้อย่างเหมาะสม
- 6) สามารถติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นวัตกรรม และสถานการณ์โลกปัจจุบัน

5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) สอนโดยการกำหนดปัญหาเป็นฐาน เพื่อส่งเสริมให้มีการวิเคราะห์ข้อมูลในการตัดสินใจแก้ปัญหา
- 2) มอบหมายงานค้นคว้าองค์ความรู้จากแหล่งข้อมูลต่าง ๆ โดยใช้คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศในการนำเสนอผลงานที่ได้รับมอบหมาย
- 3) การใช้สื่อสังคมออนไลน์เป็นสื่อการสอน
- 4) การจัดการเรียนรู้แบบประสบการณ์ (Experiential Learning) ให้ผู้เรียนประยุกต์ใช้ทักษะและเชื่อมโยงองค์ความรู้นำไปปฏิบัติ นำไปใช้แก้ปัญหา
- 5) กิจกรรมทักษะทางสมองเพื่อการบริหารจัดการชีวิต (Executive Function: EF)
- 6) กิจกรรมค่ายพัฒนาทักษะการเรียนรู้
- 7) กิจกรรมการสอนผ่านระบบการเรียนการสอนออนไลน์ (E-Learning) เช่น Course Management System: CMS Learning Management System: LMS

5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) ประเมินจากผลงานและการนำเสนอผลงาน
- 2) ประเมินจากทักษะการใช้คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศในการนำเสนอผลงาน
- 3) ประเมินผลจากผลงานที่ได้ฝึกทดลอง ฝึกปฏิบัติการ
- 4) ประเมินผลการเรียนผ่านระบบการเรียนการสอนออนไลน์ (E-Learning)

ตารางแสดงความสัมพันธ์ระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs) กับมาตรฐานผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ (TQF)

ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs)	ผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ (TQF)				
	1.คุณธรรม จริยธรรม	2.ความรู้	3.ทักษะทาง ปัญญา	4.ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ	5.ทักษะการวิเคราะห์เชิง ตัวเลข การสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ
PLO1 มีศักยภาพในการพัฒนาตนเองและส่วนรวม ใฝ่เรียนรู้ สามารถพึ่งพาตนเองได้ ควบคู่กับการมี คุณธรรม จริยธรรม มีเจตคติที่ดีในการประกอบ วิชาชีพ	✓				
PLO2 สามารถสืบค้นข้อมูล ความรู้เทคโนโลยีใหม่ ๆ และทักษะที่จำเป็น และนำมาประยุกต์ใช้ในการ ทำงาน		✓	✓		
PLO3 สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ทางอาหารและ โภชนาการร่วมกันให้สอดคล้องกับตลาดแรงงาน และสามารถเป็นผู้ประกอบการด้านอาหารได้		✓	✓	✓	
PLO4 มีความคิดสร้างสรรค์ สามารถค้นคว้าวิจัย และพัฒนางานด้านอาหารและโภชนาการ			✓		✓

หมายเหตุ: ระบุสัญลักษณ์ ✓ ในช่องผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs) ที่สัมพันธ์กับมาตรฐานผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ (TQF)

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของรายวิชา (Curriculum Mapping) ในรายวิชาหมวดวิชาศึกษาทั่วไป
ความรับผิดชอบหลัก (●) ความรับผิดชอบรอง (○)

รายวิชา\ผลการเรียนรู้	1. คุณธรรมและจริยธรรม					2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ						5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ					
	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	2.1	2.2	2.3	2.4	3.1	3.2	3.3	3.4	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	4.6	5.1	5.2	5.3	5.4	5.5	5.6
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป																									
กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร																									
2220200 ภาษาอังกฤษเบื้องต้น	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
2220201 ภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวัน	○	○	○	●	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
2220202 ภาษาอังกฤษในสถานการณ์ทั่วไป	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
2220203 ภาษาอังกฤษในสถานประกอบการ	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
2220510 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
2220520 ภาษาไทยเพื่อกิจธุระ	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
2220530 ภาษาไทยเพื่อการคิดวิเคราะห์	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์																									
2810310 นันทนาการในชีวิตประจำวัน	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
2221310 จริยธรรมและความรับผิดชอบต่อสังคม	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
2310010 ทักษะชีวิตและการพัฒนาตนในโลกพลวัต	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
3310810 จิตวิทยาการสื่อสาร	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของรายวิชา (Curriculum Mapping) ในรายวิชาหมวดวิทยาศาสตร์ศึกษาทั่วไป
ความรับผิดชอบหลัก (●) ความรับผิดชอบรอง (○)

รายวิชา\ผลการเรียนรู้	1. คุณธรรมและจริยธรรม					2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ						5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ					
	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	2.1	2.2	2.3	2.4	3.1	3.2	3.3	3.4	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	4.6	5.1	5.2	5.3	5.4	5.5	5.6
กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์																									
2221210 ศาสตร์พระราชาเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	●
2310020 เพชรบุรีศึกษาเพื่อการประกอบการ	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○
2310030 สังคมไทยกับประชาคมอาเซียนในโลกปัจจุบัน	●	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	○	○	○
2310410 พลเมืองที่เข้มแข็ง	○	○	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
2340310 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกฎหมาย	○	○	○	○	●	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	●	○	○	○	○
3211110 การผลิตสื่อดิจิทัลและการรู้เท่าทันสื่อ	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	●
3330010 เศรษฐศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	○	●	○	○	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○
3330020 ผู้ประกอบการรุ่นใหม่	●	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○
3330030 ภาวะผู้นำและการทำงานเป็นทีม	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○
3330110 การพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์เบื้องต้น	●	○	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○
3003110 ทักษะในศตวรรษที่ 21 เพื่อชีวิตและอาชีพ	○	○	○	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○	●
กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์																									
1810310 กีฬาเพื่อพัฒนาสุขภาพ	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○
4400010 โลกกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	●		○	○	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของรายวิชา (Curriculum Mapping) ในรายวิชาหมวดวิทยาศาสตร์ศึกษาทั่วไป
ความรับผิดชอบหลัก (●) ความรับผิดชอบรอง (○)

รายวิชา/ผลการเรียนรู้	1. คุณธรรมและจริยธรรม					2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ						5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ					
	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	2.1	2.2	2.3	2.4	3.1	3.2	3.3	3.4	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	4.6	5.1	5.2	5.3	5.4	5.5	5.6
4410110 สิ่งแวดล้อมกับเทคโนโลยีสีเขียว	○	○	●	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○
4420310 เคมน์ในชีวิตประจำวัน	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○
4430110 คณิตศาสตร์สำหรับธุรกิจ	●	○	○	○	○	○	○	●	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	●	○
4430120 การคิดและการตัดสินใจ	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	●
4520110 การทำอาหารไทยและอาหารนานาชาติ	○	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	●	○	○	○	○
4520120 ขนบและเครื่องดื่มเพื่อการประกอบธุรกิจ	●	○	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○
4830110 ชีววิทยาเชิงอนุรักษ์และพิชพรรณ	●	○	○	○	○	○	○	○	●	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○
5600010 เกษตรในชีวิตประจำวัน	○	○	●	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○
6510410 พลังงานทดแทนและการประหยัดพลังงาน	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	●
6530410 การสร้างสรรค์นวัตกรรมเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น	○	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○
6840110 จิตสำนึกและวินัยจราจร	●	○	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○
7440110 ทักษะการใช้คอมพิวเตอร์ในโลกพลวัต	○	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	●
7003120 ทักษะการคิด	○	○	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○
8710010 ชีวิตและสุขภาพ	○	●	○	○	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○

หมายเหตุ สำหรับผู้สอนรายวิชาใดๆ จำเป็นต้องจัดการสอนและวัดผลการเรียนรู้ (learning outcome) ในความรับผิดชอบหลัก (จุด ●) โดยต้องนำไปเขียนใน มคอ.3 หมวด 4

3.2 หมวดวิชาเฉพาะด้าน

3.2.1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม
 - 1 มีคุณธรรมจริยธรรมที่สำคัญต่อการดำรงตนและการปฏิบัติงาน มีการนำหลักคุณธรรมมาใช้ในการดำรงตนและการปฏิบัติงาน
 - 2 มีวินัย ตรงต่อเวลา เสียสละ ซื่อสัตย์สุจริต มีความรับผิดชอบต่อตนเอง วิชาชีพและสังคม
 - 3 เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น
 - 4 ประพฤติตนเป็นแบบอย่างที่ดีต่อผู้อื่นทั้งทางกาย ทางวาจา และทางจิตใจ
 - 5 ปฏิบัติตามกฎหมายระเบียบและข้อบังคับต่าง ๆ ขององค์กรและสังคม
- 2) กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม
 - 1 สอนโดยสอดแทรกเรื่องคุณธรรม จริยธรรม
 - 2 ให้ความสำคัญในวินัย การตรงต่อเวลา การส่งงานภายในเวลาที่กำหนด
 - 3 เปิดโอกาสให้นักศึกษามีกิจกรรมที่เป็นประโยชน์ต่อสังคม และแสดงถึงการมีจิตสาธารณะ
 - 4 สอดแทรกเรื่องความซื่อสัตย์ต่อตนเองและสังคม
 - 5 เน้นเรื่องการแต่งกายและการปฏิบัติตนที่เหมาะสม ถูกต้องตามระเบียบข้อบังคับของมหาวิทยาลัย
 - 6 ผู้สอนประพฤติตนเป็นแบบอย่างที่ดี
- 3) กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม
 - 1 การให้คะแนนการเข้าชั้นเรียน การตรงต่อเวลานัดหมาย และการส่งงานตรงเวลา
 - 2 พิจารณาจากผลการเข้าร่วมกิจกรรมของนักศึกษา
 - 3 สังเกตพฤติกรรมในการปฏิบัติตามกฎหมายระเบียบและข้อบังคับต่าง ๆ อย่างต่อเนื่อง
 - 4 ประเมินปริมาณการทุจริตในการสอบ
 - 5 ประเมินจากการแต่งกาย

3.2.2. ด้านความรู้

- 1) ผลการเรียนรู้ด้านความรู้
 - 1 สามารถอธิบายหลักการและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับศาสตร์ที่เรียนได้
 - 2 สามารถบูรณาการความรู้ในวิชาที่ศึกษากับความรู้ในศาสตร์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง
- 2) กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้
 - 1 ใช้การสอนหลายรูปแบบ โดยเน้นหลักทางทฤษฎีและการปฏิบัติเพื่อให้เกิดองค์ความรู้
 - 2 มอบหมายงานการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเองเพิ่มเติมและการนำเสนอผลการศึกษา
 - 3 จัดการเรียนการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ และบูรณาการความรู้ในวิชาที่ศึกษากับความรู้ในศาสตร์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง
 - 4 การสอนแบบใช้ปัญหาเป็นฐาน (Problem Based Learning) ฝึกการแก้ปัญหาจากสถานการณ์จริง

- 3) กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้
 - 1 ประเมินจากแบบทดสอบด้านทฤษฎี สำหรับการปฏิบัติประเมินจากรายงาน
 - 2 การทดสอบย่อย ตลอดภาคการศึกษา
 - 3 ประเมินจากงานรายงานที่มอบหมาย
 - 4 ประเมินกิจกรรมทักษะการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน ได้อย่างถูกต้อง
 - 5 ประเมินจากการแก้ปัญหาจากสถานการณ์จริง
 - 6 ประเมินจากการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาด้วยวิธีการวัดแบบต่าง ๆ ตามเกณฑ์ที่กำหนดของแต่ละรายวิชา

3.2.3. ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา
 - 1 สามารถแสดงออกถึงการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบและมีเหตุผล
 - 2 สามารถสืบค้น วิเคราะห์ ประมวลและประเมินสารสนเทศ เพื่อใช้แก้ปัญหาอย่างสร้างสรรค์
 - 3 สามารถวิเคราะห์สถานการณ์และใช้ความรู้ความเข้าใจในแนวคิด หลักการ ทฤษฎีและกระบวนการ ในการคิดแก้ปัญหาในสถานการณ์ต่าง ๆ ได้อย่างเหมาะสม
- 2) กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา
 - 1 การสอนแบบ Problem Based Learning มอบหมายงานที่ส่งเสริมการคิด วิเคราะห์ และสังเคราะห์ โดยการแก้ไขปัญหที่เกิดขึ้นจากการฝึกปฏิบัติจริง
 - 2 การศึกษาค้นคว้าจากสื่อที่หลากหลาย จากสถานที่จริง และสรุป วิเคราะห์ สังเคราะห์ทำรายงาน
 - 3 การสอนแบบโครงงาน (Project Based Learning) การศึกษาค้นคว้าอย่างเป็นระบบ โดยใช้หลักกระบวนการทางวิทยาศาสตร์
- 3) กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา
 - 1 ประเมินจากแบบทดสอบผลการวิเคราะห์ปัญหา และความเหมาะสมในการแก้ปัญหา
 - 2 ประเมินจากการรายงานผลการดำเนินงานและการแก้ปัญหาจากการฝึกปฏิบัติจริง
 - 3 ประเมินจากผลงานที่ได้จากการศึกษาค้นคว้าและการรายงาน
 - 4 ประเมินจากโครงงาน (Project Based Learning) ที่มอบหมายให้ศึกษาค้นคว้า

3.2.4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ
 - 1 สามารถทำงานเป็นกลุ่ม มีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม
 - 2 สามารถให้ความช่วยเหลือและอำนวยความสะดวกแก่การแก้ไขปัญหาในสถานการณ์ต่าง ๆ ของกลุ่มทั้งในบทบาทผู้นำหรือผู้ร่วมทีมงาน
 - 3 มีทักษะกระบวนการกลุ่มในการแก้ปัญหาสถานการณ์ต่าง ๆ
 - 4 มีทักษะในการสร้างเสริมความสามัคคีและจัดการความขัดแย้งในกลุ่มหรือองค์กรอย่างเหมาะสม

- 2) กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ
 - 1 กิจกรรมส่งเสริมการทำงานกลุ่มโดยให้หมุนเวียนการเป็นผู้นำ และการเป็นสมาชิกกลุ่ม
 - 2 จัดประสบการณ์การเรียนรู้ในภาคปฏิบัติ
 - 3 จัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่ให้โอกาสให้ผู้เรียนได้มีปฏิสัมพันธ์ช่วยการเรียนรู้ เช่น ความสำคัญและความรับผิดชอบต่อธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม
 - 4 ส่งเสริมให้นักศึกษากล้าแสดงออกและเสนอความคิดเห็นภายในกรอบแห่งสิทธิเสรีภาพของตนเองและผู้อื่น
 - 5 ใช้วิธีการสอนแบบเปิดโอกาสในการแสดงความคิดเห็น เพื่อฝึกการยอมรับความคิดเห็นของผู้อื่นด้วยเหตุผล
 - 3) กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ
 - 1 สังเกตพฤติกรรมการแสดงออกขณะทำกิจกรรมกลุ่มของผู้เรียน
 - 2 การนำเสนอผลงานเป็นกลุ่ม
 - 3 การประเมินความรับผิดชอบ ในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย
 - 4 การประเมินโดยเพื่อนในชั้นเรียน
- 3.2.5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
- 1) ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
 - 1 สามารถใช้ภาษาเพื่อการสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ
 - 2 สามารถวิเคราะห์ข้อมูลเชิงตัวเลขหรือใช้เทคนิคทางคณิตศาสตร์และสถิติในการดำรงชีวิต
 - 3 สามารถสืบค้นข้อมูล และเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการสื่อสารและนำเสนอข้อมูลได้อย่างถูกต้อง
 - 2) กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
 - 1 จัดการเรียนการสอนที่เน้นการฝึกทักษะการสื่อสารทั้งการพูด การอ่าน การเขียนและการนำเสนอในชั้นเรียน
 - 2 จัดกิจกรรมการเรียนรู้ให้ผู้เรียนได้สืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยี สารสนเทศที่หลากหลาย และเหมาะสมและได้ข้อมูลที่ทันสมัย ตรงกับวัตถุประสงค์ที่ต้องการ
 - 3 จัดกิจกรรมการเรียนการสอนโดยการจัดประสบการณ์ตรงให้ผู้เรียนได้ใช้คณิตศาสตร์เชิงตัวเลขสถิติพื้นฐานในการวิเคราะห์ข้อมูลด้วยคอมพิวเตอร์ พร้อมกับการนำเสนอด้วยเทคโนโลยีที่เหมาะสม
 - 4 มอบหมายงานค้นคว้าองค์ความรู้จากแหล่งข้อมูลต่าง ๆ โดยใช้คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศในการนำเสนอผลงานที่ได้รับมอบหมาย
 - 5 การใช้สื่อสังคมออนไลน์เป็นสื่อการสอน
 - 6 สอดแทรกกิจกรรมการสอนผ่านระบบการเรียนการสอนออนไลน์ (E-Learning) เช่น Course Management System: CMS Learning Management System: LMS

- 3) กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
 - 1 ประเมินจากผลงานและการนำเสนอผลงาน
 - 2 ประเมินจากทักษะการใช้คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศในการนำเสนอผลงาน
 - 3 ประเมินผลจากผลงานที่ได้ฝึกทดลอง ฝึกปฏิบัติการ
 - 4 ประเมินผลการเรียนผ่านระบบการเรียนการสอนออนไลน์ (E-Learning)

3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

ผลการเรียนรู้ในตารางมีความหมายดังนี้

1. คุณธรรม จริยธรรม

- 1.1 มีคุณธรรมจริยธรรมที่สำคัญต่อการดำรงตนและการปฏิบัติงาน มีการนำหลักคุณธรรมมาใช้ในการดำรงตนและการปฏิบัติงาน
- 1.2 มีวินัย ตรงต่อเวลา เสียสละ ซื่อสัตย์สุจริต มีความรับผิดชอบต่อตนเอง วิชาชีพและสังคม
- 1.3 เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น
- 1.4 ประพฤติตนเป็นแบบอย่างที่ดีต่อผู้อื่นทั้งทางกาย ทางวาจา และทางจิตใจ
- 1.5 ปฏิบัติตามกฎหมายระเบียบและข้อบังคับต่าง ๆ ขององค์กรและสังคม

2. ความรู้

- 2.1 สามารถอธิบายหลักการและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับศาสตร์ที่เรียนได้
- 2.2 สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในวิชาที่ศึกษากับความรู้ในศาสตร์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

3. ทักษะทางปัญญา

- 3.1 สามารถแสดงออกถึงการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบและมีเหตุผล
- 3.2 สามารถสืบค้น วิเคราะห์ ประมวลและประเมินสารสนเทศ เพื่อใช้แก้ปัญหาอย่างสร้างสรรค์
- 3.3 สามารถวิเคราะห์สถานการณ์และใช้ความรู้ความเข้าใจในแนวคิดหลักการ ทฤษฎีและกระบวนการ ในการคิดแก้ปัญหาในสถานการณ์ต่าง ๆ ได้อย่างเหมาะสม

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 4.1 สามารถทำงานเป็นกลุ่ม มีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม
- 4.2 สามารถให้ความช่วยเหลือและอำนวยความสะดวกแก่การแก้ไขปัญหาในสถานการณ์ต่าง ๆ ของกลุ่มทั้งในบทบาทผู้นำหรือผู้ร่วมทีมงาน
- 4.3 มีทักษะกระบวนการกลุ่มในการแก้ปัญหาสถานการณ์ต่าง ๆ
- 4.4 มีทักษะในการสร้างเสริมความสามัคคีและจัดการความขัดแย้งในกลุ่มหรือองค์กรอย่างเหมาะสม

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 5.1 สามารถใช้ภาษาเพื่อการสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- 5.2 สามารถวิเคราะห์ข้อมูลเชิงตัวเลขหรือใช้เทคนิคทางคณิตศาสตร์และสถิติในการดำรงชีวิต
- 5.3 สามารถสืบค้นข้อมูล และเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการสื่อสารและนำเสนอข้อมูลได้อย่างถูกต้อง

ตารางแสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum mapping) จำแนกตามรายวิชา
กับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs)

รหัสวิชา/ชื่อวิชา	ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs)			
	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4
ข. หมวดวิชาเฉพาะด้าน				
กลุ่มวิชาแกน				
4011105 ฟิสิกส์พื้นฐาน			●	●
4021105 เคมีพื้นฐาน			●	●
4091106 คณิตศาสตร์เพื่องานอาหารและโภชนาการ			●	
4091111 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการจัดการงานครัว			●	
4031105 ชีววิทยาพื้นฐาน			●	●
4093137 สถิติและระเบียบวิธีวิจัยเบื้องต้น		●		●
4091207 สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ			●	
กลุ่มวิชาเฉพาะด้านบังคับ				
4091102 การประกอบอาหารไทยและอาหารท้องถิ่นเมืองเพชร			●	●
4091104 วิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อโภชนาการ			●	●
4093126 เทคโนโลยีการถนอมอาหารและการแปรรูป		●	●	●
4094131 ความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาล			●	
4091206 หลักโภชนาการมนุษย์				●

หมายเหตุ: ระบุสัญลักษณ์ ● หมายถึง มีการจัดการเรียนการสอนและการประเมินผลของผู้เรียนให้บรรลุตามผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs) ที่และมีการทวนสอบ
ผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนด

ตารางแสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum mapping) จำแนกตามรายวิชา
กับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs)

รหัสวิชา/ชื่อวิชา	ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs)			
	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4
4093205 การประเมินทางอาหารและโภชนาการ			●	●
4093127 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพโดย ประสาทสัมผัส		●		●
4093203 โภชนศาสตร์ชุมชน	●		●	
4093204 โภชนบำบัด			●	
4093308 การเป็นผู้ประกอบการด้านอาหาร	●		●	
4093303 หลักการจัดการอาหารและธุรกิจอาหาร				●
4093309 ภาษาอังกฤษเพื่องานอาหารและโภชนาการ	●	●	●	
4093403 การออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหาร		●		●
4093902 การวิจัยและพัฒนาอาหารและโภชนาการประยุกต์	●	●	●	●
4094901 สัมมนาอาหารและโภชนาการประยุกต์		●	●	●
กลุ่มวิชาเฉพาะด้านเลือก				
4091105 ความรู้เกี่ยวกับอาหารและการเตรียม				●
4092104 อาหารคาว – หวานเมืองเพชรบุรี				●
4092103 การผลิตขนมไทย			●	●
4093205 การประเมินทางอาหารและโภชนาการ			●	●
4092115 เบเกอรี่			●	●
4092121 อาหารฮาลาล			●	●

ตารางแสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum mapping) จำแนกตามรายวิชา
กับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs)

รหัสวิชา/ชื่อวิชา	ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs)			
	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4
4093110 อาหารว่างและเครื่องดื่ม			●	●
4093114 หลักการประกอบอาหารนานาชาติ			●	●
4093124 การประกันคุณภาพอาหาร	●	●	●	
4093125 การคุ้มครองและพฤติกรรมผู้บริโภค	●	●		
4094213 โภชนาการสำหรับเด็กทารก และเด็กวัยก่อนเรียน			●	●
4094214 โภชนาการสำหรับวัยรุ่น			●	●
4094215 โภชนาการแม่และเด็ก			●	●
4094216 โภชนาการสำหรับผู้ใหญ่และผู้สูงอายุ			●	●
4094219 โภชนาการเพื่อการออกกำลังกายและการควบคุมน้ำหนัก			●	●
4094218 โภชนาการสำหรับนักกีฬา			●	●
4093128 อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ	●	●	●	
4094149 อาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ			●	●
4092301 การจัดอาหารและการบริการ	●		●	
4092302 ศิลปะการขายอาหารและการบริการ	●	●		●

ตารางแสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum mapping) จำแนกตามรายวิชา
กับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs)

รหัสวิชา/ชื่อวิชา	ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs)			
	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4
กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ				
4094801 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	●	●	●	●
4094802 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	●	●	●	●
4094803 การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา	●	●	●	●
4094804 สหกิจศึกษา	●	●	●	●

ตารางแสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum mapping) กับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs) จำแนกตามรายวิชาบังคับ (ตามลำดับชั้นปี)

ชั้นปีที่/รหัสวิชา/ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต	ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs)			
		PLO1	PLO2	PLO3	PLO4
ชั้นปีที่ 1					
2220200 ภาษาอังกฤษเบื้องต้น	-			R	
2220510 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	3 (1-2-6)			U	
4011105 ฟิสิกส์พื้นฐาน	3 (2-3-4)			R	U
4021105 เคมีพื้นฐาน	3 (2-3-4)			R	U
4091111 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการจัดการงานครัว	3 (2-2-5)			R	
2220201 ภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวัน	3 (1-2-6)			U	
4091207 สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ	3 (3-0-6)			R, U	
4091106 คณิตศาสตร์เพื่องานอาหารและโภชนาการ	3 (3-0-6)			R, U	
4091105 ความรู้เกี่ยวกับอาหารและการเตรียม	3 (2-2-5)				R, U
4031105 ชีววิทยาพื้นฐาน	3 (2-3-4)			R	U

หมายเหตุ: ระบุในช่องของ PLOs ด้วยสัญลักษณ์ R: Remembering, U: Understanding, Ap: Applying, An: Analyzing, E: Evaluating, C: Creating ตาม “Cognitive Domain” ระดับต่างๆ จากการเรียนรู้ของ Bloom’s Taxonomy และสำหรับ Psychomotor Domain (Skill) ใช้สัญลักษณ์ S, Affective Domain (Attitude) ใช้สัญลักษณ์ At

ตารางแสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum mapping) กับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs) จำแนกตามรายวิชาบังคับ (ตามลำดับชั้นปี)

ชั้นปีที่/รหัสวิชา/ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต	ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs)			
		PLO1	PLO2	PLO3	PLO4
ชั้นปีที่ 2					
2220202 ภาษาอังกฤษในสถานการณ์ทั่วไป	3 (1-2-6)			U	
4091206 หลักโภชนาการมนุษย์	3 (2-2-5)			R	U
4091104 วิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อโภชนาการ	3 (2-2-5)			R, U	Ap
4093308 การเป็นผู้ประกอบการด้านอาหาร	3 (2-2-5)	R		Ap	
4091102 การประกอบอาหารไทยและอาหารท้องถิ่นเมืองเพชร	3 (2-2-5)			Ap	U
2220203 ภาษาอังกฤษในสถานประกอบการ	3 (1-2-6)			U	
4093403 การออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหาร	3 (2-2-5)		U		Ap
4093126 เทคโนโลยีการถนอมอาหารและการแปรรูป	3 (2-2-5)		U		Ap
4093127 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพโดยประสาทสัมผัส	3 (2-2-5)		U		Ap
4092115 เบเกอรี่	3 (2-2-5)			U	Ap
4092103 การผลิตขนมไทย	3 (2-2-5)			U	Ap

หมายเหตุ: ระบุในช่องของ PLOs ด้วยสัญลักษณ์ R: Remembering, U: Understanding, Ap: Applying, An: Analyzing, E: Evaluating, C: Creating ตาม “Cognitive Domain” ระดับต่างๆ จากการเรียนรู้ของ Bloom’s Taxonomy และสำหรับ Psychomotor Domain (Skill) ใช้สัญลักษณ์ S, Affective Domain (Attitude) ใช้สัญลักษณ์ At

ตารางแสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum mapping) กับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs) จำแนกตามรายวิชาบังคับ (ตามลำดับชั้นปี)

ชั้นปีที่/รหัสวิชา/ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต	ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs)			
		PLO1	PLO2	PLO3	PLO4
ชั้นปีที่ 3					
4093114 หลักการประกอบอาหารนานาชาติ	3 (2-2-5)			U	Ap
4094149 อาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ	3 (2-2-5)			U	Ap
4093203 โภชนศาสตร์ชุมชน	3 (2-2-5)	U		Ap	
4093204 ความปลอดภัยของอาหารและสุขาภิบาลอาหาร	3 (2-2-5)			U, Ap	
4093137 สถิติและระเบียบวิธีวิจัยเบื้องต้น	3 (2-2-5)		U		Ap
4094219 โภชนาการเพื่อการออกกำลังกายและการควบคุมน้ำหนัก	3 (2-2-5)			U	Ap
4093205 การประเมินทางอาหารและโภชนาการ	3 (2-2-5)	U		Ap	
4093309 ภาษาอังกฤษเพื่องานอาหารและโภชนาการ	3 (2-2-5)	R	U	Ap	
4093303 หลักการจัดการอาหารและธุรกิจอาหาร	3 (2-2-5)			U	Ap
4094901 สัมมนาอาหารและโภชนาการ	1 (0-2-4)		U	Ap	Ap
4092302 ศิลปะการขายอาหารและการบริการ	3 (2-2-5)	R	Ap		Ap
4093204 โภชนบำบัด	3 (2-2-5)			U, Ap	

หมายเหตุ: ระบุในช่องของ PLOs ด้วยสัญลักษณ์ R: Remembering, U: Understanding, Ap: Applying, An: Analyzing, E: Evaluating, C: Creating ตาม “Cognitive Domain” ระดับต่างๆ จากการเรียนรู้ของ Bloom’s Taxonomy และสำหรับ Psychomotor Domain (Skill) ใช้สัญลักษณ์ S, Affective Domain (Attitude) ใช้สัญลักษณ์ At

ตารางแสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum mapping) กับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs) จำแนกตามรายวิชาบังคับ (ตามลำดับชั้นปี)

ชั้นปีที่/รหัสวิชา/ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต	ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs)			
		PLO1	PLO2	PLO3	PLO4
ชั้นปีที่ 4					
4093125 การคุ้มครองและพฤติกรรมผู้บริโภค	3 (3-0-6)	U	An		
4094212 อาหารว่างและเครื่องดื่ม	3 (2-2-5)			U, Ap	Ap
4093902 การวิจัยและพัฒนาอาหารและโภชนาการ	3 (2-2-5)	U	Ap	Ap	Ap
4094801 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	1 (90)	U	Ap	Ap	Ap
4094802 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	6 (540)	U	Ap	Ap	Ap
4094803 การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา	1 (60)	U	Ap	Ap	Ap
4094804 สหกิจศึกษา	6 (600)	U	Ap	Ap	Ap

หมายเหตุ: ระบุในช่องของ PLOs ด้วยสัญลักษณ์ R: Remembering, U: Understanding, Ap: Applying, An: Analyzing, E: Evaluating, C: Creating ตาม “Cognitive Domain” ระดับต่าง ๆ จากการเรียนรู้ของ Bloom’s Taxonomy และสำหรับ Psychomotor Domain (Skill) ใช้สัญลักษณ์ S, Affective Domain (Attitude) ใช้สัญลักษณ์ At

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของรายวิชา (Curriculum Mapping) หมวดวิชาเฉพาะด้าน
ความรับผิดชอบหลัก (●) ความรับผิดชอบรอง (○)

รายวิชา\ผลการเรียนรู้	1. คุณธรรมและจริยธรรม					2. ความรู้		3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ		
	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	2.1	2.2	3.1	3.2	3.3	4.1	4.2	4.3	4.4	5.1	5.2	5.3
หมวดวิชาเฉพาะด้าน																	
กลุ่มวิชาแกน																	
4011105 ฟิสิกส์พื้นฐาน	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●	●	○	○	○	○	●	○
4021105 เคมีพื้นฐาน	●	○	○	●	○	●	○	○	○	●	●	○	○	○	○	●	●
4091106 คณิตศาสตร์เพื่องานอาหารและโภชนาการ	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	●	○	○	○	○	●	●
4091111 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการจัดการงานครัว	○	○	○	○	●	●	○	○	●	○	●	○	○	○	○	○	●
4031105 ชีววิทยาพื้นฐาน	●	○	●	○	○	○	●	●	○	○	●	○	○	○	○	●	●
4091207 สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ	○	●	○	○	○	○	●	○	○	●	●	○	○	○	○	○	●
4093137 สถิติและระเบียบวิจัยเบื้องต้น	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	●	○	○	○	○	●	○
กลุ่มวิชาเฉพาะด้านบังคับ																	
4091102 การประกอบอาหารไทยและอาหารท้องถิ่นเมืองเพชร	○	○	○	○	●	●	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○	●
4091104 วิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อโภชนาการ	○	●	○	○	○	○	●	○	○	●	●	○	○	○	○	○	●

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของรายวิชา (Curriculum Mapping) หมวดวิชาเฉพาะด้าน
ความรับผิดชอบหลัก (●) ความรับผิดชอบรอง (○)

รายวิชา\ผลการเรียนรู้	1. คุณธรรมและจริยธรรม					2. ความรู้		3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ		
	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	2.1	2.2	3.1	3.2	3.3	4.1	4.2	4.3	4.4	5.1	5.2	5.3
4093126 เทคโนโลยีการถนอมอาหารและการแปรรูป	○	●	○	○	○	○	●	○	○	●	●	○	○	○	○	○	●
4094131 ความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาล	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	●	○	○	○	○	○	●
4091206 หลักโภชนาการมนุษย์	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	●	○	○	○	○	○	●
4093205 การประเมินทางอาหารและโภชนาการ	○	○	●	○	○	●	○	●	○	○	●	○	○	○	○	○	●
4093127 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพโดยประสาทสัมผัส	○	●	○	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●
4093203 โภชนศาสตร์ชุมชน	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	●	○	○	○	○	○	●
4093204 โภชนบำบัด	○	○	○	○	●	●	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○	●
4093308 การเป็นผู้ประกอบการด้านอาหาร	○	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●	●	○	○
4093303 หลักการจัดการอาหารและธุรกิจอาหาร	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	●	○	○	○	○	○	●
4093309 ภาษาอังกฤษเพื่องานอาหารและโภชนาการ	○	○	○	○	●	●	○	●	○	○	○	○	●	○	●	○	○
4093403 การออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหาร	●	○	○	○	○	○	●	●	○	○	●	○	○	○	●	○	○
4093902 การวิจัยและพัฒนาอาหารและโภชนาการ	●	○	○	○	○	○	●	○	○	●	○	●	○	○	○	●	●

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของรายวิชา (Curriculum Mapping) หมวดวิชาเฉพาะด้าน
ความรับผิดชอบหลัก (●) ความรับผิดชอบรอง (○)

รายวิชา\ผลการเรียนรู้	1. คุณธรรมและจริยธรรม					2. ความรู้		3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ		
	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	2.1	2.2	3.1	3.2	3.3	4.1	4.2	4.3	4.4	5.1	5.2	5.3
4094901 สัมมนาอาหารและโภชนาการ	●	○	○	○	○	○	●	○	●	○	○	○	●	○	○	●	●
กลุ่มวิชาเฉพาะด้านเลือก																	
4092104 อาหารคาว – หวานเมืองเพชรบุรี	○	○	○	○	●	●	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○	●
4092103 การผลิตขนมไทย	○	○	○	○	●	●	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○	●
4092115 เบเกอรี่	○	○	○	○	●	●	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○	●
4092121 อาหารฮาลาล	○	○	○	○	●	●	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○	●
4093110 อาหารว่างและเครื่องดื่ม	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	●	○	○	○	○	○	●
4093114 หลักการประกอบอาหารนานาชาติ	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	●	○	○	○	○	○	●
4093124 การประกันคุณภาพอาหาร	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	●	○	○	○	●	○	○
4093125 การคุ้มครองและพฤติกรรมผู้บริโภค	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	●	○	○	○	●	○	○
4094213 โภชนาการสำหรับเด็กทารก และเด็กวัยก่อนเรียน	○	○	○	○	●	●	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○	●
4094214 โภชนาการสำหรับวัยรุ่น	○	○	○	○	●	●	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○	●
4094215 โภชนาการแม่และเด็ก	○	○	○	○	●	●	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○	●
4094216 โภชนาการสำหรับผู้ใหญ่และผู้สูงอายุ	○	○	○	○	●	●	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○	●

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของรายวิชา (Curriculum Mapping) หมวดวิชาเฉพาะด้าน
ความรับผิดชอบหลัก (●) ความรับผิดชอบรอง (○)

รายวิชา\ผลการเรียนรู้	1. คุณธรรมและจริยธรรม					2. ความรู้		3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ		
	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	2.1	2.2	3.1	3.2	3.3	4.1	4.2	4.3	4.4	5.1	5.2	5.3
4094219 โภชนาการเพื่อการออกกำลังกายและการควบคุมน้ำหนัก	○	●	○	○	○	○	●	○	●	○	●	○	○	○	○	○	●
4094218 โภชนาการสำหรับนักศึกษา	○	●	○	○	○	○	●	○	●	○	●	○	○	○	○	○	●
4093128 อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ	●	○	○	○	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●	○	○	●
4094149 อาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ	○	●	○	○	○	○	●	○	●	○	●	○	○	○	○	○	●
4092301 การจัดอาหารและการบริการ	○	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●	○	○	●
4092302 ศิลปะการขายอาหารและการบริการ	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●	●	○	○
4092401 ศิลปะงานใบตอง การแกะสลักผักและผลไม้ และการจัดดอกไม้	○	○	○	●	○	●	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	●
กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ																	
4094801 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	○	●	○	○	●	○	●	○	○	●	●	○	●	○	●	○	○
4094802 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	○	●	○	○	●	○	●	○	○	●	●	○	●	○	●	○	○
4094803 การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา	○	●	○	○	●	○	●	○	○	●	●	○	●	○	●	○	○
4094804 สหกิจศึกษา	○	●	○	○	●	○	●	○	○	●	●	○	●	○	●	○	○

ตารางข้อมูลความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา

ชั้นปีที่	ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา	หมายเหตุ
ชั้นปีที่ 1	PLO 1: มีศักยภาพในการพัฒนาตนเองและส่วนรวม ใฝ่เรียนรู้ สามารถพึ่งพาตนเองได้ ควบคู่กับการมีคุณธรรม จริยธรรม มีเจตคติที่ดีในการประกอบวิชาชีพ	- จัดกิจกรรมให้นักศึกษาได้เรียนรู้ด้วยตนเองโดยการค้นคว้าข้อมูลจากสื่อต่าง ๆ
ชั้นปีที่ 2	PLO 2: สามารถสืบค้นข้อมูล ความรู้เทคโนโลยีใหม่ ๆ และทักษะที่จำเป็นและนำมาประยุกต์ใช้ในการทำงาน	- จัดกิจกรรมศึกษาดูงานในสถานประกอบการจริง
ชั้นปีที่ 3	PLO 3: สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ทางอาหารและโภชนาการร่วมกันให้สอดคล้องกับตลาดแรงงาน และสามารถเป็นผู้ประกอบการด้านอาหารได้	- จัดกิจกรรมอบรมและทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ - จัดกิจกรรมอบรมและทดสอบมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ (TPQI) - มีการเตรียมฝึกปฏิบัติในสถานประกอบการ
ชั้นปีที่ 4	PLO 4: มีความคิดสร้างสรรค์ สามารถค้นคว้าวิจัย และพัฒนางานด้านอาหารและโภชนาการ	- มีการฝึกปฏิบัติในสถานประกอบการ

หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา

1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน (เกรด)

เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2553 (หมวด 7) (ภาคผนวก ช)

2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

ดำเนินการแต่งตั้งคณะกรรมการทวนสอบกลางของคณะ กำหนดขั้นตอนและวิธีการทวนสอบ ระยะเวลาการดำเนินการทวนสอบ แนวปฏิบัติกรณีการประเมินผลสัมฤทธิ์ (เกรด) ผิดปกติ และการรายงานผลการทวนสอบ

1.1 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษายังไม่สำเร็จการศึกษา

- 1.1.1 การทวนสอบในระดับรายวิชาทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ อย่างน้อยร้อยละ 25 ของ รายวิชาที่เปิดสอนในภาคการศึกษานั้น
- 1.1.2 การทวนสอบในระดับหลักสูตร
 - 1) สอบถามความคิดเห็นของบัณฑิตโดยใช้แบบสอบถามหรือประชุมร่วมกัน
 - 2) ให้สถานประกอบการมีส่วนร่วมในการประเมินมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษาจากการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือสหกิจศึกษา
 - 3) มีคณะกรรมการตรวจสอบและประเมินผลการฝึกปฏิบัติงาน โครงการ และ/หรือปัญหาพิเศษ ที่ผู้เรียนได้รับมอบหมาย

1.2 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้หลังจากนักศึกษาสำเร็จการศึกษา

- 1) การได้งานทำของบัณฑิต ประเมินจากบัณฑิตแต่ละรุ่นที่จบการศึกษา ในด้านความรู้ได้รับตรงกับการทำงานที่ ทำ ทักษะความสามารถที่เรียนนำไปใช้ได้กับงานที่ ทำ ความมั่นใจของบัณฑิตในการประกอบอาชีพ
- 2) การตรวจสอบจากผู้ประกอบการ โดยการขอเข้าสัมภาษณ์ หรือ การส่งแบบสอบถาม เพื่อ ประเมินความพึงพอใจในบัณฑิตที่จบการศึกษา และเข้าทำงานในสถานประกอบการนั้น ๆ
- 3) การประเมินตำแหน่ง และ/หรือความก้าวหน้าในสายงานของบัณฑิต
- 4) การประเมินจากสถานศึกษาอื่น โดยสอบถามระดับความพึงพอใจในด้านความรู้ ความพร้อม และ คุณสมบัติด้านอื่น ๆ ของบัณฑิตที่เข้าศึกษาเพื่อปริญญาที่สูงขึ้นในสถานศึกษานั้น ๆ
- 5) การประเมินจากศิษย์เก่าที่ไปประกอบอาชีพ ด้านความรู้จากสาขาวิชาที่เรียน สามารถนำไปประกอบอาชีพได้ ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงหลักสูตรจากศิษย์เก่า และ/หรือข้อเสนอแนะจาก ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก อาจารย์พิเศษ ต่อความพร้อมของนักศึกษาในการเรียน และคุณสมบัติอื่น ๆ ที่เกี่ยวกับกระบวนการเรียนรู้ และการพัฒนาองค์ความรู้ของนักศึกษา

2. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2553 ข้อ 43 ผู้สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร ต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนทุกข้อดังนี้

- 1) มีความประพฤติดี
- 2) ผ่านการเข้าร่วมกิจกรรมตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด
- 3) มีเวลาศึกษาในมหาวิทยาลัยตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร
- 4) สอบได้รายวิชาต่าง ๆ ครบตามโครงสร้างของหลักสูตรตามเกณฑ์การประเมินผล
- 5) ได้รับคะแนนเฉลี่ยไม่ต่ำกว่า 2.00 จากระบบ 4 ระดับคะแนนหรือเทียบเท่า
- 6) ได้ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมในหมวดวิชาเฉพาะ เฉพาะวิชาเอกไม่ต่ำกว่า 2.00
- 7) สอบผ่านการประเมินความรู้ และทักษะตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด ยกเว้นนักศึกษาภาคนอกเวลาปกติ

หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์

1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

- 1.1 มีอาจารย์พี่เลี้ยงให้คำแนะนำและคำปรึกษาเพื่อเรียนรู้และปรับตัวเข้าสู่การเป็นอาจารย์ในคณะ
- 1.2 มีการปฐมนิเทศแนะแนวการเป็นครูกับอาจารย์ใหม่ ให้มีความรู้และเข้าใจนโยบายของมหาวิทยาลัย คณะ ตลอดจนหลักสูตรที่สอน
- 1.3 ส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้และประสบการณ์ เพื่อนำไปใช้ในการสอนและการวิจัยอย่างต่อเนื่อง โดยผ่านการทำวิจัยที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาที่ตนสอน สนับสนุนด้านการศึกษาต่อ การฝึกอบรม ทุนทางวิชาการและวิชาชีพในองค์กรต่าง ๆ และการประชุมทางวิชาการ

2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่อาจารย์

- 2.1 การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล
 - 2.1.1 ส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ สร้างเสริมประสบการณ์เพื่อส่งเสริมการสอนและการวิจัยอย่างต่อเนื่องโดยผ่านการทำวิจัยสายตรงในสาขาวิชา การสนับสนุนด้านการศึกษาต่อ ฝึกอบรม ทุนทางวิชาการและวิชาชีพในองค์กรต่าง ๆ และการประชุมทางวิชาการ
 - 2.1.2 การเพิ่มพูนทักษะการจัดการเรียนการสอนและการประเมินผลให้ทันสมัย
- 2.2 การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านอื่น ๆ
 - 2.2.1 การมีส่วนร่วมในกิจกรรมบริการวิชาการแก่ชุมชนที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาความรู้และคุณธรรม
 - 2.2.2 มีการกระตุ้นอาจารย์ทำผลงานทางวิชาการสายตรงในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์
 - 2.2.3 ส่งเสริมการทำวิจัยสร้างองค์ความรู้ใหม่ และเพื่อพัฒนาการเรียนการสอนและมีความเชี่ยวชาญในสาขาวิชาชีพ
 - 2.2.4 มหาวิทยาลัยมีการสนับสนุนงบประมาณสำหรับการทำวิจัย

หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร

1. การกำกับมาตรฐาน

- 1.1 มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทำหน้าที่ในการบริหาร พัฒนาหลักสูตร และการเรียนการสอน ตั้งแต่การวางแผน การควบคุมคุณภาพ การติดตามประเมินผล และการพัฒนาหลักสูตร โดยอยู่ประจำหลักสูตรนี้ตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษาเพียงหลักสูตรเดียวเท่านั้น
- 1.2 มีอาจารย์ผู้สอนที่ทำหน้าที่สอน โดยอาจเป็นอาจารย์ประจำหรืออาจารย์พิเศษ ที่มีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่าในสาขาวิชานั้น หรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน หรือในสาขาวิชาของรายวิชาที่สอน และต้องมีประสบการณ์ด้านการสอน และมีผลงานทางวิชาการ ที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา และเป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการ อย่างน้อย 1 รายการ ในรอบ 5 ปีย้อนหลัง
- 1.4 มีคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ทำหน้าที่วางแผน ดำเนินการควบคุมคุณภาพการจัดการเรียนการสอนร่วมกับอาจารย์ผู้สอน การติดตามประเมินผล และรวบรวมข้อมูลสำหรับการปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตรโดยกระทำทุกปีอย่างต่อเนื่อง
- 1.5 มีคณะกรรมการวิชาการ หรือคณะกรรมการอื่นที่เทียบเท่า เป็นผู้กำกับดูแลและให้คำแนะนำตลอดจนกำหนดนโยบายปฏิบัติให้แก่คณะกรรมการบริหารหลักสูตร
- 1.6 มีเกณฑ์การประเมินให้หลักสูตรเป็นไปตามมาตรฐานประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2553

เป้าหมาย	วิธีการดำเนินการ	การประเมินผล
การกำกับมาตรฐานของหลักสูตรมีเป้าหมายให้หลักสูตรมีคุณภาพโดยผ่านเกณฑ์มาตรฐาน	1. มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 5 คน และประจำหลักสูตรนี้ตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษาเพียงหลักสูตรเดียวเท่านั้น 2. มีอาจารย์ประจำหลักสูตร ทำหน้าที่สอนและเป็นที่ปรึกษาของนักศึกษาในหลักสูตร 3. มีอาจารย์ผู้สอนที่มีคุณวุฒิหรือประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาที่สอน 4. มีคณะกรรมการบริหารหลักสูตรและคณะกรรมการวิชาการ หรือคณะกรรมการอื่นที่เทียบเท่า	1. จำนวนและระยะเวลาของผู้รับผิดชอบหลักสูตร 2. จำนวนและรายชื่อของอาจารย์ประจำหลักสูตร 3. ประวัติ และคุณวุฒิของอาจารย์ผู้สอน 4. มีคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการ

2. บัณฑิต

2.1 คุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ

มีการประเมินคุณภาพบัณฑิตศึกษาตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิจากผู้ใช้บัณฑิตในทุกปีการศึกษา เพื่อนำผลมาใช้ในการปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตรและการเรียนการสอน โดยประเมิน 5 ด้าน ตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร ดังนี้ 1) ด้านคุณธรรมจริยธรรม 2) ด้านความรู้ 3) ทักษะทางปัญญา 4) ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล 5) ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- ความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต มีการสำรวจความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตทุกปีเพื่อนำข้อมูลไปปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัย ตรงตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต

2.2 การดำเนินงานของบัณฑิต

- มีการสำรวจภาวะการปฏิบัติงานของบัณฑิตทุกปีการศึกษา
- มีการปรับปรุงรายวิชาให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต
- มีกิจกรรมส่งเสริมให้นักศึกษามีคุณสมบัติและคุณลักษณะตรงตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต
- สนับสนุน/ส่งเสริมให้มีกิจกรรมร่วมหรือช่องทางสื่อสารระหว่าง ศิษย์เก่า ศิษย์ปัจจุบัน และบุคลากร

3. นักศึกษา

3.1 การรับนักศึกษา

กระบวนการรับนักศึกษา

- หลักสูตรกำหนดแผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี
- หลักสูตรกำหนดคุณสมบัติของผู้เข้าศึกษาในแต่ละปีการศึกษา และมีการทบทวนทุก 5 ปี
- หลักสูตรฯ มีระบบกลไกการรับนักศึกษาตามแนวทางของมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี โดยในส่วนของหลักสูตรฯ ได้มีการดำเนินการคัดเลือกนักศึกษาโดยวิธีการสอบสัมภาษณ์ ดังนี้

1.1 เปิดรับสมัครนักศึกษาเข้าศึกษาผ่านระบบการรับสมัครออนไลน์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ซึ่งกำหนดการเปิดรับสมัครเป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรีกำหนด ซึ่งมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรีเป็นผู้รวบรวมใบสมัครแจ้งหลักสูตรฯ เพื่อให้หลักสูตรฯ เป็นผู้ดำเนินการคัดเลือก

1.2 หลักสูตรฯ กำหนดวันสอบคัดเลือกโดยการสอบสัมภาษณ์ ซึ่งคณะกรรมการบริหารหลักสูตรเป็นผู้สอบสัมภาษณ์ผู้สมัครเข้าเรียน ตามเกณฑ์การให้คะแนน

การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา

- หลักสูตรฯ กำหนดให้นักศึกษาต้องเข้าร่วมกิจกรรมปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ตามที่มหาวิทยาลัยและหน่วยงานจัดขึ้น
- หลักสูตรฯ กำหนดแนวทางในการเตรียมความพร้อมของนักศึกษาก่อนเข้าศึกษา

3.2 การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา

หลักสูตรฯ กำหนดให้อาจารย์ที่ปรึกษามีหน้าที่ควบคุมดูแลนักศึกษาตามระเบียบที่มหาวิทยาลัยกำหนดการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อควบคุมดูแลให้คำปรึกษานักศึกษา โดยการแต่งตั้งต้องผ่านความเห็นชอบของหลักสูตร ซึ่งเป็นไปตามระเบียบของมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

3.2.1 ในช่วงปีแรกของการศึกษา มีกลไกในการพัฒนาความรู้พื้นฐาน การเตรียมความพร้อมทางการเรียนแก่นักศึกษาเพื่อให้มีความสามารถในการเรียนรู้ระดับอุดมศึกษาได้อย่างมีความสุข อัตราการออกกลางคันน้อย

3.2.2 มีการจัดกิจกรรมเสริมสร้างความเป็นพลเมืองดีที่มีจิตสำนึกสาธารณะและทักษะในศตวรรษที่ 21

3.2.3 มีระบบการดูแลให้คำปรึกษาและระบบการป้องกันหรือการบริหารจัดการความเสี่ยงของนักศึกษา ส่งเสริมและเผยแพร่ผลงานวิชาการของนักศึกษา

3.3 ผลที่เกิดกับนักศึกษา

นักศึกษามีความพร้อมทางการเรียน มีอัตราการคงอยู่ของนักศึกษาในหลักสูตรสูง อัตราการสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรสูง นักศึกษามีความพึงพอใจต่อหลักสูตรและผลการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา

3.4 ระบบในการจัดการการอุทธรณ์ การแก้ไขปัญหาต่อข้อร้องเรียน ตลอดจนความพึงพอใจในการแก้ไขปัญหาของนักศึกษา

กรณีที่นักศึกษามีความต้องการและหรือความสงสัยเกี่ยวกับการบริหารจัดการหลักสูตร การเรียนการสอน การจัดสรรทรัพยากรเพื่อการเรียนการสอน สามารถยื่นคำร้องต่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เพื่อพิจารณาดำเนินการตามลำดับขั้นตอนต่อไป

- ความพึงพอใจต่อการบริหารหลักสูตร
- การจัดการข้อร้องเรียนของหน่วยงาน โดยผ่าน

1. กล้องรับข้อร้องเรียนนักศึกษา
2. การประเมินผู้สอนของทางมหาวิทยาลัย

4. อาจารย์

4.1 การรับอาจารย์ใหม่

มีการคัดเลือกอาจารย์ใหม่เป็นไปตามระเบียบและหลักเกณฑ์ของมหาวิทยาลัย โดยอาจารย์ใหม่จะต้องมีวุฒิการศึกษาตามที่ต้องการ นอกจากนั้นต้องมีความสามารถในการใช้ภาษาอังกฤษและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

4.2 การมีส่วนร่วมของคณาจารย์ในการวางแผน การติดตามและทบทวนหลักสูตร

คณาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และผู้สอน จะต้องประชุมร่วมกันในการวางแผนจัดการเรียนการสอน ประเมินผลและให้ความเห็นชอบการประเมินผลทุกรายวิชา เก็บรวบรวมข้อมูลเพื่อเตรียมไว้สำหรับการปรับปรุงหลักสูตร ตลอดจนปรึกษาหารือแนวทางที่จะทำให้บรรลุเป้าหมายตามหลักสูตร และได้บัณฑิตเป็นไปตามคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์

4.3 การแต่งตั้งคณาจารย์พิเศษ

การจัดจ้างอาจารย์พิเศษให้ทำได้เฉพาะหัวข้อเรื่องที่ต้องการความเชี่ยวชาญพิเศษเท่านั้น โดยการพิจารณาจะต้องผ่านการกลั่นกรองของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร และการจัดจ้างอาจารย์พิเศษควรวางแผนล่วงหน้าเป็นรายภาคการศึกษา

5. บุคลากรสายสนับสนุน

5.1 การกำหนดคุณสมบัติเฉพาะสำหรับตำแหน่ง

การกำหนดคุณสมบัติเฉพาะตำแหน่งให้เป็นไปตามความต้องการของคณะฯ และนโยบายของมหาวิทยาลัย

5.2 การเพิ่มทักษะความรู้เพื่อการปฏิบัติงาน

บุคลากรสามารถให้บริการอาจารย์ในการจัดการเรียนการสอนทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ นอกจากนั้นคณะฯ มีการจัดสรรงบประมาณเพื่อการฝึกอบรมให้กับบุคลากร

6. หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

6.1 หลักสูตร

หลักสูตรอาหารและโภชนาการประยุกต์มีการดำเนินการประชุมเพื่อกำหนดประเด็นการประชุมในเรื่องการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตร ตามระบบและกลไกในการพัฒนาหลักสูตรของมหาวิทยาลัย ดังนี้

1. หลักสูตรฯ เสนอชื่อกรรมการไปยังมหาวิทยาลัยเพื่อแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร ดังนี้
 - อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อย 3 คน
 - ผู้ทรงคุณวุฒิ หรือ ผู้เชี่ยวชาญในสาขาวิชาของหลักสูตรซึ่งเป็นบุคคลภายนอกอย่างน้อย 2 คน
2. จัดทำรายละเอียดหลักสูตรตาม มคอ. 2
3. เสนอหลักสูตรเข้าพิจารณาคณะกรรมการวิชาการ เพื่อนำเข้าพิจารณาในคณะกรรมการประจำคณะฯ หรือหน่วยงาน
4. คณะฯ หรือหน่วยงาน เสนอหลักสูตรพิจารณาในคณะกรรมการประจำมหาวิทยาลัย
5. คณะฯ หรือหน่วยงาน เสนอหลักสูตรที่ได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการประจำมหาวิทยาลัยพิจารณาในคณะกรรมการ
6. ปรับปรุงแก้ไขหลักสูตรตามมติคณะกรรมการประจำมหาวิทยาลัย เสนอสภามหาวิทยาลัยพิจารณาอนุมัติ
7. คณะฯ หรือหน่วยงาน ส่งหลักสูตรที่สมบูรณ์ไปยังมหาวิทยาลัย เพื่อส่งสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษารับทราบการอนุมัติ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ประชุมเพื่อกำหนดประเด็นการประชุมในเรื่องการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตร กำหนดรายชื่อเพื่อแต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรฯ และมีการสำรวจความคิดเห็นจากผู้ใช้บัณฑิต ศิษย์ปัจจุบัน ต่อโครงสร้างหลักสูตร คุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ เพื่อนำข้อมูลที่ได้รับ มาดำเนินงานให้สอดคล้องตามแนวทางการพัฒนาหลักสูตรของมหาวิทยาลัย

มีการวิเคราะห์ผลการประเมินหลักสูตรฉบับเดิม และมีการกำหนดหลักคิดของหลักสูตร ที่สอดคล้องกับสภาพเศรษฐกิจ สังคม และความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต มีการกำหนดผลการเรียนรู้ ที่สอดคล้องกับหลักคิดของหลักสูตร และกรอบมาตรฐาน TQF มีการกำหนดสาระรายวิชาที่ทันสมัย

6.2 การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน

- มีการวางระบบผู้สอนแต่ละรายวิชา โดยคำนึงถึงความรู้ความสามารถและความเชี่ยวชาญในวิชาที่สอนและเป็นความรู้ที่ทันสมัยของอาจารย์ที่มอบหมายให้สอนวิชานั้น ๆ เพื่อให้นักศึกษาได้รับความรู้ ประสบการณ์และได้รับการพัฒนาความสามารถจากผู้รู้จริง

- มีกระบวนการการกำกับ ติดตาม และตรวจสอบการจัดทำแผนการเรียนรู้ มคอ.3 และ 4

- มีการจัดการเรียนการสอนที่มีการบูรณาการกับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคมและการทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม

6.3 การประเมินผู้เรียน

มีระบบการประเมินที่มีการกำหนดเกณฑ์การประเมิน วิธีการประเมิน เครื่องมือประเมินที่มีคุณภาพและวิธีการให้เกรดที่สะท้อนผลการเรียนรู้ได้อย่างเหมาะสม มีการกำกับให้มีการประเมินตามสภาพจริง (authentic assessment) มีการใช้วิธีการประเมินที่หลากหลาย ให้ผลการประเมินที่สะท้อนความสามารถในการปฏิบัติงานในโลกแห่งความเป็นจริงและมีวิธีการให้ข้อมูลป้อนกลับ (feedback) ที่ทำให้นักศึกษาสามารถแก้ไขจุดอ่อนหรือเสริมจุดแข็งของตนเองได้

ผู้รับผิดชอบหลักสูตร มีการกำหนดแผนการจัดทำ มคอ. 3 และ 5 โดยมีการประชุมร่วมกัน และกำหนดส่ง มคอ. ตามกรอบระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด และหลักสูตรฯ มีการประชุมร่วมกับนักศึกษาเพื่อหาแนวทางการปรับปรุงการจัดการเรียนการสอนให้มีคุณภาพมากยิ่งขึ้น

7. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

สิ่งสนับสนุนการเรียนการสอนมีหลายประการ ได้แก่ ความพร้อมทางกายภาพ เช่น ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ ที่พักของนักศึกษา เป็นต้น และความพร้อมของอุปกรณ์ เทคโนโลยีและสิ่งอำนวยความสะดวกหรือทรัพยากรที่เอื้อต่อการเรียนรู้ เช่น อุปกรณ์การเรียนการสอน ห้องสมุด หนังสือ ตำรา สิ่งพิมพ์ วารสาร ฐานข้อมูลเพื่อการสืบค้น แหล่งเรียนรู้ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ เป็นต้น

7.1 การบริหารงบประมาณ

เกณฑ์การประเมินผล	การดำเนินการ
มี แผนการจัดสรรงบประมาณประจำปี งบประมาณแผ่นดินและเงินรายได้เพื่อจัดซื้อตำรา สื่อการเรียนการสอน สื่อทัศนูปกรณ์ และวัสดุครุภัณฑ์อย่างเพียงพอ เพื่อสนับสนุนการเรียนการสอนในชั้นเรียนและสร้างสภาพแวดล้อมให้เหมาะสมกับการเรียนรู้ด้วยตนเองของนักศึกษา	มีการจัดสรรงบประมาณประจำปี ทั้งงบประมาณแผ่นดิน และเงินรายได้เพื่อจัดซื้อตำรา สื่อการเรียนการสอน สื่อทัศนูปกรณ์ และวัสดุครุภัณฑ์อย่างเพียงพอ เพื่อสนับสนุนการเรียนการสอนในชั้นเรียนและสร้างสภาพแวดล้อมให้เหมาะสมกับการเรียนรู้ด้วยตนเองของนักศึกษา

7.2 ทรัพยากรการเรียนการสอนที่มีอยู่เดิม

7.2.1 สถานที่

ลำดับ	อาคารสถานที่	จำนวนห้องที่มีอยู่
1	อาคาร 4	10
2	อาคาร 7	12
3	อาคารวิทยาศาสตร์และวิทยาศาสตร์ประยุกต์	24
4	โรงเรียนการอาหารนานาชาติเพชรบุรี	20

7.2.2 อุปกรณ์การสอน

ลำดับ	รายการ	จำนวนที่มีอยู่
1	ห้องจัดเลี้ยง	1 ห้อง
2	ห้องประชุม	2 ห้อง
3	ห้องเสิร์ฟอาหาร	1 ห้อง
4	ห้องบาร์และเครื่องดื่ม	1 ห้อง
5	ห้องจัดดอกไม้และแกะสลัก	1 ห้อง
6	ห้องเรียน	2 ห้อง
7	ห้องครัวไทย	1 ห้อง
8	ห้องครัวฮาลาล	1 ห้อง
9	ห้องครัวร้อน	2 ห้อง
10	ห้องอาหารนานาชาติ	2 ห้อง
11	ห้องเบเกอรี่	1 ห้อง
12	ห้องขนมไทย	1 ห้อง
13	ห้องลือคเกอร์	2 ห้อง
14	ห้องสำนักงาน	1 ห้อง
15	ห้องพักอาจารย์	2 ห้อง
16	ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า	2 ห้อง
17	ห้องปฏิบัติการทางวิทยาศาสตร์	1 ห้อง
18	ห้องล้างจาน	1 ห้อง
19	ห้องเก็บวัตถุดิบสด และแห้ง	6 ห้อง
20	ห้องอบขนมปัง	2 ห้อง

7.3 การจัดหาทรัพยากรการเรียนการสอนเพิ่มเติม

เกณฑ์การประเมินผล	การดำเนินการ
1. มีปริมาณและคุณภาพเหมาะสมกับการเรียนการสอนและจำนวนนักศึกษา	1. อาคารสถานที่สำหรับการเรียนการสอน
2. มีปริมาณและคุณภาพเหมาะสมกับการเรียนการสอนและจำนวนนักศึกษา	2. สื่อคอมพิวเตอร์สำหรับการเรียนการสอน
3. มีจำนวนเครื่องมัลติมีเดียโปรเจคเตอร์ คอมพิวเตอร์ เครื่องถ่ายภาพ ๓ มิติ และ กระดานอัจฉริยะ และคอมพิวเตอร์พกพา (Tablet) เพียงพอ ต่อจำนวนห้องเรียนและนักศึกษา	3. สื่อการเรียนการสอน
4. มีจำนวนเพียงพอกับจำนวนนักศึกษา	4. หนังสือห้องสมุด

เกณฑ์การประเมินผล	การดำเนินการ
5. มีการสืบค้นผ่านฐานข้อมูลโดยมีสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ ให้บริการยืม-คืนหนังสือ ตำรา และเอกสารทางวิชาการด้านการศึกษา รวมถึงฐานข้อมูลที่จะให้สืบค้น	5. การสืบค้นผ่านฐานข้อมูลโดยมีสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ ให้บริการยืม-คืนหนังสือ ตำรา และเอกสารทางวิชาการด้านการศึกษา รวมถึงฐานข้อมูลที่จะให้สืบค้น
6. มีโรงแรมหรือ สถานประกอบการด้านอาหาร สำหรับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพอย่างน้อย 1 แห่ง และโรงแรมหรือสถานประกอบการในเครือข่ายเพียงพอตามจำนวนนักศึกษา	6. โรงแรม หรือ สถานประกอบการสำหรับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ
7. มีห้องประจำหลักสูตร	7. จัดให้มีห้องประจำหลักสูตร
8. มีห้องสมุดคณะ/พื้นที่ในการให้บริการหนังสือวารสาร เกี่ยวกับสาขา	8. จัดให้มีห้องสมุดคณะ/พื้นที่ในการให้บริการหนังสือวารสารเกี่ยวกับสาขา
9. มีพื้นที่ส่งเสริมกิจกรรมการเรียนรู้ เช่น เว็บไซต์ บอร์ดประชาสัมพันธ์ มุมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ทางวิชาการ การให้คำปรึกษา	9. จัดพื้นที่ส่งเสริมกิจกรรมการเรียนรู้ เช่น เว็บไซต์ บอร์ดประชาสัมพันธ์ มุมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ทางวิชาการ การให้คำปรึกษา
10. มีการจัดสรรคอมพิวเตอร์ อินเทอร์เน็ต และระบบอินเทอร์เน็ตไร้สาย เพื่อสนับสนุนการเรียนการสอนเพียงพอตามจำนวนนักศึกษา	10. จัดสรรคอมพิวเตอร์ อินเทอร์เน็ต และระบบอินเทอร์เน็ตไร้สาย เพื่อสนับสนุนการเรียนการสอน

7.4 การประเมินความเพียงพอของทรัพยากร

จัดให้มีการประเมินความพึงพอใจของอาจารย์และนักศึกษาต่อทรัพยากรและสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ต่าง ๆ ประกอบด้วย สถานที่ อุปกรณ์และวัสดุที่ใช้ในการเรียนการสอน หน่วยฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ระบบอินเทอร์เน็ตและสาธารณูปโภคต่าง ๆ เมื่อสิ้นสุดแต่ละภาคการศึกษา

8. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)

ตัวบ่งชี้และเป้าหมาย	ปีการศึกษา				
	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
1. อาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร	×	×	×	×	×
2. มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ. 2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ หรือ มาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา (ถ้ามี)	×	×	×	×	×
3. มีรายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ. 3 และ มคอ. 4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา	×	×	×	×	×

ตัวบ่งชี้และเป้าหมาย	ปีการศึกษา				
	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
4. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของ ประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ. 5 และ มคอ. 6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา	x	x	x	x	x
5. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ. 7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	x	x	x	x	x
6. มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดใน มคอ. 3 และ มคอ. 4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละ ปีการศึกษา	x	x	x	x	x
7. มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือ การ ประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ. 7 ปีที่แล้ว		x	x	x	x
8. อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคน ได้รับการปฐมนิเทศหรือคำแนะนำด้านการจัดการ เรียนการสอน	x	x	x	x	x
9. อาจารย์ประจำทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพอย่างน้อยปี ละหนึ่งครั้ง	x	x	x	x	x
10. ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.0				x	x
11. ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.0					x
12. อื่น ๆ ระบุ. . .					
รวมตัวบ่งชี้ (ข้อ) ในแต่ละปี	10	10	11	12	12
ตัวบ่งชี้บังคับ (ข้อที่)	1-5	1-5	1-5	1-5	1-5
ตัวบ่งชี้ต้องผ่านรวม (ข้อ)	8	8	9	10	10

หมวดที่ 8 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

1. การประเมินประสิทธิภาพการสอน

1.1 การประเมินกลยุทธ์การสอน

กระบวนการที่จะใช้ในการประเมินและปรับปรุงยุทธศาสตร์ที่วางแผนไว้เพื่อพัฒนาการเรียนการสอน นั้น พิจารณาจากตัวผู้เรียนโดยอาจารย์ผู้สอนจะต้องประเมินผู้เรียนในทุก ๆ หัวข้อว่ามีความเข้าใจหรือไม่ โดยอาจประเมินจากการทดสอบย่อย การสังเกตพฤติกรรมของนักศึกษา การอภิปรายโต้ตอบจากนักศึกษา การตอบคำถามของนักศึกษาในชั้นเรียน ซึ่งเมื่อรวบรวมข้อมูลจากที่กล่าวข้างต้นแล้ว ก็จะสามารถประเมินเบื้องต้นได้ว่า ผู้เรียนมีความเข้าใจหรือไม่ หากวิธีการที่ใช้ไม่สามารถทำให้ผู้เรียนเข้าใจได้ ก็จะต้องมีการปรับเปลี่ยนวิธีสอน การทดสอบกลางภาคเรียนและปลายภาคเรียน จะสามารถชี้ได้ว่าผู้เรียนมีความเข้าใจหรือไม่ในเนื้อหาที่สอนไป ส่วนช่วงหลังการสอนหากพบว่ามีปัญหามีข้อเสนอแนะจากผู้เรียนก็จะต้องมีการดำเนินการวิเคราะห์ปัญหาที่เกิดจากการเรียนการสอน เพื่อนำไปปรับปรุงกลยุทธ์การสอนและพัฒนาการเรียนการสอนในโอกาสต่อไป

1.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

ให้นักศึกษาได้มีการประเมินผลการสอนของอาจารย์ในทุกด้าน ทั้งด้านทักษะกลยุทธ์การสอน การตรงต่อเวลา การชี้แจงเป้าหมาย วัตถุประสงค์รายวิชา ชี้แจงเกณฑ์การประเมินผลรายวิชา และการใช้สื่อการสอน ในทุกรายวิชา

2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

การประเมินหลักสูตรในภาพรวมนั้นจะกระทำ เมื่อนักศึกษาเรียนจบหลักสูตร ติดตามประเมินความรู้ของนักศึกษาว่า สามารถปฏิบัติงานได้หรือไม่ มีความรับผิดชอบ และขาดคุณสมบัติในด้านใด ซึ่งจะมีการรวบรวมข้อมูลทั้งหมดเพื่อการปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตร ตลอดจนปรับปรุงกระบวนการจัดการเรียนการสอนทั้งในภาพรวมและในแต่ละวิชา โดยสำรวจจากนักศึกษาปีสุดท้าย บัณฑิตใหม่ ผู้ใช้บัณฑิต และผู้ทรงคุณวุฒิ

3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

การประเมินคุณภาพการศึกษาประจำปีตามดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ระบุในหมวดที่ 7 ข้อ 7 โดยคณะกรรมการประเมินอย่างน้อย 3 คน ประกอบด้วยผู้ทรงคุณวุฒิในสาขาวิชาอย่างน้อย 1 คน ที่ได้รับการแต่งตั้งจากมหาวิทยาลัย ทั้งนี้มหาวิทยาลัยได้กำหนดให้ทุกหลักสูตรมีการพัฒนาหลักสูตรให้ทันสมัย แสดงการปรับปรุงดัชนีด้านมาตรฐานและคุณภาพการศึกษาตลอดจนมีการประเมินเพื่อปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตรอย่างต่อเนื่องทุก 5 ปี

4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุง

4.1 การปรับปรุงย่อย/หรือบางรายวิชา ทำได้โดยการรวบรวมข้อมูล การสอบถาม และการประชุมผู้บริหารคณะ อาจารย์ผู้สอน อาจารย์ประจำหลักสูตร และนักศึกษา จะทำให้ทราบปัญหาในการบริหารหลักสูตรทั้งในภาพรวม และในแต่ละรายวิชา กรณีที่พบปัญหาของรายวิชาที่สามารถที่จะดำเนินการปรับปรุงรายวิชานั้น ๆ ได้ทันที ซึ่งก็จะเป็นการปรับปรุงย่อย ในการปรับปรุงย่อยนั้นควรทำได้ตลอดเวลาที่พบปัญหา พร้อมรายงานผลการปรับปรุงต่อคณะกรรมการวิชาการ สภาวิชาการ สภามหาวิทยาลัยตามลำดับ

4.2 การปรับปรุงหลักสูตร ให้คณะกรรมการประเมินทั้งฉบับนั้นจะกระทำทุก 5 ปี ทั้งนี้เพื่อให้หลักสูตรมีความทันสมัยและสอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต

ภาคผนวก ก
คำอธิบายรายวิชา

คำอธิบายรายวิชา

คำอธิบายรายวิชา

1) กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
2220200	ภาษาอังกฤษเบื้องต้น Basic English การใช้คำ ประโยค และไวยากรณ์ภาษาอังกฤษเบื้องต้นที่ต้องใช้ในชีวิตประจำวัน โดยเฉพาะในส่วนที่เป็นข้อเท็จจริง การแนะนำตนเองและผู้อื่น การตอบคำถามเกี่ยวกับข้อมูลส่วนตัว ตลอดจนการใช้ภาษาอังกฤษสำหรับการสื่อสารในสถานการณ์ที่คุ้นเคย เน้นฝึกปฏิบัติแบบบูรณาการจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องอย่างหลากหลาย The use of words, sentences, and English grammar basics required in daily life particularly in the factual section, introducing oneself and others, the answer questions about personal information, as well as the use of English for communication in a familiar situation, focus on the integrated practice from a variety of relevant case studies.	Non-Credit
2220201	ภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวัน English in Daily Life การพัฒนาทักษะการฟัง พูด อ่าน และ เขียน โดยอาศัยความรู้เบื้องต้นทางไวยากรณ์ ภาษาอังกฤษ หน้าที่ของคำ การเรียงลำดับคำ รูปแบบประโยคในกาลพื้นฐาน เพื่อใช้ในการสื่อสารในชีวิตประจำวัน เน้นฝึกปฏิบัติแบบบูรณาการจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องอย่างหลากหลาย Development of listening, speaking, reading, and writing skills by using basic knowledge of English grammar, furcation of words, word order, and sentence patterns in basic tense for communication in daily life, focus on the integrated practice from a variety of relevant case studies.	3 (1-2-6)
2220202	ภาษาอังกฤษในสถานการณ์ทั่วไป English in General Situations การพัฒนาทักษะการฟัง การพูด การอ่านและการเขียนภาษาอังกฤษเพื่อการติดต่อสื่อสารในสถานการณ์ต่าง ๆ ที่คุ้นเคยและไม่คุ้นเคย การใช้คำศัพท์ สำนวน และ โครงสร้างไวยากรณ์ได้อย่างถูกต้องเหมาะสม เน้นฝึกปฏิบัติแบบบูรณาการจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องอย่างหลากหลาย Improvement of listening, speaking, reading, and writing skills for communication in English. Using appropriate vocabularies, idioms, and	3 (1-2-6)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
	grammar in both familiar and unfamiliar situations focus on the integrated practice from a variety of relevant case studies.	
2220203	ภาษาอังกฤษในสถานประกอบการ English in Workplace	3 (1-2-6)
	ภาษาอังกฤษ ในสถานการณ์ที่ไม่คุ้นเคยการใช้ประโยคที่มีโครงสร้างที่ซับซ้อน และมีรูปแบบของการใช้ภาษาอังกฤษที่เป็นทางการเน้นฝึกปฏิบัติแบบบูรณาการจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องอย่างหลากหลาย English in unfamiliar situations. The use of sentences with complex structures and forms of formal language use, focus on the integrated practice from a variety of relevant case studies.	
2220510	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร Thai for Communication	3 (1-2-6)
	ใช้ภาษาไทยในการสื่อสารได้เหมาะสมตามสถานการณ์ วิเคราะห์ และสรุปประเด็นหลักจากเรื่องที่ฟัง ตัวอย่างมีวิจารณ์ พุดสื่อสารเชิงบวกในโอกาสต่าง ๆ ระดับของภาษา การใช้ น้ำเสียงในการพูดสื่อสาร อ่านออกเสียงตามอักขรวิธี อ่านจับใจความจากงานเขียนประเภทต่าง ๆ เขียนผลงานประเภทต่าง ๆ ตามหลักการเขียน มีมารยาทในการฟัง พูด อ่าน และเขียนเน้นฝึกปฏิบัติแบบบูรณาการจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องอย่างหลากหลาย Use Thai language to communication property according to the situation. Analyze and summarize the main points of the story that being heard. Use critical thinking in things that being seen, speaking with positive communication on various occasions, and in various language levels. Using tones of voice to communicate. Read aloud according to orthography. Read for comprehension from various types of writing, writing various types of works according to the principles of writing, having manners for listening, speaking, reading and writing, focus on the integrated practice from a variety of relevant case studies.	
2220520	ภาษาไทยเพื่อกิจธุระ Thai for Specific Purposes	3 (1-2-6)
	การพัฒนาทักษะภาษาไทยให้มีประสิทธิภาพเหมาะสมกับอาชีพต่าง ๆ โดยเน้นการพูดการเขียนในโอกาสต่าง ๆ การพูดแสดงความคิดเห็น การเจรจาทางธุรกิจ การเขียนจดหมายธุรกิจ การเขียนหนังสือโต้ตอบทางธุรกิจ การเขียนข่าวประชาสัมพันธ์ทางธุรกิจ การสื่อสารธุรกิจผ่านสังคมออนไลน์และเจรจาทางธุรกิจในสถานการณ์จริงเน้นฝึกปฏิบัติแบบบูรณาการจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องอย่างหลากหลาย	

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
	The development of language skills to effectively with occupation focusing on speaking, writing on various occasions, commenting, business negotiations, business letter writing, business communication through writing, writing of the press releases on business, business communications and business negotiation in real situations through social media, focus on the integrated practice from a variety of relevant case studies.	

2220530	ภาษาไทยเพื่อการคิดวิเคราะห์ Thai for Critical thinking	3 (1-2-6)
	หลักการคิด ประเภทของการคิด การคิดวิเคราะห์และการสังเคราะห์ เน้นทักษะการรับสารจากการฟัง และการอ่านสามารถนำสารที่ได้รับไปสู่กระบวนการคิดวิเคราะห์และนำเสนอได้ การฟังเพื่อจับใจความ การฟังเพื่อการวิเคราะห์ การฟังเพื่อการตีความ การฟังอย่างมีวิจารณญาณ รวมถึงการอ่านเพื่อจับใจความ การอ่านเพื่อการวิเคราะห์ การอ่านเพื่อการตีความ และการอ่านอย่างมีวิจารณญาณการสื่อสารในสังคมออนไลน์และสถานการณ์จริง เน้นฝึกปฏิบัติแบบบูรณาการจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องอย่างหลากหลาย	
	The concept of thinking, a type of thinking, analytical thinking and synthesis focusing on data receiving by listening and reading, able to apply the obtained data toward the processes of analytical thinking and presentation, listening for comprehension, listening for data analysis, listening for interpretation, the use of judgment for listening including comprehensive reading, reading for analysis, reading for interpretation and critical reading, social communication and real situations, focus on the integrated practice from a variety of relevant case studies.	

2) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
2810310	นันทนาการในชีวิตประจำวัน Recreation in Daily Life	3 (1-2-6)
	ความหมาย ลักษณะและขอบข่ายของนันทนาการ ความสำคัญของนันทนาการกับคุณภาพชีวิต หลักการเลือกกิจกรรมนันทนาการในชีวิตประจำวัน ฝึกปฏิบัติกิจกรรมนันทนาการให้เหมาะสมกับการพัฒนาร่างกาย จิตใจ อารมณ์ สังคม เพื่อสร้างความมีคุณค่าในตนเอง รู้จักรักตนเอง และอยู่ในสังคมได้อย่างมีความสุข	
	The meaning characteristics and scope of recreation. The importance of recreation and quality of life, principles of selection of recreational activities in daily life Practice recreation activities suitable for body	

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
	development mind, emotion, society to create self-worth Know yourself and live happily in society.	
2221310	จริยธรรมและความรับผิดชอบต่อสังคม Ethics and Social Responsibility	3 (1-2-6)
	ความหมายและความสำคัญของจริยธรรม มนุษย์กับการใช้เหตุผลจริยธรรมชีวิตตามหลักวิทยาศาสตร์ ปรัชญา และศาสนา แนวคิดทางจริยศาสตร์ คุณค่าและการดำเนินชีวิตที่สอดคล้องกับความจริงของโลกและชีวิต การพัฒนาตนให้มีจริยธรรมทางกาย วาจา และใจตามหลักศาสนา หลักไตรสิกขา และหลักจริยธรรมเพื่อชีวิตที่ดำรงการพัฒนาปัญญาและแก้ปัญหาอย่างสร้างสรรค์ การพัฒนาทักษะชีวิตด้านต่าง ๆ เพื่อการดำรงชีวิตอยู่ร่วมกับผู้อื่นและสังคมได้อย่างมีสันติสุข เน้นฝึกปฏิบัติแบบบูรณาการจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องอย่างหลากหลาย The meaning and the importance of ethics and corporate social responsibility, humans and the use of reason and ethics, understanding and life in accordance with the principle of science, philosophy, and religion, ethics concepts, the values and lifestyles consistent with the truth of the world and life, the development of their physical, verbal, and ethics, as a religious principles and ethical morality for good life, the development of intellectual and creative problem solving, the development of life skills in various fields for peaceful living together with other people and society, focus on the integrated practice from a variety of relevant case studies.	
2310010	ทักษะชีวิตและการพัฒนาตนในโลกพลวัต Life skills and personal development in a dynamic world	3 (1-2-6)
	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับพฤติกรรมมนุษย์ ทักษะการเรียนรู้ต่อการดำรงชีวิต ปัจจัยพื้นฐานของพฤติกรรมมนุษย์ด้านชีววิทยา จิตวิทยา สังคมวิทยา และจริยธรรม ปรัชญาในการศึกษาตน การพัฒนาตนและบุคลิกภาพ มนุษย์สัมพันธ์และการทำงานเป็นทีม การจัดการภาวะความขัดแย้ง การเสริมสร้างสุขภาวะและการแก้ปัญหาในสังคมแห่งการเปลี่ยนแปลงเน้นฝึกปฏิบัติแบบบูรณาการจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องอย่างหลากหลาย Basic knowledge about human behavior, learning skills for life, fundamentals of human behavior in biology, psychology, sociology and ethics, the philosophy for oneself learning, personal and personality development, human relations and teamwork, management of conflicts and the health promotion, and problem-solving skills in the society of change, focus on the integrated practice from a variety of relevant case studies.	

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
3310810	จิตวิทยาการสื่อสาร	3 (1-2-6)

Communication Psychology

แนวคิดและกระบวนการสื่อสาร วิธีการศึกษาการสื่อสารในองค์การ การสื่อสารระหว่างบุคคล กลุ่มและองค์การ การเป็นผู้ส่งสารและผู้รับสารที่ดี การสะท้อนกลับของการสื่อสาร โครงสร้างขององค์การที่สัมพันธ์กับประสิทธิภาพของการสื่อสาร ผลกระทบของการสื่อสาร ต่อผลการปฏิบัติงาน ความพึงพอใจในงานและการสร้างความผูกพันต่อองค์การ รวมทั้งการประยุกต์ความรู้ทางจิตวิทยา เพื่อเสริมสร้างประสิทธิภาพในการติดต่อสื่อสารที่เกิดขึ้นในองค์การ ได้แก่ การประชาสัมพันธ์ด้วยหลักจิตวิทยา การบริหารจัดการกับข่าวลือ การสร้างแรงจูงใจเพื่อการชักชวน และการวิเคราะห์ภาษาท่าทางของบุคคลจิตอาสาเพื่อพัฒนาชุมชน เน้นฝึกปฏิบัติแบบบูรณาการจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องอย่างหลากหลาย

The concepts and process of communication, how to study communications in the organization, communication between group and organization, a good messenger and receiver, reflections of the communication, the organization structure related to the efficiency of communication, the impact of communications on job performance, the job satisfaction and organizational commitment including the application of psychological knowledge to enhance efficiency in communication that occur in the organization such as public relations with the psychological, management of rumors, the motivation to persuade and an analysis of personal body language, volunteer for community development, focus on the integrated practice from a variety of relevant case studies.

3) กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
2221210	ศาสตร์พระราชสำหรับการพัฒนาท้องถิ่น	3 (1-2-6)

King Wisdom for Local Development

ศึกษาแนวคิด หลักการทรงงาน หลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง แนวคิดการพัฒนาแบบยั่งยืน โครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ และวิเคราะห์ความเชื่อมโยงองค์ความรู้ไปใช้แก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นจริงในชีวิตประจำวัน ชุมชนและสังคมตามพระบรมราโชบาย เน้นฝึกปฏิบัติแบบบูรณาการจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องอย่างหลากหลาย

Royal working guideline, self-sufficient concept, and sustainable development, principles of the royal projects, as well as analyze the intelligent learning approach for pilot community development based on the king wisdom and including the application of the obtained knowledge from the sufficiency economy to solve actual problems in their own daily

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
	lives and communities focus on the integrated practice from a variety of relevant case studies.	
2310020	เพชรบุรีศึกษาเพื่อการประกอบการ Phetchaburi Study for Entrepreneur ภูมิศาสตร์ ประวัติศาสตร์เพชรบุรีและท้องถิ่นใกล้เคียง ชนเผ่าและชาติพันธุ์ อิทธิพลของภูมิศาสตร์และประวัติศาสตร์ที่มีผลต่อวัฒนธรรม สังคม ศิลปวัฒนธรรม วิถีชีวิต ภูมิปัญญาท้องถิ่น อาหาร และแหล่งท่องเที่ยว ศึกษาโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริในเพชรบุรี ปัญหาและการใช้แนวทางอันเนื่องมาจากพระราชดำริในการแก้ปัญหาทางสังคม แนวทางการพัฒนาท้องถิ่น งานช่างเมืองเพชร เนื้อหา แรงบันดาลใจ และกระบวนการสร้างงานช่างเมืองเพชรคติสัญลักษณ์ คติความเชื่อ ภูมิปัญญาและเอกลักษณ์ในการสร้างงานช่างเมืองเพชร ทฤษฎีและฝึกปฏิบัติแบบบูรณาการจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องอย่างหลากหลาย เช่น ทักษะงานช่างเมืองเพชร ความซาบซึ้งในงานช่าง และฝึกสร้างสรรค์ผลงานทางช่างตลอดจนการสืบทอดวัฒนธรรมและประเพณีของจังหวัดเพชรบุรีเน้นฝึกปฏิบัติแบบบูรณาการจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องอย่างหลากหลาย Geography, history of Phetchaburi province and local nearby, tribes and ethnicities, the influence of geography and history affecting on cultural, society, art and culture, lifestyle, local wisdom, foods, local attractions, study of the project under the Royal Initiative of His Majesty the King in Phetchaburi province, problem and the use of the approach of the Royal Initiative of His Majesty the King in solving social problems, approach for local development, Phetchaburi craftsmanship, content, inspiration, and the process of creating a Phetchaburi's skilled craftsmanship, the philosophical constructs, beliefs, wisdom and unique in construction of Phetchaburi craftsmanship, the theory and the integrated practice from a variety of the relevant case studies such as the appreciation of the craft and practice to create the craft as well as cultural and tradition succession of Phetchaburi province, focus on the integrated practice from a variety of relevant case studies.	3 (1-2-6)
2310030	สังคมไทยกับประชาคมอาเซียนในโลกปัจจุบัน Thai Society and the Current ASEAN Community สังคมไทยทั้งในอดีตจนถึงปัจจุบันที่ การปกครองของไทยเชิงประวัติศาสตร์ที่ผ่านมา ค่านิยมที่มุ่งเน้นถึงผลประโยชน์สาธารณะ คุณค่าความเป็นพลเมืองของรัฐ วิธีการปกครองระบอบประชาธิปไตยแบบพลเมือง และระบบการบริหารราชการไทยในปัจจุบันประชาคมอาเซียน กลไกและกฎบัตรอาเซียน วิสัยทัศน์ วัตถุประสงค์ เป้าหมาย โครงสร้าง เขตการค้าเสรี สภาพเศรษฐกิจพื้นฐานของประชาคมอาเซียน การพัฒนาเศรษฐกิจอาเซียนและประเทศไทย	3 (1-2-6)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
	ผลกระทบ แนวโน้มและทิศทางการเปลี่ยนแปลงทางสังคม การปรับตัวภายในชุมชนอาเซียน สร้างความเข้าใจ การวิเคราะห์และสังเคราะห์ประเด็นต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการรวมตัวของชุมชนอาเซียน การสื่อสารระหว่างวัฒนธรรม การเคลื่อนย้ายแรงงาน เทคโนโลยีและนวัตกรรม ความมั่นคง ปัญหาการค้ามนุษย์ ยาเสพติด สิ่งแวดล้อม และความสัมพันธ์ระหว่างประเทศ เรียนรู้ด้านการปฏิบัติศึกษาข้อมูล การนำเสนอแนวคิด การพัฒนาองค์ความรู้ ความคิด เจตคติ ค่านิยมที่เหมาะสมวัฒนธรรมและการท่องเที่ยวในบริบทเอเชีย-แปซิฟิกเน้นการฝึกปฏิบัติแบบบูรณาการจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องอย่างหลากหลาย The Thai social in the past to the present, the governor of Thailand's historical past, values oriented public interests, the values of the citizenship, way of democratic citizenship, current Thai public administration system, ASEAN community, intercultural communication, the mobility of labor, technology and innovation, stability, human trafficking problems, drugs, environmental and international relations, learn about the practice in data searching, concepts presentation, knowledge development, ideas, attitudes, and appropriated values, culture and tourism in the Asia-Pacific context, focus on the integrated practice from a variety of relevant case studies.	
2310410	พลเมืองที่เข้มแข็ง Potency Citizen	3 (1-2-6)
	วิเคราะห์ ออกแบบการปฏิบัติ จัดทำโครงการ และปฏิบัติตนที่แสดงออกถึงการเคารพศักดิ์ศรีความเป็นมนุษย์ ยอมรับความแตกต่างของบุคคล ความเสมอภาคและความเท่าเทียมเคารพสิทธิ เสรีภาพ และการอยู่ร่วมกันในสังคมไทยและประชาคมโลกอย่างสันติตามหลักสันติธรรม การสร้างและปฏิบัติตามกฎกติกาของสังคม และกฎหมายเบื้องต้นที่เกี่ยวข้องรูปแบบการปกครอง อุทมการณ์ และวิถีชีวิตประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข หน้าที่ของตนเองในฐานะพลเมืองไทยในระบอบประชาธิปไตย ความเป็นพลเมืองที่เข้มแข็ง และเคารพสิทธิผู้อื่นอย่างมีเหตุผล มีจิตสำนึก รับผิดชอบต่อหน้าที่ของตนเอง มีจิตอาสาและจิตสาธารณะเน้นการฝึกปฏิบัติแบบบูรณาการจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องอย่างหลากหลาย Analyze, design practice, create projects, and behave that express for human dignity, accept individual differences in equality, respecting for freedom and peaceful in Thai society and international community in accordance with the principles of tolerance, create and comply with social rules and basic laws related to democratic way of life with the King as Head of State, have strong citizenship and respect other people's right, have a volunteer spirit and public mind, focus on the integrated practice from a variety of relevant case studies.	

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
2340310	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกฎหมาย	3 (1-2-6)

Basic Knowledge of Laws

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับกฎหมายที่มีความสัมพันธ์และจำเป็นต้องใช้ในชีวิตประจำวันตามปรากฏการณ์ทางสังคมที่เปลี่ยนแปลงในสถานการณ์ปัจจุบัน ศึกษาหลักกฎหมายและนิติสัมพันธ์ของกฎหมายมหาชนและกฎหมายเอกชน หลักสิทธิและเสรีภาพขั้นพื้นฐานตามกฎหมายรัฐธรรมนูญ ศึกษาความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ กฎหมายอาญา กฎหมายวิธีพิจารณาความแพ่ง และกฎหมายวิธีพิจารณาความอาญา การประยุกต์และบูรณาการใช้กฎหมาย ให้ได้เป็นผลจริง ในชีวิตประจำวันแนวคิด ทฤษฎีและหลักธรรมาภิบาล การปฏิบัติงานในองค์การโดยยึดหลักธรรมาภิบาลการทุจริตและคอร์รัปชัน ระบบและกลไกการตรวจสอบการทุจริตและคอร์รัปชันนโยบายและมาตรการในการป้องกันและแก้ไขปัญหาการทุจริตและประพฤติมิชอบ รวมถึงความโปร่งใสและสร้างความเชื่อมั่นศรัทธาในการปฏิบัติงานเน้นการฝึกปฏิบัติแบบบูรณาการจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องอย่างหลากหลาย

General knowledge of law with relationship and need to be used in daily life according to the change of social phenomena in present situation, study of the principle of law and jurisprudence of the public law and private law, principle of basic rights and freedoms based on the constitution law, study the basic knowledge about civil and commercial law, criminal law, civil procedure law and criminal procedure law, the application and implementation of the law to be effectively in daily lives, concepts, theory and good governance, the performance of the organization based on good governance, fraud and corruption, system and mechanism of the inspection of fraud and corruption, policies and measures to prevent and resolve the problem of corruption and misconduct including transparency and build faith in performance, focus on the integrated practice from a variety of relevant case studies.

3211110	การผลิตและการรู้เท่าทันสื่อดิจิทัล	3 (1-2-6)
---------	------------------------------------	-----------

Digital Media Production and Media Literacy

ความหมายของสื่อ ประเภทของสื่อ หลักการผลิตสื่อดิจิทัล ฝึกสร้างสื่อดิจิทัลเชิงสร้างสรรค์ การเผยแพร่สื่อผ่านทางออนไลน์ การออกแบบความสำคัญของการรู้เท่าทันสื่อในบริบทสังคมข้อมูล ผลกระทบจากสื่อ ทักษะและองค์ประกอบการวิเคราะห์สื่อเพื่อการรู้เท่าทัน หลักการรับและเข้าถึงข้อมูลข่าวสารจากสื่อทุกประเภทให้เกิดประโยชน์สูงสุด หลักการหลีกเลี่ยงสื่อที่ก่อโทษต่อตนเองและสังคมในรูปแบบต่าง ๆ เน้นการฝึกปฏิบัติแบบบูรณาการจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องอย่างหลากหลาย

Meaning of media, type of media, principles of digital media production, practice creating creative digital media, publishing media online. The

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
	significance of media literacy in the context of information society, impact of the media, skills and elements analysis of media for literacy, the principle and access information from mass media to achieve maximum benefit, the principle of avoiding media cause harmful to themselves and the society in various forms, focus on the integrated practice from a variety of relevant case studies.	
3330010	เศรษฐศาสตร์ในชีวิตประจำวัน Economics in Daily Life หลักการเบื้องต้นทางเศรษฐศาสตร์ ปัจจัยกำหนดอุปสงค์และอุปทานของสินค้า พฤติกรรมผู้บริโภค ลักษณะสำคัญของตลาดสินค้าที่มีการแข่งขันอย่างสมบูรณ์และไม่สมบูรณ์ หลักการคำนวณรายได้ประชาชาติ การเงินการธนาคาร นโยบายการเงินและการคลังการค้าและการเงินระหว่างประเทศในดุลการชำระเงิน การประยุกต์ใช้หลักเศรษฐศาสตร์ในชีวิตประจำวันการบริหารการเงินส่วนบุคคล การวางแผนการเงินส่วนบุคคลลงการเงินส่วนบุคคล รายได้ของบุคคล การบริหารเงินรายได้ การเงินสำหรับที่อยู่อาศัยการบริหารการเงินด้านยานพาหนะและเครื่องใช้ที่จำเป็นการบริหารหนี้ส่วนบุคคล การบริหารความเสี่ยงและการประกันความมั่นคงของบุคคลการออมและการลงทุนของบุคคล การวางแผนการเงินในแต่ละช่วงอายุเน้นการฝึกปฏิบัติแบบบูรณาการจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องอย่างหลากหลาย Basic principles of economics, determinants of supply and demand of the product, consumer behavior, an important characteristic of goods market having perfect competitive and imperfect competitive, calculation method of national income, finance and banking, monetary and fiscal policy, international trade and finance in the balance of payments, the application of principles of economics in daily life, personal financial management, personal financial planning, personal financial statements, individual income, income management, housing finance, financial terms of the vehicles and equipment needed to manage personal debt, risk management and insurance of persons, savings and investment of individuals, financial planning in each age, focus on the integrated practice from a variety of relevant case studies.	3 (1-2-6)
3330020	ผู้ประกอบการรุ่นใหม่ Modern Entrepreneur บทบาทของธุรกิจขนาดย่อมในระบบเศรษฐกิจ วิธีการจัดตั้งองค์กรธุรกิจ หน้าที่ต่าง ๆ ทางด้านการบริหารธุรกิจ การควบคุมทางการเงินและธุรกิจ การดำเนินการของธุรกิจขนาดย่อมแบบต่าง ๆ การเริ่มต้นธุรกิจในยุคดิจิทัล การแก้ปัญหาและการตัดสินใจ การมีวิสัยทัศน์ในการพัฒนาองค์กรธุรกิจ คุณลักษณะของการเป็นผู้ประกอบการที่ประสบผลสำเร็จ การ	3 (1-2-6)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
	จัดทำแผนธุรกิจ และการฝึกปฏิบัติการทดลองเป็นผู้ประกอบการใหม่ เน้นการฝึกปฏิบัติแบบบูรณาการจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องอย่างหลากหลาย The role of small business in the economy, method of establishment of a business organization, responsibility in the field of business administration, financial control and business, the implementation of various small businesses, starting business in the digital era, problem solving and decision making, the vision in the development of the business enterprise, the characteristics of entrepreneurship success, business plan preparation and experimental practice as a new entrepreneur, focus on the integrated practice from a variety of relevant case studies.	
3330030	ภาวะผู้นำและการทำงานเป็นทีม Leadership and Teamwork ความหมาย ความสำคัญของผู้นำและภาวะความเป็นผู้นำ รูปแบบของผู้นำ บทบาทของผู้นำ และผู้ตามที่ดี จิตวิทยาและทักษะการเป็นผู้นำ การพัฒนาบุคลิกภาพสำหรับผู้นำ ทักษะการทำงานเป็นทีม มนุษยสัมพันธ์ในการทำงานร่วมกัน กระบวนการกลุ่มและการแก้ไขปัญหา ร่วมกัน การพัฒนาบุคลิกภาพและการพูดในที่สาธารณะเพื่องานอาชีพเน้นการฝึกปฏิบัติแบบบูรณาการจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องอย่างหลากหลาย Meaning, the importance of leaders and leadership, leadership styles, the role of a good leader and follower, the psychology and leadership skills, personality development for leaders, teamwork, interpersonal relationship in the teamwork, group process and solving problems together, the development of the personality, and the public speaking training for careers, focus on the integrated practice from a variety of relevant case studies.	3 (1-2-6)
3330110	การพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์เบื้องต้น Basic E-Commerce ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์โครงสร้างพื้นฐานทางเทคโนโลยีและเครื่องมือช่วยบนเว็บสำหรับการพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ ตัวแบบธุรกิจของการพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ ระบบการชำระเงิน อิเล็กทรอนิกส์ปัญหาทางกฎหมายและจริยธรรมที่เกี่ยวข้องกับการพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ ทดลองประกอบธุรกิจโดยใช้พาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ เน้นการฝึกปฏิบัติแบบบูรณาการจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องอย่างหลากหลาย Introduction to electronic commerce, technology infrastructure and tools on the web for e-commerce, the business model of electronic commerce, electronic payment systems, legal and ethical issues related to electronic	3 (1-2-6)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
	commerce, Business trial using electronic commerce, focus on the integrated practice from a variety of relevant case studies.	

3003110	ทักษะในศตวรรษที่ 21 เพื่อชีวิตและอาชีพ 21st Century Skills for Living and Occupations สืบค้น วิเคราะห์ แนวคิด ทฤษฎีเกี่ยวกับทักษะ 5Cs โดยบูรณาการการประยุกต์เพื่อพัฒนาทักษะที่สำคัญต่อการดำเนินชีวิตและการประกอบอาชีพอย่างมีคุณภาพในศตวรรษที่ 21 เน้นฝึกปฏิบัติแบบบูรณาการจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องอย่างหลากหลาย Search, analyze, concepts, and theories related to 5Cs skill by integrating application for important skills development for life and careers in 21 st century effectively, focus on the integrated practice from a variety of relevant case studies.	3 (1-2-6)
---------	---	-----------

4) กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์

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

1810310	กีฬาเพื่อพัฒนาสุขภาพ Sports for Health Development วัตถุประสงค์และประโยชน์ของการเล่นกีฬาเพื่อสุขภาพ รูปแบบ วิธีการออกกำลังกาย การว่ายน้ำและการเดินแอโรบิกเพื่อสุขภาพ การสร้างสมรรถภาพทางกายให้เหมาะสมกับวัย ข้อควรระวังและการป้องกันการบาดเจ็บจากการเล่นกีฬา กีฬาเพื่อสุขภาพและการควบคุมน้ำหนัก นันทนาการทักษะการเล่น กติกาการแข่งขันและมารยาทของการเป็นผู้เล่นและผู้ดูกีฬาที่ดี กีฬาเพื่อการนันทนาการ โดยให้เลือกกิจกรรมกีฬาประเภทเดี่ยวหรือประเภททีมผู้เรียนสนใจ กีฬาเพื่อพัฒนาสุขภาพแบบองค์รวมเน้นฝึกปฏิบัติแบบบูรณาการจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องอย่างหลากหลาย The purpose and benefits of sport for health, model and methods for exercise, swimming and aerobics for health, promotion of physical fitness for ages, precautions and prevention of injuries from sports, sports health and go on diet, recreation, tactics, rules of competition and courtesy of a player and a good sport spectators, the sports for recreation including single and team sport that student can choose what interests, sports for development of the holistic health, focus on the integrated practice from a variety of relevant case studies.	3 (1-2-6)
---------	--	-----------

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
7003120	ทักษะการคิด Thinking Skills วิเคราะห์ ออกแบบ แสดงวิธีการแก้โจทย์ปัญหา การให้เหตุผล การให้เงื่อนไขเชิงภาษา เชิงสัญลักษณ์ และรูปแบบในการอธิบายปรากฏการณ์ที่เกิดขึ้นในชีวิตประจำวัน การวิเคราะห์แนวทางการแก้ปัญหา การคิดเชิงวิพากษ์ การคิดสร้างสรรค์ การคิดเชิงเหตุผลการเลือกใช้แนวทางได้อย่างเหมาะสม วิเคราะห์และอธิบายข้อมูลข่าวสารในโลกปัจจุบัน และการตัดสินใจบนพื้นฐานของข้อมูลได้ เน้นฝึกปฏิบัติแบบบูรณาการจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องอย่างหลากหลาย Analysis, design and present how-to problems solving, critical thinking, creativity, rational thinking, reasoning, giving conditions in term of language and symbolic, and pattern of explaining the phenomena that occur in everyday life. Analysis of problems solving, choosing appropriate approaches, analyze and explain information in today's global and making decisions based on data, focus on the integrated practice from a variety of relevant case studies.	3 (1-2-6)
4400010	โลกกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี World, Science and Technology บทบาทของวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในด้านการพัฒนาชุมชนและประเทศชาติด้านพลังงานและภาวะโลกร้อน ด้านทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม และด้านการเกษตรและอุตสาหกรรมการเกษตรทักษะในการคิดวิเคราะห์ สามารถเข้าใจปัญหาและใช้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแก้ปัญหาต่าง ๆ การพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การใช้สารเคมีในชีวิตประจำวัน ผลกระทบของสารเคมีต่อสิ่งแวดล้อม รังสีจากดวงอาทิตย์และสารกัมมันตรังสี เครื่องใช้และอุปกรณ์ไฟฟ้าในบ้านผลกระทบของความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์ที่มีต่อมนุษย์ สภาพแวดล้อม สังคม การเมือง และวัฒนธรรม ใช้วิทยาศาสตร์คิดวิเคราะห์ สามารถเข้าใจปัญหา และแก้ปัญหาในชีวิตได้ เน้นฝึกปฏิบัติแบบบูรณาการจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องอย่างหลากหลาย The roles of science and technology in the development of community, the nation of energy, global warming, the natural resources and environment, agricultural and agricultural industry, critical thinking skills, able to understand in problem and use science and technology to solve the various fields of problem, development of science and technology, the use of chemicals in daily life, the impact of chemicals on the environment, sun's radiation and radioactive materials, home appliances and electrical equipment, the impact of scientific advances towards humans, social, environment and culture, use scientific analysis to understand and solve the problems in their lives, focus on the integrated practice from a variety of relevant case studies.	3 (1-2-6)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
4410110	สิ่งแวดล้อมกับเทคโนโลยีสีเขียว Environment and Green Technology ความสำคัญของสิ่งแวดล้อม การใช้ประโยชน์จากทรัพยากรธรรมชาติ การวางแผนการใช้ทรัพยากร เทคโนโลยีในการป้องกันและแก้ไขปัญหาสิ่งแวดล้อม ทักษะการสร้างนวัตกรรมอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืนภัยพิบัติทางธรรมชาติ ประเภทของภัยพิบัติทางธรรมชาติ สาเหตุและบริเวณที่เสี่ยงต่อการเกิดภัยพิบัติทางธรรมชาติ ผลกระทบและการป้องกันอันตรายจากภัยพิบัติทางธรรมชาติ เทคโนโลยีสีเขียวและการพัฒนาสิ่งแวดล้อมเพื่อความยั่งยืน เน้นฝึกปฏิบัติแบบบูรณาการจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องอย่างหลากหลาย The importance of the environment, the utilization of natural resources, planning the use of resources, technology in preventing and solving environmental problems, skills to create innovative environment for sustainable development, natural disasters, the classification of natural disasters, causes and the risky areas to natural disasters, effects and protection from natural disasters, green technology and environmental development for sustainable, focus on the integrated practice from a variety of relevant case studies.	3 (1-2-6)
4420310	เคมีในชีวิตประจำวัน Chemistry in Daily Life ความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เคมีต่าง ๆ ในชีวิตประจำวัน สบู่ ยาสีฟัน สารทำความสะอาด สารเติมแต่งในอาหาร นมและผลิตภัณฑ์ของนม เครื่องสำอาง กระจกขาว เรซิน ซีเมนต์ ยารักษาโรค ตลอดจนผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับการเกษตร เป็นต้น เคมีกับกฎหมายไทยการดื่ม การกินหรือการแก้ปัญหาสุขภาพ ความสัมพันธ์ของกฎหมายไทยและการใช้ความรู้ทางเคมี ปฏิกิริยาเคมีในกฎหมายไทย เคมีและกฎหมายการใช้สมุนไพรไทยเพื่อการเกษตร การแพทย์ ความงามและการดำรงชีวิตรวมทั้งการใช้สารเคมีอย่างถูกวิธี และการแก้ไขพิษจากสารเคมีเบื้องต้นเน้นฝึกปฏิบัติแบบบูรณาการจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องอย่างหลากหลาย Knowledge of various chemical products in daily life, soap, toothpaste, cleaning agents, food additives, milk and milk's products, cosmetics, papers, the glue, resins, cement, drugs including the agricultural products, chemistry and Thai wisdom, drinking, eating or health care, the relationship of Thai wisdom and the use of chemistry knowledge, chemical reaction in Thai wisdom, Thai wisdom and the application of medicinal plants for agriculture, medicine, the beauty and life including the use of chemicals in the right way, and detoxification of hazard chemicals, focus on the integrated practice from a variety of relevant case studies.	3 (1-2-6)

รหัสวิชา 4430110	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา คณิตศาสตร์สำหรับธุรกิจ Mathematics for Business คณิตศาสตร์พื้นฐานที่ใช้ในชีวิตประจำวัน สัดส่วน ร้อยละ การคำนวณอัตราก้าวหน้า ที่ใช้ในการชำระค่าไฟฟ้าและน้ำประปา การคิดดอกเบี้ย ระบบการผ่อนชำระ และคณิตศาสตร์ประกันภัยทักษะคิดวิเคราะห์ทางคณิตศาสตร์ วิเคราะห์สถิติเบื้องต้นในการแก้ปัญหาในชีวิตประจำวันและปัญหาเชิงธุรกิจ เน้นฝึกปฏิบัติแบบบูรณาการจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องอย่างหลากหลาย Basic mathematics used in daily life, ratio, percentage, calculation of progressive tax rate used for payment of the electricity and water supply, the interest charged, installment system, actuarial science, critical thinking skills in mathematics, preliminary statistics analysis to solve problems in daily life and business problems, focus on the integrated practice from a variety of relevant case studies.	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง) 3 (1-2-6)
4430120	การคิดและการตัดสินใจ Thinking and Decision Making หลักการและกระบวนการคิดของมนุษย์ ความคิดสร้างสรรค์ การคิดเชิงระบบ การวิเคราะห์ข้อมูลข่าวสาร ตรรกศาสตร์และการใช้เหตุผล กระบวนการตัดสินใจ กระบวนการแสวงหาความรู้ทางวิทยาศาสตร์ กำหนดการเชิงเส้น และการนำมาประยุกต์ใช้ในการแก้ปัญหาในชีวิตประจำวันเน้นฝึกปฏิบัติแบบบูรณาการจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องอย่างหลากหลาย The principle and process of human thinking, creativity, systematic thinking, information analysis, logic and reasoning, decision processes, the process of scientific knowledge acquisition, linear programming and its application in solving problems in their daily life, focus on the integrated practice from a variety of relevant case studies.	3 (1-2-6)
4520110	การทำอาหารไทยและอาหารนานาชาติ Thai cooking and International cooking อาหารหลัก 5 หมู่ การทำอาหารไทยและอาหารนานาชาติ อาหารที่ส่งเสริมการมีสุขภาพดี อาหารป้องกันโรคและก่อให้เกิดโรค การถนอมอาหาร ความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร คุณค่าทางโภชนาการของอาหารอาหารเพื่อสุขภาพ การประกอบอาหารที่เป็นที่นิยมเพื่อการประกอบอาชีพหรือรายได้เสริมเน้นฝึกปฏิบัติแบบบูรณาการจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องอย่างหลากหลาย The 5 food groups, Thai and international cuisine foods that promote good health, food to prevent disease and cause diseases, food preservation, food	3 (1-2-6)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
	safety, nutritional value of food, healthy food, popular cooking for career or extra income, focus on the integrated practice from a variety of relevant case studies.	
4520120	ขนมและเครื่องดื่มเพื่อการประกอบธุรกิจ Dessert and Beverage for Business ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับขนมไทย และเบเกอรี่ วัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำประกอบขนมไทยและเบเกอรี่ หลักการชั่ง ตวง วัด การบรรจุ หลักการตลาดและการจัดการธุรกิจ ปฏิบัติทำขนมไทยและเบเกอรี่ หลักการและเทคโนโลยีการผลิตเครื่องดื่ม เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ การเรียนรู้ทักษะทางการทำเครื่องดื่ม การตลาดและการจัดการธุรกิจเครื่องดื่มเพื่อสามารถนำไปประกอบอาชีพและพึ่งพาตนเองได้เน้นฝึกปฏิบัติแบบบูรณาการจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องอย่างหลากหลาย Basic knowledge about Thai desserts and bakery, raw materials and equipment used in making Thai desserts and bakery, weighing principles, packing measures, marketing principles and business management, practice in making Thai desserts and bakery, principles and technology of beverage production, healthy drinks, learning to drink, marketing and beverage business management, be able to work and be self-reliant, focus on the integrated practice from a variety of relevant case studies.	3 (1-2-6)
4830110	ชีววิทยาเชิงอนุรักษ์และพืชพรรณ Conservation Biology and Plants หลักการและทฤษฎีทางชีววิทยาที่เกี่ยวข้องกับการอนุรักษ์ ทักษะการคิดอย่างมีวิจารณญาณ และทักษะการแก้ปัญหาในการอนุรักษ์ความหลากหลายทางชีวภาพ การเปลี่ยนแปลงของความหลากหลายทางชีวภาพ การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีชีวภาพในด้านต่าง ๆ ด้านการเกษตร อาหาร และการแพทย์ในชีวิตประจำวัน จริยธรรมการอนุรักษ์ การרבกวนและโครงสร้างชุมชนของสิ่งมีชีวิต ความเกี่ยวข้องของมนุษย์การออกแบบ และการจัดการพื้นที่อนุรักษ์ การจัดการระบบนิเวศ การอนุรักษ์รัฐศาสตร์และเศรษฐศาสตร์ การอนุรักษ์ ความสำคัญและคุณค่าของพืชพรรณต่อชีวิต ความหลากหลายของพืชพรรณ ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการใช้ประโยชน์จากพืชพรรณ วิจัยรณญาณและทักษะการแก้ปัญหาในการอนุรักษ์และพัฒนาพืชพรรณเน้นฝึกปฏิบัติแบบบูรณาการจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องอย่างหลากหลาย Principles and biological theories related to conservation, critical thinking skills and problem solving skills in the conservation of biodiversity, changes in biodiversity, the application of biotechnology in various areas including agricultural, food and medical in daily life, the ethics of conservation, the	3 (1-2-6)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
	interference and community structures of organism, the relevance of human, the design and management of conservation areas, the political economy of conservation, the importance and value of the florae to life, diversity of the florae, the local wisdom in the application of the florae, critical thinking and problem solving skills in conservation and development of the florae, focus on the integrated practice from a variety of relevant case studies.	
5600010	เกษตรในชีวิตประจำวัน Agriculture in Daily Life เกษตรแบบพึ่งพาตนเองตามแนวปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง การจัดการแหล่งเพาะปลูก การจัดการทรัพยากรทางน้ำการจัดการทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่งการปลูกพืชและเลี้ยงสัตว์ เพื่อนันทนาการและประโยชน์ใช้สอยในชีวิตประจำวันการเรียนรู้ทักษะทางการเกษตรไปใช้ดำรงชีวิตเกษตรอินทรีย์เพื่อความปลอดภัย การแปรรูปผลผลิตการเกษตรสามารถนำไปประกอบอาชีพเพื่อการพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืนเน้นฝึกปฏิบัติแบบบูรณาการจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องอย่างหลากหลาย Self-reliance agriculture under the philosophy of sufficiency economy, cultivation management, water resources management, the management of coastal and marine resources, planting and animal husbandry for recreation and usefulness in daily life, learning agricultural skills to survive, organic farming to safety, agriproduct processing with ability to apply as professional career for sustainable self-reliance, focus on the integrated practice from a variety of relevant case studies.	3 (1-2-6)
6510410	พลังงานทดแทนและการประหยัดพลังงาน Renewable Energy and Energy Saving พื้นฐานความรู้และเทคโนโลยีด้านพลังงานการเกิดพลังงานและพลังงานไฟฟ้า การคิดค่าไฟฟ้าเบื้องต้น สถานการณ์พลังงานของประเทศไทยและของโลก การศึกษาเทคโนโลยีพลังงานที่ยั่งยืน ในโครงการพระราชดำริ การประหยัดพลังงานสำหรับบ้านพักอาศัย และอาคารโรงงานอุตสาหกรรม อุปกรณ์ประหยัดพลังงาน แนวทางการประหยัดพลังงาน และเทคโนโลยีการประหยัดพลังงานการบูรณาการเทคโนโลยีพลังงานทดแทนกับความต้องการพลังงานของชุมชน เพื่อเน้นรากฐานการพัฒนาความมั่นคงด้านพลังงานอย่างยั่งยืนเน้นฝึกปฏิบัติแบบบูรณาการจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องอย่างหลากหลาย The basic knowledge and energy technology, energy and electrical energy, introduction to electrical charges, Thailand and world energy situation, study on technology of sustainable energy in the Royal initiative projects of His Majesty the King, energy saving for a house and industrial buildings, energy-	3 (1-2-6)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
	saving devices, approach to energy saving and technology for energy saving, the integration of renewable energy technologies and energy needs of the community focusing on the foundation development of stability and sustainability of the energy, focus on the integrated practice from a variety of relevant case studies.	
6530410	การสร้างสรรค์นวัตกรรมเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น Innovation Creative for Local Development ความหมาย ความสำคัญ องค์ประกอบ ทฤษฎีความคิดสร้างสรรค์ การพัฒนาต่อยอดความคิดสร้างสรรค์ไปสู่นวัตกรรม แนวคิดเชิงออกแบบ ขั้นตอนและกระบวนการคิดเชิงออกแบบ การเขียนแผนการดำเนินงาน การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีอย่างเหมาะสม การเพิ่มมูลค่าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อย่างสร้างสรรค์ หลักการจัดการกับความคิดสร้างสรรค์ ทรัพย์สินทางปัญญา การต่อยอดเชิงพาณิชย์ ตลอดจนการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์เพื่อแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นภายในชุมชน ท้องถิ่น เน้นฝึกปฏิบัติแบบบูรณาการจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องอย่างหลากหลาย Meaning, importance, composition, theory of creativity. The development of creative thinking towards innovation. Design concepts, thinking process and writing an operation plan. Apply appropriate application of technology. Adding value and developing products creatively. Learning principles of creative management, intellectual property, and commercialization as well as developing creative thinking to solve problems that occur within the local community, focus on the integrated practice from a variety of relevant case studies.	3 (1-2-6)
6840110	จิตสำนึกและวินัยจราจร Conscious Mind and Traffic Discipline ศึกษากฎระเบียบและวินัยการจราจร การตรวจสอบยานยนต์เบื้องต้นทัศนคติและพฤติกรรม การขับขี่ปลอดภัย การขับขี่เพื่อประหยัดพลังงานการปฏิบัติตามการขับขี่ปลอดภัย วิเคราะห์พฤติกรรม การขับขี่ การสอบและประเมินพฤติกรรม การขับขี่ จิตสำนึกในความปลอดภัยในการจราจร เน้นฝึกปฏิบัติแบบบูรณาการจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องอย่างหลากหลาย Study traffic regulations and discipline, Basic motor vehicle inspection, attitude and safe driving behavior, driving to save energy, safe driving practice, analyze driving behavior, examination and evaluation of driving behavior, consciousness in traffic safety, focus on the integrated practice from a variety of relevant case studies.	3 (1-2-6)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
7440110	ทักษะการใช้คอมพิวเตอร์ในโลกพลวัต Computer Skills in Dynamic World องค์ประกอบที่สำคัญของเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร การทำรายงาน การสร้างตารางคำนวณ การนำเสนอผลงานการสื่อสารบนระบบเครือข่าย และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารสมัยใหม่อย่างมีประสิทธิภาพ การกำหนดความต้องการและขอบเขตสารสนเทศการคัดเลือกสารสนเทศ ทักษะการค้นคืนสารสนเทศและกลยุทธ์การค้นการประเมินคุณค่าของสารสนเทศ การวิเคราะห์และสังเคราะห์สารสนเทศ รวมทั้งศึกษากฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการใช้งานคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ จรรยาบรรณ และสุขภาวะของการใช้คอมพิวเตอร์ ทักษะการใช้เทคโนโลยีอย่างมีวิจารณญาณและใช้สื่อเทคโนโลยีสารสนเทศอย่างสร้างสรรค์ พร้อมทั้งฝึกปฏิบัติโปรแกรมทางด้านระบบปฏิบัติการ ประมวลผลคำ ตารางการคำนวณ การประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์ให้สอดคล้องต่อการเปลี่ยนแปลงในโลกพลวัตเน้นฝึกปฏิบัติแบบบูรณาการจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องอย่างหลากหลาย Essential elements of information and communication technology, the use of information and communication technologies, reporting, creating spreadsheets, presentations, network communication and the effectively uses of information technology and modern communication as well as investigation of the law relating to the use of the computer and information technology, ethics and the health of computer users, critical thinking skills to use technology and the creatively use of information technology including the practice in operating system program, data searching, word processor program, spreadsheet and the presentations. Practicing the operating system program data query, word processing, spreadsheet and presentation, computer application to relate with the changes in dynamic world, focus on the integrated practice from a variety of relevant case studies.	3 (1-2-6)
8710010	ชีวิตและสุขภาพ Life and Health กำเนิดและพัฒนาการของชีวิต การคุมกำเนิด เพศศึกษา ยา สมุนไพร อาหาร โภชนาการ ความสัมพันธ์ของอาหารและโภชนาการกับมนุษย์ การบริโภคอาหารอย่างสมดุล การสุขภาพอาหาร ภาวะโภชนาการ พฤติกรรมบริโภค สิ่งแวดล้อมและปัจจัยต่าง ๆ ที่มีผลต่อสุขภาพการดูแลส่งเสริมและภาวะเสี่ยงทางสุขภาพการดูแลสุขภาพแบบองค์รวมด้วยภูมิปัญญาแพทย์แผนไทยหลักประกันสุขภาพแห่งชาติวิธีพยาบาลผู้สูงอายุ วิธีช่วยฟื้นคืนชีพวิธีจัดการดูแลผู้ประสพภัยพิบัติเน้นฝึกปฏิบัติแบบบูรณาการจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องอย่างหลากหลาย	3 (1-2-6)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
	The origin and evolution of life, contraception, sex education, drugs, herbs, food, nutrition, the relationship of food and nutrition to humans, food consumption in the balance, food sanitation, nutritional status, consumption behavior, environment and factors affecting health, care promotion and health risks, holistic health care with traditional medicine, national health security, methods for adult and gerontological nursing, resuscitation, approaches of care for disaster victims, focus on the integrated practice from a variety of relevant case studies.	

ข. หมวดวิชาเฉพาะด้าน

1) กลุ่มวิชาแกน

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
4011105	ฟิสิกส์พื้นฐาน Fundamental of Physics ปริมาณสเกลาร์ และเวกเตอร์ กฎการเคลื่อนที่ของนิวตัน งาน พลังงาน กำลัง เครื่องกลอย่างง่าย สมบัติของสาร ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับความร้อน แสง เสียง ไฟฟ้า แม่เหล็กไฟฟ้า กัมมันตรังสี และการประยุกต์ใช้ Scalar and vector quantities, Newton's laws of motion, work of energy, simple mechanical power, properties of substances, introduction to heat, light, sound, electricity, electromagnetism, radioactive and their applications.	3 (2-3-4)
4021105	เคมีพื้นฐาน Fundamental of Chemistry การจำแนกสาร โครงสร้างอะตอม ธาตุและสารประกอบ พันธะเคมี สมบัติของสารในสถานะต่าง ๆ ปฏิกิริยาเคมี สมบัติของกรด เบส และเกลือ เทคนิคการสกัด การแยก และการทำให้สารบริสุทธิ์ สารละลาย ประเภทของและความเข้มข้นของสารละลาย เคมีอินทรีย์เบื้องต้น สารอาหาร พลังงานและแหล่งพลังงาน นำไปปฏิบัติการศึกษาปฏิกิริยาเคมี สมบัติของกรดและเบส อัตราการเกิดปฏิกิริยาเคมี การสกัดและการแยกสาร วิธีทำให้สารบริสุทธิ์ การเตรียมสารละลาย สมบัติของสารอินทรีย์ประเภทต่าง ๆ และการตรวจสอบไอออนในสารละลาย Classification of atomic structure, chemical bonds of elements and compounds, properties of substances at different positions, chemical reactions, properties of bases and salts. Extraction, separation and purification	3 (2-3-4)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
	techniques, solution types and concentrations of organic solvents, nutrition, energy Work and energy sources, chemical reaction research, physical properties, chemical reaction rate, extraction and transfer. Preparation of solutions, properties of various types of organic compounds and determination of ions.	
4091111	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการจัดการงานครัว Introduction to Kitchen Management ศึกษาและปฏิบัติความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับรูปแบบการจัดการงานครัวและอุปกรณ์ คำศัพท์ที่ใช้ในงานครัว ใช้อุปกรณ์และเครื่องมือแต่ละประเภทได้ถูกวิธี มีความปลอดภัย การทำความสะอาดอุปกรณ์งานครัว การดูแลรักษาและการจัดเก็บเครื่องมือและอุปกรณ์ในครัว การป้องกันอุบัติเหตุ มีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย และมีสุขอนามัยในการประกอบอาหารที่ดี Study and practice basic knowledge about kitchen management and equipment. Kitchen vocabulary, use each type of equipment and tools properly and safety. Cleaning, maintaining and storage of kitchen tools and equipment, accident prevention, have a habit of working and have good cooking hygiene.	3 (2-2-5)
4091106	คณิตศาสตร์เพื่องานอาหารและโภชนาการ Mathematics for Food and Nutrition ศึกษาหลักการพื้นฐานทางคณิตศาสตร์ในการประกอบอาหาร ได้แก่ การเพิ่ม การลด การปรับส่วนประกอบในสูตรอาหาร การชั่งน้ำหนัก การตวงและการวัดปริมาตร การเปลี่ยนแปลงหน่วยน้ำหนักและปริมาตรในระบบต่าง ๆ การคิดร้อยละผลได้ การคำนวณต้นทุนราคา การคำนวณราคาขาย การควบคุมต้นทุนการผลิต รวมถึงการคำนวณพื้นฐานคุณค่าสารอาหารและการคำนวณอาหารแลกเปลี่ยน Study of basic mathematical principles in cooking includes increasing, reducing, adjusting ingredients in recipes, weighing, dosing and volumetric measurement changes in weight and volume units in different systems, price cost calculation, sales price calculation, production cost control, and basic nutrient value and food exchange calculation.	3 (3-0-6)
4031105	ชีววิทยาพื้นฐาน Fundamental of Biology กำเนิดของสิ่งมีชีวิตและวิวัฒนาการ สารเคมีในสิ่งมีชีวิต โครงสร้างและหน้าที่ของเซลล์ การแบ่งเซลล์เนื้อเยื่ออวัยวะและระบบต่างๆ การสืบพันธุ์ อิทธิพลต่อการเจริญเติบโต พันธุกรรม และความหลากหลายของสิ่งมีชีวิต ปฏิสัมพันธ์ของสิ่งมีชีวิตกับสิ่งแวดล้อม	3 (2-3-4)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
	The origin and evolution of organisms, the chemicals in organisms, cell structure, cell division, tissues and systems. Biodiversity, reproduction, growth, genetic and biodiversity impacts, interactions of living organisms with the environment.	
4093137	สถิติและระเบียบวิจัยเบื้องต้น Fundamental Statistics and Research Methodology	3 (2-2-5)
	การวางแผนการวิจัย สถิติ และวิธีวิจัยเบื้องต้น วิธีการทางวิทยาศาสตร์ วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล การสุ่มตัวอย่าง การวิเคราะห์ข้อมูล การเขียนรายงานข้อมูล และผลการวิจัย Research planning, statistics and basic research methods. Scientific methods, data collection methods, sampling, data analysis, writing report and data research.	
4091207	สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ Physiology and Nutritional Biochemistry	3 (3-0-6)
	พื้นฐานสรีรวิทยาของมนุษย์และชีวเคมีทางโภชนาการ ระบบย่อยอาหารและการดูดซึมทางโภชนาการ การเปลี่ยนแปลงทางสรีระและความต้องการทางโภชนาการ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสารอาหาร ได้แก่ คาร์โบไฮเดรต ลิพิด โปรตีน แร่ธาตุ และสารที่ไม่ใช่สารอาหาร ปัจจัยที่มีผลต่อการย่อย การดูดซึม และการใช้สารอาหารภายในร่างกาย บทบาททางเมแทบอลิซึมและสรีรวิทยาของสารอาหาร Fundamental on human physiology and biochemistry, digestive system and nutrient absorption, physiology and demand change. General knowledge of nutrition, including carbohydrates, lipids, proteins, minerals and non nutritional factors. The effects of digestion, absorption and utilization of nutrients in the body, physiological and physiological effects of nutrients.	

