



สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา

รับทราบการให้ความเห็นชอบหลักสูตรนี้แล้ว

เมื่อวันที่ 20 ม.ค. 2560

[Signature]



มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

หลักสูตรนี้ได้รับการอนุมัติจากสภามหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

ครั้งที่ 3/2559 เมื่อวันที่ 21 ส.ค. 2559

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์
Bachelor of Science Program in Applied Food and Nutrition
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559)

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

สารบัญ

| | หน้า |
|---|------|
| หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป | 1 |
| หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะหลักสูตร | 6 |
| หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างหลักสูตร | 8 |
| หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้และกลยุทธ์การสอนและการประเมินผล | 30 |
| หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา | 52 |
| หมวดที่ 6 การพัฒนาอาจารย์ | 53 |
| หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพการศึกษา | 54 |
| หมวดที่ 8 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร | 58 |
| ภาคผนวก ก คำอธิบายรายวิชา | 60 |
| ข ตารางเปรียบเทียบหลักสูตร | 90 |
| ค หลักการจัดรหัสวิชา | 110 |
| ง ประวัติและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร | 112 |
| จ คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรระดับปริญญาตรี | 117 |
| ฉ รายชื่อผู้ทรงคุณวุฒิ วิทยากรและผู้เข้าร่วมสัมมนาวิพากษ์หลักสูตร | 119 |
| ช ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรีว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี | 123 |

พ.ศ. 2553

- 6.2 คณะกรรมการคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอนุมัติ/เห็นชอบในการประชุม ครั้งที่ 1 วันที่ 8 เดือนกุมภาพันธ์ พ.ศ.2559
- 6.3 คณะกรรมการบริหารวิชาการ ครั้งที่ 2/2559 วันที่ 18 เดือนกุมภาพันธ์ พ.ศ.2559
- 6.4 คณะกรรมการสภาวิชาการอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตรในการประชุม ครั้งที่ 3/2559 วันที่ 3 เดือน มีนาคม พ.ศ. 2559
- 6.5 สภามหาวิทยาลัยอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตรในการประชุม ครั้งที่ 3/2559 วันที่ 21 เดือน มีนาคม พ.ศ. 2559

7. การขอรับการประเมินเพื่อขอรับรองมาตรฐานหลักสูตร

มีความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ซึ่งบันทึกในฐานข้อมูลหลักสูตรเพื่อเผยแพร่ (Thai Qualification Register : TQR) ของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา (สกอ.) ระดับปริญญาตรีภายในปีการศึกษา 2560

8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังจบการศึกษา

- 8.1 นักโภชนาการในโรงพยาบาล และสถานประกอบการเอกชน
- 8.2 ข้าราชการ เช่น ครู อาจารย์ นักวิชาการ
- 8.3 สถานประกอบการด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร
- 8.4 โรงงานอุตสาหกรรมด้านอาหาร
- 8.5 ธุรกิจส่วนตัว และอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

9. ชื่อ ตำแหน่งทางวิชาการ และคุณวุฒิของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

| ลำดับ | ชื่อ-สกุล | ตำแหน่งทางวิชาการ | คุณวุฒิการศึกษา | สถาบันที่สำเร็จการศึกษา | ปีที่สำเร็จการศึกษา |
|-------|----------------------------|-------------------|---|--|----------------------|
| 1 | นางสาวสุคนธา สุคนธ์ธारा | อาจารย์ | ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) วท.ม. (เคมีอุตสาหกรรม) วท.บ. (วิศวกรรมกระบวนการอาหาร) | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ | 2553 2545 2541 |
| 2 | นางธนิดา ชาญชัย | อาจารย์ | วท.ม. (โภชนวิทยา) วท.บ. (โภชนวิทยา) | มหาวิทยาลัยมหิดล มหาวิทยาลัยมหิดล | 2539 2537 |
| 3 | นางสาวกัญญาพิชญ์ ลือชูวงศ์ | อาจารย์ | วท.ม. (โภชนศาสตร์) วท.บ. (เทคโนโลยีการพัฒนาลิขภัณฑ์) | มหาวิทยาลัยมหิดล มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ | 2558 2552 |
| 4 | นางสาวกรรณิการ์ ศรีแสนต่อ | อาจารย์ | วท.ม. (เทคโนโลยีการอาหาร) วท.บ. (เทคโนโลยีการอาหารและโภชนาการ) | มหาวิทยาลัยขอนแก่น มหาวิทยาลัยมหาสารคาม | 2552 2548 |
| 5 | นางสาวณัฐรัตน์ ศรีสังวาลย์ | อาจารย์ | วท.ม. (เทคโนโลยีอาหาร) วท.บ. (เทคโนโลยีอาหาร) | มหาวิทยาลัยศิลปากร มหาวิทยาลัยศิลปากร | 2555 2552 |

10. **สถานที่จัดการเรียนการสอน**
มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
11. **สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร**

11.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ ที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตรขึ้นอยู่กับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 11 (พ.ศ.2555 – 2559) ที่มุ่งเน้นพัฒนาคนและสังคมไทยให้มีคุณภาพ มีโอกาสเข้าถึงทรัพยากร และได้รับประโยชน์จากการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมอย่างเป็นธรรม จำเป็นต้องนำภูมิคุ้มกันที่มีอยู่พร้อมทั้งเร่งสร้างภูมิคุ้มกันในประเทศให้เข้มแข็งขึ้นมาใช้ในการเตรียมความพร้อมให้แก่คน สังคม และระบบเศรษฐกิจของประเทศให้สามารถปรับตัวรองรับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงโดยเฉพาะข้อผูกพันที่จะเป็นประชาคมอาเซียนในปี 2558 ได้อย่างเหมาะสม สามารถพัฒนาประเทศให้ก้าวหน้าต่อไปเพื่อประโยชน์สุขที่ยั่งยืนของสังคมไทยตามปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

11.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

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

การผลิตอาหารและการบริการที่คำนึงถึงสุขภาพที่มีคุณภาพจำเป็นต้องใช้ความรู้ วิธีการ ทักษะ และจิตวิทยาเป็นพื้นฐานในการพัฒนาบุคลากรให้มีความรู้ความสามารถ ทักษะและคุณธรรมจริยธรรม เพื่อการพัฒนาอาหารและการบริการด้านสุขภาพให้ได้มาตรฐานและเพียงพอต่อความต้องการของประเทศที่จะทำให้คุณภาพชีวิตดี

12. **ผลกระทบจากข้อ 11.1 และ 11.2 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน**

12.1 การพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

เพื่อให้หลักสูตรมีความเหมาะสมและสอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน สังคม และของประเทศ มีความทันสมัยตามการเปลี่ยนแปลงของโลก เช่น โครงสร้างประชากรที่มีวัยสูงอายุเพิ่มขึ้นขณะที่ประชากรวัยเด็กและวัยแรงงานลดลง ความต้องการอาหารที่ปลอดภัยและมีคุณค่าทางโภชนาการ และเพื่อรองรับการแข่งขันทางธุรกิจด้านอาหารและโภชนาการ โดยการผลิตบุคลากรด้านอาหารและโภชนาการ จำเป็นต้องมีความพร้อมและศักยภาพในการที่จะปฏิบัติงานและการพัฒนาตนเองให้เข้ากับลักษณะงานทั้งด้านวิชาการและวิชาชีพ ซึ่งเป็นไปตามนโยบายวิสัยทัศน์ และอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัย ด้านอาหาร และการเป็นมหาวิทยาลัยแห่งการเรียนรู้ที่มีคุณภาพและมีความเป็นเลิศทางวิชาการ

12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย

ผลกระทบจากสถานการณ์ภายนอก หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรมที่มีต่อพันธกิจของมหาวิทยาลัย โดยมุ่งสู่ความเป็นเลิศด้านวิชาการ ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ สร้างและพัฒนาความรู้ด้านอาหารและเทคโนโลยี การพัฒนาหลักสูตรจึงคำนึงถึงคุณภาพของบัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรม ใส่ใจถึงผลกระทบต่อท้องถิ่น สังคมและวัฒนธรรมไทย โดยใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัย

13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/สาขาวิชาอื่นของสถาบัน

13.1 หมวดวิชา/กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรนี้ที่เปิดสอนโดยคณะอื่นๆ มีดังนี้

13.1.1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป เปิดสอนโดยคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี คณะเทคโนโลยีสารสนเทศ คณะวิทยาการจัดการ คณะครุศาสตร์ คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม คณะเทคโนโลยีเกษตร และ คณะพยาบาลศาสตร์

13.1.2) หมวดวิชาเฉพาะด้าน เปิดสอนโดยคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

13.1.3) หมวดวิชาเลือกเสรี เปิดสอนโดยคณะต่าง ๆ ภายในมหาวิทยาลัย

13.2 รายวิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนให้สาขาวิชา / หลักสูตรอื่นมาเรียน

ทุกรายวิชาในหมวดวิชาเฉพาะด้าน นักศึกษาหลักสูตรอื่นสามารถเลือกเป็นวิชาเลือกเสรี

13.3 การบริหารจัดการ

13.3.1) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรประสานงานกับสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน และอาจารย์สาขาวิชาอื่น ๆ ในคณะที่เกี่ยวข้องด้านเนื้อหาสาระ การจัดทำตารางการเรียนการสอน โดยความร่วมมือในการประสานงานกับคณะต่าง ๆ

13.3.2) มอบหมายคณะกรรมการหลักสูตรอาหารและโภชนาการประยุกต์ ควบคุมดำเนินงานเกี่ยวกับกระบวนการจัดการเรียนการสอน เพื่อให้เป็นไปตามข้อกำหนดรายวิชา

หมวดที่ 2

ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1.1 ปรัชญา

ผลิตบัณฑิตที่มีความรู้คุณธรรม จริยธรรม ผลิตและสร้างนวัตกรรมทางอาหารและโภชนาการ ให้มีคุณภาพ มีความรับผิดชอบต่อสังคม สิ่งแวดล้อม อย่างยั่งยืน

1.2 ความสำคัญ

หลักสูตรอาหารและโภชนาการประยุกต์ เป็นหลักสูตรที่ผลิตบัณฑิตโดยเน้นการสอนการประกอบอาหารที่คำนึงถึงคุณค่าสารอาหารและโภชนาการ และการกำหนดอาหารเพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะและประสบการณ์ สามารถนำความรู้ที่ได้ไปสร้างงาน สร้างอาชีพให้กับตนเอง เช่น เป็นที่ปรึกษาด้านโภชนาการในโรงพยาบาลหรือสถานพยาบาลต่างๆ พนักงานด้านการบริการและการผลิตอาหารในโรงแรมและธุรกิจบริการด้านอาหาร เป็นที่ปรึกษาให้กับบริษัทที่ผลิตอาหารเพื่อสุขภาพ พนักงานขายด้านอาหาร หรือผลิตภัณฑ์เกี่ยวกับอาหาร เป็นต้น

1.3 วัตถุประสงค์

- 1.3.1) เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีความรู้ ความสามารถ ทักษะ และศรัทธาต่อวิชาชีพอาหารและโภชนาการประยุกต์ ที่เน้นคุณค่าทางโภชนาการเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคที่มีคุณภาพและประสิทธิภาพ
- 1.3.2) เพื่อผลิตบัณฑิตที่สามารถแสวงหาความรู้ด้วยตนเอง สามารถคิด ตัดสินใจและแก้ปัญหาเชิงระบบรองรับการพัฒนาที่ยั่งยืน
- 1.3.3) เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีจรรยาบรรณและคุณธรรมจริยธรรม มีความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม

2. แผนพัฒนาปรับปรุง

| แผนการพัฒนา/ เปลี่ยนแปลง | กลยุทธ์ | หลักฐาน/ตัวบ่งชี้ |
|---|--|--|
| ปรับปรุงหลักสูตรอาหารและโภชนาการประยุกต์ให้มีมาตรฐานไม่ต่ำกว่าที่ สกอ. กำหนด | <ul style="list-style-type: none"> - ติดตามการประเมินหลักสูตรอย่างสม่ำเสมอ - พัฒนาหลักสูตรให้สอดคล้องกับมาตรฐานระดับชาติ | <ul style="list-style-type: none"> - รายงานผลการประเมินหลักสูตร - เอกสารปรับปรุงหลักสูตร |
| ปรับปรุงหลักสูตรอาหารและโภชนาการประยุกต์ให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้ประกอบการและตลาดแรงงาน | <ul style="list-style-type: none"> - ติดตามการเปลี่ยนแปลงในความต้องการของตลาดแรงงานและผู้ประกอบการ การด้านอาหาร | <ul style="list-style-type: none"> - รายงานผลการประเมินความพึงพอใจในการใช้บัณฑิตของผู้ประกอบการ - ผู้ใช้บัณฑิตมีความพึงพอใจในด้านทักษะความรู้ ความสามารถ ในการทำงานโดยเฉลี่ยระดับดี |
| พัฒนาบุคลากรด้านการเรียนการสอน วิจัย และบริการวิชาการให้สอดคล้องกับการนำไปปฏิบัติงานจริง | <ul style="list-style-type: none"> - สนับสนุนบุคลากรด้านการเรียนการสอน วิจัย และบริการวิชาการ - สนับสนุนให้นักศึกษาได้ฝึกปฏิบัติจริงระหว่างเรียน | <ul style="list-style-type: none"> - ผลงานวิจัย - รายงานผลการประเมินความพึงพอใจในการให้บริการทางวิชาการ - ร้อยละการมีงานทำของนักศึกษา - รายงานผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษา และผู้ประกอบการ |
| พัฒนาสถานที่และอุปกรณ์การเรียนการสอนให้มีความทันสมัยต่อการเปลี่ยนแปลงของเทคโนโลยี | <ul style="list-style-type: none"> - จัดหางบประมาณสนับสนุน | <ul style="list-style-type: none"> - รายงานผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษา |

หมวดที่ 3

ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร

1. ระบบการจัดการศึกษา

1.1 ระบบ

ระบบการจัดการในระดับหน่วยกิตทวิภาค ข้อกำหนดต่างๆ ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2553 (ภาคผนวก ข)

1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

มีการจัดการเรียนการสอนภาคฤดูร้อน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับพิจารณาของคณะกรรมการประจำหลักสูตร และเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2553 (ภาคผนวก ข)

1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

ไม่มี

2. การดำเนินการหลักสูตร

2.1 วัน-เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

2.1.1) ระยะเวลาการศึกษา

1) ระยะเวลาในการจัดการเรียนการสอน

ภาคการศึกษาที่ 1 เดือน สิงหาคม – ธันวาคม

ภาคการศึกษาที่ 2 เดือน มกราคม – พฤษภาคม

2) ใช้เวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 6 ภาคการศึกษาปกติ และให้ใช้เวลาการศึกษาไม่เกิน 8 ปีการศึกษา

2.1.2) การลงทะเบียนเรียน

ให้ลงทะเบียนได้ไม่เกิน 22 หน่วยกิต ในแต่ละภาคการศึกษาปกติ และไม่เกิน 9 หน่วยกิต สำหรับการศึกษภาคฤดูร้อน (ยกเว้นสหกิจศึกษา) หากต้องลงทะเบียนเรียนนอกเหนือจากนี้ ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2553 (ภาคผนวก ข)

2.1.3) การวัดผลและการสำเร็จการศึกษา

ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2553 (ภาคผนวก ข)

2.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

2.2.1) เป็นผู้สำเร็จการศึกษามัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า

2.2.2) ผ่านการคัดเลือกตามเกณฑ์และ/หรือเป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี เรื่องการรับสมัครนักศึกษาเข้าศึกษาในมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

2.3 ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า

2.3.1) นักศึกษาบางส่วนมีความรู้พื้นฐานด้านวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ และภาษาอังกฤษในระดับต่ำ

2.3.2) ปัญหาด้านเศรษฐกิจ เนื่องจากครอบครัวมีรายได้ต่ำ

2.3.3) ปัญหาในด้านการปรับตัวในการเรียนการสอน

2.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา/ข้อจำกัดของนักศึกษาในข้อ 2.3

2.4.1) กลยุทธ์ในการดำเนินงานแก้ปัญหานักศึกษามีความรู้พื้นฐานไม่เพียงพอ โดยการจัดสอบปรับพื้นฐานในช่วงแรกเข้าระหว่างการศึกษา

2.4.2) กลยุทธ์ในการดำเนินงานแก้ปัญหาด้านเศรษฐกิจ โดยการจัดทุนการศึกษา และสนับสนุนการกู้ยืมเงินเพื่อการศึกษา

2.4.3) กลยุทธ์ในการดำเนินงานแก้ปัญหาด้านการปรับตัวของนักศึกษาโดยจัดให้มีอาจารย์ที่ปรึกษา

2.5 แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี

| ชั้นปีที่ | จำนวนนักศึกษาแต่ละปีการศึกษา | | | | |
|--------------------------------|------------------------------|------|------|------|------|
| | 2559 | 2560 | 2561 | 2562 | 2563 |
| ชั้นปีที่ 1 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 |
| ชั้นปีที่ 2 | | 40 | 40 | 40 | 40 |
| ชั้นปีที่ 3 | | | 40 | 40 | 40 |
| ชั้นปีที่ 4 | | | | 40 | 40 |
| รวม | 40 | 80 | 120 | 160 | 160 |
| จำนวนที่คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา | - | - | - | - | 40 |

2.6 งบประมาณตามแผน

2.6.1) งบประมาณรายรับ (หน่วยบาท)

| รายละเอียดรายรับ | ปีงบประมาณ | | | | |
|-----------------------------------|------------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| | 2559 | 2560 | 2561 | 2562 | 2563 |
| ค่าบำรุงการศึกษา (แบบเหมาจ่าย) | 880,000 | 1,760,000 | 2,640,000 | 3,520,000 | 3,520,000 |
| เงินอุดหนุนจากรัฐบาล | 120,000 | 240,000 | 360,000 | 480,000 | 480,000 |
| รวมรายรับ | 1,000,000 | 2,000,000 | 3,000,000 | 4,000,000 | 4,000,000 |

2.6.2) งบประมาณรายจ่าย (หน่วยบาท)

| หมวดเงิน | ปีงบประมาณ | | | | |
|---|------------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| | 2559 | 2560 | 2561 | 2562 | 2563 |
| 1. งบดำเนินการ | 363,000 | 272,000 | 392,000 | 492,000 | 612,000 |
| 1.1 ค่าตอบแทน | 285,000 | 12,000 | 12,000 | 12,000 | 12,000 |
| 1.2 ค่าใช้สอย | 18,000 | 70,000 | 80,000 | 150,000 | 200,000 |
| 1.3 ค่าวัสดุ | 60,000 | 190,000 | 300,000 | 330,000 | 400,000 |
| 2. งบลงทุน (ครุภัณฑ์) ห้องปฏิบัติการ | 120,000 | 120,000 | 120,000 | 120,000 | 200,000 |
| 3. งบด้านบุคลากร | 1,171,800 | 1,504,890 | 1,580,135 | 1,659,142 | 1,742,100 |
| รวม | 1,654,800 | 1,896,890 | 2,092,135 | 2,271,142 | 2,554,100 |

หมายเหตุ : ใช้งบประมาณ หมวดค่าวัสดุ ค่าใช้สอย ค่าตอบแทน และครุภัณฑ์การศึกษาของสาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ที่ใช้ในการผลิตบัณฑิตตามหลักสูตรนี้ ประมาณ 18,000 บาท/คน/ปี

2.7 ระบบการศึกษา

- จัดการศึกษาแบบชั้นเรียน
- แบบทางไกลผ่านสื่อสิ่งพิมพ์เป็นหลัก
- แบบทางไกลผ่านสื่อแพร่ภาพและเสียงเป็นสื่อหลัก
- แบบทางไกลอิเล็กทรอนิกส์เป็นสื่อหลัก (E-learning)
- แบบทางไกลอินเทอร์เน็ต
- อื่นๆ ระบุ.....

2.8 การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชา

การเทียบโอนหน่วยกิตและรายวิชาระหว่างหลักสูตรในสถาบันฯ ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2553 (หมวด 8) (ภาคผนวก ข)

3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

3.1 หลักสูตร

3.1.1 จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 136 หน่วยกิต

3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร

| | | | |
|--------------------------------------|-------------|-----|----------|
| ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป | ไม่น้อยกว่า | 30 | หน่วยกิต |
| 1) กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร | | 12 | หน่วยกิต |
| 2) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ | | 6 | หน่วยกิต |
| 3) กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ | | 6 | หน่วยกิต |
| 4) กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ | | 6 | หน่วยกิต |
| ข. หมวดวิชาเฉพาะด้าน | ไม่น้อยกว่า | 100 | หน่วยกิต |
| 1) กลุ่มวิชาแกน | บังคับเรียน | 21 | หน่วยกิต |

| | | | |
|---|--------------------------|----|----------|
| 2) กลุ่มวิชาบังคับ | บังคับเรียน | 48 | หน่วยกิต |
| 3) กลุ่มวิชาบังคับเลือก | ให้เลือกเรียนไม่น้อยกว่า | 24 | หน่วยกิต |
| 4) กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ/สหกิจศึกษา | | 7 | หน่วยกิต |

ค. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

- หมายเหตุ :** 1) กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร ให้นักศึกษาเลือกเรียนภาษาอังกฤษไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต และเลือกเรียนกลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร วิชาอื่นๆไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต
- 2) หรือกรณีหลักสูตร มี มคอ.1 หรือมาตรฐานของสาขาวิชา ให้เลือกกลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสารเป็นไปเงื่อนไขของวิชาชีพนั้น
- 3) ทั้งนี้ในกรณีข้อ 1) และ 2) ต้องเรียนรายวิชาภาษาอังกฤษรวมไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต ตลอดหลักสูตร

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต

1) กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต

| รหัสวิชา | ชื่อวิชา | หน่วยกิต (ทฤษฎี - ปฏิบัติ - ศึกษาด้วยตนเอง) |
|----------|---|---|
| 1540201 | ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร Thai for Communication | 3(3-0-6) |
| 1540202 | ภาษาไทยเพื่อกิจธุระ Thai for Specific Purposes | 3(3-0-6) |
| 1540203 | ภาษาไทยเพื่อการคิดวิเคราะห์ Thai for Critical Thinking | 3(3-0-6) |
| 1550101 | ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร English for Communication | 3(3-0-6) |
| 1550102 | ภาษาอังกฤษเพื่อทักษะการเรียนรู้ English for Study Skills | 3(3-0-6) |
| 1550103 | ภาษาอังกฤษเพื่องานอาชีพ English for Careers | 3(3-0-6) |
| 1550104 | ภาษาอังกฤษพื้นฐาน Foundation English | 3(3-0-6) |
| 1550105 | ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารทางธุรกิจ English for Business Communication | 3(3-0-6) |
| 1550106 | ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารทางวัฒนธรรมอาเซียน English for ASEAN Cultural Communication | 3(3-0-6) |
| 1560101 | ภาษาพม่าเบื้องต้น Basic Burmese | 3(3-0-6) |
| 1560102 | ภาษาพม่าเพื่อการสื่อสาร Burmese for Communication | 3(3-0-6) |
| 1570101 | ภาษาจีนเบื้องต้น Basic Chinese | 3(3-0-6) |

| รหัสวิชา | ชื่อวิชา | หน่วยกิต (ทฤษฎี - ปฏิบัติ - ศึกษาด้วยตนเอง) |
|----------|--|---|
| 1570102 | ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร Chinese for Communication | 3(3-0-6) |
| 1580101 | ภาษาฮินดีเบื้องต้น Basic Hindi | 3(3-0-6) |
| 1580102 | ภาษาฮินดีเพื่อการสื่อสาร Hindi for Communication | 3(3-0-6) |
| 1590101 | ภาษาญี่ปุ่นเบื้องต้น Basic Japanese | 3(3-0-6) |
| 1590102 | ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร Japanese for Communication | 3(3-0-6) |
| 1610101 | ภาษาเขมรเบื้องต้น Basic Khmer | 3(3-0-6) |
| 1610102 | ภาษาเขมรเพื่อการสื่อสาร Khmer for Communication | 3(3-0-6) |
| 1620101 | ภาษาเกาหลีเบื้องต้น Basic Korean | 3(3-0-6) |
| 1620102 | ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสาร Korean for Communication | 3(3-0-6) |
| 1630101 | ภาษามลายูเบื้องต้น Basic Malay | 3(3-0-6) |
| 1630102 | ภาษามลายูเพื่อการสื่อสาร Malay for Communication | 3(3-0-6) |
| 1640101 | ภาษาเวียดนามเบื้องต้น Basic Vietnam | 3(3-0-6) |
| 1640102 | ภาษาเวียดนามเพื่อการสื่อสาร Vietnam for Communication | 3(3-0-6) |

2) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ ไม่น้อยกว่า

6 หน่วยกิต

| รหัสวิชา | ชื่อวิชา | หน่วยกิต (ทฤษฎี - ปฏิบัติ - ศึกษาด้วยตนเอง) |
|----------|---|---|
| 1050101 | พฤติกรรมมนุษย์กับการพัฒนาตน Human Behavior and Self Development | 3(3-0-6) |
| 1050102 | ทักษะชีวิตเพื่อความงอกงามส่วนบุคคล Life Skills for Personal Growth | 3(3-0-6) |
| 1050103 | จิตวิทยาสันติภาพและการปรองดอง Psychology of Peace and Reconciliation | 3(3-0-6) |
| 1050213 | จิตวิทยาการสื่อสาร Psychology of Communication | 3(3-0-6) |

| รหัสวิชา | ชื่อวิชา | หน่วยกิต (ทฤษฎี - ปฏิบัติ - ศึกษาด้วยตนเอง) |
|----------|---|---|
| 1510101 | จริยธรรมและทักษะชีวิต Ethics and Life Skills | 3(3-0-6) |
| 1520101 | ทักษะการเรียนรู้สารสนเทศ Information Literacy Skills | 3(3-0-6) |
| 1520102 | ทักษะการคิดเชิงระบบ Systemic Thinking Skill | 3(3-0-6) |
| 1520103 | การคิดเชิงสร้างสรรค์ Creative Thinking | 3(3-0-6) |
| 2010101 | สุนทรียภาพทางทัศนศิลป์ Aesthetics of Visual Arts | 3(3-0-6) |
| 2010102 | ช่างเมืองเพชร Phetchaburi Artisan | 3(3-0-6) |
| 2050101 | สุนทรียภาพทางนาฏศิลป์ Aesthetics of Drama | 3(3-0-6) |
| 2060101 | สุนทรียภาพทางดนตรี Aesthetics of Music | 3(3-0-6) |

3) กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ ไม่น้อยกว่า

9 หน่วยกิต

| รหัสวิชา | ชื่อวิชา | หน่วยกิต (ทฤษฎี - ปฏิบัติ - ศึกษาด้วยตนเอง) |
|----------|--|---|
| 2500100 | วิถีชีวิตเศรษฐกิจพอเพียง The Way of Life Sufficiency Economy | 3(3-0-6) |
| 2500101 | การเมืองและการปกครองไทย Politics and Thai Government | 3(3-0-6) |
| 2500102 | วิถีไทย Thai Living | 3(3-0-6) |
| 2500103 | ความเป็นพลเมือง The Citizenship | 3(3-0-6) |
| 2500104 | มนุษย์กับสิ่งแวดล้อม Human and Environment | 3(3-0-6) |
| 2500105 | เพชรบุรีศึกษา Phetchaburi Study | 3(3-0-6) |
| 2500106 | อาเซียนศึกษา ASEAN Study | 3(3-0-6) |
| 2500107 | ตามรอยเบื้องพระยุคลบาท Following the Royal Foot Steps of His Majesty the King | 3(3-0-6) |
| 2500108 | ความรับผิดชอบต่อตนเอง Self-Responsibility | 3(3-0-6) |

| รหัสวิชา | ชื่อวิชา | หน่วยกิต (ทฤษฎี - ปฏิบัติ - ศึกษาด้วยตนเอง) |
|----------|--|---|
| 2500109 | สังคมน่าอยู่ Society Betterment | 3(3-0-6) |
| 2500110 | อัตลักษณ์ไทย Thai Identity | 3(3-0-6) |
| 2560111 | การต่อต้านการทุจริตคอร์รัปชัน Anti-corruption | 3(3-0-6) |
| 2560101 | กฎหมายในชีวิตประจำวัน Laws in Daily Life | 3(3-0-6) |
| 3560101 | การเป็นผู้ประกอบการเบื้องต้น Entrepreneurship for the Beginner | 3(3-0-6) |
| 3560102 | ทักษะความเป็นผู้นำและการทำงานเป็นทีม Leadership and Teamwork Skills | 3(3-0-6) |
| 3560503 | เศรษฐศาสตร์ในชีวิตประจำวัน Economics in Daily Life | 3(3-0-6) |
| 3560504 | การบริหารการเงินส่วนบุคคล Personal Financial Management | 3(3-0-6) |
| 3600101 | การพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์เบื้องต้น Introduction of E-Commerce | 3(3-0-6) |

4) กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

| รหัสวิชา | ชื่อวิชา | หน่วยกิต (ทฤษฎี - ปฏิบัติ - ศึกษาด้วยตนเอง) |
|----------|---|---|
| 4010701 | โลกของเรากับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี Our World, Science and Technology | 3(3-0-6) |
| 4010702 | วิทยาศาสตร์กับชีวิต Science and Life | 3(3-0-6) |
| 4010703 | สิ่งแวดล้อมกับการพัฒนาที่ยั่งยืน Environment and Sustainable Development | 3(3-0-6) |
| 4010704 | ภัยพิบัติทางธรรมชาติ Natural Disasters | 3(3-0-6) |
| 4020101 | เคมีในชีวิตประจำวัน Chemistry in Daily Life | 3(3-0-6) |
| 4020102 | เคมีและภูมิปัญญาไทย Chemistry and Thai Wisdom | 3(3-0-6) |
| 4030001 | ชีววิทยาเชิงอนุรักษ์ Conservation Biology | 3(3-0-6) |
| 4030002 | พืชพรรณเพื่อชีวิต Plants for Life | 3(3-0-6) |

| รหัสวิชา | ชื่อวิชา | หน่วยกิต (ทฤษฎี - ปฏิบัติ - ศึกษาด้วยตนเอง) |
|----------|--|---|
| 4030003 | เทคโนโลยีชีวภาพในชีวิตประจำวัน Biotechnology in Daily Life | 3(3-0-6) |
| 4040101 | คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน Mathematics in Daily Life | 3(3-0-6) |
| 4040102 | การคิดและการตัดสินใจ Thinking and Decision Making | 3(3-0-6) |
| 4070301 | การสร้างเสริมสุขภาพ Health Promotion | 2(1-2-3) |
| 4070302 | สุขภาพครอบครัว Family Health | 2(1-2-3) |
| 4080101 | กีฬาเพื่อพัฒนาสุขภาพ Sports for Health Development | 2(1-2-3) |
| 4080102 | นันทนาการเพื่อชีวิต Recreation for Life | 2(1-2-3) |
| 4080103 | รูปร่างและการควบคุมน้ำหนัก Figure and Weight Control | 2(1-2-3) |
| 4080104 | วิทยาศาสตร์การกีฬา Sports Science | 2(1-2-3) |
| 4080105 | ทักษะการว่ายน้ำ Swimming Skill | 2(1-2-3) |
| 4090101 | อาหารนานาชาติเบื้องต้น Introduction of International Cookery | 3(2-2-5) |
| 4100904 | การแพทย์แผนไทยในชีวิตประจำวัน Thai Traditional Medicine in Daily Life | 3(3-0-6) |
| 4120101 | เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร Information Technology and Communication | 3(2-2-5) |
| 5000101 | เกษตรในชีวิตประจำวัน Agriculture in Daily Life | 3(2-2-5) |
| 5040606 | การเลี้ยงสัตว์เพื่อการนันทนาการ Pet Care for Recreation | 3(2-2-5) |
| 5060609 | ทรัพยากรทางน้ำและการอนุรักษ์ Aquatic Resources and Conservation | 3(2-2-5) |
| 5070311 | การถนอมอาหารในชีวิตประจำวัน Food Preservation in Routine Life | 3(2-2-5) |
| 5070613 | ขนมอบเบื้องต้นเพื่อการประกอบธุรกิจ Introduction of Bakery for Business | 3(2-2-5) |

| รหัสวิชา | ชื่อวิชา | หน่วยกิต (ทฤษฎี - ปฏิบัติ - ศึกษาด้วยตนเอง) |
|----------|---|---|
| 5070614 | อาหารเพื่อสุขภาพ Food for Health | 3(3-0-6) |
| 5070615 | เครื่องดื่มเพื่อการประกอบธุรกิจ Beverage for Business | 3(2-2-5) |
| 5540602 | พลังงานทดแทน Renewable Energy | 3(3-0-6) |
| 5540603 | การประหยัดพลังงาน Energy Saving | 3(3-0-6) |
| 5570103 | ไฟฟ้าสำหรับชีวิตประจำวัน Electrical Technology for Daily Life | 3(2-2-5) |
| 5580704 | เทคโนโลยีอัจฉริยะ Intelligent Technology | 3(2-2-5) |
| 5590101 | การขับขี่ปลอดภัย Safety Driving | 3(2-2-5) |
| 5800101 | เทคโนโลยีท้องถิ่น Technology in Locality | 3(3-0-6) |
| 7130401 | การใช้ซอฟต์แวร์จัดทำเอกสารงานคำนวณ Spreadsheet Software Application | 3(2-2-5) |
| 7130402 | การใช้เทคโนโลยีเพื่อนำเสนองาน Technology for Presentations | 3(2-2-5) |
| 8010801 | การช่วยฟื้นคืนชีพ Resuscitation | 2(1-2-3) |
| 8010802 | การจัดการดูแลผู้ประสบภัยพิบัติ Care for Disaster Victims | 2(1-2-3) |
| 8010804 | ชีวิตและสุขภาพ Life and Health | 2(1-2-3) |
| 8010805 | หลักประกันสุขภาพแห่งชาติของคนไทย National Health Security of Thai People | 2(1-2-3) |
| | ข. หมวดวิชาเฉพาะด้าน | ไม่น้อยกว่า 100 หน่วยกิต |
| | 1) กลุ่มวิชาแกน | บังคับเรียน 21 หน่วยกิต |
| รหัสวิชา | ชื่อวิชา | หน่วยกิต (ทฤษฎี - ปฏิบัติ - ศึกษาด้วยตนเอง) |
| 4011105 | ฟิสิกส์พื้นฐาน Fundamental Physics | 3(2-3-4) |
| 4021105 | เคมีพื้นฐาน Fundamental of Chemistry | 3(2-3-4) |

| รหัสวิชา | ชื่อวิชา | หน่วยกิต (ทฤษฎี - ปฏิบัติ - ศึกษาด้วยตนเอง) |
|----------|--|---|
| 4022501 | ชีวเคมีพื้นฐาน Fundamental of Biochemistry | 3(2-3-4) |
| 4031105 | ชีววิทยาพื้นฐาน Fundamental Biology | 3(2-3-4) |
| 4091106 | คณิตศาสตร์อาหารประยุกต์ Applied Food Mathematics | 3(3-0-6) |
| 4092122 | จุลชีววิทยาอาหารประยุกต์ Applied Food Microbiology | 3(2-2-5) |
| 4093137 | สถิติและระเบียบวิจัยเบื้องต้น Fundamental Statistics and Research methodology | 3(2-2-5) |

| 2) กลุ่มวิชาบังคับ | | บังคับเรียน | 48 หน่วยกิต |
|--------------------|--|---|-------------|
| รหัสวิชา | ชื่อวิชา | หน่วยกิต (ทฤษฎี - ปฏิบัติ - ศึกษาด้วยตนเอง) | |
| 4091102 | การประกอบอาหารไทย Thai Food Cookery | 3(2-2-5) | |
| 4091104 | วิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อโภชนาการ Food Science for Nutrition | 2(2-0-6) | |
| 4093126 | เทคโนโลยีการถนอมอาหารและการแปรรูป Food Preservation and Processing Technology | 3(2-2-5) | |
| 4094131 | ความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาล Food Safety and Sanitation | 3(3-0-6) | |
| 4091205 | สรีรวิทยาและกายวิภาคพื้นฐาน Basic Physiology and Anatomy | 3(2-2-5) | |
| 4091206 | หลักโภชนาการมนุษย์ Principles of Human Nutrition | 3(2-2-5) | |
| 4092202 | โภชนาการในวัยต่างๆ Nutrition in life Cycle | 3(2-2-5) | |
| 4093203 | โภชนศาสตร์ชุมชน Community Nutrition | 3(2-2-5) | |
| 4093204 | โภชนบำบัด Diet Therapy | 3(2-2-5) | |
| 4093205 | การประเมินทางอาหารและโภชนาการ Food and Nutrition Assessment | 3(2-2-5) | |
| 4093210 | โภชนบำบัดทางการแพทย์ Medical Nutrition Therapy | 3(2-2-5) | |
| 4094211 | การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ Nutrition Counseling | 3(2-2-5) | |

| รหัสวิชา | ชื่อวิชา | หน่วยกิต (ทฤษฎี - ปฏิบัติ - ศึกษาด้วยตนเอง) |
|----------|--|---|
| 4094212 | กฎหมายและจริยธรรมในวิชาชีพ Law and Professional Ethics | 3(3-0-6) |
| 4093301 | การจัดการระบบบริการอาหาร Food Service system Management | 3(2-2-5) |
| 4093309 | ภาษาอังกฤษเพื่องานอาหารและโภชนาการประยุกต์ English for Applied Food and Nutrition | 3(2-2-5) |
| 4093902 | การวิจัยและพัฒนาอาหารและโภชนาการประยุกต์ Research and Development in Applied Food and Nutrition | 3(2-2-5) |
| 4094901 | สัมมนาอาหารและโภชนาการประยุกต์ Seminar in Applied Food and Nutrition | 1(0-2-4) |