2) กลุ่มวิชาเฉพาะด้านบังคับ

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
4091102	การประกอบอาหารไทยและอาหารท้องถิ่นเมืองเพชร Thai Food and Phetchaburi Local Food Cookery	3 (2-2-5)
	ลักษณะอาหารไทยโบราณ อาหารไทยปัจจุบัน และอาหารท้องถิ่นเมืองเพชร เครื่องปรุง เครื่องเทศ เครื่องเคียงและของแถม เทคนิคการประกอบอาหาร การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ ในการประกอบอาหาร การแกะสลัก การจัดสำรับและจัดเสิร์ฟให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมไทย มารยาทในการรับประทานอาหาร ฝึกปฏิบัติ และศึกษาดูงาน	

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
	Traditional Thai cuisine, current Thai food and Phetchaburi local cuisine, spices, side dishes, cooking techniques of food. Using tools and equipment in food cooking, carving, displaying and serving in accordance with Thai culture. Eating etiquette, practice and study visit.	
4091104	วิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อโภชนาการ Introduction to Food Science ความหมายและความสัมพันธ์ของวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ สถานการณ์อาหารโลก การเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและทางเคมีของอาหารหลังการเก็บเกี่ยวและขณะประกอบอาหาร การเน่าเสียของอาหารและการควบคุม การนำหลักการทางวิทยาศาสตร์มาประยุกต์ใช้ในการประกอบอาหารและการถนอมอาหาร Definition and relationship of food science and nutrition. World food situation, physical and chemical changes in food after harvest and during cooking. Food spoilage and control application of scientific principles in cooking and food preservation.	3 (2-2-5)
4093126	เทคโนโลยีการถนอมอาหารและการแปรรูป Food Preservation and Processing Technology หลักการถนอมและการแปรรูปอาหาร การเตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูปอาหาร อุปกรณ์และเทคโนโลยี การถนอมอาหาร และการแปรรูป ตลอดจนการบรรจุอาหาร ผลกระทบของวิธีการถนอมอาหาร และการแปรรูปอาหารต่อคุณภาพ และคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์อาหาร การแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารต่าง ๆ Principles of food preservation and processing. Preparation of raw materials for food processing equipment and technology of food preservation and processing, as well as food packaging, effects of food preservation methods and food processing on quality and nutritional value of food products Processing of various food products.	3 (2-2-5)
4094131	ความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาล Food Safety and Sanitation ความสำคัญของความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาลต่อสุขภาพของผู้บริโภค อันตรายของอาหาร การปนเปื้อนและการเสื่อมเสียของอาหารและน้ำ การจัดการความปลอดภัยของอาหารตลอดห่วงโซ่ผลิตอาหาร การจัดการสิ่งแวดล้อมให้ถูกหลักสุขาภิบาล การจัดการสุขวิทยาส่วนบุคคล ข้อบังคับและมาตรฐานต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหารและธุรกิจบริการอาหาร ปฏิบัติการการตรวจวิเคราะห์ความปลอดภัยของอาหารเบื้องต้น	3 (2-2-5)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
	The importance of food safety and sanitation to consumer health, food dangers, contamination and degradation of food and water, food safety management throughout the food production chain, environmental management in a sanitary manner, personal hygiene management, regulations and standards which related to food production and food service business. Preliminary food safety analysis	
4091206	หลักโภชนาการมนุษย์ Principles of Human Nutrition ความรู้เรื่องโภชนาการกับพื้นฐานการมีสุขภาพที่ดี ความต้องการพลังงานและสารอาหารในวงจรชีวิตมนุษย์ สารอาหารประเภทต่าง ๆ อาทิ โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน เกลือแร่ และน้ำ การนำสารอาหารไปใช้ในร่างกาย โภชนาการในวัยต่าง ๆ ศึกษาและฝึกปฏิบัติ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประเมินภาวะทางโภชนาการ การคำนวณคุณค่าสารอาหาร ฉลากโภชนาการ บทบาทของสารอาหารในการป้องกันโรค Knowledge of nutrition and the basics of good health. The need for energy and nutrients in the human life cycle, type of nutrients including proteins, carbohydrates, fats, vitamins, minerals and water, to bring nutrients into the body, nutrition in life cycle, study and practice basic knowledge of nutrition assessment, calculation of nutrient values, nutrition labels, role of nutrients in disease prevention.	3 (2-2-5)
4093205	การประเมินทางอาหารและโภชนาการ Food and Nutrition Assessment วิธีการและเทคนิคการประเมินภาวะโภชนาการทั้งทางตรงและทางอ้อม มาตรฐานและเกณฑ์การประเมินทางโภชนาการในระดับบุคคล กลุ่ม และชุมชน การประเมินประวัติการบริโภคอาหาร การใช้ตารางคุณค่าอาหารการประเมินความต้องการพลังงาน โปรตีนและสารอาหารอื่นๆ การวิเคราะห์ทางชีวเคมีเพื่อตรวจสอบและติดตามภาวะโภชนาการของมนุษย์ การแปลผลการประเมินทางโภชนาการ Methods and techniques for the evaluation of nutrition, both direct and indirect. Standards and criteria for nutritional assessment at individual, group and community levels, dietary history assessment, using the nutritional table, energy demand assessment. Protein and other nutrients, biochemical analysis to monitor and monitor human nutrition. Interpretation of nutritional assessment results and evaluation of nutrition practice.	3 (2-2-5)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
4093203	โภชนศาสตร์ชุมชน Community Nutrition ภาวะโภชนาการในประเทศไทย การติดตามและประเมินผลภาวะโภชนาการ การวางแผนงานโภชนาการในชุมชน รวมทั้งการให้ความรู้ทางโภชนาการ ฝึกปฏิบัติการสำรวจภาวะโภชนาการในชุมชน Nutrition status in Thailand, monitoring and evaluation of nutritional status, community nutrition program, nutrition knowledge and practice. Nutrition survey in the community.	3 (2-2-5)
4093204	โภชนบำบัด Diet Therapy หลักการเบื้องต้นทางด้านโภชนบำบัด การให้อาหารเพื่อบำบัดผู้ป่วยทั่วไปในโรงพยาบาลและผู้ป่วยโรคขาดสารอาหาร โรคอ้วน โรคเบาหวาน โรคโลหิตจาง โรคความดันโลหิต โรคข้อกระดูก โรคกระเพาะอาหาร การใช้ตารางอาหารแลกเปลี่ยน การคำนวณและการประกอบอาหารตามใบสั่งแพทย์ Basic principles of nutrition therapy treatment feeding for general hospitalized patients and patients with malnutrition, obesity, diabetes, anemia, blood pressure, arthralgia, cancer and stomach, using the exchange table calculation and cooking according to the prescription.	3 (2-2-5)
4093308	การเป็นผู้ประกอบการด้านอาหาร Entrepreneurship in Food ความรู้พื้นฐานในการประกอบธุรกิจอาหาร ระบบและวิธีการดำเนินงานด้านอาหาร การเขียนแผนธุรกิจอาหาร วางแผน การลงทุน การบริหารและการจัดการองค์กร ระบบโลจิสติกส์สำหรับธุรกิจอาหาร การจัดตั้งธุรกิจอาหารขนาดย่อม การจัดการธุรกิจ แฟรนไชส์ด้านอาหาร กลยุทธ์ทางการตลาด การส่งเสริมการขาย การขายสินค้าออนไลน์ การแก้ปัญหาและการแก้ไข กฎหมายและข้อบังคับเกี่ยวข้อง การพัฒนาบุคลากรสำหรับธุรกิจอาหาร การควบคุมคุณภาพอาหารและการบริการ ศึกษาดูงานนอกสถานที่ Basic concepts of food business enterprise, food systems and procedures, writing food business plan, planning, investment, administration and organization management, logistics system for the food business, small food business establishment, business management, food franchise, marketing strategy, sale promotion, online product selling, troubleshooting and solutions, related laws and regulations, personnel development for food business, food and service quality control and field trip.	3 (2-2-5)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
4093127	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพโดยประสาทสัมผัส Food Product Development and Quality Assessment by Sensory Testing ความจำเป็นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ความสำคัญของผู้บริโภคที่มีต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร หลักและวิธีการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร พื้นฐานของประสาททั้งห้า วิธีการประเมินคุณภาพอาหารโดยประสาทสัมผัสในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร The need for food product development, Importance of consumers to food product development. Principles and methods of food product development. The five-basic sensory, method for sensory evaluation of food quality in food product development.	3 (2-2-5)
4093303	หลักการจัดการอาหารและธุรกิจอาหาร Principles of Food Business and Management แนวความคิด การวางแผน และการจัดการอาหารสำหรับครอบครัว ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการบริโภคอาหาร กำหนดรายการอาหาร และหลักการเลือกซื้ออาหาร การเก็บรักษา และการเตรียมประกอบอาหาร ระบบและวิธีการดำเนินงานธุรกิจด้านอาหาร ตั้งแต่การจัดเตรียมวัตถุดิบ การเก็บรักษา การประกอบ การบริการ การคิดต้นทุน ตลอดจนทั้งในแนวทางการพัฒนาธุรกิจด้านอาหาร Concept, planning and food management for family, factors Influencing food consumption, set food items and principles of food purchasing, storage and preparation, systems and methods of operating food businesses from raw material preparation, storage, operation, service, costing as well as in the approach to food business development.	3 (2-2-5)
4093403	การออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหาร Design and Development in Food Packaging จุดมุ่งหมาย ความสำคัญ รูปแบบ ของการออกแบบ การเลือกวัสดุ อุปกรณ์ ขั้นตอนการออกแบบ และปฏิบัติการการออกแบบบรรจุภัณฑ์ การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้สวยงามปลอดภัย เพิ่มคุณค่าจูงใจผู้บริโภค เพื่อความปลอดภัยและสะดวกในการจัดจำหน่ายและการขนส่ง Objective to discuss the importance of packaging design, design scheme, material selection, process design and practice of packaging design, packaging safety development. Consumer value of safe and convenient distribution and transportation.	3 (2-2-5)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
4093309	ภาษาอังกฤษเพื่องานอาหารและโภชนาการ English for Food and Nutrition การใช้ภาษาอังกฤษในด้านการฟัง การพูด การอ่าน การเขียนในงานอาหารและโภชนาการ ประยุกต์ ใช้สถานการณ์จำลองบทบาทสมมติ ในการฝึกทักษะการใช้ภาษาเพื่อการสื่อสาร โดยเฉพาะการสื่อสารด้านการฟัง และการพูด Use of English in listening, speaking, reading and writing in food and nutrition, use role-playing scenarios to practice language skills for communication, especially listening and speaking communication.	3 (2-2-5)
4093902	การวิจัยและพัฒนาอาหารและโภชนาการ Research in Food and Nutrition การใช้ระเบียบวิธีวิจัยเพื่อหาคำตอบเกี่ยวกับอาหารและการบริการเพื่อนำไปประยุกต์ใช้ และ ปรับปรุงงานทางด้านอาหารและโภชนาการประยุกต์ รวบรวมข้อมูลนำมาทำรายงาน และ วิจัยอย่างมีระเบียบแบบแผน Using of research methods to find answers about food and services to apply and improve in applied food and nutrition. Collect datas to make reports and research systematically.	3 (2-2-5)
4094901	สัมมนาอาหารและโภชนาการ Seminar in Food and Nutrition การร่วมสัมมนาทางวิชาการเรื่องที่เกี่ยวข้องทางด้านเทคโนโลยี และนวัตกรรมทางอาหาร และโภชนาการประยุกต์ Participating in academic seminars related to technology and innovation in applied food and nutrition.	1 (0-2-4)

3) กลุ่มวิชาเฉพาะด้านเลือก

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
4091105	ความรู้เกี่ยวกับอาหารและการเตรียม Food Knowledge and Preparation ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบอาหาร ตำรับอาหาร วัตถุดิบ และการจัดเตรียมวัตถุดิบ สำหรับอาหารประเภทต่าง ๆ การเลือกซื้อและการเก็บรักษาวัตถุดิบ หลักการใช้อุปกรณ์และ เครื่องมือที่ใช้ในการประกอบอาหารที่ถูกต้อง การฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการชั่ง ตวง วัด มาตรา ส่วนเปรียบเทียบ ศิลปะการแกะสลัก และการตกแต่งผักและผลไม้สำหรับนำไปใช้ในสำหรับ อาหาร	3 (2-2-5)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
	Introduction of cooking, recipes, ingredients, and preparation of ingredients for different types of dishes. Purchasing and storage of raw materials. Principle of the right equipment and cooking tools. Practicing of weighing, measuring, comparative scale, the art of carving and cutting fruits and vegetables for use in the food.	
4092104	อาหารคาว – หวานเมืองเพชรบุรี Meat Dish - Desserts of Phetchaburi ชนิดและประเภทของอาหารคาว - หวานเมืองเพชร กรรมวิธีในการประกอบอาหาร คาว - หวานเมืองเพชร โดยใช้วิธีการต่าง ๆ เทคนิคการเตรียมการปรุง ลักษณะที่ดีของอาหาร คาว - หวานเมืองเพชร การเก็บรักษา ฝึกปฏิบัติ การพัฒนาตำรับอาหาร และศึกษาดูงาน Kinds and types of food in Phetchaburi province. The process of cooking Phetchaburi's food by using various methods, preparation techniques, the good characteristics of Phetchaburi's food, storage, practice, developing recipes and field trips.	3 (2-2-5)
4092103	การผลิตขนมไทย Thai Dessert Production ชนิดและประเภทของขนมไทย กรรมวิธีในการประกอบขนมไทย โดยใช้วิธีการต่าง ๆ เทคนิคการเตรียมการปรุง ลักษณะที่ดีของขนมไทย การเก็บรักษา ฝึกปฏิบัติ การพัฒนาและศึกษาดูงาน Kinds and types of Thai dessert. The process of cooking Thai dessert by using various methods, preparation techniques, the good characteristics of Thai dessert, storage, practice, developing recipes and field trips.	3 (2-2-5)
4092115	เบเกอรี่ Bakery ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับขนมอบ ชนิด ประเภทของขนมอบ รวมถึงวัสดุ อุปกรณ์ เทคนิค และคุณลักษณะที่ดีในการประกอบขนมอบ หลักการประกอบขนมอบประเภทขนมปัง เค้ก คุกกี้ พาย และเพสตี การตกแต่งให้สวยงามเหมาะสมกับโอกาส และเทศกาลต่าง ๆ ฝึกปฏิบัติ General knowledge of pastries, types, types of pastries, including good materials, equipment, techniques and characteristics in baking. Principles for making pastries, bread, cakes, cookies, pies and pastries; and various festivals practice.	3 (2-2-5)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
4092121	อาหารฮาลาล Halal Food ความหมาย ความสำคัญและคุณค่าทางอาหารของอาหารฮาลาล การควบคุมคุณภาพอาหาร กฎหมายที่เกี่ยวกับการผลิตอาหารฮาลาล การเลือกซื้อวัตถุดิบ การประกอบอาหารฮาลาล ตลอดจนการบรรจุภัณฑ์อาหารเพื่อจัดจำหน่าย การพัฒนา ฝึกปฏิบัติ เชิญวิทยากรและศึกษาดูงาน Definition, importance and nutrition value of halal food, food quality control, laws on halal food production, purchasing raw materials halal food, packaging as well as food packaging for distribution. Development, practice, invite speakers and field trips.	3 (2-2-5)
4093110	อาหารว่างและเครื่องดื่ม Snack and Beverage ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารว่างและเครื่องดื่ม ประเภท วัตถุดิบ เทคนิคและวิธีการปรุง อุปกรณ์และเครื่องมือ การจัดตกแต่งและการเสิร์ฟ การพัฒนาและฝึกปฏิบัติอาหารว่างและเครื่องดื่ม General knowledge of snacks and beverages, types of ingredients, techniques and cooking methods. Equipment and tools, decoration and serving, developing and practicing snacks and drinks.	3 (2-2-5)
4093114	หลักการประกอบอาหารนานาชาติ Principles of International Cookery ลักษณะอาหารของชาวยุโรป อเมริกา และเอเชีย คุณค่าทางอาหาร เรียนรู้ถึงเครื่องปรุง อุปกรณ์และวิธีการประกอบอาหารขั้นพื้นฐานของอาหารประจำชาติที่เป็นที่นิยม ฝึกปฏิบัติ และศึกษาดูงาน Food characteristics and nutritional value of European, American and Asian people. Learn about the ingredients, basic cooking equipment and methods of popular national dishes, practice and field trips.	3 (2-2-5)
4093124	การประกันคุณภาพอาหาร Food Quality Assurance ความสำคัญ และองค์ประกอบของคุณภาพอาหาร หลักการควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพ วิธีการวัดค่าปัจจัยที่เกี่ยวข้อง การประเมินผลทางประสาทสัมผัส การใช้สถิติในการควบคุมคุณภาพ การควบคุมการผลิต การวิเคราะห์ การประเมินผล และการตัดสินใจ The importance and composition of food quality, principles of quality control and quality assurance, method for measuring relevant factors, sensory evaluation, using	2 (2-0-4)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
	statistics in quality control, control of production, analysis, evaluation and decision making.	
4093125	การคุ้มครองและพฤติกรรมผู้บริโภค Protection and Behavior of Consumers ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับพฤติกรรม และการวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการบริโภค สมาชิกในสังคม และชุมชน หลักการและทฤษฎี พฤติกรรมสุขภาพ ความรู้ เจตคติ และพฤติกรรมการบริโภคอาหารเพื่อการมีสุขภาพที่ดีต่อสภาวะของคนไทย กฎหมาย ระเบียบข้อบังคับ และหลักจริยธรรมที่เกี่ยวข้องกับการคุ้มครองผู้บริโภคตลอดจนหน่วยงานของภาครัฐ และเอกชนที่มีบทบาทด้านการคุ้มครองของผู้บริโภค Cognition of behavior and consumer behavior analysis, factors influencing consumption behavior, social and community members, principles and theories, health behavior, knowledge, attitudes and food consumption behavior for good health for the state of Thai people. Laws, regulations and ethics related to consumer protection, as well as government agencies and private individuals who play a role in consumer protection.	3 (3-0-6)
4094213	โภชนาการสำหรับเด็กทารก และเด็กวัยก่อนเรียน Nutrition for Infancy and Preschool Children ความต้องการสารอาหารและพลังงานของทารก และเด็กก่อนวัยเรียน บทบาทของโภชนาการต่อการเติบโต พัฒนาการสมอง และภาวะโภชนาการ นม อาหารเสริม และผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร การแพ้อาหาร แนวทางการแก้ไขและการป้องกันปัญหาภาวะโภชนาการ การกำหนดและการจัดอาหาร จัดทำและพัฒนาตำรับอาหารมาตรฐานที่เหมาะสมสำหรับเด็กก่อนวัยเรียน Food and energy needs for infants and preschool children, the role of nutrition, brain development and nutrition. Nutritional supplements and dietary supplements, food allergies, guidelines for solving and preventing nutritional problems, nutritional needs and food management. Appropriate standards for preschool children.	3 (2-2-5)
4094214	โภชนาการสำหรับวัยรุ่น Nutrition for Adolescence ความต้องการสารอาหาร และพลังงานที่มีความสำคัญต่อการเจริญเติบโต การเปลี่ยนแปลงทางสรีระในวัยรุ่น พฤติกรรมการบริโภคอาหารที่ส่งผลต่อสุขภาพ และภาวะโภชนาการ แนวทางการแก้ไขและการป้องกัน การกำหนดและการจัดอาหาร จัดทำและพัฒนาตำรับอาหารมาตรฐานที่เหมาะสมสำหรับวัยรุ่น	3 (2-2-5)

รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)

Nutritional and energy requirements are important changes in growth, physiological changes in adolescents, and dietary behavior Impact on health and nutrition, corrective and preventive guidelines, food management and developing standards recipe for adolescents.

4094215 โภชนาการแม่และเด็ก 3 (2-2-5)

Maternal and Child Nutrition

สถานการณ์โภชนาการแม่และเด็กของประเทศไทย ปัญหาโภชนาการของแม่และเด็ก การส่งเสริมให้แม่ได้รับอาหารและโภชนาการที่ถูกต้องเหมาะสมตั้งแต่ก่อนตั้งครรภ์ ขณะตั้งครรภ์ และหลังตั้งครรภ์ ตลอดจนการส่งเสริมอาหารและโภชนาการให้กับทารกแรกเกิด จนถึงอายุ 5 ปี ความสัมพันธ์ ผลกระทบระหว่างโภชนาการกับสุขภาพของแม่และพัฒนาการของเด็ก การกำหนดและการจัดอาหาร จัดทำและพัฒนาตำรับอาหารมาตรฐานที่เหมาะสมสำหรับแม่และเด็ก

The nutritional status of Thailand, the nutritional problems of mothers and children, promote mothers to get the right food and nutrition. This is appropriate from pre-pregnancy, during pregnancy and after pregnancy, as well as promoting food and nutrition from the first to the fifth. The relationship between nutrition and health, maternal and child development, nutrition and diet definition, formulation and development Ideal base for mothers and children.

4094216 โภชนาการสำหรับผู้ใหญ่และผู้สูงอายุ 3 (2-2-5)

Nutrition for Adult and Elderly

ความต้องการสารอาหาร และพลังงานที่มีผลต่อสภาวะสุขภาพของผู้ใหญ่และผู้สูงอายุ ปัญหาสุขภาพและภาวะโภชนาการในผู้ที่มีกิจกรรมหรืออาชีพต่างกัน แนวทางการแก้ไขและการป้องกันปัญหาภาวะโภชนาการ การแพ้อาหาร การกำหนดและการจัดอาหาร จัดทำและพัฒนาตำรับอาหารมาตรฐานที่เหมาะสมสำหรับผู้ใหญ่และผู้สูงอายุแต่ละอาชีพ

Nutrient requirements and energy affecting the health of adult's health and nutritional problems in adults and elderly with different activities or occupations, corrective and preventive approaches, nutritional problems, food allergies, prescribing and dieting. Prepare and develop standard recipes suitable for each occupation.

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
4094219	โภชนาการเพื่อการออกกำลังกายและการควบคุมน้ำหนัก Nutrition for Exercise and weight Control หลักการด้านโภชนาการและการวางแผนการบริโภคเพื่อสุขภาพที่ดี สมดุลพลังงานและสารอาหารกับการออกกำลังกาย โภชนาการกับการออกกำลังกาย โภชนาการในกีฬาประเภทต่าง ๆ โภชนาการกับการควบคุมน้ำหนัก การประเมินเกี่ยวกับอาหารบริโภค สมรรถภาพทางกายและการควบคุมน้ำหนัก ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารสำหรับการออกกำลังกายและการควบคุมน้ำหนัก จัดทำและพัฒนาตำรับมาตรฐานอาหารที่เหมาะสมสำหรับการออกกำลังกายและการควบคุมน้ำหนัก Principles of nutrition and dietary planning for good health, balance energy and nutrients with exercise, nutrition and exercise, nutrition in different sports, nutrition and weight management, assessment of food consumption, physical fitness and weight control, dietary supplements for exercise and weight management, formulation and development Ideal base for dietary supplements for exercise and weight management.	3 (2-2-5)
4094218	โภชนาการสำหรับนักกีฬา Nutrition for Athletes ความสำคัญของอาหารและโภชนาการกับการออกกำลังกาย หลักการกำหนดอาหารในนักกีฬาให้เหมาะสมกับการฝึกซ้อม การแข่งขัน และประเภทของกีฬาที่มีผลต่อการใช้พลังงานในการเคลื่อนไหว การเก็บสำรองพลังงาน การชดเชยพลังงานในระหว่างการฝึกซ้อมและระหว่างการแข่งขัน การส่งเสริมสมรรถนะของร่างกายในนักกีฬาโดยใช้หลักการทางโภชนาการ การกำหนดและการจัดอาหาร จัดทำและพัฒนาตำรับอาหารมาตรฐานที่เหมาะสมสำหรับนักกีฬา The importance of food and nutrition to exercise, principles of dieting in athletes to be suitable for training, competition and the type of sport that is effective to the energy consumption of movement, energy reserve, energy compensation during training and during the competition, promoting physical performance in athletes using nutritional principles, prescribing and organizing food, prepare and develop standard recipes suitable for athletes.	3 (2-2-5)
4093128	อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ Commercial Food Preparation ความรู้เกี่ยวกับงานอุตสาหกรรมอาหาร การทำอาหารเพื่อการค้า แนวโน้มของประเภทอาหารที่เหมาะสมกับการค้าปัจจุบันและในอนาคต ข้อควรคำนึงถึงการเลือกซื้อและสำรองวัสดุและเครื่องปรุง ประเภทและรูปแบบของภาชนะบรรจุอาหาร การคิดต้นทุนและกำหนด	3 (2-2-5)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
	ราคาขาย ฝึกปฏิบัติอาหารจำนวนมาก และกลวิธีในการทำอาหารเฉพาะอย่างที่ต้องการความชำนาญพิเศษ Knowledge of the food industry, food processing and trade, trends in food types are appropriate for current and future trade. Selection of materials and ingredients, type and type of food packaging, determination of cost and selling price should be considered. Practicing many foods and cooking methods, especially requires special skills.	
4094149	อาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ Food and Nutrition for Health อาหารและคุณค่าทางโภชนาการ แนวทางการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพที่ดี อาหารเพื่อสุขภาพกลุ่มต่าง ๆ ได้แก่ แมคโครไบโอติกส์ อาหารมังสวิรัต อาหารสมุนไพร อาหารต้านมะเร็ง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและฟงชันนัลฟู้ด ความปลอดภัยด้านอาหารและการคุ้มครองผู้บริโภค Food and nutritional value of healthy food consumption guide. Health food includes macro biology. Vegetarians, herbal foods, anti-tumor foods, food supplements and toothpaste, food safety and consumer protection.	3 (2-2-5)
4092302	ศิลปะการขายในร้านอาหารและการบริการ Salesmanship in Food Shop and Services ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับกระบวนการขาย ศิลปะการขาย และการใช้ศิลปะการขายในร้านอาหารและการให้บริการ พฤติกรรมของลูกค้าและเทคนิคในการแก้ปัญหาต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับลูกค้า การใช้จิตวิทยาและมนุษยสัมพันธ์ การปรับปรุงตนเองให้มีคุณสมบัติของนักขายที่ดีและเรียนรู้ถึงจรรยาบรรณ และเจตคติที่ดีของนักขาย Study and practice of sale process, salesmanship and use of salesmanship in food shop and services, customer behavior and techniques for solving various problems related to customers, use of psychology and human relations, improving oneself to qualify as a good salesperson and to learn the code of conduct and good attitude of the salesperson.	3 (2-2-5)
4092301	การจัดอาหารและการบริการ Food Catering and Serving ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดบริการอาหารประเภทต่าง ๆ การวางแผนดำเนินงานจัดเลี้ยง การจัดตกแต่งสถานที่ตามลักษณะงาน การกำหนดรายการอาหาร การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน	3 (2-2-5)

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

การจัดองค์ประกอบของการบริการอาหาร ได้แก่ การตกแต่งโต๊ะอาหาร การพับผ้าเช็ดปาก สำหรับการจัดเลี้ยงอาหารในโอกาสต่าง ๆ จรรยาบรรณและมารยาทของพนักงานบริการ

Study and practice of catering management, banquet planning, site layout, job description, menu selection, breakeven analysis, an integral part of food services, including tableware, napkin occasions. Different ethics and ethics of service personnel.

4092401	ศิลปะงานใบตอง การแกะสลักผักและผลไม้ และการจัดดอกไม้ Art of Banana Leaf and Vegetable - Fruit Carving and Floral Arrangement	3 (2-2-5)
----------------	--	------------------

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ ความหมาย ความสำคัญ และความเป็นมาของศิลปะงานใบตอง การแกะสลักผักและผลไม้ การออกแบบจัดดอกไม้แบบไทยและสากล รวมถึงการเลือก การเตรียม และการใช้งานใบตอง การแกะสลักผัก ผลไม้ และดอกไม้ การยืดอายุการเก็บรักษา ผัก ผลไม้และดอกไม้ เพื่อนำไปจัดสำหรับอาหาร การประดับตกแต่งสถานที่หรือการใช้ในลักษณะอื่น ๆ

Study and practice of meaning, significance, and history of the banana leaf art, vegetable and fruit carving, Thai and international floral design, including selection, preparation, and use of banana leaves, vegetable, fruit, and flower carving, extending the shelf life of vegetables, fruit, and flowers, for decorating food deck, places, or other uses.

4) กลุ่มวิชาประสบการณ์วิชาชีพ

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

4094801	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ Preparation for Field Experience	1 (90)
----------------	---	---------------

กิจกรรมเพื่อเตรียมความพร้อมของผู้เรียนก่อนออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพในด้าน การรับรู้ ลักษณะและโอกาสของการประกอบอาชีพ การพัฒนาตัวผู้เรียนให้มีความรู้ ทักษะ เจตคติ การจูงใจการวัดผลประเมินผล และคุณลักษณะที่เหมาะสมกับวิชาชีพ โดยการกระทำใน สถานการณ์หรือรูปแบบต่าง ๆ ซึ่งเกี่ยวข้องกับงานในวิชาชีพ

Activities for preparing learners before field experience practicum on cognition of career nature and opportunities, development of learners on knowledge, skills, attitudes, motivation, measurement and evaluation, and suitable qualifications for the career, by practicing in various situations or styles related to career work.

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
4094802	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ Field Experience ฝึกปฏิบัติงานเกี่ยวกับเนื้อหาที่เรียนนอกสถานศึกษา และให้มีการปฐมนิเทศและปัจฉิมนิเทศเกี่ยวกับรายละเอียดของวิชาชีพ Practice on the study content outside the institute and provision of orientation and final supervision on career details.	6 (540)
4094803	การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา Pre-co-operative Education หลักการแนวคิด และกระบวนการของสหกิจศึกษา ระเบียบ ข้อบังคับที่เกี่ยวข้อง ความรู้พื้นฐาน และเทคนิคในการสมัครงาน อาชีพ ความรู้พื้นฐานในการปฏิบัติงาน จริยธรรมในการประกอบอาชีพการสื่อสาร มนุษย์สัมพันธ์ในการทำงานกับผู้ร่วมงาน การพัฒนาบุคลิกภาพเพื่อการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ การบริหารคุณภาพ ในสถานประกอบ การ เทคนิค การเขียนรายงาน และการนำเสนอโครงการ Principles, concepts and processes of educational activities, relevant laws and regulations, basic knowledge and techniques in career, knowledge and skills. On the basis of the integration of professional ethics, interpersonal communication is closely related to the personality development of colleagues Work in quality management practices, presentation techniques in financial reporting and projects.	1 (60)
4094804	สหกิจศึกษา Co-operative Education การปฏิบัติงานในสหกิจศึกษาในสถานประกอบการ 1 ภาคการศึกษา โดยความร่วมมือระหว่างสถาบัน และสถานประกอบการ เสมือนเป็นพนักงานของสถานประกอบการ การจัดทำรายงาน และนำเสนอผลการปฏิบัติงาน การประเมินผลร่วมกันระหว่างอาจารย์ที่ปรึกษา หัวหน้า หรือพี่เลี้ยงในสถานประกอบการที่ดูแลรับผิดชอบการปฏิบัติงานของนักศึกษา Work in co-operative education in the establishment of one semester through a collaboration between institutions and establishments as if being an employee of an establishment report preparation and presenting the performance results A joint assessment between a teacher, advisor, supervisor, or mentor in the establishment who takes care of the student's performance.	6 (600)

ภาคผนวก ข
ตารางเปรียบเทียบหลักสูตร

ตารางเปรียบเทียบหลักสูตร
 ตารางเปรียบเทียบชื่อหลักสูตร และชื่อปริญญา
 หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2559 และหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์
 พ.ศ. 2564

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ประยุกต์ พ.ศ. 2559	หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและ โภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2564	เหตุผล
ชื่อหลักสูตร ภาษาไทย : หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Science Program in Applied Food and Nutrition	ชื่อหลักสูตร ภาษาไทย : หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Science Program in Applied Food and Nutrition	ไม่มีการเปลี่ยนแปลง
ชื่อปริญญาและสาขาวิชา ชื่อเต็ม (ไทย) : วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหาร และโภชนาการประยุกต์ ชื่อย่อ (ไทย) : วท.บ. (อาหารและโภชนาการประยุกต์) ชื่อเต็ม (อังกฤษ): Bachelor of Science (Applied Food and Nutrition) ชื่อย่อ (อังกฤษ) : B.Sc. (Applied Food and Nutrition)	ชื่อปริญญาและสาขาวิชา ชื่อเต็ม (ไทย) : วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหาร และโภชนาการประยุกต์ ชื่อย่อ (ไทย) : วท.บ. (อาหารและโภชนาการประยุกต์) ชื่อเต็ม (อังกฤษ): Bachelor of Science (Applied Food and Nutrition) ชื่อย่อ (อังกฤษ) : B.Sc. (Applied Food and Nutrition)	

ตารางเปรียบเทียบโครงสร้างหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2559 และหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2564

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและ โภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2559	หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและ โภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2564	เหตุผล
โครงสร้างหลักสูตร หน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 136 หน่วยกิต 1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 30 หน่วยกิต 1.1 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร 12 หน่วยกิต 1.2 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ 6 หน่วยกิต 1.3 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ 6 หน่วยกิต 1.4 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และ คณิตศาสตร์ 6 หน่วยกิต 2. หมวดวิชาเฉพาะด้าน 100 หน่วยกิต 2.1 กลุ่มวิชาแกน บัณฑิตเรียน 21 หน่วยกิต 2.2 กลุ่มวิชาบังคับ บัณฑิตเรียน 48 หน่วยกิต 2.3 กลุ่มวิชาบังคับเลือก 24 หน่วยกิต 2.4 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 7 หน่วยกิต 3. หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต	โครงสร้างหลักสูตร หน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 128 หน่วยกิต 1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 30 หน่วยกิต 1.1 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร 12 หน่วยกิต 1.2 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ 6 หน่วยกิต 1.3 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ 6 หน่วยกิต 1.4 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และ คณิตศาสตร์ 6 หน่วยกิต 2. หมวดวิชาเฉพาะด้าน 92 หน่วยกิต 2.1 กลุ่มวิชาแกน 21 หน่วยกิต 2.2 กลุ่มวิชาเฉพาะด้านบังคับ 43 หน่วยกิต 2.3 กลุ่มวิชาเฉพาะด้านเลือก 21 หน่วยกิต 2.4 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 7 หน่วยกิต 3. หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต	1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไปปรับปรุงตาม หมวดวิชาศึกษาทั่วไป พ.ศ.2562 ของ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี และ หมวดวิชาแกน เฉพาะด้าน และ วิชาเอก ปรับปรุงให้เหมาะสมกับ สภาพการเปลี่ยนแปลงของสังคมและ สิ่งแวดล้อม เพื่อให้สามารถทำงานใน ด้านธุรกิจอาหาร โรงพยาบาล และ/ หรือสถานประกอบการเอกชนด้าน อาหารและโภชนาการได้ 2. ลดจำนวนหน่วยกิตรวม ตลอด หลักสูตรลงโดยบูรณาการเนื้อหาที่มี ความซ้ำซ้อน และเพื่อให้ นักศึกษามี เวลาในการฝึกปฏิบัติตามนโยบายการ จัดการเรียนรู้แบบ Action Learning ของมหาวิทยาลัย

ตารางเปรียบเทียบรายวิชาในหลักสูตร หมวดวิชาเฉพาะด้าน

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2559 และหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2564

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ประยุกต์ พ.ศ. 2559				หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ประยุกต์ พ.ศ. 2564				เหตุผล
1) หมวดวิชาเฉพาะด้าน ไม่น้อยกว่า	82	หน่วยกิต		1) หมวดวิชาเฉพาะด้าน ไม่น้อยกว่า	92	หน่วยกิต		
1.1 กลุ่มวิชาแกน บัณฑิตเรียน ไม่น้อยกว่า	21	หน่วยกิต		1.1 กลุ่มวิชาแกน บัณฑิตเรียน ไม่น้อยกว่า	21	หน่วยกิต		
4011105 ฟิสิกส์พื้นฐาน	3 (2-3-4)			4011105 ฟิสิกส์พื้นฐาน	3 (2-3-4)			3. มีการควบรวม รายวิชาและปรับจำนวน หน่วยกิต ชื่อวิชาและ คำอธิบายรายวิชาให้ สอดคล้องกับโครงสร้าง หลักสูตร ลดความ ซ้ำซ้อนของคำอธิบาย รายวิชา
4021105 เคมีพื้นฐาน	3 (2-3-4)			4021105 เคมีพื้นฐาน	3 (2-3-4)			
4091106 คณิตศาสตร์อาหารประยุกต์	3 (2-3-4)			4091106 คณิตศาสตร์เพื่องานอาหารและ โภชนาการ	3 (3-0-6)			
4031105 ชีววิทยาพื้นฐาน	3 (3-0-6)			4091111 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการจัดการงานครัว	3 (2-2-5)			
4091208 จุลชีววิทยาอาหารประยุกต์	3 (2-3-4)			4031105 ชีววิทยาพื้นฐาน	3 (2-3-4)			
4093137 สถิติและระเบียบวิจัยเบื้องต้น	3 (3-0-6)			4093137 สถิติและระเบียบวิจัยเบื้องต้น	3 (2-2-5)			
4022501 ชีวเคมีพื้นฐาน	3 (2-3-4)			4091207 สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ	3 (3-0-6)			
1.2 กลุ่มวิชาบังคับ บัณฑิตเรียน ไม่น้อยกว่า	48	หน่วยกิต		1.2 กลุ่มวิชาบังคับ บัณฑิตเรียน ไม่น้อยกว่า	43	หน่วยกิต		
4091102 การประกอบอาหารไทย	3 (2-2-5)			4091102 การประกอบอาหารไทยและอาหารท้องถิ่น เมืองเพชร	3 (2-2-5)			4. ปรับเพิ่มรายวิชา ภาษาอังกฤษและการ ออกแบบและพัฒนา บรรจุภัณฑ์อาหารให้ สอดคล้องกับปรัชญา ของหลักสูตรให้บัณฑิต สามารถบูรณาการองค์ ความรู้
4091104 วิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อโภชนาการ	2(2-0-6)			4091104 วิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อโภชนาการ	3 (2-2-5)			
4093126 เทคโนโลยีการถนอมอาหารและ การแปรรูป	3(2-2-5)			4093126 เทคโนโลยีการถนอมอาหารและ การแปรรูป	3 (2-2-5)			
4094131 ความปลอดภัยของอาหารและการ สุขาภิบาล	3(3-0-6)			4094131 ความปลอดภัยของอาหารและการ สุขาภิบาล	3 (2-2-5)			
4091207 สรีรวิทยาและกายวิภาคพื้นฐาน	3(2-2-5)			4093127 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการ ประเมินคุณภาพโดยประสาทสัมผัส	3 (2-2-5)			

ตารางเปรียบเทียบรายวิชาในหลักสูตร หมวดวิชาเฉพาะด้าน
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2559 และหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์
พ.ศ. 2564

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ประยุกต์ พ.ศ. 2559	หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ประยุกต์ พ.ศ. 2564	เหตุผล
4091206 หลักโภชนาการมนุษย์ 3 (2-2-5)	4091206 หลักโภชนาการมนุษย์ 3 (2-2-5)	
4092202 โภชนาการในวัยต่าง ๆ 3 (2-2-5)	4093205 การประเมินทางอาหารและโภชนาการ 3 (2-2-5)	
4093203 โภชนศาสตร์ชุมชน 3 (2-2-5)	4093203 โภชนศาสตร์ชุมชน 3 (2-2-5)	
4093204 โภชนบำบัด 3 (2-2-5)	4093204 โภชนบำบัด 3 (2-2-5)	
4093205 การประเมินทางอาหารและโภชนาการ 3 (2-2-5)	4093308 การเป็นผู้ประกอบการด้านอาหาร 3 (2-2-5)	
4093210 โภชนบำบัดทางการแพทย์ 3 (2-2-5)	4093303 หลักการจัดการอาหารและธุรกิจ อาหาร 3 (2-2-5)	
4094211 การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ 3 (2-2-5)	4093403 การออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์ อาหาร 3 (2-2-5)	
4094212 กฎหมายและจริยธรรมในวิชาชีพ 3 (2-2-5)	4093309 ภาษาอังกฤษเพื่องานอาหารและ โภชนาการประยุกต์ 3 (2-2-5)	
4093301 การจัดการระบบบริการอาหาร 3 (2-2-5)	4093902 การวิจัยและพัฒนาอาหารและ โภชนาการประยุกต์ 3 (2-2-5)	
4093309 ภาษาอังกฤษเพื่องานอาหารและ โภชนาการประยุกต์ 3 (2-2-5)	4094901 สัมมนาอาหารและโภชนาการ ประยุกต์ 1 (0-2-4)	
4093902 การวิจัยและพัฒนาอาหารและ โภชนาการประยุกต์ 3 (2-2-5)		
4094901 สัมมนาอาหารและโภชนาการ ประยุกต์ 1 (0-2-4)		
1.3 กลุ่มวิชาบังคับเลือก ไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต	1.3 กลุ่มวิชาบังคับเลือก ไม่น้อยกว่า 21 หน่วยกิต	
4091105 ความรู้เกี่ยวกับอาหารและการเตรียม	4091105 ความรู้เกี่ยวกับอาหารและการเตรียม 3 (2-2-5)	
4092104 อาหารคาว – หวานเมืองเพชรบุรี	4092104 อาหารคาว – หวานเมืองเพชรบุรี 3 (2-2-5)	

ตารางเปรียบเทียบรายวิชาในหลักสูตร หมวดวิชาเฉพาะด้าน
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2559 และหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์
พ.ศ. 2564

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ประยุกต์ พ.ศ. 2559		หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ประยุกต์ พ.ศ. 2564		เหตุผล
4092103 การผลิตขนมไทย	3 (2-2-5)	4092103 การผลิตขนมไทย	3 (2-2-5)	5. มีการปรับเปลี่ยนรายวิชาเอกเลือกให้นักศึกษามีโอกาสเลือกเรียนได้มากขึ้นและปรับชื่อวิชา คำอธิบายรายวิชาและหน่วยกิตให้เหมาะสมกับการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 6. ปรับเพิ่มรายวิชาเอกเลือกให้มีความทันสมัย
4092115 เบเกอรี่	3 (2-2-5)	4092115 เบเกอรี่	3 (2-2-5)	
4092121 อาหารฮาลาล	3 (2-2-5)	4092121 อาหารฮาลาล	3 (2-2-5)	
4093110 อาหารว่างและเครื่องดื่ม	3 (2-2-5)	4093110 อาหารว่างและเครื่องดื่ม	3 (2-2-5)	
4093114 หลักการประกอบอาหารนานาชาติ	3 (2-2-5)	4093114 หลักการประกอบอาหารนานาชาติ	3 (2-2-5)	
4093124 การประกันคุณภาพอาหาร	2 (2-0-4)	4093124 การประกันคุณภาพอาหาร	2 (2-0-4)	
4093125 การคุ้มครองและพฤติกรรมผู้บริโภค	3 (2-2-5)	4093125 การคุ้มครองและพฤติกรรมผู้บริโภค	3 (3-0-6)	
4093127 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร และการประเมินคุณภาพโดยประสาทสัมผัส	3 (2-2-5)	-		
4093128 อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ	3 (2-2-5)	4093128 อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ	3 (2-2-5)	
4094213 โภชนาการสำหรับเด็กทารก และเด็กวัยก่อนเรียน	3 (2-2-5)	4094213 โภชนาการสำหรับเด็กทารก และเด็กวัยก่อนเรียน	3 (2-2-5)	
4094214 โภชนาการสำหรับวัยรุ่น	3 (2-2-5)	4094214 โภชนาการสำหรับวัยรุ่น	3 (2-2-5)	
4094215 โภชนาการแม่และเด็ก	3 (2-2-5)	4094215 โภชนาการแม่และเด็ก	3 (2-2-5)	
4094216 โภชนาการสำหรับผู้ใหญ่	3 (2-2-5)	4094216 โภชนาการสำหรับผู้ใหญ่และผู้สูงอายุ	3 (2-2-5)	
4094217 โภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ	3 (2-2-5)	-		

ตารางเปรียบเทียบรายวิชาในหลักสูตร หมวดวิชาเฉพาะด้าน

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2559 และหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2564

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ประยุกต์ พ.ศ. 2559	หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ประยุกต์ พ.ศ. 2564	เหตุผล
4094218 โภชนาการสำหรับนักกีฬา 3 (2-2-5)	4094218 โภชนาการสำหรับนักกีฬา 3 (2-2-5)	
4094219 โภชนาการเพื่อการออกกำลังกายและการ ควบคุมน้ำหนัก 3 (2-2-5)	4094219 โภชนาการเพื่อการออกกำลังกายและการ ควบคุมน้ำหนัก 3 (2-2-5)	
4094149 อาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ 3 (2-2-5)	4094149 อาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ 3 (2-2-5)	
4092301 การจัดอาหารและการบริการ 3 (2-2-5)	4092301 การจัดอาหารและการบริการ 3 (2-2-5)	
4092302 ศิลปะการขายอาหารและการบริการ 3 (2-2-5)	4092302 ศิลปะการขายอาหารและการบริการ 3 (2-2-5)	
4093303 หลักการจัดการอาหารและธุรกิจอาหาร 3 (2-2-5)	-	
4093308 การเป็นผู้ประกอบการด้านอาหาร 3 (2-2-5)	-	
4092401 ศิลปะงานใบตอง และการแกะสลักผักและ ผลไม้ 3 (2-2-5)	4092401 ศิลปะงานใบตอง และการแกะสลักผักและ ผลไม้ และการจัดดอกไม้ 3 (2-2-5)	
4092402 การจัดดอกไม้แบบธรรมชาติเพื่อการ บริการ 3 (2-2-5)	-	
4093403 การออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหาร 3 (2-2-5)	-	

ตารางเปรียบเทียบรายวิชาในหลักสูตร หมวดวิชาเฉพาะด้าน
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2559 และหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์
พ.ศ. 2564

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ประยุกต์ พ.ศ. 2559			หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ประยุกต์ พ.ศ. 2564		เหตุผล
1.4 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	7	หน่วยกิต	1.4 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	7	หน่วยกิต
4094801 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	1 (60)		4094801 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	1 (90)	เพิ่มจำนวนชั่วโมงการฝึกปฏิบัติ
4094802 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	6 (360)		4094802 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	6 (540)	
หรือ			หรือ		
4094803 เตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา	1 (60)		4094803 เตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา	1 (60)	
4094804 สหกิจศึกษา	6 (600)		4094804 สหกิจศึกษา	6 (600)	

ตารางเปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชาที่มีการปรับปรุง

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2559 และหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2564

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ประยุกต์ พ.ศ. 2559	หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ประยุกต์ พ.ศ. 2564	เหตุผล
วิชาแกน 4091106 คณิตศาสตร์อาหารประยุกต์ 3 (3-0-6) การประยุกต์ใช้หลักการพื้นฐานทางคณิตศาสตร์ในการประกอบอาหาร ได้แก่ การเพิ่ม การลด การปรับส่วนประกอบในสูตรอาหาร การชั่ง น้ำหนัก การตวงและการวัดปริมาตร การเปลี่ยนแปลงหน่วยน้ำหนัก และปริมาตรในระบบต่าง ๆ การคิดร้อยละผลได้ การคำนวณต้นทุน ราคา การคำนวณราคาขาย การควบคุมต้นทุนการผลิต รวมถึงการ คำนวณคุณค่าสารอาหารเบื้องต้น	วิชาแกน 4091106 คณิตศาสตร์เพื่องานอาหารและโภชนาการ 3 (3-0-6) การประยุกต์ใช้หลักการพื้นฐานทางคณิตศาสตร์ในการประกอบ อาหาร ได้แก่ การเพิ่ม การลด การปรับส่วนประกอบในสูตรอาหาร การชั่งน้ำหนัก การตวงและการวัดปริมาตร การเปลี่ยนแปลงหน่วย น้ำหนักและปริมาตรในระบบต่าง ๆ การคิดร้อยละผลได้ การ คำนวณต้นทุนราคา การคำนวณราคาขาย การควบคุมต้นทุนการ ผลิต รวมถึงการคำนวณคุณค่าสารอาหารและการคำนวณอาหาร แลกเปลี่ยนเบื้องต้น	1. ปรับเปลี่ยนชื่อวิชาและ คำอธิบายรายวิชาให้ ครอบคลุมเนื้อหามากยิ่งขึ้น 2. รายวิชา 4091106 คณิตศาสตร์อาหารประยุกต์ ในหลักสูตร พ.ศ.2559 สามารถเทียบเคียงได้กับ รายวิชา 4091106 คณิตศาสตร์เพื่องานอาหาร และโภชนาการ ในหลักสูตร ปรับปรุง พ.ศ.2564

ตารางเปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชาที่มีการปรับปรุง

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2559 และหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2564

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ประยุกต์ พ.ศ. 2559	หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ประยุกต์ พ.ศ. 2564	เหตุผล
4091207 สรีรวิทยาและกายวิภาคพื้นฐาน 3 (2-2-5) ความรู้พื้นฐานทางชีววิทยาของเซลล์ อวัยวะและระบบต่าง ๆ ได้แก่ ระบบปกคลุมร่างกาย กระดูก กล้ามเนื้อ ประสาท ต่อมไร้ท่อ การไหลเวียน การหายใจและหลอดเลือด การย่อยอาหาร การขับถ่าย ปัสสาวะ ความสัมพันธ์ระหว่างกายวิภาคศาสตร์ สรีรวิทยากับการประเมินภาวะโภชนาการทางการแพทย์	4091207 สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ 3 (3-0-6) พื้นฐานสรีรวิทยาของมนุษย์และชีวเคมีทางโภชนาการ ระบบย่อยอาหารและการดูดซึมทางโภชนาการ การเปลี่ยนแปลงทางสรีระและความต้องการทางโภชนาการ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสารอาหาร ได้แก่ คาร์โบไฮเดรต ลิพิด โปรตีน แร่ธาตุ และสารที่ไม่ใช่สารอาหาร ปัจจัยที่มีผลต่อการย่อย การดูดซึม และการใช้สารอาหารภายในร่างกาย บทบาททางเมแทบอลิซึมและสรีรวิทยาของสารอาหาร	1. ปรับเปลี่ยนชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชาให้ครอบคลุมเนื้อหามากยิ่งขึ้น 2. ควบรวมรายวิชา 4091207 สรีรวิทยาและกายวิภาคพื้นฐาน กับ รายวิชา 4022501 ชีวเคมีพื้นฐาน เพื่อให้เนื้อหามีความกระชับมากขึ้น
4022501 ชีวเคมีพื้นฐาน 3 (2-3-4) ต้องสอบได้รายวิชาเคมีอินทรีย์ 1 หรือเคมีอินทรีย์พื้นฐาน เซลล์และองค์ประกอบของเซลล์ น้ำและบัฟเฟอร์ภายในเซลล์ คาร์โบไฮเดรต ลิพิด โปรตีน เกลือแร่ เอนไซม์ วิตามิน กรดนิวคลีอิก การย่อยและการดูดซึมสารอาหารและกระบวนการเมตาบอลิซึมเบื้องต้น ปฏิบัติการที่เกี่ยวข้องกับการทดสอบสมบัติทางเคมีของคาร์โบไฮเดรต ลิพิด โปรตีน เอนไซม์ กรดนิวคลีอิก และวิตามิน		1. ปรับรายวิชาออก 2. ควบรวมรายวิชา 4091207 สรีรวิทยาและกายวิภาคพื้นฐาน กับ รายวิชา 4022501 ชีวเคมีพื้นฐาน เพื่อให้เนื้อหามีความกระชับมากขึ้น

ตารางเปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชาที่มีการปรับปรุง

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2559 และหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2564

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ประยุกต์ พ.ศ. 2559	หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ประยุกต์ พ.ศ. 2564	เหตุผล
4092122 จุลชีววิทยาอาหารประยุกต์ 3 (2-3-4) ลักษณะชนิด สรีรวิทยา และการเจริญของจุลินทรีย์ ปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ การประยุกต์ใช้จุลินทรีย์เพื่อการผลิตอาหารที่มีคุณค่า การป้องกันอาหารเสื่อมสภาพ เน่าเสีย เป็นพิษ และโรคที่มาจากจุลินทรีย์ การควบคุม จุลินทรีย์ที่ปนเปื้อนอาหาร ฝึกปฏิบัติการ การแก้ปัญหา และศึกษาดูงาน	4091111 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการจัดการงานครัว 3 (2-2-5) ศึกษาและปฏิบัติความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับรูปแบบการจัดการงานครัว และอุปกรณ์ คำศัพท์ที่ใช้ในงานครัว ใช้อุปกรณ์และเครื่องมือแต่ละประเภทได้ถูกวิธี มีความปลอดภัย การทำความสะอาดอุปกรณ์งานครัว การดูแลรักษาและการจัดเก็บเครื่องมือและอุปกรณ์ในครัว การป้องกันอุบัติเหตุ มีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย และมีสุขอนามัยในการประกอบอาหารที่ดี	1. ปรับรายวิชาออก 2. ปรับรายวิชาเพื่อให้ นักศึกษามีพื้นฐานที่เกี่ยวข้องกับงานครัวก่อนเริ่มลงมือปฏิบัติจริงควบรวมกับรายวิชาชีววิทยาพื้นฐาน และปรับความเหมาะสมของเนื้อหาให้สอดคล้องกับบริบทของผู้เรียน
วิชาบังคับ 4091105 ความรู้เกี่ยวกับอาหารและการเตรียม 3 (2-2-5) ความรู้เกี่ยวกับการประกอบอาหาร ตำรับอาหาร การชั่ง ตวง วัด มาตรฐานเปรียบเทียบ การเลือกซื้อและการเก็บรักษาวัตถุดิบ การจัดเตรียมวัตถุดิบอาหารประเภทต่าง ๆ ศิลปะงานใบตองและการแกะสลักผักและผลไม้เพื่อนำไปจัดในสำหรับอาหาร การใช้เครื่องมืออย่างถูกต้องและปลอดภัย	4091105 ความรู้เกี่ยวกับอาหารและการเตรียม 3 (2-2-5) ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบอาหาร ตำรับอาหาร วัตถุดิบ และการจัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับอาหารประเภทต่าง ๆ การเลือกซื้อและการเก็บรักษาวัตถุดิบ หลักการใช้อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการประกอบอาหารที่ถูกต้อง การฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการชั่ง ตวง วัด มาตรฐานเปรียบเทียบ ศิลปะการแกะสลัก และการตกแต่งผักและผลไม้สำหรับนำไปใช้ในสำหรับอาหาร	1. ปรับคำอธิบายรายวิชาให้สอดคล้องกับบริบทของผู้เรียน

ตารางเปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชาที่มีการปรับปรุง

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2559 และหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2564

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ประยุกต์ พ.ศ. 2559	หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ประยุกต์ พ.ศ. 2564	เหตุผล
4091104 วิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อโภชนาการ 2 (2-0-4) ความหมายและความสัมพันธ์ของวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ สถานการณ์อาหารโลก แหล่งอาหาร ความต้องการอาหารของมนุษย์ ส่วนประกอบของอาหาร คุณค่าทางโภชนาการที่เกิดขึ้นในระหว่างการเก็บเกี่ยว การเน่าเสียของอาหารและการควบคุมสมบัติและการเปลี่ยนแปลงทางเคมีและฟิสิกส์ของอาหาร การใช้วิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อถนอมอาหาร การประเมินและควบคุมคุณภาพอาหาร	4091104 วิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อโภชนาการ 3 (2-2-5) ความหมายและความสัมพันธ์ของวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ สถานการณ์อาหารโลก การเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและทางเคมีของอาหารหลังการเก็บเกี่ยวและขณะประกอบอาหาร การเน่าเสียของอาหารและการควบคุม การนำหลักการทางวิทยาศาสตร์มาประยุกต์ใช้ในการประกอบอาหารและการถนอมอาหาร	1. ปรับจำนวนหน่วยกิต เพิ่มภาคปฏิบัติ และปรับคำอธิบายรายวิชา
4094131 ความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาล 3 (3-0-6) ความสำคัญของความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาลต่อสุขภาพของผู้บริโภค อันตรายของอาหาร การปนเปื้อนและการเสื่อมเสียของอาหารและน้ำ การจัดการความปลอดภัยของอาหารตลอดห่วงโซ่ผลิตอาหาร ได้แก่ การจัดซื้อ การตรวจรับอาหาร การจัดเก็บอาหาร การเตรียม การปรุง การรอเสิร์ฟ การเสิร์ฟและการจัดแสดงอาหารให้ถูกสุขลักษณะ การจัดการสิ่งแวดล้อมให้ถูกหลักสุขาภิบาล ได้แก่ การเลือกทำเลและสถานที่ตั้ง การติดตั้งเครื่องมือและครุภัณฑ์ครัว การจัดสิ่งอำนวยความสะดวก การจัดการน้ำใช้ การป้องกันสัตว์และแมลงรบกวน การจัดเก็บและกำจัดขยะมูลฝอยและของเสีย การทำความสะอาดและ	4094131 ความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาล 3 (2-2-5) ความสำคัญของความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาลต่อสุขภาพของผู้บริโภค อันตรายของอาหาร การปนเปื้อนและการเสื่อมเสียของอาหารและน้ำ การจัดการความปลอดภัยของอาหารตลอดห่วงโซ่ผลิตอาหาร การจัดการสิ่งแวดล้อมให้ถูกหลักสุขาภิบาล การจัดการสุขวิทยาส่วนบุคคล ข้อบังคับและมาตรฐานต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหารและธุรกิจบริการอาหาร ปฏิบัติการการตรวจวิเคราะห์ความปลอดภัยของอาหารเบื้องต้น	1. ปรับจำนวนหน่วยกิต เพิ่มภาคปฏิบัติ 2. ปรับคำอธิบายรายวิชาให้มีความกระชับและสอดคล้องกับบริบทของผู้เรียน

ตารางเปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชาที่มีการปรับปรุง

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2559 และหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2564

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ประยุกต์ พ.ศ. 2559	หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ประยุกต์ พ.ศ. 2564	เหตุผล
การฆ่าเชื้อ การจัดการสุขวิทยาส่วนบุคคล การประยุกต์ใช้หลักการสุขวิทยาที่ดี (GHP: Good Hygiene Practice) และการวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤต (HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Point) ในการปรุงประกอบอาหารและการบริการ รวมไปถึงกฎหมายและกฎระเบียบต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจบริการอาหาร		
4091102 การประกอบอาหารไทย 3 (2-2-5) ลักษณะอาหารไทยโบราณและอาหารไทยปัจจุบัน เครื่องปรุง เครื่องเทศ เครื่องเคียงและของแถม เทคนิคการประกอบอาหารไทย การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทย การแกะสลัก การจัดสำหรับและจัดเสิร์ฟให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมไทย มารยาทในการรับประทานอาหาร ฝึกปฏิบัติ และศึกษาดูงาน	4091102 การประกอบอาหารไทยและอาหารท้องถิ่นเมืองเพชร 3 (2-2-5) ลักษณะอาหารไทยโบราณ อาหารไทยปัจจุบัน และอาหารท้องถิ่นเมืองเพชร เครื่องปรุง เครื่องเทศ เครื่องเคียงและของแถม เทคนิคการประกอบอาหาร การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร การแกะสลัก การจัดสำหรับและจัดเสิร์ฟให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมไทย มารยาทในการรับประทานอาหาร ฝึกปฏิบัติ และศึกษาดูงาน	1. ควบรวมกับรายวิชาการประกอบอาหารท้องถิ่น 2. รายวิชา 4091102 การประกอบอาหารไทยในหลักสูตร พ.ศ.2559 สามารถเทียบเคียงได้กับรายวิชา 4091102 การประกอบอาหารไทยและอาหารท้องถิ่นเมืองเพชร ในหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2564

ตารางเปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชาที่มีการปรับปรุง

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2559 และหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2564

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ประยุกต์ พ.ศ. 2559	หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ประยุกต์ พ.ศ. 2564	เหตุผล
4091206 หลักโภชนาการมนุษย์ 3 (2-2-5) ความรู้เรื่องโภชนาการกับพื้นฐานการมีสุขภาพที่ดี ความต้องการพลังงานและสารอาหารในวงจรชีวิตมนุษย์ สารอาหารประเภทโปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน เกลือแร่ และน้ำ การนำสารอาหารไปใช้ในร่างกาย การเลือกและบริโภคอาหารอย่างถูกหลักโภชนาการ การคำนวณคุณค่าสารอาหาร ฉลากโภชนาการ บทบาทของสารอาหารในการป้องกันโรค	4091206 หลักโภชนาการมนุษย์ 3 (2-2-5) ความรู้เรื่องโภชนาการกับพื้นฐานการมีสุขภาพที่ดี ความต้องการพลังงานและสารอาหารในวงจรชีวิตมนุษย์ สารอาหารประเภทต่าง ๆ อาทิ โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน เกลือแร่ และน้ำ การนำสารอาหารไปใช้ในร่างกาย โภชนาการในวัยต่าง ๆ ศึกษาและปฏิบัติความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประเมินภาวะทางโภชนาการ การคำนวณคุณค่าสารอาหาร ฉลากโภชนาการ บทบาทของสารอาหารในการป้องกันโรค	1. ควบรวมกับรายวิชา โภชนาการในวัยต่าง ๆ และปรับคำอธิบายรายวิชาให้ครอบคลุมเนื้อหามากยิ่งขึ้น 2. รายวิชา 4091206 หลักโภชนาการมนุษย์ ในหลักสูตร พ.ศ.2559 สามารถเทียบเคียงได้กับรายวิชา 4091206 หลักโภชนาการมนุษย์ ในหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2564
4092202 โภชนาการในวัยต่าง ๆ 3 (2-2-5) การเปลี่ยนแปลงทางกายวิภาค และสรีรวิทยา บทบาทของอาหาร และการเปลี่ยนแปลงความต้องการสารอาหารในแต่ละช่วงอายุ ได้แก่ หญิงตั้งครรภ์ หญิงให้นมบุตร เด็กทารก เด็กวัยก่อนเรียน วัยรุ่น วัยผู้ใหญ่ และวัยผู้สูงอายุ ความต้องการพลังงานและสารอาหาร การประกอบอาหารสำหรับบุคคลวัยต่าง ๆ ที่มีคุณค่าทางโภชนาการ		1. ควบรวมกับรายวิชา โภชนาการในวัยต่าง ๆ และปรับคำอธิบายรายวิชาให้ครอบคลุมเนื้อหามากยิ่งขึ้น 2. รายวิชา 4092202 โภชนาการในวัยต่าง ๆ ในหลักสูตร พ.ศ.2559 สามารถเทียบเคียงได้กับรายวิชา 4091206 หลักโภชนาการ

ตารางเปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชาที่มีการปรับปรุง

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2559 และหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2564

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ประยุกต์ พ.ศ. 2559	หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ประยุกต์ พ.ศ. 2564	เหตุผล
		มนุษย์ ในหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2564
4093210 โภชนบำบัดทางการแพทย์ 3 (2-2-5) การประเมินภาวะโภชนาการโดยการวิเคราะห์ทางชีวเคมีและทางคลินิก เพื่อตรวจสอบและติดตามภาวะโภชนาการของมนุษย์ทั้งโปรตีน ลิพิด วิตามิน และเกลือแร่ อันตรกิริยาระหว่างสารอาหารและยา อาหาร บำบัด การเมแทบอลิซึมของสารอาหารระหว่างภาวะป่วย การตรวจอาการแสดงทางคลินิก และการประเมินการบริโภคอาหาร การใช้แบบประเมินภาวะทุพโภชนาการ การเขียนบันทึกทางการแพทย์ โภชนบำบัดสำหรับผู้ป่วยใน การดัดแปรอาหารสำหรับการให้อาหารทางสายให้อาหารและทางหลอดเลือดดำ ผลของการให้สารอาหารทางปาก ทางสายให้อาหาร และทางหลอดเลือดดำต่อชีวเคมีของเลือด		1. ปรับรายวิชาออก
4094211 การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ 3 (2-2-5) การสัมภาษณ์ เทคนิคและวิธีการให้คำปรึกษาเพื่อแก้ไขปัญหา โภชนาการ หลักการสื่อสาร การปรับพฤติกรรมเพื่อเสริมสร้างพฤติกรรม การบริโภคอาหารที่พึงประสงค์ เทคนิค กลวิธีและขั้นตอนการให้คำปรึกษาด้านโภชนาการการประยุกต์ใช้ในการปรับเปลี่ยนหรือสร้างเสริมพฤติกรรมสุขภาพให้เหมาะสม การประเมินผล		1. ปรับรายวิชาออก

ตารางเปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชาที่มีการปรับปรุง

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2559 และหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2564

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ประยุกต์ พ.ศ. 2559	หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ประยุกต์ พ.ศ. 2564	เหตุผล
4094212 กฎหมายและจริยธรรมในวิชาชีพ 3 (2-2-5) ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกฎหมาย ความเป็นมาของกฎหมาย ระเบียบปฏิบัติและกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบวิชาชีพ จรรยาบรรณในวิชาชีพ ความรับผิดชอบของ ผู้ประกอบวิชาชีพ ต่อการก้าวล่วงในสิทธิส่วนบุคคล แนวคิดทั่วไปเกี่ยวกับจริยธรรม และความรับผิดชอบต่อสังคม การส่งเสริมคุณภาพชีวิต พระราชบัญญัติควบคุมการประกอบอาชีพและจรรยาบรรณวิชาชีพ กรณีศึกษาต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการตระหนักเรื่องจรรยาบรรณวิชาชีพ		1. ปรับรายวิชาออก
4093301 การจัดการระบบบริการอาหาร 3 (2-2-5) หลักการการบริหารจัดการด้านอาหาร และการบริการอาหารให้ถูกหลักโภชนาการทั้งในสถานประกอบการและโรงพยาบาล ระบบการจัดซื้อ การตรวจรับ การเก็บรักษา การเบิกจ่ายวัตถุดิบ การจัดการครัว และสุขาภิบาล การฝึกปฏิบัติการจัดการประกอบอาหารจำนวนมาก การศึกษานอกสถานที่	4093303 หลักการจัดการอาหารและธุรกิจอาหาร 3 (2-2-5) แนวความคิด การวางแผน และการจัดอาหารสำหรับครอบครัว ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการบริโภคอาหาร กำหนดรายการอาหาร และหลักการเลือกซื้ออาหาร การเก็บรักษา และการเตรียมประกอบอาหาร ระบบและวิธีการดำเนินงานธุรกิจด้านอาหาร ตั้งแต่การจัดเตรียมวัตถุดิบ การเก็บรักษา การประกอบ การบริการ การคิดต้นทุน ตลอดทั้งในแนวทางการพัฒนาธุรกิจด้านอาหาร	1. ปรับรายวิชาเพื่อให้สอดคล้องกับการเรียนการสอนมากขึ้น

ตารางเปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชาที่มีการปรับปรุง

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2559 และหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2564

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ประยุกต์ พ.ศ. 2559	หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ประยุกต์ พ.ศ. 2564	เหตุผล
	4093308 การเป็นผู้ประกอบการด้านอาหาร 3 (2-2-5) ความรู้พื้นฐานในการประกอบธุรกิจอาหาร ระบบและวิธีการ ดำเนินงานด้านอาหาร การเขียนแผนธุรกิจอาหาร วางแผน การ ลงทุน การบริหารและการจัดการองค์กร ระบบโลจิสติกส์สำหรับ ธุรกิจอาหาร การจัดตั้งธุรกิจอาหารขนาดย่อม การจัดการธุรกิจ แฟรนไชส์ด้านอาหาร กลยุทธ์ทางการตลาด การส่งเสริมการขาย การขายสินค้าออนไลน์ การแก้ปัญหาและการแก้ไข กฎหมายและ ข้อบังคับเกี่ยวข้อง การพัฒนาบุคลากรสำหรับธุรกิจอาหาร การ ควบคุมคุณภาพอาหารและการบริการ ศึกษาดูงานนอกสถานที่	1. ปรับเพิ่มรายวิชาเข้า เพื่อให้ สอดคล้องกับการเรียนการ สอนมากยิ่งขึ้น
	4093403 การออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหาร 3 (2-2-5) จุดมุ่งหมาย ความสำคัญ รูปแบบ ของการออกแบบ การเลือกวัสดุ อุปกรณ์ ขั้นตอนการออกแบบ และการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้สวยงาม ปลอดภัยเพิ่มคุณค่าจูงใจผู้บริโภค เพื่อความปลอดภัยและสะดวกใน การจัดจำหน่าย และการขนส่ง	1. ปรับเพิ่มรายวิชาเข้า เพื่อให้ สอดคล้องกับการเรียนการ สอนมากยิ่งขึ้น

ตารางเปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชาที่มีการปรับปรุง

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2559 และหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2564

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ประยุกต์ พ.ศ. 2559	หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ประยุกต์ พ.ศ. 2564	เหตุผล
วิชาบังคับเลือก 4092105 หลักการประกอบอาหารท้องถิ่น 3 (2-2-5) ความเป็นมาและคุณค่าทางอาหารประจำท้องถิ่นในแต่ละภาค อาหาร ภาคต่าง ๆ และอาหารท้องถิ่นเพชรบุรี อาหารประเพณี ฝึกปฏิบัติการ ประกอบอาหารโดยใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น การพัฒนาตำรับอาหาร และ ศึกษาดูงาน		1. ปรับรายวิชาออก และคว รมกับรายวิชา การประกอบ อาหารไทย 2. รายวิชา 4092105 หลักการประกอบอาหาร ท้องถิ่น ในหลักสูตร พ.ศ. 2559 สามารถเทียบเคียงได้ กับรายวิชา 4091102 การ ประกอบอาหารไทยและ อาหารท้องถิ่นเมืองเพชร ใน หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2564
4094149 อาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ 3 (2-2-5) ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการมีสุขภาพดี หลักการบริโภคอาหารเพื่อให้ สุขภาพดี อาหารเจ มังสวิรัติ และอาหารเพื่อสุขภาพกลุ่มต่าง ๆ ได้แก่ แมคโครไบโอติกส์ อาหารชีวจิต อาหารสมุนไพร อาหารต้านมะเร็ง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและฟังก์ชันนัลฟู้ด อาหารกลุ่มใหม่ๆ ที่มีผลต่อ สุขภาพ การออกแบบและพัฒนารายการอาหารเพื่อสุขภาพ การ	4094149 อาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ 3 (2-2-5) อาหารและคุณค่าทางโภชนาการ แนวทางการบริโภคอาหารเพื่อ สุขภาพที่ดี อาหารเพื่อสุขภาพกลุ่มต่าง ๆ ได้แก่ แมคโครไบโอติกส์ อาหารมังสวิรัติ อาหารสมุนไพร อาหารต้านมะเร็ง ผลิตภัณฑ์เสริม อาหารและฟังก์ชันนัลฟู้ด ความปลอดภัยด้านอาหารและการคุ้มครอง ผู้บริโภค	1. ปรับคำอธิบายรายวิชา เพื่อให้สอดคล้องกับการเรียน การสอนมากขึ้น

ตารางเปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชาที่มีการปรับปรุง

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2559 และหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2564

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ประยุกต์ พ.ศ. 2559	หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ประยุกต์ พ.ศ. 2564	เหตุผล
คัดเลือกว่าวัตถุดิบให้สอดคล้องภาวะสุขภาพของผู้บริโภค การประยุกต์ใช้วัตถุดิบทดแทนในการพัฒนาตำรับอาหารเพื่อสุขภาพ และฝึกปฏิบัติ		
4093125 การคุ้มครองและพฤติกรรมผู้บริโภค 3 (2-2-5) ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับพฤติกรรม และการวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมผู้บริโภค สมาชิกในสังคม และชุมชน หลักการและทฤษฎี พฤติกรรมสุขภาพ ความรู้ เจตคติ และพฤติกรรมการบริโภคอาหารเพื่อการมีสุขภาพที่ดีต่อสภาวะของคนไทย กฎหมายและระเบียบข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับการคุ้มครองผู้บริโภคตลอดจนหน่วยงานของภาครัฐ และเอกชนที่มีบทบาทด้านการคุ้มครองของผู้บริโภค	4093125 การคุ้มครองและพฤติกรรมผู้บริโภค 3 (3-0-6) ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับพฤติกรรม และการวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมผู้บริโภค สมาชิกในสังคม และชุมชน หลักการและทฤษฎี พฤติกรรมสุขภาพ ความรู้ เจตคติ และพฤติกรรมการบริโภคอาหารเพื่อการมีสุขภาพที่ดีต่อสภาวะของคนไทย กฎหมาย ระเบียบข้อบังคับ และหลักจริยธรรมที่เกี่ยวข้องกับการคุ้มครองผู้บริโภคตลอดจนหน่วยงานของภาครัฐ และเอกชนที่มีบทบาทด้านการคุ้มครองของผู้บริโภค	1. ปรับหน่วยกิตให้สอดคล้องกับบริบทของผู้เรียน
	4092302 ศิลปะการขายในร้านอาหารและการบริการ 3 (2-2-5) ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับกระบวนการขาย ศิลปะการขาย และการใช้ศิลปะการขายในร้านอาหารและการให้บริการ พฤติกรรมของลูกค้าและเทคนิคในการแก้ปัญหาต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการใช้ จิตวิทยาและมนุษยสัมพันธ์ การปรับปรุงตนเองให้มีคุณสมบัติของ นักขายที่ดีและเรียนรู้ถึงจรรยาบรรณ และเจตคติที่ดีของนักขาย	1. ปรับเพิ่มรายวิชาเข้า เพื่อให้สอดคล้องกับการเรียนการสอนมากยิ่งขึ้น

ตารางเปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชาที่มีการปรับปรุง

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2559 และหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2564

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ประยุกต์ พ.ศ. 2559	หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ประยุกต์ พ.ศ. 2564	เหตุผล
4094217 โภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ 3 (2-2-5) สถานการณ์ผู้สูงอายุของประเทศไทย ปัญหาสุขภาพของผู้สูงอายุ ปัญหาโภชนาการของผู้สูงอายุ ความสัมพันธ์ระหว่างอาหารกับผู้สูงอายุ การดูแลและการบริโภคสำหรับผู้สูงอายุ บทบาทของครอบครัว ชุมชน สถานบริการสาธารณสุขที่มีต่อการดำเนินงานโภชนาการของผู้สูงอายุ การวิเคราะห์อิทธิพลของวิตามิน และอาหารเสริมสำหรับผู้สูงอายุในสังคมไทย การกำหนดและการจัดอาหาร จัดทำและพัฒนาตำรับอาหารมาตรฐานที่เหมาะสมสำหรับผู้สูงอายุ	4094217 โภชนาการสำหรับผู้ใหญ่และผู้สูงอายุ 3 (2-2-5) ความต้องการสารอาหาร และพลังงานที่มีผลต่อสภาวะสุขภาพของผู้ใหญ่และผู้สูงอายุ ปัญหาสุขภาพและภาวะโภชนาการในผู้ที่มีกิจกรรมหรืออาชีพต่างกัน แนวทางการแก้ไขและการป้องกันปัญหาภาวะโภชนาการ การแพ้อาหาร การกำหนดและการจัดอาหาร จัดทำและพัฒนาตำรับอาหารมาตรฐานที่เหมาะสมสำหรับผู้ใหญ่และผู้สูงอายุแต่ละอาชีพ	1. ปรับรายวิชาออก และควบรวมกับรายวิชา โภชนาการสำหรับผู้ใหญ่และผู้สูงอายุ
4092401 ศิลปะงานใบตอง และการแกะสลักผักและผลไม้ 3 (2-2-5) ความหมาย ความสำคัญ และความเป็นมาของศิลปะงานใบตอง การแกะสลักผักและผลไม้ รวมถึงการเลือก การเตรียม และการใช้งานใบตอง การแกะสลักผักและผลไม้ การยืดอายุการเก็บรักษาผักและผลไม้เพื่อนำไปจัดสำหรับอาหาร การประดับตกแต่งสถานที่หรือการใช้ในลักษณะอื่นๆ	4092401 ศิลปะงานใบตอง การแกะสลักผักและผลไม้ และการจัดดอกไม้ 3 (2-2-5) ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ ความหมาย ความสำคัญ และความเป็นมาของศิลปะงานใบตอง การแกะสลักผักและผลไม้ การออกแบบจัดดอกไม้แบบไทยและสากล รวมถึงการเลือก การเตรียม และการใช้งานใบตอง การแกะสลักผัก ผลไม้ และดอกไม้ การยืดอายุการเก็บรักษาผัก ผลไม้และดอกไม้ เพื่อนำไปจัดสำหรับอาหาร การประดับตกแต่งสถานที่หรือการใช้ในลักษณะอื่น ๆ	1. ควบรวมรายวิชา 4092401 ศิลปะงานใบตอง และการแกะสลักผักและผลไม้ กับรายวิชา 4092402 การจัดดอกไม้แบบธรรมชาติเพื่อการบริการ

ตารางเปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชาที่มีการปรับปรุง

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2559 และหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2564

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ประยุกต์ พ.ศ. 2559	หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ประยุกต์ พ.ศ. 2564	เหตุผล
4092402 การจัดดอกไม้แบบธรรมชาติเพื่อการบริการ 3 (2-2-5) รูปแบบและการออกแบบจัดดอกไม้แบบไทยและสากล การเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์การจัดดอกไม้ การยืดอายุ การเก็บรักษาดอกไม้ชนิดต่าง ๆ ฝึกปฏิบัติจัดดอกไม้แบบไทย และแบบสากลตามลักษณะธรรมชาติ		1. ปรับรายวิชาออก
วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 4094801 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 1 (60) กิจกรรมเพื่อเตรียมความพร้อมของผู้เรียนก่อนออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพในด้าน การรับรู้ลักษณะและโอกาสของการประกอบอาชีพ การพัฒนาตัวผู้เรียนให้มีความรู้ ทักษะ เจตคติ การจูงใจการวัดผล ประเมินผล และคุณลักษณะที่เหมาะสมกับวิชาชีพ โดยการกระทำในสถานการณ์หรือรูปแบบต่าง ๆ ซึ่งเกี่ยวข้องกับงานในวิชาชีพ	4094801 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 1 (90) กิจกรรมเพื่อเตรียมความพร้อมของผู้เรียนก่อนออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพในด้าน การรับรู้ลักษณะและโอกาสของการประกอบอาชีพ การพัฒนาตัวผู้เรียนให้มีความรู้ ทักษะ เจตคติ การจูงใจการวัดผล ประเมินผล และคุณลักษณะที่เหมาะสมกับวิชาชีพ โดยการกระทำในสถานการณ์หรือรูปแบบต่าง ๆ ซึ่งเกี่ยวข้องกับงานในวิชาชีพ	1. ปรับเพิ่มจำนวนชั่วโมงการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ
4094802 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 6 (360) ฝึกปฏิบัติงานเกี่ยวกับเนื้อหาที่เรียนนอกสถานศึกษา และให้มีการปฐมนิเทศและปัจฉิมนิเทศเกี่ยวกับรายละเอียดของวิชาชีพ	4094802 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 6 (540) ฝึกปฏิบัติงานเกี่ยวกับเนื้อหาที่เรียนนอกสถานศึกษา และให้มีการปฐมนิเทศและปัจฉิมนิเทศเกี่ยวกับรายละเอียดของวิชาชีพ	1. ปรับเพิ่มจำนวนชั่วโมงการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

ตารางเปรียบเทียบอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

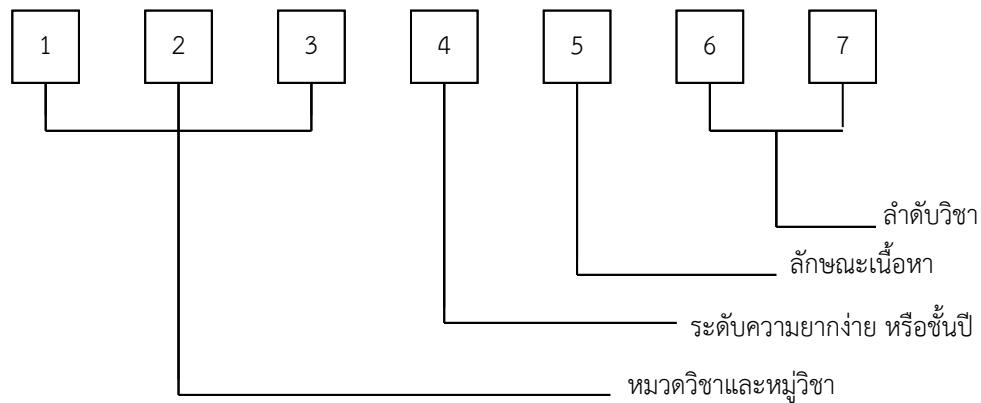
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2559 และหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2564

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ประยุกต์ พ.ศ. 2559	หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ประยุกต์ พ.ศ. 2564	เหตุผล
รายชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตร 1. อาจารย์ ดร.สุคนธา สุคนธ์ธारा 2. อาจารย์ ดร.อัจฉริยะกุล พวงเพชร 3. อาจารย์ ดร.พรอริยา ฉิรินัง 4. อาจารย์ธนิดา ชาญชัย 5. อาจารย์ปณิตัท สุทธิรักษ์	รายชื่ออาจารย์ประจำผู้รับผิดชอบหลักสูตร 1. อาจารย์ธนิดา ชาญชัย 2. อาจารย์นราธร สัตย์ชื่อ 3. อาจารย์ ดร.พรอริยา ฉิรินัง 4. อาจารย์ ดร.อัจฉริยะกุล พวงเพชร 5. อาจารย์ ดร.สุคนธา สุคนธ์ธारा	1. มีการเปลี่ยนแปลงรายชื่อ เนื่องจากอาจารย์ลาออก

ภาคผนวก ค
หลักการจัดรหัสวิชา

หลักการจัดรหัสวิชา

1. ระบบรหัสวิชายึดพื้นฐานของระบบรหัสเดิม
2. การจัดหมวดวิชา หมู่วิชา ยึดระบบการจัดหมวดหมู่วิชาของ ISCED (International Standard Classification Education) เป็นแนวทาง
3. การจัดหมวดวิชาและหมู่วิชา ยึดหลัก 3 ประการ คือ
 - 3.1 ยึดสาระสำคัญ (Concept) ของคำอธิบายรายวิชา
 - 3.2 ยึดฐานกำเนิดของรายวิชา
4. รหัสวิชาประกอบด้วยตัวเลข 7 ตัว
 - เลข 3 ตัวแรกเป็นหมวดวิชาและหมู่วิชา
 - เลขตัวที่ 4 บ่งบอกถึงระดับความยากง่ายหรือชั้นปี
 - เลขตัวที่ 5 บ่งบอกถึงลักษณะเนื้อหาวิชา
 - เลขตัวที่ 6,7 บ่งบอกถึงลำดับก่อนหลังของวิชา



**หมวดวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
(400-449)**

400	หมวดวิชาที่ไม่สามารถจัดเข้าหมวดวิชาใดได้ในหมวดวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
401	หมวดวิชาฟิสิกส์
402	หมวดวิชาเคมี
403	หมวดวิชาชีววิทยา
404	หมวดวิชาคณิตศาสตร์และคอมพิวเตอร์
405	หมวดวิชาสถิติประยุกต์
406	หมวดวิชาวิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม
407	หมวดวิชาวิทยาศาสตร์สุขภาพ
408	หมวดวิชาวิทยาศาสตร์การกีฬา
409	หมวดวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์
410	หมวดวิชาแพทย์แผนไทย
411	-
412	หมวดวิชาคอมพิวเตอร์

หมวดวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์
(รหัส 409)

หมวดวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ ซึ่งอยู่ในหมวดวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ได้จัดลักษณะ
เนื้อหาวิชาออกเป็นดังนี้

- | | |
|--|-----------|
| 1. อาหาร | (409-1--) |
| 2. โภชนาการ | (409-2--) |
| 3. การบริการ | (409-3--) |
| 4. การประดิษฐ์ ตกแต่ง | (409-4--) |
| 5. | (409-5--) |
| 6. | (409-6--) |
| 7. | (409-7--) |
| 8. เตรียมฝึก และฝึกประสบการณ์/สหกิจศึกษา | (409-8--) |
| 9. สัมมนา และวิจัย | (409-9--) |