3) กลุ่มวิชาบังคับเลือก ให้เลือกเรียนไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต

| รหัสวิชา | ชื่อวิชา | หน่วยกิต (ทฤษฎี - ปฏิบัติ - ศึกษาด้วยตนเอง) |
|----------|---|---|
| 4091105 | ความรู้เกี่ยวกับอาหารและการเตรียม Food Knowledge and Preparation | 3(2-2-5) |
| 4092104 | อาหารคาว - หวานเมืองเพชรบุรี Meat Dish - Desserts of Phetchaburi | 3(2-2-5) |
| 4092103 | การผลิตขนมไทย Thai Dessert Production | 3(2-2-5) |
| 4092105 | หลักการประกอบอาหารท้องถิ่น Principles of Native Cookery | 3(2-2-5) |
| 4092115 | เบเกอรี่ Bakery | 3(2-2-5) |
| 4092121 | อาหารฮาลาล Halal Food | 3(2-2-5) |
| 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(2-2-5) |
| 4093127 | การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพโดย ประสาทสัมผัส Food Product Development and Quality Assessment by Sensory Testing | 3(2-2-5) |

| รหัสวิชา | ชื่อวิชา | หน่วยกิต (ทฤษฎี - ปฏิบัติ - ศึกษาด้วยตนเอง) |
|----------|--|---|
| 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 | โภชนาการสำหรับผู้ใหญ่ Nutrition for Adult | 3(2-2-5) |
| 4094217 | โภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ Nutrition for Elderly | 3(2-2-5) |
| 4094218 | โภชนาการสำหรับนักกีฬา Nutrition for Athletes | 3(2-2-5) |
| 4093128 | อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ Commercial Food Preparation | 3(2-2-5) |
| 4094149 | อาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ Food and Nutrition for Health | 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) |
| 4093303 | หลักการจัดการอาหารและธุรกิจอาหาร Principles of Food Business and Management | 3(2-2-5) |
| 4093308 | การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร Entrepreneurship in Food Business | 3(2-2-5) |
| 4092401 | ศิลปะงานใบตอง และการแกะสลักผักและผลไม้ Art of Banana Leaf and Vegetable - Fruit Carving | 3(2-2-5) |
| 4092402 | การจัดดอกไม้แบบธรรมชาติเพื่อการบริการ Floral Arrangement in Natural Style of Services | 3(2-2-5) |
| 4093403 | การออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหาร Design and Development in Food Packaging | 3(2-2-5) |

4) กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

7 หน่วยกิต

| รหัสวิชา | ชื่อวิชา | หน่วยกิต (คาบเรียน) |
|----------|---|---------------------|
| 4094801 | การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ Preparation for Field Experience in Applied Food and Nutrition | 1(60) |
| 4094802 | การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ Field Experience in Applied Food and Nutrition | 6(360) |

| รหัสวิชา | ชื่อวิชา | หน่วยกิต (คาบเรียน) |
|----------|--|---------------------|
| 4094803 | การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา Pre-co-operative Education | 1(60) |
| 4094804 | สหกิจศึกษา Co-operative Education | 6(600) |

ค. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาใด ๆ ในหลักสูตรมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรีโดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว และต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์การสำเร็จหลักสูตรของสาขาวิชานี้

แสดงแผนการศึกษา

ปี 1 ภาคการศึกษาที่ 1

| รหัสวิชา | ชื่อวิชา | หน่วยกิต | ทฤษฎี | ปฏิบัติ | ศึกษาด้วยตนเอง |
|----------|-----------------------------|-----------|-----------|----------|----------------|
| _____ | ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร | 3 | 3 | 0 | 6 |
| _____ | ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร | 3 | 3 | 0 | 6 |
| _____ | คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน | 3 | 3 | 0 | 6 |
| 4011105 | ฟิสิกส์พื้นฐาน | 3 | 2 | 3 | 4 |
| 4021105 | เคมีพื้นฐาน | 3 | 2 | 3 | 4 |
| 4091205 | สรีรวิทยาและกายวิภาคพื้นฐาน | 3 | 2 | 2 | 5 |
| | รวม | 18 | 15 | 8 | 31 |

ชั่วโมงเรียน/สัปดาห์ ไม่น้อยกว่า 23

ปี 1 ภาคการศึกษาที่ 2

| รหัสวิชา | ชื่อวิชา | หน่วยกิต | ทฤษฎี | ปฏิบัติ | ศึกษาด้วยตนเอง |
|----------|-----------------------------------|-----------|-----------|----------|----------------|
| _____ | หมวดวิชาศึกษาทั่วไป | 3 | 3 | 0 | 6 |
| _____ | หมวดวิชาศึกษาทั่วไป | 3 | 3 | 0 | 6 |
| 4091104 | วิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อโภชนาการ | 2 | 2 | 0 | 6 |
| 4091106 | คณิตศาสตร์อาหารประยุกต์ | 3 | 3 | 0 | 6 |
| 4031105 | ชีววิทยาพื้นฐาน | 3 | 3 | 2 | 4 |
| 4091105 | ความรู้เกี่ยวกับอาหารและการเตรียม | 3 | 2 | 2 | 5 |
| 4022501 | ชีวเคมีพื้นฐาน | 3 | 2 | 3 | 4 |
| | รวม | 20 | 18 | 7 | 37 |

ชั่วโมงเรียน/สัปดาห์ ไม่น้อยกว่า 25

ปี 2 ภาคการศึกษาที่ 1

| รหัสวิชา | ชื่อวิชา | หน่วยกิต | ทฤษฎี | ปฏิบัติ | ศึกษาด้วยตนเอง |
|----------|--------------------------|-----------|-----------|-----------|----------------|
| | หมวดวิชาศึกษาทั่วไป | 3 | 3 | 0 | 6 |
| | หมวดวิชาศึกษาทั่วไป | 3 | 3 | 0 | 6 |
| | หมวดวิชาศึกษาทั่วไป | 3 | 2 | 2 | 5 |
| 4092122 | จุลชีววิทยาอาหารประยุกต์ | 3 | 2 | 2 | 5 |
| 4092103 | การผลิตขนมไทย | 3 | 2 | 2 | 5 |
| 4091102 | การประกอบอาหารไทย | 3 | 2 | 2 | 5 |
| 4091206 | หลักโภชนาการมนุษย์ | 3 | 2 | 2 | 5 |
| | รวม | 21 | 16 | 10 | 37 |

ชั่วโมงเรียน/สัปดาห์ ไม่น้อยกว่า 26

ปี 2 ภาคการศึกษาที่ 2

| รหัสวิชา | ชื่อวิชา | หน่วยกิต | ทฤษฎี | ปฏิบัติ | ศึกษาด้วยตนเอง |
|----------|--|-----------|-----------|----------|----------------|
| | หมวดวิชาศึกษาทั่วไป | 3 | 3 | 0 | 6 |
| | หมวดวิชาศึกษาทั่วไป | 3 | 3 | 0 | 6 |
| 4092202 | โภชนาการในวัยต่างๆ | 3 | 2 | 2 | 5 |
| 4094131 | ความปลอดภัยของอาหารและการ สุขาภิบาล | 3 | 2 | 2 | 5 |
| 4092115 | เบเกอรี่ | 3 | 2 | 2 | 5 |
| 4093126 | เทคโนโลยีการถนอมอาหารและการแปรรูป | 3 | 2 | 2 | 5 |
| | รวม | 18 | 14 | 8 | 32 |

ชั่วโมงเรียน/สัปดาห์ ไม่น้อยกว่า 22

ปี 3 ภาคการศึกษาที่ 1

| รหัสวิชา | ชื่อวิชา | หน่วยกิต | ทฤษฎี | ปฏิบัติ | ศึกษาด้วยตนเอง |
|----------|-------------------------------|-----------|-----------|-----------|----------------|
| 4093114 | หลักการประกอบอาหารนานาชาติ | 3 | 2 | 2 | 5 |
| 4094149 | อาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ | 3 | 2 | 2 | 5 |
| 4093203 | โภชนศาสตร์ชุมชน | 3 | 2 | 2 | 5 |
| 4093204 | โภชนบำบัด | 3 | 2 | 2 | 5 |
| 4093205 | การประเมินทางอาหารและโภชนาการ | 3 | 2 | 2 | 5 |
| 4093301 | การจัดการระบบบริการอาหาร | 3 | 2 | 2 | 5 |
| | รวม | 18 | 12 | 12 | 30 |

ชั่วโมงเรียน/สัปดาห์ ไม่น้อยกว่า 24

ปี 3 ภาคการศึกษาที่ 2

| รหัสวิชา | ชื่อวิชา | หน่วยกิต | ทฤษฎี | ปฏิบัติ | ศึกษาด้วยตนเอง |
|----------|--|-----------|-----------|-----------|----------------|
| 4093137 | สถิติและระเบียบวิจัยเบื้องต้น | 3 | 2 | 2 | 5 |
| 4092105 | หลักการประกอบอาหารท้องถิ่น | 3 | 2 | 2 | 5 |
| 4093210 | โภชนบำบัดทางการแพทย์ | 3 | 2 | 2 | 5 |
| 4093309 | ภาษาอังกฤษเพื่องานอาหารและ โภชนาการประยุกต์ | 3 | 2 | 2 | 5 |
| 4093110 | อาหารว่างและเครื่องดื่ม | 3 | 2 | 2 | 5 |
| 4094901 | สัมมนาอาหารและโภชนาการประยุกต์ | 1 | 0 | 2 | 4 |
| 4093127 | การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการ ประเมินคุณภาพโดยประสาทสัมผัส | 3 | 2 | 2 | 5 |
| | รวม | 19 | 12 | 14 | 34 |

ชั่วโมงเรียน/สัปดาห์ ไม่น้อยกว่า 26

ปี 4 ภาคการศึกษาที่ 1

| รหัสวิชา | ชื่อวิชา | หน่วยกิต | ทฤษฎี | ปฏิบัติ | ศึกษาด้วยตนเอง |
|----------|--|-----------|-----------|----------|----------------|
| 4094211 | การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ | 3 | 2 | 2 | 5 |
| 4094212 | กฎหมายและจริยธรรมในวิชาชีพ | 3 | 3 | 0 | 6 |
| | เลือกเสรี 1 | 3 | 3 | 0 | 6 |
| | เลือกเสรี 2 | 3 | 3 | 0 | 6 |
| 4093902 | การวิจัยและพัฒนาอาหารและโภชนาการประยุกต์ | 3 | 2 | 2 | 5 |
| 4094801 | การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ | 1 | - | 60 | - |
| หรือ | | | | | |
| 4094803 | เตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา | 1 | - | 60 | - |
| | รวม - นักศึกษาที่ไม่เรียนสหกิจศึกษา | 16 | 13 | 8 | 26 |
| | - นักศึกษาที่เรียนสหกิจศึกษา | 16 | 13 | 8 | 26 |
| | | | | | |

ชั่วโมงเรียน/สัปดาห์ ไม่น้อยกว่า 21

หมายเหตุ : รายวิชา 4092801 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ มีจำนวนชั่วโมง 60 ชั่วโมง/ภาคการศึกษา คิดเป็น 4 ชั่วโมง/สัปดาห์

ปี 4 ภาคการศึกษาที่ 2

| รหัสวิชา | ชื่อวิชา | หน่วยกิต | ทฤษฎี | ปฏิบัติ | ศึกษาด้วยตนเอง |
|----------|--|----------|----------|------------|----------------|
| 4094802 | การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ | 6 | - | 360 | - |
| หรือ | | | | | |
| 4094804 | สหกิจศึกษา | 6 | - | 600 | - |
| | รวม - นักศึกษาที่ไม่เรียนสหกิจศึกษา | 6 | - | 360 | - |
| | - นักศึกษาที่เรียนสหกิจศึกษา | 6 | - | 600 | - |

นักศึกษาที่ไม่เรียนสหกิจ ชั่วโมงเรียน/ภาคการศึกษา ไม่น้อยกว่า 360

นักศึกษาที่เรียนสหกิจ ชั่วโมงเรียน/ภาคการศึกษา ไม่น้อยกว่า 600

* รวมหน่วยกิตตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 136 หน่วยกิต

3.1.3 คำอธิบายรายวิชา

รายละเอียดของคำอธิบายรายวิชาอยู่ใน ภาคผนวก ก

1.1 ชื่อ ตำแหน่งและคุณวุฒิของอาจารย์

1.1.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร

| ลำดับ | ชื่อ - นามสกุล | ตำแหน่งทางวิชาการ | คุณวุฒิ สาขาวิชา | สถาบันการศึกษา | ปี พ.ศ. ที่จบ | ภาระงานสอน ชม./ปีการศึกษา | | | |
|-------|----------------------------|-------------------|---|--|----------------------|---------------------------|------|------|------|
| | | | | | | 2559 | 2560 | 2561 | 2562 |
| 1 | นางสาวสุคนธา สุคนธ์ธารา | อาจารย์ | ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) วท.ม. (เคมีอุตสาหกรรม) วท.บ. (วิศวกรรมกระบวนการอาหาร) | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ | 2553 2545 2541 | 24 | 24 | 24 | 24 |
| 2 | นางธนิตา ชาญชัย | อาจารย์ | วท.ม. (โภชนวิทยา) วท.บ. (โภชนวิทยา) | มหาวิทยาลัยมหิดล มหาวิทยาลัยมหิดล | 2539 2537 | 32 | 32 | 32 | 32 |
| 3 | นางสาวกัญญาพิชญ์ ลือชูวงศ์ | อาจารย์ | วท.ม. (โภชนศาสตร์) วท.บ. (เทคโนโลยีการพัฒนามลิตภัณฑ์) | มหาวิทยาลัยมหิดล มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ | 2558 2552 | 32 | 32 | 32 | 32 |
| 4 | นางสาววรรณิการ์ ศรีแสนต่อ | อาจารย์ | วท.ม. (เทคโนโลยีการอาหาร) วท.บ. (เทคโนโลยีการอาหารและโภชนาการ) | มหาวิทยาลัยขอนแก่น มหาวิทยาลัยมหาสารคาม | 2552 2548 | 32 | 32 | 32 | 32 |
| 5 | นางสาวณัฐรัตน์ ศรีสังวาลย์ | อาจารย์ | วท.ม. (เทคโนโลยีอาหาร) วท.บ. (เทคโนโลยีอาหาร) | มหาวิทยาลัยศิลปากร มหาวิทยาลัยศิลปากร | 2555 2552 | 32 | 32 | 32 | 32 |

1.1.2 อาจารย์ประจำ

| ลำดับ | ชื่อ - นามสกุล | ตำแหน่งทางวิชาการ | คุณวุฒิ สาขาวิชา | สถาบันการศึกษา | ปี พ.ศ. ที่จบ | ภาระงานสอน ชม./ปีการศึกษา | | | |
|-------|-------------------------------|-------------------|---|--|---------------|---------------------------|------|------|------|
| | | | | | | 2559 | 2560 | 2561 | 2562 |
| 1 | นางสาวณปภา หอมหวล | อาจารย์ | ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน) ค.บ. (อาหารและโภชนาการ) | มหาวิทยาลัยรามคำแหง สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ธัญบุรี | 2549 2542 | 24 | 24 | 24 | 24 |
| 7 | นางสาวอารี น้อยสำราญ | อาจารย์ | ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน) ค.บ. (คหกรรมศาสตร์) | มหาวิทยาลัยรามคำแหง สถาบันราชภัฏเพชรบุรี | 2548 2541 | 24 | 24 | 32 | 32 |
| 8 | นางสาวศจีมาศ นันตสุคนธ์ | อาจารย์ | ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน) ศศ.บ. (คหกรรมศาสตร์) | มหาวิทยาลัยรามคำแหง มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ | 2551 2540 | 24 | 24 | 32 | 32 |
| 9 | นางสาวโสเมรัศม์ กล้ากล่อมจิตร | อาจารย์ | คศ.ม. (อาหารและโภชนาการ) วท.บ. (อุตสาหกรรมอาหารและการบริการ) | มหาวิทยาลัยราชมงคลพระ นครวิทยาเขตโชติเวช มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต | 2555 2550 | 32 | 32 | 32 | 32 |
| 10 | นางสาวสรญา ธิมาชัย | อาจารย์ | วท.ม. (เทคโนโลยีอาหาร) วท.บ. (เทคโนโลยีอาหาร) | มหาวิทยาลัยขอนแก่น มหาวิทยาลัยขอนแก่น | 2554 2551 | 32 | 32 | 32 | 32 |

1.1.3 อาจารย์พิเศษ

| ลำดับ | ชื่อ - นามสกุล | คุณวุฒิ สาขาวิชา | สถาบันการศึกษา | ปี พ.ศ. ที่จบ | ภาระงานสอน ชม./ปีการศึกษา | | | |
|-------|-----------------------|---|-------------------------------|------------------|---------------------------|------|------|------|
| | | | | | 2559 | 2560 | 2561 | 2562 |
| 1 | นางนวลน้อย คชกาสร | ค.บ. (โภชนาการชุมชน) โภชนาการประจำโรงพยาบาลพระจอมเกล้า จ.เพชรบุรี | มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช | 2551 | 8 | 8 | 8 | 8 |
| 2 | นางสาวจิราพร ทัดพินิจ | ปร.ต. (การจัดการเทคโนโลยี) อาจารย์ประจำภาควิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาเพชรบุรี | มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี | 2555 | 6 | 6 | 6 | 6 |
| 3 | นางปราณี ชุ่มน้อย | ศศ.บ. (คหกรรมศาสตร์) ข้าราชการบำนาญ | มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ | 2517 | 6 | 6 | 6 | 6 |

2. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (การฝึกงานและสหกิจศึกษา)

2.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้ของประสบการณ์ภาคสนาม

ความคาดหวังในผลการเรียนรู้ประสบการณ์ภาคสนามของนักศึกษา มีดังนี้

- 1) มีทักษะในการปฏิบัติงานจากสถานประกอบการ ตลอดจนมีความเข้าใจในหลักการ ความจำเป็นในการเรียนรู้ทฤษฎีมากยิ่งขึ้น
- 2) บูรณาการความรู้ที่เรียนมาในการแก้ปัญหาทำงานได้อย่างเหมาะสม
- 3) มีมนุษยสัมพันธ์และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดี
- 4) มีระเบียบวินัย ตรงเวลา และเข้าใจวัฒนธรรมขององค์กร ตลอดจนสามารถปรับตัวให้เข้ากับสถานประกอบการได้
- 5) มีความกล้าในการแสดงออก และนำความคิดสร้างสรรค์ไปใช้ประโยชน์ในงานได้
- 6) มีทักษะการสื่อสารด้านการพูด เขียน คิววิเคราะห์ประมวลผล

2.2 ช่วงเวลา

ภาคการศึกษาที่ 2 ของชั้นปีที่ 4 ฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษา

2.3 การจัดเวลาและตารางสอน

| สัปดาห์ที่ | ทักษะ | ชั้นปีที่ | | | |
|------------|---|-----------|---|---|---|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1-4 | 1. ฝึกทักษะพื้นฐานด้านอาหารและโภชนาการเบื้องต้น | ✓ | ✓ | | |
| 5-7 | 2. ฝึกทักษะพื้นฐานด้านการประกอบอาหารและการแกะสลัก | ✓ | ✓ | | |
| | 3. ฝึกทักษะด้านอาหารปลอดภัยและการสุขาภิบาล | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 8-11 | 4. ฝึกทักษะพื้นฐานด้านอาหารไทยและขนมไทย | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 12-16 | 5. ฝึกทักษะด้านเบเกอรี่และอาหารนานาชาติ | | ✓ | ✓ | ✓ |
| | 6. ฝึกทักษะด้านโภชนาการในวัยต่างๆ | | ✓ | ✓ | ✓ |
| | 7. ฝึกทักษะด้านโภชนบำบัดและโภชนศาสตร์ชุมชน | | | ✓ | ✓ |
| | 8. ฝึกทักษะด้านการให้คำปรึกษาทางโภชนาการ | | | ✓ | ✓ |
| | 9. ฝึกทักษะด้านกฎหมายและจริยธรรมในวิชาชีพ | | ✓ | ✓ | ✓ |
| | 10. ฝึกทักษะพื้นฐานด้านระบบบริการอาหาร | | ✓ | ✓ | ✓ |
| 9-16 | 12. ฝึกทักษะการทำงานในหน่วยงาน/สถานประกอบการ | | | | ✓ |

3. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย

3.1 คำอธิบายโดยย่อ

ศึกษาค้นคว้า ทำการทดลอง และรายงานผลจากการทดลองด้านต่าง ๆ หรือดำเนินการวิจัยเชิงปริมาณ และคุณภาพในประเด็นที่เกี่ยวข้องด้านอาหารและโภชนาการ

3.2 ผลการเรียนรู้

นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการวิจัย สามารถทำวิจัยเบื้องต้น และเขียนรายงานผลการวิจัยเพื่อการสื่อสารได้

3.3 ช่วงเวลา ภาคการศึกษาที่ 2 ชั้นปีที่ 3

3.4 จำนวนหน่วยกิต 3 หน่วยกิต

3.5 การเตรียมการ

3.5.1 มีการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาโครงการให้นักศึกษาเป็นรายบุคคล

3.5.2 มีการกำหนดชั่วโมงการให้คำปรึกษา

3.5.3 อาจารย์ที่ปรึกษาให้คำปรึกษาในการเลือกหัวข้อและกระบวนการศึกษาค้นคว้า

3.5.4 มีตัวอย่างโครงการให้ศึกษา

3.6 กระบวนการประเมินผล

ประเมินผลจากรายงานความก้าวหน้าในการทำโครงการ โดยอาจารย์ที่ปรึกษา และประเมินผลจากผลสำเร็จของโครงการ และจัดสอบโดยการนำเสนอ ที่มีอาจารย์ดำเนินการสอบไม่น้อยกว่า 3 คน

หมวดที่ 4

ผลการเรียนรู้และกลยุทธ์การสอนและการประเมินผล

1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา

| คุณลักษณะพิเศษ | กลยุทธ์หรือกิจกรรมของนักศึกษา |
|--|---|
| 1) มีคุณธรรม จริยธรรม อ่อนน้อมถ่อมตน และทำหน้าที่เป็นพลเมืองดี รับผิดชอบต่อตนเองและสังคม | - ส่งเสริมและสอดแทรกให้นักศึกษามีจรรยาบรรณในวิชาชีพ เคารพสิทธิทางปัญญา และข้อมูลส่วนบุคคล ใช้เทคโนโลยีในการพัฒนาสังคมในทางที่ถูกต้องเหมาะสม อาจมีการจัดอบรมเผยแพร่ความรู้ เพื่อให้ นักศึกษาสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ และเผยแพร่ได้ |
| 2) มีความรู้พื้นฐานในศาสตร์ที่เกี่ยวข้องทั้งภาคทฤษฎี และปฏิบัติอยู่ในเกณฑ์ดี สามารถประยุกต์ได้อย่างเหมาะสมในการประกอบวิชาชีพ และศึกษาต่อในระดับสูง | - รายวิชาบังคับของหลักสูตรต้องปูพื้นฐานของ ศาสตร์ และสร้างความเชื่อมโยงระหว่าง ภาค ทฤษฎี และ ปฏิบัติ มี ปฏิบัติการ แบบฝึกหัด โครงการ และกรณีศึกษาให้ นักศึกษาเข้าใจการประยุกต์องค์ความรู้กับ ปัญหาจริง |
| 3) มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์ มีความรู้ ทันทสมัย ใฝ่รู้ รู้จักแสวงหาความรู้ด้วยตนเอง มีความสามารถพัฒนาความรู้เพื่อพัฒนาตนเอง พัฒนางาน และสังคม | - ต้องมีรายวิชาที่บูรณาการองค์ความรู้ที่ได้ ศึกษา มา และมีการต่อยอดความรู้พื้นฐาน และปรับตามวิวัฒนาการของศาสตร์ มีโจทย์ ปัญหาให้นักศึกษาได้ค้นคว้าหาความรู้ พัฒนาศักยภาพตนเอง และกระจายสู่สังคม |
| 4) มีความสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น มีทักษะการบริหารจัดการและทำงานเป็นหมู่คณะ สามารถหาแนวทางแก้ไขปัญหาได้อย่างเป็นระบบ และมีภาวะความเป็นผู้นำ | - จัดให้มีกิจกรรมการทำงานเป็นกลุ่ม เพื่อ ส่งเสริมให้นักศึกษาฝึกการทำงานเป็นหมู่คณะ ให้ทุกคนมีส่วนร่วมในแต่ละกระบวนการ เพื่อ สร้างภาวะผู้นำและการเป็นสมาชิกกลุ่มที่ดี |
| 5) มีความสามารถในการใช้ภาษาในการติดต่อสื่อสาร และใช้เทคโนโลยีได้เป็นอย่างดี | - ให้มีการสื่อสารแสดงความคิดเห็น ถามตอบ แลกเปลี่ยนความรู้ในรายวิชาเรียน ให้มีการ ทำรายงานผลการปฏิบัติงานและวิจัย ส่งเสริมให้ให้เกิดการแสวงหาความรู้ที่ ทันทสมัยโดยใช้เทคโนโลยีอย่างถูกต้อง เหมาะสม |

2. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน

1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

1.1 ทักษะคุณธรรม และจริยธรรม

1.1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

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

1.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) สอนโดยสอดแทรกเรื่องคุณธรรม จริยธรรม ให้มีการรักษาศีล มีการฝึกสมาธิ และมีการฝึกฝนทักษะทางปัญญา
- 2) ให้ความสำคัญในวินัย การตรงต่อเวลา การส่งงานภายในเวลาที่กำหนด
- 3) เปิดโอกาสให้นักศึกษามีกิจกรรมที่เป็นประโยชน์ต่อสังคม และแสดงถึงการมีเมตตา กรุณาและความเสียสละ
- 4) สอดแทรกเรื่องความซื่อสัตย์ต่อตนเองและสังคม
- 5) จัดกิจกรรมการพัฒนาคณะ/มหาวิทยาลัย/ชุมชน
- 6) เน้นเรื่องการแต่งกายและการปฏิบัติตนที่เหมาะสม ถูกต้องตามระเบียบ ข้อบังคับของมหาวิทยาลัย
- 7) ปฏิบัติตามกฎระเบียบ และข้อบังคับขององค์กรและสังคม
- 8) ผู้สอนประพฤติตนเป็นแบบอย่างที่ดี

1.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

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

1.2 ทักษะทางความรู้

1.2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

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

1.2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนด้านความรู้

- 1) ใช้การสอนหลายรูปแบบ โดยเน้นหลักทางทฤษฎีและการปฏิบัติเพื่อให้เกิดองค์ความรู้
- 2) มอบหมายงานการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเองเพิ่มเติม และการนำเสนอผลการศึกษา
- 3) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ โดยเน้นทักษะการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน
- 4) การจัดกิจกรรมการเรียนในการบูรณาการความรู้ในวิชาที่ศึกษากับความรู้ในศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง
- 5) การสอนแบบใช้ปัญหาเป็นฐาน (Problem Based Learning) ฝึกการแก้ปัญหาจากสถานการณ์จริง

1.2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนด้านความรู้

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

1.3. ทักษะทางปัญญา

1.3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

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

1.3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้อด้านทักษะทางปัญญา

- 1) ส่งเสริมการเรียนรู้โดยการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นจากการฝึกปฏิบัติจริง
- 2) การสอนที่เน้นทักษะกระบวนการคิด (Thinking Based Learning) มอบหมายงานที่ส่งเสริมการคิด วิเคราะห์ และสังเคราะห์
- 3) การศึกษาค้นคว้าจากสื่อที่หลากหลาย จากสถานที่จริง และสรุป วิเคราะห์ สังเคราะห์ทำรายงาน

- 4) การสอนแบบโครงงาน (Project Based Learning) การศึกษาค้นคว้าอย่างเป็นระบบ โดยใช้หลักกระบวนการทางวิทยาศาสตร์
- 1.3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา
- 1) ประเมินจากแบบทดสอบด้านทฤษฎี สำหรับการปฏิบัติประเมินจากรายงาน
 - 2) ประเมินจากการรายงานผลการดำเนินงานและการแก้ปัญหาที่เกิดจากการฝึกปฏิบัติจริง
 - 3) ประเมินจากผลงานที่ได้จากการศึกษาค้นคว้าและการรายงาน
 - 4) ประเมินจากโครงงาน (Project Based Learning) ที่มอบหมายให้ศึกษาค้นคว้า

1.4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1.4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ
- 1) เข้าใจความแตกต่างระหว่างบุคคลและมีปฏิสัมพันธ์ที่ดีกับผู้อื่น
 - 2) สามารถให้ความช่วยเหลือและอำนวยความสะดวกแก่การแก้ไขปัญหาในสถานการณ์ต่าง ๆ ของกลุ่ม ทั้งในบทบาทผู้นำหรือผู้ร่วมทีมงาน
 - 3) มีทักษะกระบวนการกลุ่มในการแก้ปัญหาสถานการณ์ต่าง ๆ
 - 4) วางตัวและแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมกับบทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบ
 - 5) มีทักษะในการสร้างเสริมความสามัคคีและจัดการความขัดแย้งในกลุ่มหรือองค์กรอย่างเหมาะสม
 - 6) มีความรับผิดชอบในการพัฒนาตนเอง วิชาชีพ องค์กรและสังคมอย่างต่อเนื่อง
- 1.4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ
- 1) ส่งเสริมการทำงานกลุ่มโดยให้หมุนเวียนการเป็นผู้นำ และการเป็นสมาชิกกลุ่ม
 - 2) ให้คำแนะนำในการเข้าร่วมกิจกรรมสโมสร กิจกรรมของมหาวิทยาลัยฯ เพื่อส่งเสริมทักษะการอยู่ในสังคม
 - 3) ให้ความสำคัญในการแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบและการให้ความร่วมมือ
 - 4) ปลุกฝังให้มีความรับผิดชอบต่อหน้าที่ที่ได้รับในงานกลุ่ม
 - 5) ส่งเสริมให้นักศึกษากล้าแสดงออกและเสนอความคิดเห็นภายในกรอบแห่งสิทธิเสรีภาพของตนเองและผู้อื่น
 - 6) ใช้วิธีการสอนแบบเปิดโอกาสในการแสดงความคิดเห็น เพื่อฝึกการยอมรับความคิดเห็นของผู้อื่นด้วยเหตุผล
 - 7) ส่งเสริมการเคารพสิทธิและการรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น
- 1.4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ
- 1) ประเมินจากการรายงานหน้าชั้นเรียน โดยอาจารย์และนักศึกษา
 - 2) ประเมินพฤติกรรมภาวการณ์เป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี
 - 3) พิจารณาจากการเข้าร่วมกิจกรรมของนักศึกษา
 - 4) สังเกตพฤติกรรมและติดตามการทำงานร่วมกับผู้อื่น

5) ประเมินผลจากผลการศึกษาดูงานนอกสถานที่ หรือการออกฝึกภาคสนาม

1.5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1.5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศในการสื่อสารได้อย่างถูกต้องเหมาะสมกับโอกาส และวาระ
- 2) สามารถเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการติดต่อสื่อสารและนำเสนอข้อมูลข่าวสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- 3) สามารถใช้ความรู้พื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติในการประมวลผล การแปลความหมาย และการวิเคราะห์ข้อมูลนำไปประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิตและปฏิบัติงานได้อย่างเหมาะสม
- 4) สามารถติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นวัตกรรม และสถานการณ์โลก ปัจจุบัน

1.5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) สอนโดยการกำหนดปัญหาเป็นฐาน เพื่อส่งเสริมให้มีการวิเคราะห์ข้อมูลในการตัดสินใจแก้ปัญหา
- 2) มอบหมายงานค้นคว้าองค์ความรู้จากแหล่งข้อมูลต่างๆ โดยใช้คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศในการนำเสนอผลงานที่ได้รับมอบหมาย
- 3) การใช้สื่อสังคมออนไลน์เป็นสื่อการสอน
- 4) การจัดการเรียนรู้แบบประสบการณ์ (Experiential Learning) ให้ผู้เรียนประยุกต์ใช้ทักษะและเชื่อมโยงองค์ความรู้นำไปปฏิบัติ นำไปใช้แก้ปัญหา

1.5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) ประเมินจากผลงาน และการนำเสนอผลงาน
- 2) ประเมินจากทักษะการใช้คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศในการนำเสนอผลงาน
- 3) ประเมินผลจากผลงานที่ได้ฝึกทดลอง ฝึกปฏิบัติการ

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum mapping) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

| รายวิชา | 1.คุณธรรมจริยธรรม | | | | | 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 | |
| 1540201 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 1540202 ภาษาไทยเพื่อกิจธุระ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 1540203 ภาษาไทยเพื่อการคิดวิเคราะห์ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 1550101 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 1550102 ภาษาอังกฤษเพื่อทักษะการเรียนรู้ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 1550103 ภาษาอังกฤษเพื่องานอาชีพ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 1550104 ภาษาอังกฤษพื้นฐาน | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 1550105 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารทางธุรกิจ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 1550106 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารทางวัฒนธรรมอาเซียน | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 1560101 ภาษาพม่าเบื้องต้น | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 1560102 ภาษาพม่าเพื่อการสื่อสาร | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 1570101 ภาษาจีนเบื้องต้น | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 1570102 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum mapping) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

| รายวิชา | 1.คุณธรรมจริยธรรม | | | | | 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 |
| 1580101 ภาษาอินดีเบื้องต้น | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ |
| 1580102 ภาษาอินดีเพื่อการสื่อสาร | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ |
| 1590101 ภาษาญี่ปุ่นเบื้องต้น | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ |
| 1590102 ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ |
| 1610101 ภาษาเขมรเบื้องต้น | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ |
| 1610102 ภาษาเขมรเพื่อการสื่อสาร | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ |
| 1620101 ภาษาเกาหลีเบื้องต้น | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ |
| 1620102 ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสาร | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ |
| 1630101 ภาษามลายูเบื้องต้น | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ |
| 1630102 ภาษามลายูเพื่อการสื่อสาร | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ |
| 1640101 ภาษาเวียดนามเบื้องต้น | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ |
| 1640102 ภาษาเวียดนามเพื่อการสื่อสาร | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ |
| 1050101 พฤติกรรมมนุษย์กับการพัฒนาตน | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ |

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum mapping) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

| รายวิชา | 1.คุณธรรมจริยธรรม | | | | | 2. ความรู้ | | | | 3. ทักษะทางปัญญา | | | | 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ | | | | | | 5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศ | | | | |
|---|-------------------|-----|-----|-----|-----|------------|-----|-----|-----|------------------|-----|-----|-----|--|-----|-----|-----|-----|-----|--|-----|-----|-----|---|
| | 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 | |
| 1050102 ทักษะชีวิตเพื่อความงามของงานส่วนบุคคล | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● |
| 1050103 จิตวิทยาสันติภาพและการปรองดอง | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ○ |
| 1050213 จิตวิทยาการสื่อสาร | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 1510101 จริยธรรมและทักษะชีวิต | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ |
| 1520101 ทักษะการรู้สารสนเทศ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 1520102 ทักษะการคิดเชิงระบบ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ |
| 1520103 การคิดเชิงสร้างสรรค์ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ |
| 2010101 สุนทรียภาพทางทัศนศิลป์ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ |
| 2010102 ช่างเมืองเพชร | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ |
| 2050101 สุนทรียภาพทางนาฏศิลป์ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 2060101 สุนทรียภาพทางดนตรี | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 2500101 วิธีชีวิตเศรษฐกิจพอเพียง | ● | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● |
| 2500101 การเมืองและการปกครองไทย | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● |