ภาคผนวก ง

ประวัติและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ประวัติและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ ที่	ชื่อ-สกุล ตำแหน่งทางวิชาการ วุฒิทางการศึกษา สาขาวิชา สถานศึกษา	ผลงานทางวิชาการ/ผลงานวิจัยและประสบการณ์
1	นางธนิดา ชาญชัย ตำแหน่งทางวิชาการ: อาจารย์ วุฒิการศึกษา: วท.ม. (โภชนวิทยา) มหาวิทยาลัยมหิดล (2539) วท.บ. (โภชนวิทยา) มหาวิทยาลัยมหิดล (2537)	1. หนังสือ/ตำรา/บทความวิชาการ - 2. ผลงานวิจัย 2.1 ธนิดา ชาญชัย. (2562). อาหารท้องถิ่นเมืองเพชร. ใน การประชุมสวนสุนันทาวิชาการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีระดับชาติและนานาชาติ ครั้งที่ 2, 8 พฤศจิกายน 2562, โรงแรมรอยัลริเวอร์ กรุงเทพฯ, 224-235. 2.2 สุคนธา สุคนธ์ธำรา, บาริน นิลใบ, นุรฮายาตี สาเมาะ, ธนิดา ชาญชัย และพูนศิริ ทิพย์เนตร. (2561). การพัฒนาผลิตภัณฑ์กัมมี่เยลลี่มะนาวเสริมสมุนไพรวิน. ใน การประชุมวิชาการระดับนานาชาติและระดับชาติ ราชภัฏวิจัย ครั้งที่ 5, 2-5 ธันวาคม 2561, มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี เพชรบุรี, 130-135. 3. ประสบการณ์การทำงาน พ.ศ. 2539-ปัจจุบัน อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี 4. ประสบการณ์สอน/วิชาที่รับผิดชอบสอน 1. 4091102 การประกอบอาหารไทย 2. 4092105 อาหารท้องถิ่น 3. 4520110 หลักการประกอบอาหารนานาชาติ 4. 4092115 เบเกอรี่ 5. 4092103 การผลิตขนมไทย

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ-สกุล ตำแหน่งทางวิชาการ วุฒิทางการศึกษา สาขาวิชา สถานศึกษา	ผลงานทางวิชาการ/ผลงานวิจัยและประสบการณ์
2	นายบรรณ สัตย์เชื้อ ตำแหน่งทางวิชาการ: อาจารย์ วุฒิการศึกษา: คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร (2562) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ (2559)	1. หนังสือ/ตำรา/บทความวิชาการ - 2. ผลงานวิจัย 2.1 บรรณ สัตย์เชื้อ, น้อมจิตต์ สุธิบุตร และ อมรรัตน์ เจริญชัย. (2563). ผลิตภัณฑ์เลียนแบบน้ำมันจากกระเจี๊ยบ. <i>งานประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยรังสิต</i> ประจำปี 2563, 925-935. 2.2 บรรณ สัตย์เชื้อ. (2563). แครกเกอร์จิ้งหรีด. <i>กิจกรรมการบ่มเพาะเพื่อเพิ่มศักยภาพการพัฒนาสิ่งประดิษฐ์ และนวัตกรรมสายอาชีวศึกษา : Smart Invention & Innovation</i> โดยสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.), 26-28 กันยายน. 3. ประสบการณ์การทำงาน 2560 – 2561 วิทยาลัยอาชีวศึกษาเพชรบุรี 2561 – 2563 วิทยาลัยเทคโนโลยีพงษ์สวัสดิ์ 2563 – ปัจจุบัน มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี 4. ประสบการณ์สอน/วิชาที่รับผิดชอบสอน 1. เบเกอรี่เบื้องต้น 2. เค้กและการตกแต่งหน้าเค้ก 3. ศิลปะและการจัดตกแต่งอาหาร 4. 4094148 อาหารยุโรป 5. 4093309 ภาษาอังกฤษเพื่องานอาหารและโภชนาการประยุกต์ 6. 4520120 ขนมและเครื่องดื่มเพื่อการประกอบธุรกิจ 7. 4102103 ภาษาอังกฤษเพื่อการประกอบอาหารและการบริการ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ-สกุล ตำแหน่งทางวิชาการ วุฒิทางการศึกษา สาขาวิชา สถานศึกษา	ผลงานทางวิชาการ/ผลงานวิจัยและประสบการณ์
3	นางสาวพรอริยา ฉิรินัง ตำแหน่งทางวิชาการ: อาจารย์ วุฒิการศึกษา: วท.ด. (เทคโนโลยีอาหาร) มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีสุรนารี (2560) วท.ม. (เทคโนโลยีอาหาร) มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีสุรนารี (2549) วท.บ. (เทคโนโลยีอาหาร) มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีสุรนารี (2544)	1. หนังสือ/ตำรา/บทความวิชาการ - 2. ผลงานวิจัย 2.1 พรอริยา ฉิรินัง, วชิรินทร์ ยุทธวานิชกุล และศิริวรรณ ณะวงษ์. (2562). คุณสมบัติเป็นโพรไบโอติกของ <i>Lactobacillus plantarum</i> 3C2-10 ที่ผลิตสารลดแรงตึงผิวชีวภาพในเปลือกส้ม. ใน <i>การประชุมสวนสุนันทาวิชาการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีระดับชาติและนานาชาติ ครั้งที่ 2, 8 พฤศจิกายน 2562, โรงแรมรอยัลริเวอร์ กรุงเทพฯ, 254-264.</i> 2.2 ทวีพัฒน์ วิจิตรปัญญารักษ์, วชิรินทร์ สุขสนาน, อัจฉริยะกุล พวงเพ็ชร์, พรอริยา ฉิรินัง, ธนิตา ชาญชัย และเวธกา เข้าเจริญ. (2561). ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดเพชรบุรี. <i>รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติ งานประชุมวิชาการราชภัฏวิจัยครั้งที่ 5, 2-5 ธันวาคม 2561 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี จังหวัดเพชรบุรี, 232-238.</i> 2.3 สุคนธา สุคนธ์ธำรา, นวพร เต็นพิทักษ์, ศิริวรรณ สังข์ทอง, พรอริยา ฉิรินัง, และพูนศิริ ทิพย์เนตร. (2561). การพัฒนามีอกเทลมะนาวผสมอัญชันผง. <i>รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติ งานประชุมวิชาการราชภัฏวิจัยครั้งที่ 5, 2-5 ธันวาคม 2561 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี จังหวัดเพชรบุรี, 136-141.</i> 3. ประสบการณ์การทำงาน ตุลาคม 2560 – ปัจจุบัน อาจารย์ประจำ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ม.ราชภัฏเพชรบุรี

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ-สกุล ตำแหน่งทางวิชาการ วุฒิทางการศึกษา สาขาวิชา สถานศึกษา	ผลงานทางวิชาการ/ผลงานวิจัยและประสบการณ์
		พ.ศ.2553 – 2560 ผู้ช่วยสอน สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร ม. เทคโนโลยีสุรนารี รายวิชา ปฏิบัติการการแปรรูปอาหาร 1 และ 2, ปฏิบัติการวิศวกรรมอาหาร 1 และ 2, ปฏิบัติการจุลชีววิทยาใน อาหาร, ปฏิบัติการสถิติวิเคราะห์สำหรับนักเทคโนโลยีอาหาร พ.ศ.2552 – 2553 อาจารย์ประจำ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและบริการประยุกต์ คณะ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ม.ราชภัฏเพชรบุรี พ.ศ.2551 – 2552 นักวิชาการศึกษา คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม ม.ราชภัฏเพชรบุรี 4. ประสบการณ์สอน/วิชาที่รับผิดชอบสอน 4093203 โภชนศาสตร์ชุมชน 4093301 การจัดการระบบบริการอาหาร 4094212 กฎหมายและจริยธรรมในวิชาชีพ 4093125 การคุ้มครองและพฤติกรรมผู้บริโภค 4520110 การทำอาหารไทยและอาหารนานาชาติ 4093137 สถิติและระเบียบวิจัยเบื้องต้น 5. ประสบการณ์/ผลงานด้านอื่น ๆ พ.ศ.2553 ผ่านการฝึกอบรมและการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบ อาหารไทย ระดับ 1 พ.ศ.2561 ผ่านการฝึกอบรมหลักสูตร “ผู้ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน” สาขาผู้ประกอบ อาหารไทย ระดับ 1 พ.ศ.2562 ผ่านการฝึกอบรมและการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบ อาหารไทย ระดับ 2

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ-สกุล ตำแหน่งทางวิชาการ วุฒิทางการศึกษา สาขาวิชา สถานศึกษา	ผลงานทางวิชาการ/ผลงานวิจัยและประสบการณ์
4	นางสาวอัจฉริยะกุล พวงเพชร ตำแหน่งทางวิชาการ: อาจารย์ วุฒิการศึกษา: ปร.ด. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) (2560) วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) (2553) วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร) (2551)	1. หนังสือ/ตำรา/บทความวิชาการ - 2. ผลงานวิจัย 2.1 ทวีพัฒน์ วิจิตรปัญญารักษ์, วัชรินทร์ สุขสนาน, อัจฉริยะกุล พวงเพชร, พรอริยา ฉิรินัง, ธนิตา ขาญชัย และเวธกา เข้าเจริญ. (2561). ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดเพชรบุรี. <i>รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติและนานาชาติ 5th RAJABHAT UNIVERSITY</i>. ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี 2-5 ธันวาคม, 232-238. 2.2 เวธกา เข้าเจริญ, สุธิดา ทองคำ, อัจฉริยะกุล พวงเพชร, วัชรินทร์ สุขสนาน, ทวีพัฒน์ วิจิตรปัญญารักษ์ และชนิดา ศรีสาคร (2561). คุณภาพน้ำดื่มจากเครื่องทำความเย็นในคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี <i>รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติและนานาชาติ 5th RAJABHAT UNIVERSITY</i>. ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี 2-5 ธันวาคม, 226-231. 2.3 สุคนธา สุคนธ์ธำรา, วิลาวัลย์ อยู่ใจดี, ศศิณา หอมหวาน, วัชรินทร์ สุขสนาน, อัจฉริยะกุล พวงเพชร และพูนศิริ ทิพย์เนตร. (2561). การพัฒนาผลิตภัณฑ์เปลือกมะนาวเชื่อมปรุงรส <i>รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติและนานาชาติ 5th RAJABHAT UNIVERSITY</i>. ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี 2-5 ธันวาคม, 125-129. 3. ประสบการณ์การทำงาน พ.ศ. 2560-ปัจจุบัน อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ 4. ประสบการณ์สอน/วิชาที่รับผิดชอบสอน 1. 4091105 ความรู้เกี่ยวกับอาหารและการเตรียม 2. 4091206 โภชนาการมนุษย์

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ-สกุล ตำแหน่งทางวิชาการ วุฒิทางการศึกษา สาขาวิชา สถานศึกษา	ผลงานทางวิชาการ/ผลงานวิจัยและประสบการณ์
		3. 4093110 อาหารเครื่องดื่ม 4. 4093205 การประเมินทางอาหารและโภชนาการ 5. 4093127 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพโดยประสาทสัมผัส 6. 4091104 วิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อโภชนาการ 7. 4093120 อาหารเจและอาหารมังสวิรัต 8. 4093902 การวิจัยและการพัฒนาอาหารและโภชนาการประยุกต์ 9. 4094131 ความปลอดภัยของอาหารและสุขาภิบาล 10. 4093403 การออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหาร 11. 4520110 การทำอาหารไทยและอาหารนานาชาติ 12. 4093113 อาหารครัวเย็น 4. ประสบการณ์ด้านการนิเทศ 1. พ.ศ. 2560-ปัจจุบัน อาจารย์นิเทศนักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ รายวิชาการเตรียมฝึกและฝึกปฏิบัติงานวิชาชีพ 5. ประสบการณ์/ผลงานด้านอื่น ๆ พ.ศ.2560 ผ่านการฝึกอบรมและการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขา ผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 พ.ศ.2562 ผ่านการฝึกอบรมและการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขา ผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 2

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ-สกุล ตำแหน่งทางวิชาการ วุฒิทางการศึกษา สาขาวิชา สถานศึกษา	ผลงานทางวิชาการ/ผลงานวิจัยและประสบการณ์
5	นางสาวสุคนธา สุคนธ์ธำรา ตำแหน่งทางวิชาการ: อาจารย์ วุฒิการศึกษา: ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2553) วท.ม. (เคมีอุตสาหกรรม) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (2545) วท.บ. (วิศวกรรมกระบวนการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (2541)	1. หนังสือ/ตำรา/บทความวิชาการ - 2. ผลงานวิจัย 2.1 Sukhontha Sukhonthara. (2017). Using brown rice flour and alternative sweetener to reduce glycemic index in toddy palm cake. <i>Silpakorn University Science and Technology Journal</i> 11 (1): 17-26. (TCI-1) 2.2 Sukhontha Sukhonthara and Poonsiri Thipnate. (2018). Development of healthy toddy palm cake by using germinated riceberry flour and nonsugar sweetener. In <i>Proceeding of the 2nd International Conference on Technology and Social Science 2018 (ICTSS 2018)</i>, Kiryu, Japan, 18-20 April 2018. 2.3 Sukhontha Sukhonthara and Poonsiri Thipnate. (2019). Quality Evaluation of Thai Fermented Rice Noodles (Khanom-jeen) Made from Blend of White Rice, Brown Rice and Germinated Riceberry. <i>The 1st Rajamangala University of Technology Rattankosin International Conference (RMUTR-Icon 2019)</i>, Thailand, 26-28 June 2019. 226-237 p. 2.4 สุคนธา สุคนธ์ธำรา, ปรางค์สิญาณี สิงห์เล็ก, คณิชา บัวเกิด และพูนศิริ ทิพย์เนตร. (2562). การพัฒนาวอฟเฟิลเพื่อสุขภาพจากข้าวโพดงอก. ใน <i>การประชุมสนวนันทาวิชาการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีระดับชาติและนานาชาติ ครั้งที่ 2</i>, 8 พฤศจิกายน 2562, โรงแรมรอยัลริเวอร์ กรุงเทพฯ, 216-223.

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ-สกุล ตำแหน่งทางวิชาการ วุฒิทางการศึกษา สาขาวิชา สถานศึกษา	ผลงานทางวิชาการ/ผลงานวิจัยและประสบการณ์
		3. ประสบการณ์การทำงาน พ.ศ. 2556-ปัจจุบัน อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี พ.ศ. 2559-2561 รองคณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี พ.ศ. 2553-2554 นักวิจัยหลังปริญญาเอก สถานวิจัยผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและอาหารเพื่อสุขภาพมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ พ.ศ. 2545-2547 อาจารย์ประจำสาขาวิชาเคมี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี 4. ประสบการณ์สอน/วิชาที่รับผิดชอบสอน 1. 4093126 เทคโนโลยีการถนอมอาหารและการแปรรูป 2. 4094149 อาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ 3. 4094217 โภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ 4. 4093309 ภาษาอังกฤษเพื่องานอาหารและโภชนาการประยุกต์

ภาคผนวก จ

คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนา/ปรับปรุงหลักสูตร



คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

ที่ 803 / 2563

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ

ด้วยคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ได้เปิดสอนหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ ตั้งแต่ปีการศึกษา 2559 นั้น ในการนี้เพื่อเป็นการพัฒนาปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต และทันต่อการเปลี่ยนแปลงในปัจจุบัน จึงต้องมีการพัฒนาปรับปรุงหลักสูตรจากเดิมเป็นหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ ทั้งนี้เพื่อให้การดำเนินการดังกล่าวเกิดประสิทธิภาพและประสิทธิผล จึงขอแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาปรับปรุงหลักสูตร ดังนี้

- | | | |
|---------------------------------|-----------------------------|---------------------|
| 1. อาจารย์ธนิดา ชาญชัย | ประธานสาขาวิชา | ประธานกรรมการ |
| 2. อาจารย์ ดร.จิราพร ทัดพิณิจ | ผู้ทรงคุณวุฒิ | กรรมการ |
| 3. อาจารย์ยวรินทร์ ประทุมพงษ์ | ผู้ทรงคุณวุฒิ | กรรมการ |
| 4. อาจารย์ ดร.สุคนธา สุคนธ์ธारा | อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | กรรมการ |
| 5. นางสาวฟาติมา วีรวิชฌ์ณชัย | ผู้แทนผู้เรียน | กรรมการ |
| 6. นางสาวสุกานดา ชุนติ | ผู้แทนศิษย์เก่า | กรรมการ |
| 7. นายกฤษณะ มะมุลคำ | ผู้แทนผู้ใช้บัณฑิต | กรรมการ |
| 8. อาจารย์ ดร.พรอริยา นิรินัง | อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | กรรมการและเลขานุการ |
| 9. นางสุจิตรา ญาตินกุล | นักวิชาการศึกษา | ผู้ช่วยเลขานุการ |

สั่ง ณ วันที่ 2 กรกฎาคม พ.ศ. 2563

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เสนาะ กลิ่นงาม)

อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี



คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

ที่ 804 / 2563

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์

ด้วยคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ได้เปิดสอนหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ ตั้งแต่ปีการศึกษา 2559 นั้น ในการนี้เพื่อเป็นการพัฒนาปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต และทันต่อการเปลี่ยนแปลงในปัจจุบัน จึงต้องมีการพัฒนาปรับปรุงหลักสูตร ทั้งนี้เพื่อให้การดำเนินการดังกล่าวเกิดประสิทธิภาพและประสิทธิผล จึงขอแต่งตั้งคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตร เพื่อให้ข้อเสนอแนะ และรวบรวมข้อเสนอแนะนำมาปรับปรุงหลักสูตร คณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตร มีดังนี้

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พูนศิริ ทิพย์เนตร	คณบดี	ประธานกรรมการ
2. อาจารย์สุธิดา ทองคำ	รองคณบดี ฝ่ายวิชาการ	รองประธานกรรมการ
3. อาจารย์ปรานี ชุ่มน้อย	ผู้ทรงคุณวุฒิ	กรรมการ
4. อาจารย์ ดร.จิราพร ทัดพินิจ	ผู้ทรงคุณวุฒิ	กรรมการ
5. นายเสาวกิจ ปรีเปรม	ผู้แทนองค์กรวิชาชีพ	กรรมการ
6. อาจารย์ ดร.อัจฉริยะกุล พวงเพชร	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	กรรมการ
7. อาจารย์ปิ่นนัทธ์ สุดที่รัก	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	กรรมการ
8. นางสาวฟาติมา วีรวัชธนวัฒน์	ผู้แทนผู้เรียน	กรรมการ
9. นางสาวสุกานดา ขุนติ	ผู้แทนศิษย์เก่า	กรรมการ
10. นายกฤษณะ มะมูลคำ	ผู้แทนผู้ใช้บัณฑิต	กรรมการ
11. อาจารย์ ดร.พรอริยา ฉิรินัง	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	กรรมการและเลขานุการ
12. นางสุจิตรา ญาติินุกุล	นักวิชาการศึกษา	ผู้ช่วยเลขานุการ

สั่ง ณ วันที่ 2 กรกฎาคม พ.ศ. 2563

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เสนา กลั่นงาม)
อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

ภาคผนวก ฉ

รายชื่อผู้ทรงคุณวุฒิ วิทยากรและผู้เข้าร่วมสัมมนาวิพากษ์หลักสูตร

ที่ อว0634.13 / 951



คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบุรี
76000

13 กรกฎาคม 2563

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้ทรงคุณวุฒิพัฒนาปรับปรุงหลักสูตร

เรียน คุณสุกานดา ชุนติ

ด้วยคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี จะดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2564 เพื่อให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา (TQF)

ในการนี้คณะวิทยาศาสตร์ฯ พิจารณาแล้วเห็นว่า ท่านมีความรู้และความเชี่ยวชาญหลักสูตรสาขาวิชาดังกล่าว จึงขอเชิญท่านเป็นผู้ทรงคุณวุฒิในการพัฒนาปรับปรุงหลักสูตร สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ ให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา (TQF)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดให้ความอนุเคราะห์ และขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พูนศิริ ทิพย์เนตร)
คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

สำนักงานคณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
โทร/โทรสาร0-3270-8618



ที่ อว0634.13/251

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบุรี
76000

13 กรกฎาคม 2563

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้ทรงคุณวุฒิพัฒนาปรับปรุงหลักสูตร

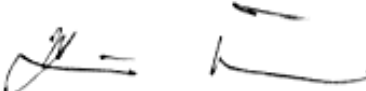
เรียน คุณฤชณะ มะมูลคำ

ด้วยคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี จะดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2564 เพื่อให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา (TQF)

ในการนี้คณะวิทยาศาสตร์ฯ พิจารณาแล้วเห็นว่า ท่านมีความรู้และความเชี่ยวชาญหลักสูตรสาขาวิชาดังกล่าว จึงขอเชิญท่านเป็นผู้ทรงคุณวุฒิในการพัฒนาปรับปรุงหลักสูตร สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ ให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา (TQF)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดให้ความอนุเคราะห์ และขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ


(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พูนศิริ ทิพย์เนตร)
คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

สำนักงานคณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
โทร/โทรสาร 0-3270-8618

ที่ อว0634.13 /251



คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบุรี
76000

13 กรกฎาคม 2563

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้ทรงคุณวุฒิพัฒนาปรับปรุงหลักสูตร

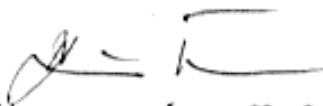
เรียน อาจารย์วรินทร์ ประทุมพงษ์

ด้วยคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี จะดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2564 เพื่อให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา (TQF)

ในการนี้คณะวิทยาศาสตร์ฯ พิจารณาแล้วเห็นว่า ท่านมีความรู้และความเชี่ยวชาญหลักสูตรสาขาวิชาดังกล่าว จึงขอเชิญท่านเป็นผู้ทรงคุณวุฒิในการพัฒนาปรับปรุงหลักสูตร สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ ให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา (TQF)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดให้ความอนุเคราะห์ และขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ


(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พูนศิริ ทิพย์เนตร)
คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

สำนักงานคณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
โทร/โทรสาร0-3270-8618

ที่ อว0634.13/๖๕๑



คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบุรี
76000

19 กรกฎาคม 2563

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้ทรงคุณวุฒิพัฒนาปรับปรุงหลักสูตร

เรียน อาจารย์ ดร.จิราพร หัตถินิจ

ด้วยคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี จะดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2564 เพื่อให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา (TQF)

ในการนี้คณะวิทยาศาสตร์ฯ พิจารณาแล้วเห็นว่า ท่านมีความรู้และความเชี่ยวชาญหลักสูตรสาขาวิชาดังกล่าว จึงขอเชิญท่านเป็นผู้ทรงคุณวุฒิในการพัฒนาปรับปรุงหลักสูตร สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ ให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา (TQF)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดให้ความอนุเคราะห์ และขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พูนศิริ ทิพย์เนตร)
คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

สำนักงานคณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
โทร/โทรสาร0-3270-8618



ที่ อว0634.13 / 9 50

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบุรี
76000

13 กรกฎาคม 2563

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร

เรียน อาจารย์ปราณี ชุ่มน้อย

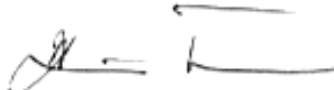
สิ่งที่ส่งมาด้วย 1. กำหนดการวิพากษ์หลักสูตรฯ จำนวน 1 ฉบับ
2. (ร่าง) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ

ด้วยคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2564 เพื่อให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา (TQF)

ในการนี้คณะวิทยาศาสตร์ฯ พิจารณาแล้วเห็นว่า ท่านมีความรู้และความเชี่ยวชาญในด้านหลักสูตรสาขาวิชาดังกล่าว จึงขอเชิญท่านเป็นผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตรดังกล่าวในวันที่ 24 กรกฎาคม 2563 ตั้งแต่เวลา 08.30 น. เป็นต้นไป ณ ห้องประชุม 416 คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เพื่อให้ข้อเสนอแนะ (ร่าง) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ และเป็นข้อมูลในการปรับปรุงหลักสูตรต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดให้ความอนุเคราะห์ และขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ


(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พูนศิริ จิพย์เนตร)
คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

สำนักงานคณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
โทร/โทรสาร 0-3270-8618



ที่ อว0634.13 /50

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบุรี
76000

13 กรกฎาคม 2563

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร

เรียน คุณบุญยืน พูนลาก

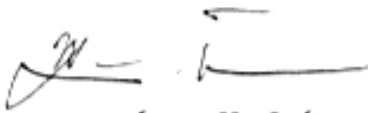
- สิ่งที่ส่งมาด้วย 1. กำหนดการวิพากษ์หลักสูตรฯ จำนวน 1 ฉบับ
2. (ร่าง) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ

ด้วยคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2564 เพื่อให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา (TQF)

ในการนี้คณะวิทยาศาสตร์ฯ พิจารณาแล้วเห็นว่า ท่านมีความรู้และความเชี่ยวชาญในด้านหลักสูตรสาขาวิชาดังกล่าว จึงขอเชิญท่านเป็นผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตรดังกล่าวในวันที่ 24 กรกฎาคม 2563 ตั้งแต่เวลา 08.30 น. เป็นต้นไป ณ ห้องประชุม 416 คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เพื่อให้ข้อเสนอแนะ (ร่าง) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ และเป็นข้อมูลในการปรับปรุงหลักสูตรต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดให้ความอนุเคราะห์ และขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ


(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. พูนศิริ ทิพย์เนตร)
คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

สำนักงานคณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
โทร/โทรสาร 0-3270-8618



ที่ อว0634.13 / 250

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบุรี
76000

13 กรกฎาคม 2563

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร

เรียน คุณเสาวกิจ ปรีเปรม

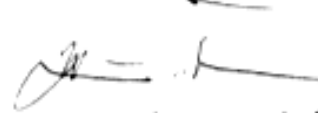
- สิ่งที่ส่งมาด้วย 1. กำหนดการวิพากษ์หลักสูตรฯ จำนวน 1 ฉบับ
2. (ร่าง) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ

ด้วยคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2564 เพื่อให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา (TQF)

ในการนี้คณะวิทยาศาสตร์ฯ พิจารณาแล้วเห็นว่า ท่านมีความรู้และความเชี่ยวชาญในด้านหลักสูตรสาขาวิชาดังกล่าว จึงขอเชิญท่านเป็นผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตรดังกล่าวในวันที่ 24 กรกฎาคม 2563 ตั้งแต่เวลา 08.30 น. เป็นต้นไป ณ ห้องประชุม 416 คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เพื่อให้ข้อเสนอแนะ (ร่าง) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ และเป็นข้อมูลในการปรับปรุงหลักสูตรต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดให้ความอนุเคราะห์ และขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ


(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. พงษ์ศิริ ทิพย์เนตร)
คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

สำนักงานคณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
โทร/โทรสาร 0-3270-8618



ที่ อว0634.13 / 950

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบุรี
76000

13 กรกฎาคม 2563

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร

เรียน อาจารย์ ดร.จิราพร หัตถิณีจ

สิ่งที่ส่งมาด้วย 1. กำหนดการวิพากษ์หลักสูตรฯ จำนวน 1 ฉบับ
2. (ร่าง) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ

ด้วยคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2564 เพื่อให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา (TOF)

ในการนี้คณะวิทยาศาสตร์ฯ พิจารณาแล้วเห็นว่า ท่านมีความรู้และความเชี่ยวชาญในด้านหลักสูตรสาขาวิชาดังกล่าว จึงขอเชิญท่านเป็นผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตรดังกล่าวในวันที่ 24 กรกฎาคม 2563 ตั้งแต่เวลา 08.30 น. เป็นต้นไป ณ ห้องประชุม 416 คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เพื่อให้ข้อเสนอแนะ (ร่าง) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ และเป็นข้อมูลในการปรับปรุงหลักสูตรต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดให้ความอนุเคราะห์ และขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พูนศิริ ทัพย์เนตร)
คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

สำนักงานคณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
โทร/โทรสาร 0-3270-8618



ที่ อว0634.13 / 350

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบุรี
76000

13 กรกฎาคม 2563

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร

เรียน คุณณัฐพล แจ้งเรือง

สิ่งที่ส่งมาด้วย 1. กำหนดการวิพากษ์หลักสูตรฯ จำนวน 1 ฉบับ

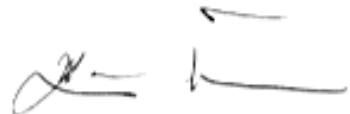
2. (ร่าง) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ

ด้วยคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2564 เพื่อให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา (TQF)

ในการนี้คณะวิทยาศาสตร์ฯ พิจารณาแล้วเห็นว่า ท่านมีความรู้และความเชี่ยวชาญในด้านหลักสูตรสาขาวิชาดังกล่าว จึงขอเชิญท่านเป็นผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตรดังกล่าวในวันที่ 24 กรกฎาคม 2563 ตั้งแต่เวลา 08.30 น. เป็นต้นไป ณ ห้องประชุม 416 คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เพื่อให้ข้อเสนอแนะ (ร่าง) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ และเป็นข้อมูลในการปรับปรุงหลักสูตรต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดให้ความอนุเคราะห์ และขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ


(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พูนศิริ ทิพย์เนตร)
คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

สำนักงานคณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
โทร/โทรสาร 0-3270-8618

ภาคผนวก ข

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับ
ปริญญาตรี พ.ศ. 2553



ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี
พ.ศ. ๒๕๕๓

เพื่อให้การจัดการศึกษาในระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรีดำเนินไปด้วยความเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพ

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๘(๒) และ (๑๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ สภามหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี จึงออกข้อบังคับไว้ดังนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๓”

ข้อ ๒ ให้ใช้ข้อบังคับนี้สำหรับนักศึกษาที่เข้าศึกษาตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๕๔ เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ว่าด้วย การประเมินผลการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๒

ข้อ ๔ ให้ยกเลิกระเบียบสภามหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ว่าด้วย การโอนผลการเรียน และการยกเว้นรายวิชาในระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๔๘

ข้อ ๕ ให้ยกเลิกระเบียบสภามหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ว่าด้วย การเทียบโอนผลการเรียน จากการศึกษาในระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย พ.ศ. ๒๕๔๘

ข้อ ๖ ในข้อบังคับนี้

“มหาวิทยาลัย”	หมายความว่า	มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
“สภามหาวิทยาลัย”	หมายความว่า	สภามหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
“สภามหาวิทยาลัย”	หมายความว่า	สภามหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
“อธิการบดี”	หมายความว่า	อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
“คณะ”	หมายความว่า	คณะหรือหน่วยงานที่มีนักศึกษาสังกัดอยู่
“คณบดี”	หมายความว่า	คณบดีของคณะหรือผู้บริหารหน่วยงาน ที่มีนักศึกษาสังกัดอยู่
“นักศึกษา”	หมายความว่า	นักศึกษาผู้ที่รายงานตัวขึ้นทะเบียนเป็น นักศึกษาภาคปกติและภาคนอกเวลาปกติของ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

"คณะกรรมการบริหารวิชาการ"	หมายความว่า	คณะกรรมการบริหารวิชาการ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
"คณะกรรมการประจำคณะ"	หมายความว่า	คณะกรรมการประจำคณะของคณะ หรือหน่วยงานที่มีนักศึกษาสังกัดอยู่
"คณะกรรมการประจำหลักสูตร"	หมายความว่า	คณะกรรมการประจำหลักสูตรใน มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
"อาจารย์ที่ปรึกษา"	หมายความว่า	อาจารย์ที่รับผิดชอบและคอยติดตาม ดูแลให้คำปรึกษานักศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
"คณาจารย์ประจำ"	หมายความว่า	อาจารย์ที่สังกัดอยู่ในมหาวิทยาลัย ราชภัฏเพชรบุรี

"การศึกษาแบบเรียนครั้งละรายวิชา (Block Course System)" หมายความว่า การจัดการศึกษาที่กำหนดให้นักศึกษาเรียนครั้งละรายวิชาตลอดหลักสูตร

"ภาคการศึกษาปกติ" หมายความว่า ภาคการศึกษาที่ ๑ และ ภาคการศึกษาที่ ๒

"ภาคฤดูร้อน" หมายความว่า ภาคการศึกษาหลังภาคการศึกษา ที่ ๒

ข้อ ๗ ให้อธิการบดีรักษาการตามข้อบังคับนี้ มีอำนาจในการออกระเบียบ ประกาศ หรือแนวปฏิบัติเกี่ยวกับข้อบังคับ และเป็นผู้วินิจฉัยชี้ขาดในกรณีที่จะต้องมีการดำเนินการใด ๆ ที่มีได้กำหนดไว้ใน ข้อบังคับนี้ หรือกำหนดไว้ไม่ชัดเจน หรือในกรณีที่มีความจำเป็นต้องผ่อนผันข้อกำหนดในข้อบังคับนี้ เป็นกรณีพิเศษ เพื่อให้การดำเนินการจัดการศึกษาชั้นปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยเป็นไปโดยเรียบร้อย ให้อธิการบดีมีอำนาจตีความ วินิจฉัยสั่งการ และปฏิบัติตามที่เห็นสมควร และให้ถือเป็นที่สุด

หมวด ๑

ระบบการบริหารวิชาการ

ข้อ ๘ มหาวิทยาลัย จัดการบริหารงานวิชาการโดยให้มีหน่วยงาน บุคคล และคณะบุคคล ดำเนินงาน ดังนี้

- (๑) สภาวิชาการ
- (๒) คณะกรรมการบริหารวิชาการ
- (๓) คณบดี
- (๔) คณะกรรมการประจำคณะ
- (๕) คณะกรรมการประจำหลักสูตร
- (๖) อาจารย์ที่ปรึกษา

ข้อ ๙ การแต่งตั้งสภาวิชาการ ให้เป็นไปตามบทบัญญัติในมาตรา ๒๐ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗

ข้อ ๑๐ อำนาจหน้าที่สภาวิชาการ ให้เป็นไปตามบทบัญญัติในมาตรา ๒๒ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัย พ.ศ. ๒๕๔๗

ข้อ ๑๑ ให้อธิการบดีแต่งตั้งคณะกรรมการบริหารวิชาการ ประกอบด้วย

- | | |
|---|---------------|
| (๑) อธิการบดี หรือรองอธิการบดีที่ได้รับมอบหมาย | เป็นประธาน |
| (๒) ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน | เป็นกรรมการ |
| (๓) รองผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน | เป็นกรรมการ |
| (๔) คณบดีทุกคณะ | เป็นกรรมการ |
| (๕) ผู้แทนสภาคณาจารย์ ๑ คน | เป็นกรรมการ |
| (๖) หัวหน้าสำนักงานผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมวิชาการ | เป็นเลขานุการ |
- ผู้แทนสภาคณาจารย์มาจากการคัดเลือกจากกลุ่มสภาคณาจารย์ ๑ คน แล้วเสนอต่อ

อธิการบดีแต่งตั้งโดย ประธานสภาคณาจารย์

ข้อ ๑๒ ให้คณะกรรมการบริหารวิชาการ มีหน้าที่ดังนี้

- (๑) พิจารณากลับกรองหลักสูตร การเรียนการสอน การวัดผลและประมวลผลการศึกษา
- (๒) พิจารณากลับกรองร่างระเบียบหรือประกาศ ที่เกี่ยวกับการจัดการศึกษาก่อนนำเสนอต่อสภาวิชาการ
- (๓) พิจารณากลับกรองการแต่งตั้งอาจารย์พิเศษ
- (๔) ดูแลกำกับกับการจัดการเรียนการสอนให้เป็นไปตามระเบียบ ข้อบังคับ และนโยบายของมหาวิทยาลัย
- (๕) พิจารณากลับกรองแผนการรับนักศึกษา
- (๖) อนุมัติการสำเร็จการศึกษา
- (๗) แต่งตั้งคณะอนุกรรมการ เพื่อดำเนินการใด ๆ อันอยู่ในอำนาจหน้าที่
- (๘) ปฏิบัติหน้าที่อื่น ๆ ตามที่มหาวิทยาลัยมอบหมาย

ข้อ ๑๓ ให้คณะเป็นหน่วยงานผลิตบัณฑิต ตามนโยบายของมหาวิทยาลัยบริหารงานโดยคณบดี และคณะกรรมการประจำคณะ

ข้อ ๑๔ การได้มาซึ่งอำนาจ หน้าที่ของคณบดี และคณะกรรมการประจำคณะให้เป็นไปตามข้อบังคับของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๕ ให้มหาวิทยาลัยแต่งตั้งคณะกรรมการประจำหลักสูตร ตามคำแนะนำของคณบดี หลักสูตรจะไม่น้อยกว่า ๕ คน จากคณาจารย์ประจำที่มีคุณวุฒิตรงหรือสัมพันธ์กับหลักสูตร

ข้อ ๑๖ ให้คณะกรรมการประจำหลักสูตร มีหน้าที่ ดังนี้

- (๑) พัฒนาและหรือปรับปรุงหลักสูตรให้ตรงตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษาหรือประกาศอื่นใดของกระทรวงศึกษาธิการ

- (๒) จัดทำอัตราค่าจ้างผู้สอน เสนอต่อคณบดี
- (๓) เสนอแต่งตั้งอาจารย์พิเศษต่ออธิการบดี
- (๔) เสนอแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาต่ออธิการบดี
- (๕) เสนอแผนการดำเนินการพัฒนานักศึกษาทุกชั้นปี ตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตร
- (๖) ดำเนินการประเมินผลการผลิตบัณฑิตประจำปี ตามนโยบายของมหาวิทยาลัย
- (๗) ดำเนินการประกันคุณภาพการศึกษา
- (๘) ปฏิบัติหน้าที่อื่นตามที่คณะหรือมหาวิทยาลัยมอบหมาย

ข้อ ๑๗ ให้มหาวิทยาลัยแต่งตั้งบุคคลเพื่อทำหน้าที่อาจารย์ที่ปรึกษา โดยมีหน้าที่ให้คำปรึกษาดูแลสนับสนุนทางด้านวิชาการ วิธีการเรียน แผนการเรียน และให้มีส่วนในการประเมินผลความก้าวหน้าในการเรียนของนักศึกษา และภารกิจอื่นที่คณะและมหาวิทยาลัยมอบหมาย

หมวด ๒ การรับเข้าศึกษา

ข้อ ๑๘ ผู้มีสิทธิ์สมัครเข้าเป็นนักศึกษา

๑๘.๑ คุณสมบัติของผู้สมัครเข้าเป็นนักศึกษา

- (๑) ไม่เคยเป็นผู้มีความประพฤติเสียหายร้ายแรง
- (๒) ไม่เป็นคนวิกลจริตและไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรงหรือโรคอื่นซึ่งสังคม

รังเกียจ

- (๓) มีคุณสมบัติอื่นตามข้อกำหนดของมหาวิทยาลัยและหรือหลักสูตรที่

สมัครเข้าศึกษา

๑๘.๒ คุณสมบัติของผู้สมัคร

(๑) หลักสูตรอนุปริญญา ปริญญาตรี ๔ ปี และปริญญาตรี ๕ ปี ต้องสำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่าจากสถานการศึกษาที่กระทรวงศึกษาธิการหรือสภามหาวิทยาลัยรับรอง

(๒) หลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ต้องสำเร็จการศึกษาระดับอนุปริญญาหรือเทียบเท่าหรือสูงกว่าจากสถานการศึกษาที่กระทรวงศึกษาธิการหรือสภามหาวิทยาลัยรับรอง ทั้งนี้ให้เป็นไปตามประกาศของกระทรวง

ข้อ ๑๙ การรับเข้าเป็นนักศึกษา

กำหนดการและวิธีการรับเข้าศึกษาให้ทำเป็นประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๒๐ การขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา

๒๐.๑ ผู้สมัครเป็นนักศึกษาจะมีสถานภาพเป็นนักศึกษาเมื่อได้ขึ้นทะเบียนแล้ว

๒๐.๑ การขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาให้เป็นไปตามประกาศที่มหาวิทยาลัยกำหนด

หมวด ๓
ระบบการจัดการศึกษา

ข้อ ๒๑ ระบบการจัดการศึกษา

๒๑.๑ การจัดการศึกษาใช้ระบบทวิภาค โดยหนึ่งปีการศึกษาแบ่งออกเป็น ๒ ภาคการศึกษาปกติ หนึ่งภาคการศึกษาปกติมีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า ๑๕ สัปดาห์ มหาวิทยาลัยอาจจัดให้มีภาคการศึกษาฤดูร้อน โดยกำหนดระยะเวลาของแต่ละรายวิชาให้มีสัดส่วนเทียบเคียงกันกับภาคการศึกษาปกติ การจัดการศึกษาแบ่งเป็น

(๑) นักศึกษาภาคปกติ ให้จัดการเรียนการสอนเป็น ๒ ภาคการศึกษา คือ ภาคการศึกษาที่ ๑ และภาคการศึกษาที่ ๒ และมหาวิทยาลัยอาจเปิดภาคฤดูร้อนเพิ่มอีกได้ ซึ่งเป็นภาคการศึกษาที่ไม่บังคับ

(๒) นักศึกษาภาคนอกเวลาปกติ ให้จัดการเรียนการสอนเป็น ๓ ภาคการศึกษา คือ ภาคการศึกษาที่ ๑ ภาคการศึกษาที่ ๒ และภาคฤดูร้อน

๒๑.๒ "หน่วยกิต" หมายความว่า หน่วยที่ใช้แสดงถึงปริมาณการศึกษาที่กำหนดไว้ในหลักสูตร

"คาบเรียน" หมายความว่า เวลาในการจัดการเรียนการสอนที่ไม่น้อยกว่า ๕๐ นาที

โดยมีเกณฑ์ในการกำหนดจำนวนหน่วยกิต มีดังนี้

(๑) รายวิชาภาคทฤษฎีที่ใช้เวลาบรรยาย หรืออภิปรายปัญหาในชั้นเรียนไม่น้อยกว่า ๑๕ คาบเรียนต่อภาคการศึกษา ให้นับเป็น ๑ หน่วยกิต

(๒) รายวิชาภาคปฏิบัติที่ใช้เวลาปฏิบัติหรือทดลองไม่น้อยกว่า ๓๐ คาบเรียนต่อภาคการศึกษา ให้นับเป็น ๑ หน่วยกิต