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum mapping) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

| รายวิชา | 1.คุณธรรมจริยธรรม | | | | | 2. ความรู้ | | | | 3. ทักษะทางปัญญา | | | | 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ | | | | | | 5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศ | | | |
|--|-------------------|-----|-----|-----|-----|------------|-----|-----|-----|------------------|-----|-----|-----|--|-----|-----|-----|-----|-----|--|-----|-----|-----|
| | 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 |
| 2500102 วิถีไทย | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ |
| 2500103 ความเป็นพลเมือง | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ |
| 2500104 มนุษย์กับสิ่งแวดล้อม | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● |
| 2500105 เพชรบุรีศึกษา | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ● | ○ | ○ | ● | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ |
| 2500106 อาเซียนศึกษา | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ |
| 2500107 ตามรอยเบื้องพระยุคลบาท | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ |
| 2500108 ความรับผิดชอบต่อตนเอง | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 2500109 สังคมน่าอยู่ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ |
| 2500110 อัตลักษณ์ไทย | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ |
| 2560111 การต่อต้านการทุจริตคอร์รัปชัน | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ |
| 2560101 กฎหมายในชีวิตประจำวัน | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ○ |
| 3560101 การเป็นผู้ประกอบการเบื้องต้น | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ |
| 3560102 ทักษะความเป็นผู้นำและการทำงานเป็นทีม | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 3560503 เศรษฐศาสตร์ในชีวิตประจำวัน | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ |

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum mapping) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

| รายวิชา | 1. คุณธรรมจริยธรรม | | | | | 2. ความรู้ | | | | 3. ทักษะทางปัญญา | | | | 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ | | | | | | 5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสารและเทคโนโลยีสารสนเทศ | | | |
|---|--------------------|-----|-----|-----|-----|------------|-----|-----|-----|------------------|-----|-----|-----|--|-----|-----|-----|-----|-----|--|-----|-----|-----|
| | 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 |
| 3560504 การบริหารการเงินส่วนบุคคล | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ |
| 3600101 การพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์เบื้องต้น | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ |
| 4010701 โลกของเรากับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ |
| 4010702 วิทยาศาสตร์กับชีวิต | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ |
| 4010703 สิ่งแวดล้อมกับการพัฒนาที่ยั่งยืน | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ |
| 4010704 ภัยพิบัติทางธรรมชาติ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ |
| 4020101 เคมีในชีวิตประจำวัน | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ |
| 4020102 เคมีและภูมิปัญญาไทย | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ |
| 4030001 ชีววิทยาเชิงอนุรักษ์ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ |
| 4030002 พืชพรรณเพื่อชีวิต | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● |
| 4030003 เทคโนโลยีชีวภาพในชีวิตประจำวัน | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● |
| 4040101 คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● |

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้จากหลักสูตรรายวิชา (Curriculum mapping) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

| รายวิชา | 1.คุณธรรมจริยธรรม | | | | | 2. ความรู้ | | | | 3. ทักษะทางปัญญา | | | | 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ | | | | | | 5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศ | | | |
|---|-------------------|-----|-----|-----|-----|------------|-----|-----|-----|------------------|-----|-----|-----|--|-----|-----|-----|-----|-----|--|-----|-----|-----|
| | 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 |
| 4040102 การคิดและการตัดสินใจ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ● | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ● |
| 4070301 การสร้างเสริมสุขภาพ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● |
| 4070302 สุขภาพครอบครัว | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ |
| 4080101 กีฬาเพื่อพัฒนาสุขภาพ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ |
| 4080102 นันทนาการเพื่อชีวิต | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ○ |
| 4080103 รูปร่างและการควบคุมน้ำหนัก | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● |
| 4080104 วิทยาศาสตร์การกีฬา | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ |
| 4080105 ทักษะการว่ายน้ำ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ |
| 4090101 อาหารนานาชาติเบื้องต้น | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ |
| 4100904 การแพทย์แผนไทยในชีวิตประจำวัน | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ |
| 4120101 เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร | ● | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ● |
| 5000101 เกษตรในชีวิตประจำวัน | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ |
| 5040606 การเลี้ยงสัตว์เพื่อการนันทนาการ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ |

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้จากหลักสูตรรายวิชา (Curriculum mapping) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

| รายวิชา | 1.คุณธรรมจริยธรรม | | | | | 2. ความรู้ | | | | 3. ทักษะทางปัญญา | | | | 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ | | | | | | 5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศ | | | |
|--|-------------------|-----|-----|-----|-----|------------|-----|-----|-----|------------------|-----|-----|-----|--|-----|-----|-----|-----|-----|--|-----|-----|-----|
| | 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 |
| 5060609 ทรัพยากรทางน้ำและการอนุรักษ์ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ● | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ |
| 5070311 การถนอมอาหารในชีวิตประจำวัน | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ |
| 5070613 ขนมอบเบื้องต้นเพื่อการประกอบธุรกิจ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● |
| 5070614 อาหารเพื่อสุขภาพ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ● | ● | ○ | ○ |
| 5070615 เครื่องดื่มเพื่อการประกอบธุรกิจ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ |
| 5540602 พลังงานทดแทน | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ |
| 5540603 การประหยัดพลังงาน | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● |
| 5570103 ไฟฟ้าสำหรับชีวิตประจำวัน | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ |
| 5580704 เทคโนโลยีอัจฉริยะ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ |
| 5590101 การขับเคลื่อนอัตโนมัติ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ |
| 5800101 เทคโนโลยีท้องถิ่น | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ |
| 7130401 การใช้ซอฟต์แวร์จัดทำเอกสารงานคำนวณ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ |
| 7130402 การใช้เทคโนโลยีเพื่อนำเสนองาน | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ |

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum mapping) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

| รายวิชา | 1.คุณธรรมจริยธรรม | | | | | 2. ความรู้ | | | | 3. ทักษะทางปัญญา | | | | 4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ | | | | | | 5. ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลขการสื่อสาร และเทคโนโลยี สารสนเทศ | | | |
|--|-------------------|-----|-----|-----|-----|------------|-----|-----|-----|------------------|-----|-----|-----|--|-----|-----|-----|-----|-----|--|-----|-----|-----|
| | 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 |
| 8010801 การช่วยฟื้นคืนชีพ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ |
| 8010802 การจัดการดูแลผู้ประสบภัยพิบัติ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ |
| 8010804 ชีวิตและสุขภาพ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ |
| 8010805 หลักประกันสุขภาพแห่งชาติของ คนไทย | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● |

2. หมวดวิชาเฉพาะด้าน

2.1 ด้านคุณธรรม จริยธรรม

2.1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) มีความรู้ ความเข้าใจด้านคุณธรรม หลักจริยธรรม และจรรยาบรรณ สติธิผู้บริโภคน การฝึกปฏิบัติในห้องปฏิบัติการ
- 2) สามารถแยกแยะความถูกต้อง ความดี และความชั่วได้
- 3) มีความรับผิดชอบต่อการกระทำของตนเอง
- 4) มีระเบียบวินัย ตรงต่อเวลา ซื่อสัตย์และเป็นแบบอย่างที่ดีต่อผู้อื่นทั้งในการดำรงตน และการปฏิบัติงาน
- 5) เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆขององค์กรและสังคม

2.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) สอนโดยสอดแทรกเรื่องคุณธรรม จริยธรรม และปลูกฝังจรรยาบรรณ
- 2) ให้ความสำคัญในวินัย การตรงต่อเวลา การส่งงานภายในเวลาที่กำหนด
- 3) เปิดโอกาสให้นักศึกษาจัดกิจกรรมที่เป็นประโยชน์ต่อสังคม และแสดงถึงการมีเมตตา กรุณา และความเสียสละ
- 4) สอดแทรกเรื่องความซื่อสัตย์ต่อตนเองและสังคม
- 5) จัดกิจกรรมการพัฒนาคณะ/มหาวิทยาลัย/ชุมชน
- 6) เน้นเรื่องการแต่งกายและการปฏิบัติตนที่เหมาะสม ถูกต้องตามระเบียบ ข้อบังคับของมหาวิทยาลัย
- 7) ปฏิบัติตามกฎระเบียบ และข้อบังคับขององค์กรและสังคม
- 8) ผู้สอนประพฤติตนเป็นแบบอย่างที่ดี

2.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) ประเมินจากการตรงเวลาของนักศึกษาในการเข้าชั้นเรียน การส่งงานตามกำหนดระยะเวลาที่มอบหมาย และการร่วมกิจกรรม
- 2) ประเมินจากการมีวินัยและพร้อมเพรียงของนักศึกษาในการเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตร
- 3) ประเมินปริมาณการกระทำทุจริตในการสอบ
- 4) ประเมินจากความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย

2.2 ด้านความรู้

2.2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการสร้างงาน และบูรณาการงานด้านต่าง ๆ เพื่อใช้ในการวิจัยและพัฒนาอาหารตามสภาพแวดล้อมปัจจุบันได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- 2) มีประสบการณ์ในการฝึกปฏิบัติงานตามสาขาอาชีพในสถานประกอบการ
- 3) มีความรู้ความเข้าใจในวัฒนธรรม สถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงของประเทศและสังคมโลกที่มีผลกระทบต่อภาวะสุขภาพและประชาชน
- 4) มีความสามารถในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์ด้านอาหารใหม่ ๆ ได้

2.2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) ใช้การสอนหลายรูปแบบ โดยเน้นหลักทางทฤษฎีและการปฏิบัติเพื่อให้เกิดองค์ความรู้
- 2) มอบหมายงานการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเองเพิ่มเติม และการนำเสนอผลการศึกษา
- 3) จัดให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริง โดยการศึกษาดูงาน
- 4) การจัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ
- 5) การจัดกิจกรรมโครงการการฝึกทักษะวิชาชีพ
- 6) ฝึกการแก้ปัญหาจากสถานการณ์จริง
- 7) การศึกษาประสบการณ์ตรงจากสถานประกอบการหรือสหกิจศึกษา

2.2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) การทดสอบย่อย
- 2) การสอบกลางภาคเรียนและปลายภาคเรียน
- 3) ประเมินจากรายงานที่นักศึกษาจัดทำ
- 4) ประเมินจากแผนธุรกิจหรือโครงการที่นำเสนอ
- 5) ประเมินจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน

2.3 ด้านทักษะทางปัญญา

2.3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) สามารถสืบค้น และวิเคราะห์ข้อมูลจากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และสามารถนำข้อมูลและหลักฐานแก้ไขปัญหอย่างมีวิจารณญาณ
- 2) สามารถคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ โดยใช้องค์ความรู้ทางวิชาชีพและที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งใช้ประสบการณ์เป็นฐาน เพื่อให้เกิดผลลัพธ์ที่มีคุณภาพ ประสิทธิภาพ และปลอดภัย
- 3) สามารถใช้กระบวนการทางวิทยาศาสตร์ ทักษะการวิจัย และนวัตกรรมที่เหมาะสมในการแก้ไขปัญหา โดยสามารถเขียนและเผยแพร่ผลงานได้

2.3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) ส่งเสริมการเรียนรู้โดยการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นจากการฝึกปฏิบัติจริง
- 2) มอบหมายงานที่ส่งเสริมการคิด วิเคราะห์และสังเคราะห์
- 3) การศึกษาค้นคว้าและการรายงาน
- 4) การศึกษาค้นคว้าอย่างเป็นระบบ โดยใช้หลักการวิจัย เช่นการทำปัญหาพิเศษ

2.3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) ประเมินจากการรายงานผลการดำเนินงานและการแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นจากการฝึกปฏิบัติจริง
- 2) ประเมินจากผลงานที่ได้จากการฝึกภาคปฏิบัติ
- 3) ประเมินจากทักษะการศึกษาค้นคว้า ผลงานและการรายงาน
- 4) ประเมินจากกระบวนการและผลการวิจัย

2.4 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

2.4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความสามารถในการรับผิดชอบ

- 1) มีความสามารถในการปรับตัวเชิงวิชาชีพและมีปฏิสัมพันธ์อย่างสร้างสรรค์กับผู้ใช้บริการ ผู้ร่วมงาน และผู้บังคับบัญชาประเมินจากผลงานที่ได้จากการฝึกภาคปฏิบัติ
- 2) สามารถทำงานเป็นทีมในบทบาทผู้นำและสมาชิกทีม ในบริบทหรือสถานการณ์ที่แตกต่างกัน
- 3) สามารถแสดงออกซึ่งภาวะผู้นำในการผลักดันให้เกิดการเปลี่ยนแปลงที่ดีในองค์กร ในสถานการณ์ที่หลากหลาย และสถานการณ์เฉพาะหน้า
- 4) มีความรับผิดชอบต่อหน้าที่ ต่อสังคม และรับผิดชอบต่อการพัฒนาตนเอง วิชาชีพ องค์กรและสังคมอย่างต่อเนื่อง