(๓) รายวิชาการฝึกงานหรือฝึกภาคสนามที่ใช้เวลาฝึกไม่น้อยกว่า ๕๐ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา ให้นับเป็น ๑ หน่วยกิต

๒๑.๓ มหาวิทยาลัยอาจจัดการศึกษาแบบเรียนครั้งละรายวิชาได้ ทั้งนี้หลักสูตรที่จัดการศึกษาแบบเรียนครั้งละรายวิชาจะต้องมีจำนวนชั่วโมงเรียนต่อหน่วยกิต จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตร และระยะเวลาการศึกษา เมื่อเทียบเคียงกับภาคปกติแล้ว ต้องไม่ต่ำกว่าเกณฑ์มาตรฐานอุดมศึกษา

ข้อ ๒๒ กำหนดวันเปิดและปิดภาคการศึกษาของมหาวิทยาลัยให้ทำเป็นประกาศของมหาวิทยาลัย

หมวด ๔ การลงทะเบียนเรียน

ข้อ ๒๓ การลงทะเบียนเรียน

๒๓.๑ นักศึกษาใหม่ที่เข้าศึกษาในภาคการศึกษาแรกต้องลงทะเบียนเรียนภายในเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนดมิฉะนั้นจะถือว่าสละสิทธิ์การเป็นนักศึกษาและจะถูกถอนชื่อออกจากทะเบียน

๒๓.๒ นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนภายในเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๒๓.๓ การลงทะเบียนเรียนจะสมบูรณ์เมื่อได้ชำระเงินค่าธรรมเนียมการศึกษาภายในเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด และหากนักศึกษามีความต้องการผ่อนผันการชำระเงินค่าธรรมเนียมการศึกษา นักศึกษาจะต้องยื่นเรื่องขอผ่อนผันการชำระภายในเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๒๓.๔ กำหนดการลงทะเบียนเรียน วิธีการลงทะเบียนเรียน และการชำระเงินค่าธรรมเนียมการศึกษาให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัย

๒๓.๕ การลงทะเบียนเรียน จะต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษา หรือ ประธานหลักสูตร และเป็นไปตามข้อกำหนดของหลักสูตร

๒๓.๖ การลงทะเบียนเรียนแบ่งออกเป็น ๓ ประเภท

(๑) การลงทะเบียนเรียนที่นับหน่วยกิต และคิดค่าธรรมเนียม

(๒) การลงทะเบียนเรียนตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร โดยไม่คิดค่าธรรมเนียม

(๓) การลงทะเบียนเรียนเพื่อร่วมฟัง

๒๓.๗ นักศึกษาสามารถลงทะเบียนเรียนต่างมหาวิทยาลัยได้ โดยความเห็นชอบของมหาวิทยาลัย

๒๓.๘ จำนวนหน่วยกิตในการลงทะเบียนเรียน

นักศึกษาปกติ ลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน ๒๒ หน่วยกิต ในภาคการศึกษาปกติ และลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน ๙ หน่วยกิตในภาคฤดูร้อน

นักศึกษาปกติ สามารถลงทะเบียนเรียนสูงกว่าที่กำหนดได้ในกรณีที่เป็นหรือกรณีจะขอสำเร็จการศึกษาในภาคการศึกษานั้น โดยลงได้ไม่เกิน ๒๔ หน่วยกิตในภาคเรียนปกติ และไม่เกิน ๑๒ หน่วยกิตในภาคฤดูร้อน ทั้งนี้ให้มหาวิทยาลัยเป็นผู้พิจารณาอนุมัติ โดยคำแนะนำของอาจารย์ที่ปรึกษาและคณะ ก่อนการลงทะเบียนเรียน

นักศึกษาภาคนอกเวลาปกติ ลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน ๑๕ หน่วยกิตในภาคการศึกษาปกติและลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน ๖ หน่วยกิตในภาคฤดูร้อน

นักศึกษาภาคนอกเวลาปกติ สามารถลงทะเบียนเรียนสูงกว่าที่กำหนดได้ในกรณีที่เป็นหรือกรณีจะขอสำเร็จการศึกษาในภาคการศึกษานั้น โดยลงได้ไม่เกิน ๑๕ หน่วยกิตในภาคเรียนปกติ และไม่เกิน ๙ หน่วยกิตในภาคฤดูร้อน ทั้งนี้ให้มหาวิทยาลัยเป็นผู้พิจารณาอนุมัติ โดยคำแนะนำของอาจารย์ที่ปรึกษาและคณะ ก่อนการลงทะเบียนเรียน แต่นักศึกษาต้องเสียค่าหน่วยกิตส่วนที่เกินตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๒๓.๙ นักศึกษาจะต้องตรวจสอบสถานภาพของตนเองก่อนการลงทะเบียนเรียนทุกครั้ง นักศึกษาที่ไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดและเงื่อนไขตามประกาศของมหาวิทยาลัยจะไม่มีสิทธิ์ลงทะเบียนเรียน

ข้อ ๒๔ การลงทะเบียนเรียนรายวิชาที่มีวิชาบังคับก่อน (Pre-requisite)

นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชาที่เป็นวิชาบังคับก่อนลงทะเบียนเรียนรายวิชาต่อเนื่องมิฉะนั้นให้ถือว่าการศึกษาลงทะเบียนเรียนรายวิชาต่อเนื่องเป็นโมฆะ

ข้อ ๒๕ การขอเพิ่ม ขอดอน และขอยกเลิกรายวิชา

๒๕.๑ การขอเพิ่มและขอดอนรายวิชา ต้องดำเนินการภายในระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนดให้ทำการลงทะเบียนเรียน ของภาคการศึกษานั้น ๆ โดยจะต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาและคณะ ถ้านักศึกษาขอยกเลิกรายวิชาหลังจากช่วงเวลาดังกล่าวจะได้รับการบันทึกผลการประเมินเป็น "W"

๒๕.๒ การขอยกเลิกรายวิชาต้องกระทำให้เสร็จสิ้นก่อนการสอบปลายภาค ๒ สัปดาห์สำหรับการศึกษาภาคปกติ และก่อนการสอบปลายภาค ๑ สัปดาห์สำหรับภาคฤดูร้อน

๒๕.๓ นักศึกษาที่เข้าศึกษาแบบเรียนครึ่งละรายวิชา จะต้องทำการเพิ่ม ดอน และขอยกเลิกรายวิชาให้เสร็จสิ้นภายในเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด ของภาคการศึกษานั้น ๆ

ข้อ ๒๖ การชำระเงินให้เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด โดยให้จัดทำเป็นประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๒๗ กรณีนักศึกษาลงทะเบียนเรียนครบตามหลักสูตรแล้ว หากต้องการเรียนรายวิชาเพิ่มเติม เพื่อต้องการผลการเรียน ต้องชำระเงินค่าลงทะเบียนตามประกาศของมหาวิทยาลัย

หมวด ๕

ระยะเวลาการศึกษา

ข้อ ๒๘ ระยะเวลาการศึกษา

๒๘.๑ นักศึกษาภาคปกติ

(๑) หลักสูตรอนุปริญญา ใช้เวลาศึกษาไม่น้อยกว่า ๕ ภาคการศึกษาปกติ และไม่เกิน ๑๒ ภาคการศึกษาปกติ

(๒) หลักสูตรปริญญาตรี (๔ ปี) ใช้เวลาศึกษาไม่น้อยกว่า ๖ ภาคการศึกษา และไม่เกิน ๑๖ ภาคการศึกษาปกติ

(๓) หลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ใช้เวลาศึกษาไม่น้อยกว่า ๔ ภาคการศึกษาปกติ และไม่เกิน ๘ ภาคการศึกษาปกติ

(๔) หลักสูตรปริญญาตรี (๕ ปี) ใช้เวลาศึกษาไม่น้อยกว่า ๘ ภาคการศึกษาปกติ และไม่เกิน ๒๐ ภาคการศึกษาปกติ

๒๔.๒ นักศึกษาภาคนอกเวลาปกติ

- (๑) หลักสูตรอนุปริญญา ใช้เวลาศึกษาไม่น้อยกว่า ๗ ภาคการศึกษา และไม่เกิน ๑๔ ภาคการศึกษา
- (๒) หลักสูตรปริญญาตรี (๔ ปี) ใช้เวลาศึกษาไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาคการศึกษา และไม่เกิน ๒๔ ภาคการศึกษา
- (๓) หลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ใช้เวลาศึกษาไม่น้อยกว่า ๖ ภาคการศึกษา และไม่เกิน ๑๒ ภาคการศึกษา
- (๔) หลักสูตรปริญญาตรี (๕ ปี) ใช้เวลาศึกษาไม่น้อยกว่า ๑๒ ภาคการศึกษา และไม่เกิน ๓๐ ภาคการศึกษา

หมวด ๖

การเรียน การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และการสอบ

ข้อ ๒๙ การเรียน

นักศึกษาจะต้องมีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของเวลาเรียนทั้งหมดของรายวิชานั้น จึงจะมีสิทธิ์เข้าสอบปลายภาค ในกรณีที่นักศึกษามีเวลาเรียนน้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ต้องยื่นคำร้องขอมิสิทธิ์สอบพร้อมหลักฐานแสดงเหตุจำเป็นของการขาดเรียนที่ต่ออาจารย์ผู้สอน โดยความเห็นชอบของอาจารย์ที่ปรึกษาและคณะ ก่อนการสอบปลายภาค ๑ สัปดาห์ สำหรับนักศึกษามีเวลาเรียนน้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ให้ได้รับผลการเรียนเป็น "E" หรือ "F"

ข้อ ๓๐ การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

๓๐.๑ นักศึกษาจะต้องฝึกประสบการณ์วิชาชีพตามที่ระบุไว้ในหลักสูตร ถ้าผู้ใดปฏิบัติงานไม่ครบถ้วน ให้ถือว่าการศึกษายังไม่สมบูรณ์

๓๐.๒ ในระหว่างการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ นักศึกษาจะต้องประพฤติตนตามระเบียบ และปฏิบัติงานตามข้อกำหนดทุกประการ หากฝ่าฝืน ผู้คุมซึ่งเป็นอาจารย์และบุคลากรในหน่วยฝึกประสบการณ์วิชาชีพอาจพิจารณาส่งตัวกลับ และดำเนินการการฝึกประสบการณ์วิชาชีพใหม่

ข้อ ๓๑ การสอบ

๓๑.๑ การสอบแบ่งเป็น ๓ ประเภท คือ การสอบย่อย การสอบกลางภาค และการสอบปลายภาค โดยให้มีคะแนนสอบปลายภาคตั้งแต่ร้อยละ ๒๐ ถึง ร้อยละ ๕๐ ของคะแนนทั้งหมด

๓๑.๒ นักศึกษาที่ไม่ได้เข้าสอบปลายภาคตามเวลากำหนดโดยมีเหตุผลความจำเป็นจะต้องยื่นคำร้องขอสอบต่ออาจารย์ผู้สอน โดยความเห็นชอบของอาจารย์ที่ปรึกษาและคณะ นับตั้งแต่วันสอบวิชานั้น หรืออย่างช้าที่สุดภายใน ๑๕ วัน นับแต่วันเปิดภาคการศึกษาถัดไป การพิจารณาคำร้องให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะ หากนักศึกษาไม่ยื่นคำร้องภายในกำหนดหรือคณะพิจารณาแล้วไม่อนุญาตให้สอบ ให้อาจารย์ผู้สอนปรับคะแนนสอบปลายภาคเป็นศูนย์และประเมินผลการศึกษาจากคะแนนที่มีอยู่

๓๑.๓ นักศึกษาที่ทุจริตในการสอบ เมื่อนักศึกษากระทำผิดหรือร่วมกระทำผิดระเบียบการสอบให้คณะกรรมการบริหารวิชาการพิจารณาโทษนักศึกษาที่กระทำผิดระเบียบการสอบแล้วรายงานผลการพิจารณาต่อมหาวิทยาลัยเพื่อดำเนินการลงโทษ และแจ้งโทษให้ทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้องทราบ โดยมีแนวทางการพิจารณาโทษดังต่อไปนี้

(๑) ถ้าเป็นความผิดประเภททุจริต หรือส่อเจตนาทุจริต ให้ลงโทษโดยให้ได้รับ "E" หรือ "F" ในรายวิชาที่กระทำผิดและหรืออาจพิจารณาสั่งพักการศึกษานักศึกษาผู้นั้นได้ไม่เกิน ๑ ภาคการศึกษา

(๒) ถ้าเป็นความผิดอย่างอื่นตามที่ระบุไว้ในข้อปฏิบัติของนักศึกษาในการสอบ ให้ลงโทษตามควรแก่ความผิดนั้น แต่จะต้องไม่เกินกว่าระดับโทษต่ำสุดของความผิดประเภททุจริต

(๓) ถ้านักศึกษากระทำผิดหรือร่วมกระทำผิดอื่น ๆ ที่เกี่ยวกับการสอบให้คณะกรรมการบริหารวิชาการเป็นผู้พิจารณาการลงโทษเสนอต่อมหาวิทยาลัยตามควรแก่ความผิดนั้น

(๔) การให้พักการศึกษานักศึกษาตามคำสั่งของมหาวิทยาลัยให้เริ่มเมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษาที่กระทำผิดนั้น ทั้งนี้ให้นับระยะเวลาที่ถูกสั่งพักการศึกษาเข้าเป็นระยะเวลาการศึกษาด้วย

(๕) นักศึกษาที่ถูกสั่งพักการศึกษาจะต้องชำระค่าธรรมเนียมการรักษาสภาพนักศึกษาทุกภาคการศึกษาที่พักการศึกษา

หมวด ๗

การวัดและประเมินผล

ข้อ ๓๒ ให้มีการประเมินผลการศึกษาในรายวิชาต่าง ๆ ตามหลักสูตรเป็น ๒ ระบบ ดังนี้

๓๒.๑ ระบบค่าระดับคะแนน แบ่งเป็น ๘ ระดับ

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

ระบบนี้ใช้สำหรับการประเมินผลรายวิชาที่บังคับเรียนตามหลักสูตร ระดับคะแนนที่ถือว่าสอบได้ต้องไม่ต่ำกว่า "D" ถ้านักศึกษาได้ระดับคะแนนในรายวิชาใดต่ำกว่า "D" ต้องลงทะเบียน

เรียนใหม่จนกว่าจะสอบได้ กรณีวิชาเลือกถ้าได้ระดับคะแนนต่ำกว่า "D" สามารถเปลี่ยนไปเลือกเรียนรายวิชาอื่นได้ ส่วนการประเมินผลรายวิชาเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และรายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ถ้าได้ระดับคะแนนต่ำกว่า "C" ถือว่าสอบตก นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนใหม่ ถ้าได้รับการประเมินผลต่ำกว่า "C" เป็นครั้งที่สอง ถือว่าพ้นสภาพการเป็นนักศึกษา ทั้งนี้ยกเว้นนักศึกษาระดับปริญญาตรีที่ประสงค์จะรับวุฒิปริญญา ทั้งนี้ ต้องเป็นหลักสูตรที่มหาวิทยาลัยเปิดหลักสูตรระดับอนุปริญญาในสาขาเดียวกัน

๓๒.๒ ระบบไม่มีค่าระดับคะแนน กำหนดสัญลักษณ์การประเมินผล ดังนี้

ผลการศึกษา	ระดับการประเมิน
ผ่านดีเยี่ยม	PD (Pass with Distinction)
ผ่าน	P (Pass)
ไม่ผ่าน	F (Fail)

ระบบคะแนนนี้ใช้สำหรับการประเมินผลรายวิชาที่หลักสูตรบังคับให้เรียนเพิ่มตามข้อกำหนดเฉพาะ และรายวิชาที่สภามหาวิทยาลัยกำหนดให้เรียนเพิ่ม

รายวิชาที่ได้ผลประเมิน "F" นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนใหม่ จนกว่าจะสอบได้

ข้อ ๓๓ สัญลักษณ์อื่น มีดังนี้

Au (Audit) ใช้สำหรับการลงทะเบียนเพื่อร่วมฟัง โดยไม่นับหน่วยกิตและผู้ลงทะเบียนได้ปฏิบัติงานตามเกณฑ์ที่ผู้สอนกำหนด กรณีที่ไม่สามารถปฏิบัติตามเกณฑ์ที่กำหนดได้ ให้ถือว่าผู้เรียนยกเลิกการเรียนรายวิชานั้น และให้บันทึกผลการประเมินเป็น "W"

W (Withdraw) ใช้สำหรับการบันทึกรายวิชาที่ได้รับอนุมัติให้ยกเลิกรายวิชานั้น โดยต้องดำเนินการให้เสร็จสิ้นก่อนกำหนดสอบปลายภาคไม่น้อยกว่า ๒ สัปดาห์ในภาคการศึกษาปกติ และไม่น้อยกว่า ๑ สัปดาห์ในภาคฤดูร้อน และใช้ในกรณีที่นักศึกษาลาพักการศึกษาหรือถูกสั่งให้พักการศึกษาหลังจากลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษานั้นแล้ว

T (Transfer) ใช้สำหรับบันทึกการเทียบโอนผลการเรียน

IP (In Progress) ใช้สำหรับบันทึกการประเมินผลในรายวิชาที่มีการเรียนการสอนต่อเนื่องอยู่ และยังไม่สามารถประเมินผลในภาคการศึกษาที่ลงทะเบียนได้ ทั้งนี้ให้ใช้เฉพาะบางรายวิชาที่มหาวิทยาลัยกำหนด นักศึกษาที่ได้รับการประเมินเป็น "IP" จะต้องติดต่อผู้สอนเพื่อดำเนินการขอรับการประเมินผล เพื่อเปลี่ยนระดับคะแนนให้เสร็จสิ้นในสองภาคการศึกษาถัดไป หากพ้นกำหนดระยะเวลาดังกล่าว มหาวิทยาลัยจะเปลี่ยนผลการศึกษาเป็น E หรือ F ตามแต่กรณี

I (Incomplete) ใช้สำหรับการบันทึกการประเมินผลในรายวิชาที่นักศึกษายังทำงานไม่สมบูรณ์เมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา หรือใช้สำหรับบันทึกรายวิชาที่นักศึกษาขาดสอบ และมหาวิทยาลัย

อนุญาตให้สอบ นักศึกษาที่ได้ "I" จะต้องดำเนินการขอรับการประเมินผลเพื่อเปลี่ยนระดับคะแนนให้เสร็จสิ้นในภาคการศึกษาถัดไป การเปลี่ยนระดับคะแนน "I" ให้ดำเนินการดังนี้

(๑) กรณีนักศึกษายังทำงานไม่สมบูรณ์ ไม่ติดต่อผู้สอนหรือไม่สามารถส่งงานได้ตามเวลาที่กำหนด ให้ผู้สอนพิจารณาผลงานที่ค้างอยู่เป็นศูนย์ และประเมินผลการศึกษาจากคะแนนที่มีอยู่ให้เสร็จสิ้นในภาคการศึกษาถัดไป หากไม่ส่งผลการศึกษาตามกำหนดมหาวิทยาลัยจะเปลี่ยนผลการศึกษาเป็น "E" หรือ "F" ตามแต่กรณี

(๒) กรณีนักศึกษาขาดสอบ และมหาวิทยาลัยอนุญาตให้สอบ แต่ไม่มาสอบภายในเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด ให้ผู้สอนปรับคะแนนปลายภาคเป็นศูนย์และประเมินผลการศึกษาจากคะแนนที่มีอยู่ให้เสร็จสิ้นในภาคการศึกษาถัดไป

(๓) นักศึกษาที่ได้รับผลการเรียนเป็น "I" ในภาคการศึกษาสุดท้ายและดำเนินการแก่ "I" ในภาคการศึกษาถัดไป ต้องชำระค่าธรรมเนียมการรักษาสภาพการเป็นนักศึกษา

ข้อ ๓๔ รายวิชาที่ได้รับการยกเว้นการศึกษา ให้ได้รับผลการประเมินเป็น "P"

ข้อ ๓๕ นักศึกษาที่เข้าศึกษาในหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) จะลงทะเบียนเรียนรายวิชาซ้ำกับรายวิชาที่ศึกษามาแล้วในระดับอนุปริญญาไม่ได้ หากลงทะเบียนซ้ำให้เว้นการนับหน่วยกิต เพื่อพิจารณาวิชาเรียนครบตามหลักสูตรที่กำลังศึกษาอยู่ เว้นแต่เป็นรายวิชาที่เคยสอบได้มาแล้วในระดับอนุปริญญาเกิน ๑๐ ปี นับตั้งแต่วันที่สำเร็จการศึกษาระดับอนุปริญญาถึงวันเข้าศึกษา

ข้อ ๓๖ การคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ย

๓๖.๑ ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาค และค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม ให้คิดเป็นทศนิยม ๒ ตำแหน่ง โดยไม่ปัดเศษ สำหรับรายวิชาที่ยังมีผลการเรียนเป็น "I" ไม่นำหน่วยกิตมาเป็นตัวหารเฉลี่ย เมื่อมีการประเมินเปลี่ยนจาก "I" เป็นระดับคะแนนตามข้อ ๓๒.๑ จึงจะนำผลมาคิดในภาคการศึกษาที่มีการเปลี่ยน

๓๖.๒ กรณีที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนรายวิชาซ้ำกับรายวิชาที่สอบได้แล้วให้นับหน่วยกิต และค่าระดับคะแนนเฉพาะรายวิชาที่ลงทะเบียนครั้งแรกเท่านั้น

๓๖.๓ ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมให้คิดเฉพาะรายวิชาที่มีการประเมินผลตามข้อ ๓๒.๑ สำหรับผลการประเมินเป็น "E" ไม่มีการนับหน่วยกิตของรายวิชาที่ได้ระดับคะแนนนี้ และไม่นำไปคำนวณหาค่าระดับคะแนนเฉลี่ย

๓๖.๔ ผลการเรียนระบบไม่มีค่าระดับคะแนน ไม่ต้องนับรวมหน่วยกิตเป็นตัวหาร แต่ให้นับหน่วยกิตเพื่อพิจารณารายวิชาเรียนครบตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร

ข้อ ๓๗ เมื่อนักศึกษาเรียนครบตามโครงสร้างหลักสูตรแล้ว และได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ ๑.๘๐ ขึ้นไป แต่ไม่ถึง ๒.๐๐ นักศึกษาสามารถลงทะเบียนเรียนรายวิชาเดิม หรือเลือกเรียนรายวิชาเพิ่มเติม เพื่อทำค่าระดับคะแนนเฉลี่ยให้ถึง ๒.๐๐ กรณีเป็นการลงทะเบียนเรียนรายวิชาเดิมให้ฝ่ายทะเบียนนำค่าระดับคะแนนทุกรายวิชามาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม และต้องอยู่ในระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด

หมวด ๘
การเทียบโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียนรายวิชา

ข้อ ๓๘ "การเทียบโอนผลการเรียน" หมายความว่า การนำหน่วยกิตและค่าระดับคะแนนของทุกรายวิชาที่เคยศึกษาในหลักสูตรมหาวิทยาลัยราชภัฏมาใช้โดยไม่ต้องศึกษารายวิชานั้นอีก

"การยกเว้นการเรียนรายวิชา" หมายความว่า การนำหน่วยกิตของรายวิชาในหลักสูตรมหาวิทยาลัยราชภัฏ หรือสถาบันอุดมศึกษาอื่น หรือการศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย การฝึกอาชีพ หรือจากประสบการณ์การทำงานซึ่งเนื้อหาสาระความยากง่ายเทียบได้ไม่น้อยกว่า สามในสี่ของเนื้อหาในรายวิชาของหลักสูตรมหาวิทยาลัย และอยู่ในระดับเดียวกันมาใช้โดยไม่ต้องเรียนรายวิชานั้นอีก

๓๘.๑ รายวิชาที่จะนำมาเทียบโอนผลการเรียนหรือยกเว้นการเรียนรายวิชา ต้องสอบได้หรือเคยศึกษาแล้วไม่เกิน ๑๐ ปี นับถึงวันที่เข้าศึกษา โดยเริ่มนับจากวันสำเร็จการศึกษาหรือภาคการศึกษาสุดท้ายที่มีผลการเรียน หรือวันสุดท้ายที่ศึกษา และผู้ที่ขอเทียบโอนผลการเรียนรายวิชาจะต้องกระทำให้เสร็จสิ้นภายในภาคการศึกษาแรกของการศึกษาตามหลักสูตร

๓๘.๒ ผู้มีสิทธิในการขอเทียบโอนผลการเรียน ได้แก่

(๑) ผู้ที่ศึกษาในมหาวิทยาลัยราชภัฏมาแล้ว แต่ยังไม่สำเร็จการศึกษาและไม่พ้นสภาพการเป็นนักศึกษาตามข้อ ๒๘ ทั้งนี้จะต้องมีผลการเรียนแต่ละรายวิชาไม่ต่ำกว่า "D" หรือ "P" และมีคะแนนเฉลี่ยสะสม ไม่ต่ำกว่า ๒.๐๐

(๒) ผู้ที่สำเร็จการศึกษาระดับอนุปริญญาจากมหาวิทยาลัยราชภัฏเข้าศึกษาในระดับปริญญาตรี

๓๘.๓ ผู้มีสิทธิในการยกเว้นการเรียนรายวิชา ได้แก่

(๑) ผู้ที่สำเร็จการศึกษาหรือเคยศึกษาในระดับอุดมศึกษา
(๒) ผู้ที่ศึกษาจากการศึกษานอกระบบ และ/หรือ การศึกษาตามอัธยาศัย และต้องมีความรู้พื้นฐานระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่าสำหรับขอยกเว้นการเรียนรายวิชาในระดับปริญญาตรี

(๓) ผู้ที่ขอย้ายสถานศึกษาจากมหาวิทยาลัยอื่น

๓๘.๔ เงื่อนไขในการยกเว้นการเรียนรายวิชา

(๑) ต้องเป็นรายวิชาที่ได้รับคะแนนไม่ต่ำกว่า "C" หรือ "P"
(๒) การขอยกเว้นการเรียนรายวิชาของผู้ศึกษาจากการศึกษานอกระบบ และ/หรือ การศึกษาตามอัธยาศัย ให้เป็นไปตามวิธีการประเมินของมหาวิทยาลัย
(๓) ผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีมาแล้วและเข้าศึกษาให้นับหน่วยกิตหมวดวิชาการศึกษาทั่วไปรวมในเกณฑ์การสำเร็จการศึกษาโดยไม่ต้องบันทึกผลการเรียนเป็นรายวิชา

(๔) จำนวนหน่วยกิตที่ได้รับการยกเว้นรวมแล้วต้องไม่เกินสองในสามของจำนวนหน่วยกิตรวมขั้นต่ำ ซึ่งกำหนดไว้ในหลักสูตรที่กำลังศึกษา และเมื่อได้รับการยกเว้นแล้วต้องมีเวลาศึกษาในมหาวิทยาลัยไม่น้อยกว่า ๑ ปีการศึกษา

๓๘.๕ การนับจำนวนภาคการศึกษาของผู้ที่โอนผลการเรียนหรือยกเว้นการเรียนรายวิชาให้ถือเกณฑ์ ดังนี้

(๑) นักศึกษาภาคปกติให้นับจำนวนหน่วยกิตได้ไม่เกิน ๒๒ หน่วยกิต เป็น ๑ ภาคการศึกษา นักศึกษาภาคพิเศษนอกเวลาปกติให้นับจำนวนหน่วยกิตได้ไม่เกิน ๑๕ หน่วยกิต เป็น ๑ ภาคการศึกษา

(๒) การโอนผลการเรียนของนักศึกษาตามข้อ ๓๘.๒(๑) ให้นับเฉพาะภาคการศึกษาที่เคยศึกษาและมีผลการเรียน และนักศึกษาตามข้อ ๓๘.๒(๒) ให้นับจำนวนภาคการศึกษาต่อเนื่องกัน

ข้อ ๓๙ นักศึกษาที่ขอโอนผลการเรียนและขอยกเว้นการเรียนรายวิชา ต้องชำระค่าธรรมเนียมโดยทำเป็นประกาศมหาวิทยาลัย และต้องมีเวลาศึกษาในมหาวิทยาลัยไม่น้อยกว่า ๑ ปีการศึกษา

หมวด ๙

การลาพักการศึกษา การลาออก และการพ้นสภาพการเป็นนักศึกษา

ข้อ ๔๐ การลาพักการศึกษา

๔๐.๑ นักศึกษาเข้าใหม่ที่ยื่นทะเบียนการเป็นนักศึกษาแล้ว ไม่สามารถยื่นคำร้องลาพักการศึกษาหรือรักษาสภาพการเป็นนักศึกษาในภาคการศึกษาแรกได้ ยกเว้นในกรณีใดกรณีหนึ่งดังต่อไปนี้

(๑) ถูกเกณฑ์หรือระดมเข้ารับราชการทหาร
(๒) ได้รับทุนแลกเปลี่ยนระหว่างประเทศหรือทุนอื่นใด ซึ่งมหาวิทยาลัยเห็นสมควรสนับสนุน
(๓) ประสบอุบัติเหตุ ภัยอันตราย หรือเจ็บป่วย จนไม่สามารถศึกษาต่อไปให้ได้ผลดีได้

(๔) เหตุผลอื่นตามที่มหาวิทยาลัยเห็นสมควร

๔๐.๒ การลาพักการศึกษาให้ดำเนินการผ่านคณะ แล้วยื่นคำร้องต่อสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน และต้องได้รับการอนุมัติจากมหาวิทยาลัย ทั้งนี้ให้นับระยะเวลาพักการศึกษาเข้าเป็นระยะเวลาการศึกษาด้วย

๔๐.๓ นักศึกษาที่ได้รับอนุมัติให้ลาพักการศึกษาดังกล่าวต้องชำระค่าธรรมเนียมการรักษาสภาพนักศึกษากายในเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๔๐.๔ นักศึกษาที่ลงทะเบียนครบตามหลักสูตรแล้ว แต่ยังไม่สำเร็จการศึกษาและนักศึกษาที่พักการเรียน ต้องรักษาสภาพการเป็นนักศึกษาทุกภาคการศึกษาจนกว่าจะสำเร็จการศึกษา

ข้อ ๔๑ การลาออกและการพ้นสภาพนักศึกษา

๔๑.๑ การลาออกให้ดำเนินการผ่านคณะ แล้วยื่นคำร้องต่อสำนักส่งเสริมวิชาการ และงานทะเบียน เพื่อให้มหาวิทยาลัยอนุมัติ

๔๑.๒ นักศึกษาจะพ้นสภาพการเป็นนักศึกษาในกรณีต่อไปนี้

(๑) นักศึกษาภาคปกติ

(๑.๑) สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

(๑.๒) ผลการประเมินได้ต่ำกว่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๖๐ เมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษาปกติที่ ๒ นับตั้งแต่เริ่มเข้าเรียน หรือมีผลการประเมินได้รับต่ำกว่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๘๐ เมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษาปกติที่ ๔ ที่ ๖ ที่ ๘ ที่ ๑๐ ที่ ๑๒ ที่ ๑๔ ที่ ๑๖ ที่ ๑๘ และที่ ๒๐ นับตั้งแต่เริ่มเข้าเรียน ในกรณีที่ภาคการศึกษานั้นมีผลการเรียน "I" ไม่ต้องนำมาคิด ให้คิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมเฉพาะรายวิชาที่มีค่าระดับคะแนน

(๑.๓) ลงทะเบียนเรียนครบตามหลักสูตรที่กำหนด แต่ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๘๐

(๑.๔) มีสภาพเป็นนักศึกษาของการศึกษาครบตามข้อ ๒๘

(๒) นักศึกษาภาคนอกเวลาปกติ

(๒.๑) ลงทะเบียนเรียนครบตามหลักสูตรที่กำหนด แต่ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๘๐

(๒.๒) มีสภาพเป็นนักศึกษาของการศึกษาครบตามข้อ ๒๘

๔๑.๓ ได้ระดับคะแนนรายวิชาเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือรายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพต่ำกว่า C เป็นครั้งที่ ๒

๔๑.๔ ไม่รักษาสภาพนักศึกษาติดต่อกันเกิน ๒ ภาคการศึกษา

๔๑.๕ ประพฤติปฏิบัติตนไม่ถูกต้องตามระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ว่าด้วยวินัยนักศึกษา

ข้อ ๔๒ นักศึกษาพ้นสภาพการเป็นนักศึกษาอันเนื่องมาจากการไม่รักษาสภาพนักศึกษาสามารถยื่นคำร้องขอคืนสภาพการเป็นนักศึกษาต่อมหาวิทยาลัย และเมื่อได้รับอนุมัติแล้วต้องชำระเงินค่าธรรมเนียมการขอคืนสภาพการเป็นนักศึกษา และค่าธรรมเนียมการรักษาสภาพการเป็นนักศึกษาตามประกาศของมหาวิทยาลัย

หมวด ๑๐
การสำเร็จการศึกษา

ข้อ ๔๓ ผู้สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร ต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนทุกข้อดังนี้

- ๔๓.๑ มีความประพฤติดี
- ๔๓.๒ ผ่านการเข้าร่วมกิจกรรมตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด
- ๔๓.๓ มีเวลาศึกษาในมหาวิทยาลัยตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร
- ๔๓.๔ สอบได้รายวิชาต่าง ๆ ครบตามโครงสร้างของหลักสูตรตามเกณฑ์การ

ประเมินผล

- ๔๓.๕ ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า ๒.๐๐
- ๔๓.๖ ได้ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมในหมวดวิชาเฉพาะ เฉพาะวิชาเอกไม่ต่ำกว่า ๒.๐๐
- ๔๓.๗ สอบผ่านการประเมินความรู้ และทักษะตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด ยกเว้น

นักศึกษาภาคนอกเวลาปกติ

ข้อ ๔๔ การขออนุมัติสำเร็จการศึกษา

๔๔.๑ นักศึกษาต้องยื่นคำร้องขอสำเร็จการศึกษาพร้อมใบเสร็จการชำระเงิน ๒ ภาคเรียนสุดท้าย ต่อสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน

๔๔.๒ นักศึกษาที่ได้รับพิจารณาเสนอชื่อขออนุมัติสำเร็จการศึกษาต่อคณะกรรมการบริหารวิชาการ เสนอชื่อเพื่อให้ปริญญาต่อสภาวิชาการ และเสนอชื่อขออนุมัติอนุปริญญา และปริญญาต่อสภามหาวิทยาลัยต้องเป็นบุคคลที่มีคุณสมบัติตามข้อ ๔๓ และต้องไม่ค้างชำระค่าธรรมเนียมต่าง ๆ ไม่ติดค้างวัสดุสารสนเทศ หรืออยู่ระหว่างถูกลงโทษทางวินัย

ข้อ ๔๕ การให้ปริญญาเกียรตินิยม

๔๕.๑ คุณสมบัติด้านการศึกษานักศึกษาที่มีสิทธิ์ได้รับปริญญาเกียรตินิยมมีดังนี้

(๑) ปริญญาตรี หลักสูตร ๔ ปี หรือ ๕ ปี เมื่อเรียนครบหลักสูตรแล้วได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า ๓.๖๐ จะได้รับเกียรตินิยมอันดับหนึ่ง และได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า ๓.๒๕ แต่ไม่ถึง ๓.๖๐ จะได้รับเกียรตินิยมอันดับสอง

ปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) สอบได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมจากระดับอนุปริญญาหรือเทียบเท่าไม่น้อยกว่า ๓.๖๐ และเรียนครบหลักสูตรได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมจากการศึกษาในระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ไม่น้อยกว่า ๓.๖๐ จะได้รับเกียรตินิยมอันดับหนึ่ง และได้รับระดับค่าคะแนนเฉลี่ยสะสมจากระดับอนุปริญญาหรือเทียบเท่าไม่น้อยกว่า ๓.๒๕ ขึ้นไป ไม่มีรายวิชาได้ต่ำกว่า C และเรียนครบหลักสูตรได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมจากการศึกษาในระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ไม่น้อยกว่า ๓.๒๕ แต่ไม่ถึง ๓.๖๐ จะได้รับเกียรตินิยมอันดับสอง

(๒) สอบได้ในรายวิชาใด ๆ ไม่ต่ำกว่า C ตามระบบค่าระดับคะแนนหรือไม่ได้ "F" ตามระบบไม่มีค่าระดับคะแนน

(๓) นักศึกษาภาคปกติ มีเวลาเรียนไม่เกิน ๔ ภาคการศึกษาปกติติดต่อกัน สำหรับหลักสูตรระดับปริญญาตรีต่อเนื่อง ไม่เกิน ๘ ภาคการศึกษาปกติติดต่อกัน สำหรับหลักสูตรระดับปริญญาตรี ๔ ปี และไม่เกิน ๑๐ ภาคการศึกษาปกติติดต่อกันสำหรับหลักสูตรระดับปริญญาตรี ๕ ปี

(๔) นักศึกษาภาคนอกเวลาปกติมีเวลาเรียนไม่เกิน ๔ ภาคการศึกษาติดต่อกัน สำหรับหลักสูตรปริญญาตรีต่อเนื่อง ไม่เกิน ๑๒ ภาคการศึกษาติดต่อกัน สำหรับหลักสูตรระดับปริญญาตรี ๔ ปี และไม่เกิน ๑๕ ภาคการศึกษาติดต่อกัน สำหรับหลักสูตรปริญญาตรี ๕ ปี

(๕) ต้องไม่เคยลงทะเบียนเรียนรายวิชาซ้ำกับรายวิชาเดิมที่สอบได้แล้ว

(๖) ต้องไม่เคยขอยกเว้นรายวิชาเรียน

๔๕.๒ คุณสมบัติด้านคุณธรรม จริยธรรม นักศึกษาที่จะได้รับปริญญาเกียรตินิยม จะต้องเป็นผู้มีความประพฤติดี และไม่เคยถูกลงโทษทางวินัยตลอดระยะเวลาที่ศึกษาในมหาวิทยาลัย

หมวด ๑๑

การควบคุมคุณภาพ

ข้อ ๔๖ ให้มีอาจารย์ที่ปรึกษาทำหน้าที่ให้คำแนะนำในการลงทะเบียนเรียนของนักศึกษา การเปลี่ยนรายวิชา การเพิ่มถอนรายวิชา และอื่น ๆ ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๔๗ ให้มหาวิทยาลัยประเมินการสอนของอาจารย์ผู้สอนอย่างน้อยภาคการศึกษาละ ๑ ครั้ง และให้นำผลการประเมินมาใช้ในการพัฒนาคุณภาพการจัดการเรียนการสอน

ข้อ ๔๘ ให้มีการวิจัยเพื่อติดตาม และประเมินผลการใช้หลักสูตรอย่างต่อเนื่องภายใน ๕ ปี ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ประกาศ ณ วันที่ ๒๐ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๕๓

พลเอก



(สุรยุทธ์ จุลานนท์)

นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

ภาคผนวก ซ

ตารางเปรียบเทียบวัตถุประสงค์ของหลักสูตร (เฉพาะหลักสูตรปรับปรุง)

ตารางเปรียบเทียบวัตถุประสงค์ของหลักสูตร (เฉพาะหลักสูตรปรับปรุง)

วัตถุประสงค์ของหลักสูตร พ.ศ. 2559	วัตถุประสงค์ของหลักสูตร ปรับปรุง พ.ศ. 2564
1. เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีความรู้ ความสามารถ ทักษะ และศรัทธาต่อวิชาชีพอาหารและ โภชนาการ ประยุกต์ ที่เน้นคุณค่าทางโภชนาการเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคที่มีคุณภาพและประสิทธิภาพ 2. เพื่อผลิตบัณฑิตที่สามารถแสวงหาความรู้ด้วยตนเอง สามารถคิด ตัดสินใจและแก้ปัญหาเชิงระบบรองรับการพัฒนาที่ยั่งยืน 3. เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีจรรยาบรรณและคุณธรรม จริยธรรม มีความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม	1. เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีความรู้ ความสามารถในการปฏิบัติงานด้านอาหารและโภชนาการ เพื่อตอบสนองต่อความต้องการของท้องถิ่น ตลาดแรงงาน และสามารถเป็นผู้ประกอบการด้านอาหารได้ 2. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความคิดสร้างสรรค์ สามารถค้นคว้าวิจัยและพัฒนางานด้านอาหารและโภชนาการ 3. เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีคุณธรรม จริยธรรม มีเจตคติที่ดีในการประกอบวิชาชีพ มีความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม 4. เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีความสามารถในการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีและคอมพิวเตอร์ในการปฏิบัติงานด้านอาหารและโภชนาการ

ภาคผนวก ณ

ตารางแสดงความสอดคล้องของผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs)
กับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของรายวิชา
(Course Learning Outcomes: CLOs)

ตารางแสดงความสอดคล้องของผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs) กับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของรายวิชา
(Course Learning Outcomes: CLOs)

รหัสวิชา/ชื่อวิชา/CLOs	จำนวน หน่วยกิต	ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs)			
		PLO1	PLO2	PLO3	PLO4
รหัสวิชา 4091111 ชื่อรายวิชา ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการจัดการงานครัว	3 (2-2-5)			✓	
CLO1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับรูปแบบการจัดการงานครัวและอุปกรณ์ คำศัพท์ที่ใช้ในงานครัว					
CLO2 เพื่อให้ผู้เรียนใช้อุปกรณ์และเครื่องมือแต่ละประเภทได้ถูกวิธี มีความปลอดภัย					
CLO3 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถดูแลรักษาและการจัดเก็บเครื่องมือและอุปกรณ์ในครัว และการป้องกันอุบัติเหตุที่อาจเกิดขึ้นได้					
รหัสวิชา 4091106 ชื่อรายวิชา คณิตศาสตร์เพื่องานอาหารและโภชนาการ	3 (3-0-6)			✓	
CLO1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะพื้นฐานทางคณิตศาสตร์ในการประกอบอาหาร การเพิ่ม การลด การปรับส่วนประกอบในสูตรอาหาร					
CLO2 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการชั่งน้ำหนัก การตวงและการวัดปริมาตร การเปลี่ยนแปลงหน่วยน้ำหนักและปริมาตรในระบบต่าง ๆ					
CLO3 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการคิดร้อยละผลได้ การคำนวณต้นทุนราคา การคำนวณราคาขาย การควบคุมต้นทุนการผลิต					
CLO4 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการคำนวณคุณค่าสารอาหารเบื้องต้น					

ตารางแสดงความสอดคล้องของผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs) กับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของรายวิชา
(Course Learning Outcomes: CLOs)

รหัสวิชา/ชื่อวิชา/CLOs	จำนวน หน่วยกิต	ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs)			
		PLO1	PLO2	PLO3	PLO4
รหัสวิชา 4091207 ชื่อรายวิชา สรีรวิทยาและชีวเคมีทางโภชนาการ	3 (3-0-6)			✓	
CLO1 เพื่อให้นักศึกษาทราบถึงพื้นฐานสรีรวิทยาของมนุษย์					
CLO2 เพื่อให้นักศึกษามีความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสารอาหาร ได้แก่ คาร์โบไฮเดรต ลิพิด โปรตีน แร่ธาตุ และสารที่ไม่ใช่สารอาหาร					
CLO3 เพื่อให้นักศึกษาเข้าใจระบบย่อยอาหารและการดูดซึมทางโภชนาการ การเปลี่ยนแปลงทางสรีระและความต้องการทางโภชนาการ					
CLO4 เพื่อให้นักศึกษาทราบถึงปัจจัยที่มีผลต่อการย่อย การดูดซึม และการใช้สารอาหารภายในร่างกาย บทบาททางเมแทบอลิซึมและสรีรวิทยาของสารอาหาร					
รหัสวิชา 4093204 ชื่อรายวิชา โภชนบำบัด	3 (2-2-5)			✓	
CLO1 อธิบายหลักการเบื้องต้นทางด้านโภชนบำบัดได้					
CLO2 เข้าใจความสำคัญของการบริการอาหารเพื่อบำบัดผู้ป่วยทั่วไปในโรงพยาบาล และผู้ที่จำเป็นต้องได้รับสารอาหารเพื่อบำบัดเฉพาะโรคได้					
CLO3 สามารถใช้ตารางอาหารแลกเปลี่ยน และคำนวณ พร้อมทั้งประกอบอาหารตามใบสั่งแพทย์ได้					
รหัสวิชา 4094901 ชื่อรายวิชา สัมมนาอาหารและโภชนาการ	1 (2-0-4)		✓	✓	✓
CLO1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะการค้นหา และเลือกบทความวิจัยทางอาหารและโภชนาการที่มีคุณภาพ					

ตารางแสดงความสอดคล้องของผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs) กับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของรายวิชา
(Course Learning Outcomes: CLOs)

รหัสวิชา/ชื่อวิชา/CLOs	จำนวน หน่วยกิต	ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs)			
		PLO1	PLO2	PLO3	PLO4
CLO2 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถประเมินบทความวิจัยทางอาหารและโภชนาการ และนำเสนอได้อย่างถูกต้อง					
CLO3 เพื่อให้ผู้เรียน สามารถนำความรู้ที่ได้จากการเรียนมาใช้ในการอภิปราย วางแผน ออกแบบโครงงานวิจัย และเลือกใช้สถิติได้อย่างเหมาะสม					
รหัสวิชา 4093126 ชื่อรายวิชา เทคโนโลยีการถนอมอาหารและการแปรรูปอาหาร	3 (2-2-5)			✓	
CLO1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการจัดการเตรียมวัตถุดิบ ก่อนการแปรรูปอาหาร อุปกรณ์และเทคโนโลยีกระบวนการผลิตและแปรรูปอาหาร					
CLO2 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจผลของการแปรรูปอาหารที่มีต่อคุณค่าทางโภชนาการ					
CLO3 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารต่าง ๆ					
รหัสวิชา 4094149 ชื่อรายวิชา อาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ	3 (2-2-5)			✓	
CLO1 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถอธิบายอาหารและคุณค่าทางโภชนาการ รวมถึงแนวทางการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพที่ดี					

ตารางแสดงความสอดคล้องของผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs) กับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของรายวิชา
(Course Learning Outcomes: CLOs)

รหัสวิชา/ชื่อวิชา/CLOs	จำนวน หน่วยกิต	ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs)			
		PLO1	PLO2	PLO3	PLO4
CLO2 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับอาหารเพื่อสุขภาพกลุ่มต่าง ๆ ได้แก่ แมคโครไบโอติกส์ อาหารมังสวิรัต อาหารสมุนไพร อาหารต้านมะเร็ง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและฟังก์ชันนัลฟู้ด					
CLO3 เพื่อให้ผู้เรียนได้ทราบถึงความปลอดภัยด้านอาหารและการคุ้มครองผู้บริโภค					
รหัสวิชา 4094219 ชื่อรายวิชา โภชนาการเพื่อการออกกำลังกายและการควบคุมน้ำหนัก	3 (2-2-5)			✓	
CLO1 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถอธิบายแนวคิดและหลักการด้านโภชนาการที่เกี่ยวกับสุขภาพ					
CLO2 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการวางแผนการบริโภค และการเลือกซื้ออาหารเพื่อการมีสุขภาพที่ดี จัดทำและพัฒนาตำรับอาหารที่เหมาะสมกับกิจกรรมทางกาย					
CLO3 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการประยุกต์ความรู้ทางโภชนาการสำหรับการออกกำลังกายและการควบคุมน้ำหนักสำหรับกลุ่มวัย และสภาวะร่างกายต่าง ๆ					
รหัสวิชา 4091104 ชื่อรายวิชา วิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อโภชนาการ	3 (2-2-5)			✓	
CLO1 เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับส่วนประกอบของอาหาร การเปลี่ยนแปลงทางเคมีและกายภาพที่เกิดขึ้นกับอาหาร					

ตารางแสดงความสอดคล้องของผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs) กับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของรายวิชา
(Course Learning Outcomes: CLOs)

รหัสวิชา/ชื่อวิชา/CLOs	จำนวน หน่วยกิต	ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs)			
		PLO1	PLO2	PLO3	PLO4
CLO2 เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับคุณภาพของอาหาร คุณค่าทางโภชนาการ การเปลี่ยนแปลงทางเคมีและกายภาพที่เกิดขึ้นกับอาหาร หลังการเก็บเกี่ยวและขณะประกอบอาหาร การเน่าเสียของอาหาร และวิธีการถนอมอาหารที่เหมาะสม					
CLO3 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเข้าใจและอธิบายถึง การเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นในอาหาร การประกอบอาหาร โดยการนำหลักการทางวิทยาศาสตร์มาประยุกต์ใช้					
รหัสวิชา 4093203 ชื่อรายวิชา โภชนศาสตร์ชุมชน	3 (2-2-5)			✓	
CLO1 เพื่อให้นักศึกษาสามารถวางแผนงานด้านโภชนาการในชุมชน สามารถติดตามและประเมินผลภาวะโภชนาการในระดับบุคคลและชุมชนได้					
CLO2 เพื่อให้ให้นักศึกษาให้ความรู้ทางโภชนาการแก่คนในชุมชนได้อย่างถูกต้อง					
CLO3 เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจภาวะโภชนาการในประเทศไทยในปัจจุบัน					
รหัสวิชา 4093125 ชื่อรายวิชา การคุ้มครองและพฤติกรรมผู้บริโภค	3 (3-0-6)			✓	
CLO1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และเข้าใจกฎหมายเกี่ยวกับอาหารและการคุ้มครองผู้บริโภค					
CLO2 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถศึกษาและวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภคอาหาร					

ตารางแสดงความสอดคล้องของผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs) กับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของรายวิชา
(Course Learning Outcomes: CLOs)

รหัสวิชา/ชื่อวิชา/CLOs	จำนวน หน่วยกิต	ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs)			
		PLO1	PLO2	PLO3	PLO4
CLO3 เพื่อให้ผู้เรียนใช้ความรู้ในการหาแนวทางการปรับเปลี่ยนพฤติกรรม การบริโภคอาหารที่พึงประสงค์					
รหัสวิชา 4093137 ชื่อรายวิชา สถิติและระเบียบวิธีวิจัยเบื้องต้น	3 (2-2-5)			✓	
CLO1 เพื่อให้ผู้เรียนรู้และเข้าใจเกี่ยวกับการวางแผนการวิจัย สถิติ และวิธี วิจัยเบื้องต้น					
CLO2 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับวิธีการทางวิทยาศาสตร์ วิธีการเก็บ รวบรวมข้อมูล การสุ่มตัวอย่างในเชิงสถิติ					
CLO3 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการวิเคราะห์ข้อมูล การเขียนรายงาน ข้อมูล และผลการวิจัย					
รหัสวิชา 4093303 ชื่อรายวิชา หลักการจัดการอาหารและธุรกิจอาหาร	3 (2-2-5)			✓	
CLO1 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวางแผนและกำหนดรายการอาหารเพื่อสุขภาพได้ อย่างถูกต้อง					
CLO2 เพื่อให้ผู้เรียนทราบหลักการเลือกซื้อ เก็บรักษา การเตรียมวัตถุดิบ การเตรียมประกอบ การบริการ การคิดต้นทุน และสามารถมีแนวทางการ พัฒนาธุรกิจด้านอาหารได้					
รหัสวิชา 4093403 ชื่อรายวิชา การออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์ อาหาร	3 (2-2-5)		✓	✓	

ตารางแสดงความสอดคล้องของผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs) กับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของรายวิชา
(Course Learning Outcomes: CLOs)

รหัสวิชา/ชื่อวิชา/CLOs	จำนวน หน่วยกิต	ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs)			
		PLO1	PLO2	PLO3	PLO4
CLO1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในความสำคัญ รูปแบบ การออกแบบ การเลือกวัสดุ อุปกรณ์ ขั้นตอนการออกแบบ บรรจุภัณฑ์ประเภทต่าง ๆ					
CLO2 เพื่อให้ผู้เรียนมีความสามารถในการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้สวยงามปลอดภัยเพิ่มความสนใจผู้บริโภคได้					
รหัสวิชา 4093110 ชื่อ รายวิชา อาหารว่างและเครื่องดื่ม	3 (2-2-5)			✓	
CLO1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับประเภท วัตถุดิบ วิธีการปรุง รวมถึงการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ใน การประกอบอาหารว่างและเครื่องดื่ม					
CLO2 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการจัดตกแต่งและการจัดเสิร์ฟอาหารว่างและเครื่องดื่ม					
CLO3 เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะจากการฝึกปฏิบัติการ การทำอาหารอาหารว่างและเครื่องดื่ม					
รหัสวิชา 4094131 ชื่อรายวิชา ความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาล	3 (2-2-5)			✓	
CLO1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับความหมาย ความสำคัญของความปลอดภัยของอาหารและสุขาภิบาลอาหาร					

ตารางแสดงความสอดคล้องของผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs) กับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของรายวิชา
(Course Learning Outcomes: CLOs)

รหัสวิชา/ชื่อวิชา/CLOs	จำนวน หน่วยกิต	ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs)			
		PLO1	PLO2	PLO3	PLO4
CLO2 เพื่อให้ผู้เรียนได้ทราบถึงชนิดและอันตรายของสิ่งปนเปื้อน และการตรวจสอบความปลอดภัยของอาหาร					
CLO3 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับกฎหมาย และมาตรฐานความปลอดภัยของอาหาร					
รหัสวิชา 4093127 ชื่อรายวิชา การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพโดยประสาทสัมผัส	3 (2-2-5)		✓	✓	
CLO1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถอธิบายถึงความสำคัญของการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร และบทบาทของผู้บริโภคในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร					
CLO2. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ และสามารถอธิบายถึงหลักการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร และวิธีการประเมินคุณภาพอาหารโดยประสาทสัมผัส					
CLO3. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับพื้นฐานของประสาททั้งห้า วิธีการประเมินคุณภาพอาหาร โดยประสาทสัมผัสในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร					
CLO4. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถประยุกต์ใช้วิธีการประเมินคุณภาพอาหาร โดยประสาทสัมผัสกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารได้					
รหัสวิชา 4091105 ชื่อรายวิชา ความรู้เกี่ยวกับอาหารและการเตรียม	3 (2-2-5)			✓	
CLO1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการประกอบอาหาร ตำรับอาหาร การซั่ง ตวง วัด และมาตราส่วนเปรียบเทียบ					

ตารางแสดงความสอดคล้องของผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs) กับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของรายวิชา
(Course Learning Outcomes: CLOs)

รหัสวิชา/ชื่อวิชา/CLOs	จำนวน หน่วยกิต	ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs)			
		PLO1	PLO2	PLO3	PLO4
CLO2. เพื่อให้ผู้เรียนได้ทราบถึงหลักการเลือกซื้อและการเก็บรักษาวัตถุดิบการจัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับการประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ					
CLO3. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้เบื้องต้น เพื่อใช้สำหรับตกแต่งจานอาหาร การใช้เครื่องมืออย่างถูกต้องและปลอดภัย					
รหัสวิชา 4091206 ชื่อรายวิชา หลักโภชนาการมนุษย์	3 (2-2-5)			✓	
CLO1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับความสำคัญของโภชนาการที่มีต่อสุขภาพและการบริโภคอาหารที่ถูกหลักโภชนาการเพื่อสุขภาพที่ดี					
CLO2 เพื่อให้ผู้เรียนได้ทราบถึงบทบาทหน้าที่ของสารอาหารต่าง ๆ ที่มีต่อร่างกาย ตลอดจนระบุหน้าที่ความสำคัญ และแหล่งที่มาของสารอาหาร โรคที่เกิดจากการขาดสารอาหาร และบทบาทของสารอาหารในการป้องกันโรค					
CLO3 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงความต้องการสารอาหารในแต่ละช่วงอายุ และความต้องการพลังงานและสารอาหาร ตลอดจนการประกอบอาหารสำหรับบุคคลวัยต่าง ๆ					
CLO4 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการคำนวณคุณค่าสารอาหาร การอ่านฉลากโภชนาการ และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้					

ตารางแสดงความสอดคล้องของผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs) กับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของรายวิชา
(Course Learning Outcomes: CLOs)

รหัสวิชา/ชื่อวิชา/CLOs	จำนวน หน่วยกิต	ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs)			
		PLO1	PLO2	PLO3	PLO4
รหัสวิชา 4093308 ชื่อรายวิชา การเป็นผู้ประกอบการด้านอาหาร	3 (2-2-5)			✓	
CLO1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานในการประกอบธุรกิจอาหาร ระบบและวิธีการดำเนินงานด้านอาหาร การเขียนแผนธุรกิจอาหาร วางแผน การลงทุน การบริหารและการจัดการองค์กร					
CLO2 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ในเรื่องระบบโลจิสติกส์ การจัดตั้งธุรกิจอาหาร ขนาดย่อม แฟรนไชส์ด้านอาหาร กลยุทธ์ทางการตลาด การขายสินค้าออนไลน์ กฎหมายและข้อบังคับเกี่ยวข้อง การควบคุมคุณภาพอาหารและการบริการ					
รหัสวิชา 4093902 ชื่อรายวิชา การวิจัยและพัฒนาอาหารและโภชนาการ	3 (2-2-5)	✓	✓	✓	✓
CLO1 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ในรูปแบบใหม่ได้					
CLO2 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเก็บรวบรวมข้อมูลเพื่อนำมาทำการวิจัยได้อย่างมีระเบียบแบบแผน					
CLO3 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ สังเคราะห์ปัญหาจากงานวิจัยได้อย่างเป็นระบบ					
รหัสวิชา 4093205 ชื่อรายวิชา การประเมินทางอาหารและโภชนาการ	3 (2-2-5)			✓	
CLO1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจวิธีการและเทคนิคการประเมินภาวะโภชนาการทั้งทางตรงและทางอ้อม					

ตารางแสดงความสอดคล้องของผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs) กับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของรายวิชา
(Course Learning Outcomes: CLOs)

รหัสวิชา/ชื่อวิชา/CLOs	จำนวน หน่วยกิต	ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs)			
		PLO1	PLO2	PLO3	PLO4
CLO2 เพื่อให้ผู้เรียนทราบถึงมาตรฐานและเกณฑ์การประเมินทางโภชนาการในระดับบุคคล กลุ่ม และชุมชน					
CLO3 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถประเมินประวัติการบริโภคอาหาร การใช้ตารางคุณค่าอาหารการประเมินความต้องการพลังงาน โปรตีนและสารอาหารอื่นๆ					
CLO4 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ทางชีวเคมีเพื่อตรวจสอบและติดตามภาวะโภชนาการของมนุษย์ การแปลผลการประเมินทางโภชนาการได้					
รหัสวิชา 4092115 ชื่อรายวิชา เบเกอรี่	3 (2-2-5)			✓	
CLO1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับชนิดและประเภทของขนมอบ					
CLO2 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ เทคนิค และคุณลักษณะที่ดีในการประกอบขนมอบ					
CLO3 เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะสามารถปฏิบัติขนมอบ และการตกแต่งให้สวยงามเหมาะสมกับโอกาส และเทศกาลต่าง ๆ					
รหัสวิชา 4092103 ชื่อรายวิชา การผลิตขนมไทย	3 (2-2-5)			✓	
CLO1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับชนิด ประเภท กรรมวิธีในการประกอบขนมไทย และเทคนิคการเตรียม การปรุงต่าง ๆ					
CLO2 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับลักษณะของขนมไทยที่มีคุณภาพดี และการเก็บรักษา					

ตารางแสดงความสอดคล้องของผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs) กับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของรายวิชา
(Course Learning Outcomes: CLOs)

รหัสวิชา/ชื่อวิชา/CLOs	จำนวน หน่วยกิต	ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs)			
		PLO1	PLO2	PLO3	PLO4
CLO3 เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะสามารถปฏิบัติขนมไทยได้					
รหัสวิชา 4094802 ชื่อรายวิชา การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	6 (540)	✓	✓	✓	✓
CLO1 เพื่อให้ผู้เรียนได้บูรณาการความรู้ที่ได้ศึกษามาทั้งหมด ประยุกต์กับการปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและโภชนาการ					
รหัสวิชา 4093114 ชื่อรายวิชา หลักการประกอบอาหารนานาชาติ	3 (2-2-5)			✓	
CLO1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ เกี่ยวกับความหมาย ความสำคัญ อาหารกลุ่มประเทศอาเซียนและอาหารยุโรป					
CLO2 เพื่อให้ผู้เรียนได้ทราบถึงคุณค่าทางโภชนาการของอาหารอาเซียนและอาหารยุโรป					
CLO3 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับเครื่องปรุง อุปกรณ์และวิธีการประกอบอาหารขั้นพื้นฐานของอาหารนานาชาติ					
รหัสวิชา 4091102 ชื่อรายวิชา การประกอบอาหารไทยและอาหารท้องถิ่นเมืองเพชร	3 (2-2-5)			✓	
CLO1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับลักษณะอาหารไทย					
CLO2 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับเครื่องปรุง และอุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทย					
CLO3 เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะสามารถปฏิบัติอาหารไทยได้					

ตารางแสดงความสอดคล้องของผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs) กับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของรายวิชา
(Course Learning Outcomes: CLOs)

รหัสวิชา/ชื่อวิชา/CLOs	จำนวน หน่วยกิต	ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs)			
		PLO1	PLO2	PLO3	PLO4
รหัสวิชา 4093309 ชื่อรายวิชา ภาษาอังกฤษเพื่องานอาหารและโภชนาการ	3 (2-2-5)			✓	
CLO1 เพื่อให้ผู้เรียนการใช้ภาษาอังกฤษในด้านการฟัง การพูด การอ่าน การเขียนในงานอาหารและโภชนาการประยุกต์					
CLO2 เพื่อให้ผู้เรียนได้ทราบถึงการใช้สถานการณ์จำลองบทบาทสมมติ ในการฝึกทักษะการใช้ภาษาเพื่อการสื่อสาร โดยเฉพาะการสื่อสารด้านการฟัง และการพูด					
รหัสวิชา 4092302 ชื่อรายวิชา ศิลปะการขายในร้านอาหารและการบริการ	3 (2-2-5)			✓	
CLO1 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถอธิบายกระบวนการขาย ศิลปะการขาย และการใช้ศิลปะการขายในร้านอาหารและการให้บริการ					
CLO2 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับพฤติกรรมของลูกค้าและเทคนิคในการแก้ปัญหาต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับลูกค้า การใช้จิตวิทยาและมนุษยสัมพันธ์					
CLO3 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ในการปรับปรุงตนเองให้มีคุณสมบัติของนักขายที่ดีและเรียนรู้ถึงจรรยาบรรณ และเจตคติที่ดีของนักขาย					

หมายเหตุ: ระบุสัญลักษณ์ ✓ ในช่องที่รายวิชามีความสัมพันธ์กับ PLOs

ภาคผนวก บี
ตารางแสดงความต้องการจำเป็นของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (Stakeholders' needs/input)

ตารางแสดงความต้องการจำเป็นของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (Stakeholders' needs/Input)

ลำดับที่	Stakeholders/Input	รายละเอียดความต้องการจำเป็น (Stakeholders' needs / Requirements)	วิธีการได้ข้อมูล
1	วิสัยทัศน์และพันธกิจของมหาวิทยาลัย	วิสัยทัศน์ (Vision) ภายในปี 2564 จะเป็นมหาวิทยาลัยชั้นนำด้านอาหารการท่องเที่ยง และสร้างสรรค์องค์ความรู้ด้วยศาสตร์พระราชาเพื่อพัฒนาท้องถิ่น พันธกิจ (Mission) 1. สร้างเอกลักษณ์ด้านอาหารและการท่องเที่ยงให้ได้รับการยอมรับในระดับชาติและนานาชาติ 2. ผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพพร้อมทำงาน สร้างอัตลักษณ์ให้เป็นที่ยอมรับของผู้ใช้บัณฑิตและสังคม โดยคำนึงถึงหลักกระจายโอกาสทางการศึกษาอย่างเท่าเทียม 3. วิจัยและพัฒนาองค์ความรู้ที่จำเป็นและประโยชน์ในการพัฒนาท้องถิ่น ชุมชน และประเทศโดยให้ความสำคัญกับการวิจัยเพื่อแก้ปัญหาของพื้นที่และสนับสนุนเอกลักษณ์ของมหาวิทยาลัยที่สามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้อย่างแท้จริง 4. ให้บริการวิชาการถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีนวัตกรรมบนพื้นฐาน หลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง ที่ตอบสนองความต้องการของชุมชน สังคม และประเทศชาติ 5. สืบสาน ส่งเสริมโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ และหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงสู่ชุมชนและสังคม	เว็บไซต์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

ตารางแสดงความต้องการจำเป็นของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (Stakeholders' needs/Input)

ลำดับที่	Stakeholders/Input	รายละเอียดความต้องการจำเป็น (Stakeholders' needs / Requirements)	วิธีการได้ข้อมูล
		6. เสริมสร้างความรู้ความเข้าใจในคุณค่า ความสำนึก และความภูมิใจในวัฒนธรรมของท้องถิ่นและของชาติ เพื่อให้เกิดความตระหนักในคุณค่าของการอนุรักษ์และเผยแพร่สู่สากล 7. พัฒนาประสิทธิภาพการบริหารจัดการขั้นสูง (Advanced Execution Premium) โดยมีคณะกรรมการหรือสำนักบริหารยุทธศาสตร์เป็นกลไกดำเนินการตามหลักธรรมาภิบาลและปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง	
2	ปรัชญาการศึกษาของมหาวิทยาลัย	คุณธรรมนำความรู้ มุ่งสู่สากล	สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน
3	วิสัยทัศน์และพันธกิจของคณะ	วิสัยทัศน์คณะ คณะชั้นนำในการผลิตบัณฑิตด้านอาหาร และการสอนคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์ภายในปี 2564 พันธกิจคณะ - ผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพตามอัตลักษณ์และเอกลักษณ์ของคณะให้เป็นที่ยอมรับของผู้ใช้บัณฑิตและสังคมในระดับสากล - พัฒนาคุณภาพของงานวิจัยให้เป็นที่ยอมรับในระดับชาติและนานาชาติสามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้	เว็บไซต์คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ตารางแสดงความต้องการจำเป็นของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (Stakeholders' needs/Input)

ลำดับที่	Stakeholders/Input	รายละเอียดความต้องการจำเป็น (Stakeholders' needs / Requirements)	วิธีการได้ข้อมูล
		3. ให้บริการวิชาการและถ่ายทอดองค์ความรู้ที่สอดคล้องกับความต้องการของสังคม 4. ส่งเสริม สืบสานโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงศิลปวัฒนธรรม 5. บริหารจัดการโดยใช้กระบวนการประกันคุณภาพ หลักสูตรมาภิบาลและปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง	
4	มาตรฐานสากล TQF 5 – 6 ด้าน / มคอ. 1 (ถ้ามี)	1. คุณธรรม จริยธรรม สามารถจัดการปัญหาทางคุณธรรม จริยธรรม และวิชาชีพโดยใช้ดุลยพินิจทางค่านิยม ความรู้สึกของผู้อื่น ค่านิยมพื้นฐาน และจรรยาบรรณวิชาชีพ แสดงออกซึ่งพฤติกรรมทางด้านคุณธรรมและจริยธรรม อาทิ มีวินัย มีความรับผิดชอบ ซื่อสัตย์สุจริต เสียสละ เป็นแบบอย่างที่ดี เข้าใจผู้อื่น และเข้าใจโลก เป็นต้น 2. ความรู้ มีองค์ความรู้ในสาขาวิชาอย่างกว้างขวางและเป็นระบบตระหนักรู้หลักการและทฤษฎีในองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องสำหรับหลักสูตรวิชาชีพ มีความเข้าใจเกี่ยวกับความก้าวหน้าของความรู้เฉพาะด้านในสาขาวิชา และตระหนักถึงงานวิจัยในปัจจุบันที่เกี่ยวข้องกับการแก้ปัญหาและการต่อยอดองค์ความรู้ ส่วน	ประกาศคณะกรรมการการอุดมศึกษา

ตารางแสดงความต้องการจำเป็นของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (Stakeholders' needs/Input)

ลำดับที่	Stakeholders/Input	รายละเอียดความต้องการจำเป็น (Stakeholders' needs / Requirements)	วิธีการได้ข้อมูล
		หลักสูตรวิชาชีพที่เน้นการปฏิบัติ จะต้องตระหนักในธรรมเนียมปฏิบัติ กฎระเบียบ ข้อบังคับ ที่เปลี่ยนแปลงตามสถานการณ์ 3. ทักษะทางปัญญา สามารถค้นหาข้อเท็จจริง ทำความเข้าใจและสามารถประเมินข้อมูลแนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อมูลที่ได้ในการแก้ไขปัญหาและงานอื่น ๆ ด้วยตนเอง สามารถศึกษาปัญหาที่ค่อนข้างซับซ้อนและเสนอแนะแนวทางในการแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์ โดยคำนึงถึงความรู้ทางภาคทฤษฎี ประสบการณ์ทางภาคปฏิบัติ และผลกระทบจากการตัดสินใจสามารถใช้ทักษะและความเข้าใจอันถ่องแท้ในเนื้อหาสาระทางวิชาการและวิชาชีพ สำหรับหลักสูตรวิชานักศึกษาสามารถใช้วิธีการปฏิบัติงานประจำและหาแนวทางใหม่ในการแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ มีส่วนช่วยและเอื้อต่อการแก้ปัญหาในกลุ่มได้อย่างสร้างสรรค์ ไม่ว่าจะเป็นผู้นำหรือสมาชิกของกลุ่ม สามารถแสดงออกซึ่งภาวะผู้นำในสถานการณ์ที่ไม่ชัดเจนและต้องใช้นวัตกรรมใหม่ ๆ ในการแก้ปัญหา มีความคิดริเริ่มในการวิเคราะห์ปัญหาได้อย่าง	

ตารางแสดงความต้องการจำเป็นของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (Stakeholders' needs/Input)

ลำดับที่	Stakeholders/Input	รายละเอียดความต้องการจำเป็น (Stakeholders' needs / Requirements)	วิธีการได้ข้อมูล
		เหมาะสมบนพื้นฐานของตนเองและของกลุ่มรับผิดชอบในการเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง รวมทั้งพัฒนาตนเองและอาชีพ 5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ IT สามารถศึกษาและทำความเข้าใจประเด็นปัญหา สามารถเลือกและประยุกต์ใช้เทคนิคทางสถิติหรือคณิตศาสตร์ที่เกี่ยวข้องอย่างเหมาะสมในการศึกษาค้นคว้าและเสนอแนะแนวทางในการแก้ไขปัญหา ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการเก็บรวบรวมข้อมูล ประมวลผล แปลความหมาย และนำเสนอข้อมูลข่าวสารอย่างสม่าเสมอ สามารถสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพทั้งในการพูด การเขียน สามารถเลือกใช้รูปแบบของการนำเสนอที่เหมาะสมสำหรับกลุ่มบุคคลที่แตกต่างกันได้	
5	ข้อกำหนดสภาวิชาชีพ (ถ้ามี)	-	
6	แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560 – 2564)	หลักสูตรอาหารและโภชนาการประยุกต์มุ่งผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพและมีจิตสำนึกที่ดีต่อส่วนรวม ตามความต้องการตลาดแรงงาน และส่งเสริมการวิจัยที่มีมาตรฐาน เพื่อนำไปสู่การพัฒนาชุมชน สังคม สอดคล้องยุทธศาสตร์ที่ 1 การเสริมสร้างและพัฒนาศักยภาพทุนมนุษย์ และ ยุทธศาสตร์ที่ 8 : การพัฒนาวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี วิจัย และนวัตกรรม ของแผนพัฒนาเศรษฐกิจฯ ฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560 - 2564)	แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560 – 2564)

ตารางแสดงความต้องการจำเป็นของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (Stakeholders' needs/Input)

ลำดับที่	Stakeholders/Input	รายละเอียดความต้องการจำเป็น (Stakeholders' needs / Requirements)	วิธีการได้ข้อมูล
7	แผนการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2560 - 2579	หลักสูตรอาหารและโภชนาการประยุกต์มีการเตรียมคน และเสริมสร้างศักยภาพคนตามความต้องการตลาดแรงงาน รวมถึงการสร้างงานวิจัยและนวัตกรรมทางด้านอาหารและโภชนาการเพื่อนำไปสู่การพัฒนาชุมชน สังคม ที่มีความสอดคล้องกับยุทธศาสตร์ที่ ๒ การผลิตและพัฒนากำลังคน การวิจัย และนวัตกรรม เพื่อสร้างขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศของแผนการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2560 – 2579	แผนการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2560 - 2579
8	ประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี เรื่อง มาตรฐานการศึกษา	ด้านผลลัพธ์ผู้เรียน 1. เป็นบุคคลที่มีความรู้ความสามารถและความรอบรู้ด้านต่างๆ ในการสร้างสัมมาอาชีพ ความมั่นคงและคุณภาพชีวิตของตนเอง ครอบครัว ชุมชน และสังคม มีทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต มีคุณธรรม ความเพียรและยึดมั่นในจรรยาบรรณวิชาชีพ 2. เป็นผู้ร่วมสร้างนวัตกรรม มีทักษะศตวรรษที่ 21 และความคิดสร้างสรรค์ มีความสามารถในการประยุกต์และบูรณาการศาสตร์ต่าง ๆ เพื่อพัฒนาหรือแก้ไขปัญหา มีคุณลักษณะความเป็นผู้ประกอบการ รู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลงของสังคมและของโลก สามารถสร้างโอกาสและเพิ่มมูลค่าให้กับตนเอง ชุมชน สังคม และประเทศ	เว็บไซต์มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

ตารางแสดงความต้องการจำเป็นของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (Stakeholders' needs/Input)

ลำดับที่	Stakeholders/Input	รายละเอียดความต้องการจำเป็น (Stakeholders' needs / Requirements)	วิธีการได้ข้อมูล
		3. เป็นพลเมืองที่เข้มแข็ง มีความรับผิดชอบต่อตนเอง ชุมชน สังคม และประเทศ ยึดมั่นในความถูกต้อง รู้คุณค่า และรักชาติ ความเป็นไทย ความเป็นพลเมืองโลก	
9	ทักษะในศตวรรษที่ 21	ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน (Life and Career Skills) - ความยืดหยุ่นและการปรับตัว - การริเริ่มสร้างสรรค์และเป็นตัวของตัวเอง - ทักษะสังคมและสังคมข้ามวัฒนธรรม - การเป็นผู้สร้างหรือผู้ผลิต (Productivity) และความรับผิดชอบต่อผู้อื่นได้ (Accountability) - ภาวะผู้นำและความรับผิดชอบ (Responsibility)	แบบสอบถามผู้ใช้อย่างเป็นระบบ
10	ทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต	- ทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิตด้านทักษะการวิจัย การคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ - ทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิตด้านทักษะการทำงานเป็นทีมและการมีมนุษยสัมพันธ์	แบบสอบถามผู้ใช้อย่างเป็นระบบ
11	คุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์	1. มีคุณธรรม จริยธรรม 2. มีความรอบรู้และเชี่ยวชาญในวิชาชีพ 3. คิดเป็นทำเป็น 4. มีความรับผิดชอบ	เว็บไซต์มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

ตารางแสดงความต้องการจำเป็นของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (Stakeholders' needs/Input)

ลำดับที่	Stakeholders/Input	รายละเอียดความต้องการจำเป็น (Stakeholders' needs / Requirements)	วิธีการได้ข้อมูล
		5. มีความสามารถในการสื่อสารและเทคโนโลยีสารสนเทศที่เหมาะสม	
12	อัตลักษณ์นักศึกษาของมหาวิทยาลัย	ชื่อสัตย์ มีวินัย ใฝ่เรียนรู้	เว็บไซต์มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
13	ความต้องการจำเป็นของนายจ้าง	จากการสำรวจความต้องการคุณลักษณะอันพึงประสงค์ของบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (คะแนน 1-5) พบว่า 1. ด้านคุณธรรมจริยธรรม 1.1 มีความรู้ ความเข้าใจด้านคุณธรรม หลักจริยธรรม และจรรยาบรรณ สิทธิผู้บริโภค การฝึกปฏิบัติในห้องปฏิบัติการ ค่าเฉลี่ย = 4.29 1.2 สามารถแยกแยะความถูกต้อง ความดี และความชั่วได้ ค่าเฉลี่ย = 5.00 1.3 มีความรับผิดชอบต่อการกระทำของตนเอง ค่าเฉลี่ย = 5.00 1.4 มีระเบียบวินัย ตรงต่อเวลา ชื่อสัตย์และเป็นแบบอย่างที่ดีต่อผู้อื่นทั้งในการดำรงตนและการปฏิบัติงาน ค่าเฉลี่ย = 4.86 1.5 เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่าง ๆ ขององค์กรและสังคม ค่าเฉลี่ย = 4.86 2. ความรู้	แบบสอบถามผู้ใช้บัณฑิต

ตารางแสดงความต้องการจำเป็นของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (Stakeholders' needs/Input)

ลำดับที่	Stakeholders/Input	รายละเอียดความต้องการจำเป็น (Stakeholders' needs / Requirements)	วิธีการได้ข้อมูล
		2.1 สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการสร้างงาน และบูรณาการงานด้านต่าง ๆ เพื่อใช้ในการวิจัยและพัฒนาอาหารตามสภาพแวดล้อมปัจจุบันได้อย่างมีประสิทธิภาพ ค่าเฉลี่ย = 4.43 2.2 มีประสบการณ์ในการฝึกปฏิบัติงานตามสาขาอาชีพในสถานประกอบการ ค่าเฉลี่ย = 4.00 2.3 มีความรู้ความเข้าใจในวัฒนธรรม สถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงของประเทศและสังคมโลกที่มีผลกระทบต่อภาวะสุขภาพและประชาชน ค่าเฉลี่ย = 4.43 2.4 มีความสามารถในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์ด้านอาหารใหม่ ๆ ได้ ค่าเฉลี่ย = 3.86 3. ทักษะทางปัญญา 3.1 สามารถสืบค้น และวิเคราะห์ข้อมูลจากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และสามารถนำข้อมูลและหลักฐานแก้ไขปัญหามีวิจารณญาณ ค่าเฉลี่ย = 4.29 3.2 สามารถคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ โดยใช้องค์ความรู้ทางวิชาชีพและที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งใช้ประสบการณ์เป็นฐาน เพื่อให้เกิดผลลัพธ์ที่มีคุณภาพ ประสิทธิภาพ และปลอดภัย ค่าเฉลี่ย = 4.43	

ตารางแสดงความต้องการจำเป็นของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (Stakeholders' needs/Input)

ลำดับที่	Stakeholders/Input	รายละเอียดความต้องการจำเป็น (Stakeholders' needs / Requirements)	วิธีการได้ข้อมูล
		3.3 สามารถใช้กระบวนการทางวิทยาศาสตร์ ทางกรวิจัย และนวัตกรรมที่เหมาะสมในการแก้ไขปัญหา โดยสามารถเขียนและเผยแพร่ผลงานได้ ค่าเฉลี่ย = 4.14 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ 4.1 มีความสามารถในการปรับตัวเชิงวิชาชีพและมีปฏิสัมพันธ์อย่างสร้างสรรค์กับผู้ใช้บริการ ผู้ร่วมงาน และผู้บังคับบัญชา ประเมินจากผลงานที่ได้จากการฝึกภาคปฏิบัติ ค่าเฉลี่ย = 4.71 4.2 สามารถทำงานเป็นทีมในบทบาทผู้นำและสมาชิกทีม ในบริบทหรือสถานการณ์ที่แตกต่างกัน ค่าเฉลี่ย = 4.43 4.3 สามารถแสดงออกซึ่งภาวะผู้นำในการผลักดันให้เกิดการเปลี่ยนแปลงที่ดีในองค์กรในสถานการณ์ที่หลากหลาย และสถานการณ์เฉพาะหน้า ค่าเฉลี่ย = 4.14 4.4 มีความรับผิดชอบต่อหน้าที่ ต่อสังคม และรับผิดชอบในการพัฒนาตนเอง วิชาชีพ องค์กรและสังคมอย่างต่อเนื่อง ค่าเฉลี่ย = 4.57 5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ 5.1 สามารถคิดวิเคราะห์ต้นทุนในการผลิตสินค้าและบริการได้ ค่าเฉลี่ย = 4.43	

ตารางแสดงความต้องการจำเป็นของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (Stakeholders' needs/Input)

ลำดับที่	Stakeholders/Input	รายละเอียดความต้องการจำเป็น (Stakeholders' needs / Requirements)	วิธีการได้ข้อมูล
		5.2 สามารถสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพทั้งในด้านการพูด อ่าน และเขียน พร้อมทั้งเลือกใช้รูปแบบในการนำเสนอได้อย่างเหมาะสม ค่าเฉลี่ย = 4.29 5.3 สามารถใช้สารสนเทศและเทคโนโลยีสื่อสารได้ ค่าเฉลี่ย = 4.29 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติมจากสถานประกอบการ 1. โรงพยาบาล : - มีความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับอาหารแลกเปลี่ยน - มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหาร โภชนาการ และการบำบัดโรค - มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีในการปฏิบัติงาน 2. โรงแรม : - มีความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับงานครัว ทักษะเบื้องต้นเกี่ยวกับงานครัวและการประกอบอาหาร - มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการสื่อสารภาษาอังกฤษ - มีทักษะในการทำงานร่วมกับผู้อื่น	
14	ความต้องการจำเป็นของศิษย์เก่า	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการสื่อสารภาษาต่างประเทศที่นอกเหนือจากภาษาอังกฤษ อาทิ ภาษาจีน	การเข้าร่วมกิจกรรมพัฒนาปรับปรุงและวิพากษ์หลักสูตร

ตารางแสดงความต้องการจำเป็นของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (Stakeholders' needs/Input)

ลำดับที่	Stakeholders/Input	รายละเอียดความต้องการจำเป็น (Stakeholders' needs / Requirements)	วิธีการได้ข้อมูล
15	ความต้องการจำเป็นของศิษย์ ปัจจุบัน	ความเกี่ยวกับทักษะการฝึกปฏิบัติ ที่สามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้ กับการประกอบอาชีพในอนาคต	การเข้าร่วมกิจกรรมพัฒนา ปรับปรุงและวิพากษ์หลักสูตร
16	ความต้องการจำเป็นของอาจารย์	อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการประกอบการเรียนการสอน ตลอดจนการทำวิจัยที่เพียงพอ	การสัมภาษณ์

ภาคผนวก ฎ

ตารางแสดงการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่าง PLOs กับ Stakeholders' needs /

Input / Requirements

ตารางแสดงการวิเคราะห์ความสอดคล้องระหว่าง PLOs กับ Stakeholders' needs / Input / Requirements

ลำดับ ที่	Stakeholders' needs/ Input / Requirements	Level of Learning	Corresponding PLOs
1	มีความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับอาหาร แลกเปลี่ยน	การคำนวณทางด้านโภชนาการ อาหารแลกเปลี่ยน การคำนวณ ค่าพลังงาน และสารอาหารที่ร่างกายได้รับ	PLO4
2	มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารบำบัดโรค	หลักการเบื้องต้นทางด้านโภชนาบำบัด การใช้อาหารเพื่อบำบัด อาการเจ็บป่วยจากโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง	PLO4
3	มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีในการ ปฏิบัติงาน	การใช้เทคโนโลยีเพื่อการสื่อสารในการนำเสนองาน การสืบค้น และเผยแพร่ข้อมูล	PLO2, PLO3
4	มีความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับงานครัว ทักษะ เบื้องต้นเกี่ยวกับงานครัวและการ ประกอบอาหาร	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการเลือกใช้อุปกรณ์แต่ละประเภทได้ อย่างถูกวิธี การเลือกซื้อและจัดเตรียมวัตถุดิบ ประเภทต่าง ๆ รวมถึงคำศัพท์ที่ใช้ในงานครัว	PLO4
5	มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการสื่อสาร ภาษาอังกฤษ	การฟัง การพูด และประโยคภาษาอังกฤษที่จำเป็นต่อการสื่อสาร และการให้บริการลูกค้า	PLO3
6	มีทักษะในการทำงานร่วมกับผู้อื่น	หลักในการทำงานร่วมกับผู้อื่น การวางแผนการทำงานร่วมกับ ผู้อื่น การรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น การปรับตัวให้เข้ากับระบบ การทำงาน	PLO1

- หมายเหตุ :**
1. แต่ละ PLO อาจตอบความต้องการจำเป็นของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียได้หลายกลุ่ม
 2. ความต้องการจำเป็นของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียแต่ละกลุ่ม อาจนำไปจัดทำเป็น PLOs ได้หลาย PLOs ตามความเหมาะสม