2.4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) ส่งเสริมการทำงานกลุ่มโดยให้หมุนเวียนการเป็นผู้นำ และการเป็นสมาชิกกลุ่ม
- 2) ให้คำแนะนำในการเข้าร่วมกิจกรรมสโมสร กิจกรรมของมหาวิทยาลัยฯ เพื่อส่งเสริมทักษะการอยู่ในสังคม
- 3) ให้ความสำคัญในการแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบและการให้ความร่วมมือ
- 4) ปลุกฝังให้มีความรับผิดชอบต่อหน้าที่ที่ได้รับในงานกลุ่ม
- 5) ส่งเสริมให้นักศึกษากล้าแสดงออกและเสนอความคิดเห็น
- 6) ใช้วิธีการสอนแบบเปิดโอกาสในการแสดงความคิดเห็น เพื่อฝึกการยอมรับความคิดเห็นของผู้อื่นด้วยเหตุผล
- 7) ส่งเสริมการเคารพสิทธิและการรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น

2.4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) ประเมินจากการรายงานหน้าชั้นเรียนโดยอาจารย์และนักศึกษา
- 2) ประเมินพฤติกรรมภาวการณ์เป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี
- 3) พิจารณาจากการเข้าร่วมกิจกรรมของนักศึกษา
- 4) สังเกตพฤติกรรมและติดตามการทำงานร่วมกับผู้อื่น

2.5 ทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

2.5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) สามารถคิดวิเคราะห์ต้นทุนในการผลิตสินค้าและบริการได้
- 2) สามารถสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพทั้งในด้านการพูด อ่าน และเขียน พร้อมทั้งเลือกใช้รูปแบบในการนำเสนอได้อย่างเหมาะสม
- 3) สามารถใช้สารสนเทศและเทคโนโลยีสื่อสารได้

2.5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) ส่งเสริมให้มีการตัดสินใจบนฐานข้อมูล
- 2) มอบหมายงานค้นคว้าองค์ความรู้จากแหล่งข้อมูลต่างๆ และให้นักศึกษานำเสนอ
- 3) การใช้คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศในการนำเสนอผลงานที่ได้รับมอบหมาย
- 4) ให้ความสำคัญในการอ้างอิงแหล่งที่มาของข้อมูล

2.5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) สังเกตพฤติกรรมนักศึกษาด้านความมีเหตุผลและมีการบันทึกเป็นระยะ
- 2) ประเมินจากผลงานและการนำเสนอผลงาน
- 3) ประเมินจากทักษะการใช้คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศในการนำเสนอผลงาน

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum mapping) หมวดวิชาเฉพาะด้าน

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

| รายวิชา | 1. คุณธรรมจริยธรรม | | | | | 2. ความรู้ | | | | 3. ทักษะทาง ปัญญา | | | 4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ | | | | 5. ทักษะการ วิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการ ใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ | | |
|--|--------------------|-----|-----|-----|-----|------------|-----|-----|-----|----------------------|-----|-----|--|-----|-----|-----|--|-----|-----|
| | 1.1 | 1.2 | 1.3 | 1.4 | 1.5 | 2.1 | 2.2 | 2.3 | 2.4 | 3.1 | 3.2 | 3.3 | 4.1 | 4.2 | 4.3 | 4.4 | 5.1 | 5.2 | 5.3 |
| 4011105 ฟิสิกส์พื้นฐาน | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ |
| 4021105 เคมีพื้นฐาน | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ● |
| 4022501 ชีวเคมีพื้นฐาน | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ● |
| 4031105 ชีววิทยาพื้นฐาน | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ● | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ● |
| 4091106 คณิตศาสตร์อาหารประยุกต์ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ |
| 4092122 จุลชีววิทยาอาหารประยุกต์ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ |
| 4093137 สถิติและระเบียบวิจัยเบื้องต้น | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● |
| 4091102 การประกอบอาหารไทย | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ |
| 4091104 วิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อโภชนาการ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● |
| 4093126 เทคโนโลยีการถนอมอาหารและการแปรรูป | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ |
| 4094131 ความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาล | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● |
| 4091205 สรีรวิทยาและกายวิภาคพื้นฐาน | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ |
| 4091206 หลักโภชนาการมนุษย์ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● |
| 4092202 โภชนาการในวัยต่างๆ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● |

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum mapping) หมวดวิชาเฉพาะด้าน

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

| รายวิชา | 1. คุณธรรมจริยธรรม | | | | | 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 | 4.1 | 4.2 | 4.3 | 4.4 | 5.1 | 5.2 | 5.3 |
| 4093203 โภชนศาสตร์ชุมชน | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ |
| 4093204 โภชนบำบัด | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ○ |
| 4093205 การประเมินทางอาหารและโภชนาการ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● |
| 4093210 โภชนบำบัดทางการแพทย์ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ○ |
| 4094211 การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● |
| 4094212 กฎหมายและจริยธรรมในวิชาชีพ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● |
| 4093301 การจัดการระบบบริการอาหาร | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ |
| 4093309 ภาษาอังกฤษเพื่องานอาหารและโภชนาการประยุกต์ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ |
| 4093902 การวิจัยและพัฒนาอาหารและโภชนาการประยุกต์ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ |
| 4094901 สัมมนาอาหารและโภชนาการประยุกต์ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ |
| 4091105 ความรู้เกี่ยวกับอาหารและการเตรียม | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● |
| 4092104 อาหารคาว – หวานเมืองเพชรบุรี | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● |
| 4092103 การผลิตขนมไทย | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● |

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum mapping) หมวดวิชาเฉพาะด้าน

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

| รายวิชา | 1. คุณธรรมจริยธรรม | | | | | 2. ความรู้ | | | | 3. ทักษะทาง ปัญหา | | | 4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ | | | | 5. ทักษะการ วิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการ ใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ | | | |
|---|--------------------|-----|-----|-----|-----|------------|-----|-----|-----|----------------------|-----|-----|--|-----|-----|-----|--|-----|-----|---|
| | 1.1 | 1.2 | 1.3 | 1.4 | 1.5 | 2.1 | 2.2 | 2.3 | 2.4 | 3.1 | 3.2 | 3.3 | 4.1 | 4.2 | 4.3 | 4.4 | 5.1 | 5.2 | 5.3 | |
| 4092105 หลักการประกอบอาหารท้องถิ่น | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● |
| 4092115 เบเกอรี่ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ○ |
| 4092121 อาหารฮาลาล | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● |
| 4093110 อาหารว่าง และเครื่องดื่ม | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ● | ○ | ○ |
| 4093114 หลักการประกอบอาหารนานาชาติ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● |
| 4093124 การประกันคุณภาพ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● |
| 4093125 การคุ้มครองและพฤติกรรมผู้บริโภค | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 4093127 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร และการ ประเมินคุณภาพโดยประสาทสัมผัส | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 4094213 โภชนาการสำหรับเด็กทารก และเด็กวัย ก่อนเรียน | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 4094214 โภชนาการสำหรับวัยรุ่น | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 4094215 โภชนาการแม่และเด็ก | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 4094216 โภชนาการสำหรับผู้ใหญ่ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 4094217 โภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum mapping) หมวดวิชาเลือก

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

| รายวิชา | 1. คุณธรรมจริยธรรม | | | | | 2. ความรู้ | | | | 3. ทักษะทาง ปัญญา | | | 4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ | | | | 5. ทักษะการ วิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการ ใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ | | |
|--|--------------------|-----|-----|-----|-----|------------|-----|-----|-----|----------------------|-----|-----|--|-----|-----|-----|--|-----|-----|
| | 1.1 | 1.2 | 1.3 | 1.4 | 1.5 | 2.1 | 2.2 | 2.3 | 2.4 | 3.1 | 3.2 | 3.3 | 4.1 | 4.2 | 4.3 | 4.4 | 5.1 | 5.2 | 5.3 |
| 4094218 โภชนาการสำหรับนักกีฬา | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● |
| 4093128 อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ○ |
| 4094149 อาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ |
| 4092301 การจัดอาหารและการบริการ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● |
| 4092302 ศิลปะการขายอาหารและการบริการ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 4093303 หลักการจัดการอาหารและธุรกิจอาหาร | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ○ |
| 4093308 การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ○ |
| 4092401 ศิลปะงานใบตอง และการแกะสลักผัก และผลไม้ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ● |
| 4092402 การจัดดอกไม้แบบธรรมชาติ เพื่อการบริการ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● |
| 4093403 การออกแบบและพัฒนา บรรจุภัณฑ์อาหาร | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● |
| 4094801 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ● | ● | ○ |

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum mapping) หมวดวิชาเฉพาะด้าน

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

| รายวิชา | 1. คุณธรรมจริยธรรม | | | | | 2. ความรู้ | | | | 3. ทักษะทาง ปัญญา | | | 4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ | | | | 5. ทักษะการ วิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการ ใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ | | |
|--------------------------------------|--------------------|-----|-----|-----|-----|------------|-----|-----|-----|----------------------|-----|-----|--|-----|-----|-----|--|-----|-----|
| | 1.1 | 1.2 | 1.3 | 1.4 | 1.5 | 2.1 | 2.2 | 2.3 | 2.4 | 3.1 | 3.2 | 3.3 | 4.1 | 4.2 | 4.3 | 4.4 | 5.1 | 5.2 | 5.3 |
| 4094802 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ | ● | ○ | ● | ● | ● | ● | ● | ○ | ○ | ● | ● | ○ | ● | ● | ○ | ● | ● | ● | ● |
| 4094803 การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● |
| 4094804 สหกิจศึกษา | ● | ○ | ● | ● | ● | ● | ● | ○ | ○ | ● | ● | ○ | ● | ● | ○ | ● | ● | ● | ● |

หมวดที่ 5

หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา

1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ ในการให้ระดับคะแนน (เกรด)

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

2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

2.1 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ขณะนักศึกษายังไม่สำเร็จการศึกษา

การทวนสอบในระดับรายวิชา

มีการประเมินผลการเรียนการสอนในระดับรายวิชาทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ

การทวนสอบในระดับหลักสูตร

2.1.1 สอบถามความคิดเห็นของบัณฑิตใหม่โดยใช้แบบสอบถามหรือประชุมร่วมกัน

2.1.2 ให้สถานประกอบการมีส่วนร่วมในการประเมินมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษาจาก การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือสหกิจศึกษา

2.1.3 มีคณะกรรมการตรวจสอบและประเมินผลการฝึกปฏิบัติงาน โครงการงาน และ/หรือปัญหา พิเศษ ที่ผู้เรียนได้รับมอบหมาย

2.2 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้หลังจากนักศึกษาสำเร็จการศึกษา

2.2.1 ภาวะการได้งานทำของบัณฑิต ประเมินจากบัณฑิตแต่ละรุ่นที่จบการศึกษา ในด้านความเห็น ต่อความรู้ ความสามารถ ความมั่นใจของบัณฑิตในการประกอบอาชีพ

2.2.2 การตรวจสอบจากผู้ประกอบการ โดยการขอเข้าสัมภาษณ์ หรือ การส่งแบบสอบถาม เพื่อ ประเมินความพึงพอใจในบัณฑิตที่จบการศึกษาและเข้าทำงานในสถานประกอบการนั้น ๆ

2.2.3 การประเมินตำแหน่ง และ/หรือความก้าวหน้าในสายงานของบัณฑิต

2.2.4 การประเมินจากสถานศึกษาอื่น โดย สอบถามระดับความพึงพอใจในด้านความรู้ ความ พร้อมและสมบัติด้านอื่น ๆ ของบัณฑิตที่เข้าศึกษาเพื่อปริญญาที่สูงขึ้นในสถานศึกษานั้น

2.2.5 การประเมินจากนักศึกษาเก่า ที่ไปประกอบอาชีพ ในแง่ของความพร้อมและความรู้จาก สาขาวิชาที่เรียน รวมทั้งเปิดโอกาสให้เสนอข้อคิดเห็นในการปรับหลักสูตรให้ดียิ่งขึ้นจาก ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก ที่มาประเมินหลักสูตร หรือ เป็นอาจารย์พิเศษ ต่อความพร้อมของ นักศึกษาในการเรียน และคุณสมบัติอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการเรียนรู้ และการ พัฒนางานของความรู้ของนักศึกษา

3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2553 (หมวด 10) (ภาคผนวก ข)

หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์

1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

- 1.1 มีอาจารย์พี่เลี้ยงให้คำแนะนำและคำปรึกษาเพื่อเรียนรู้และปรับตัวเองเข้าสู่การเป็นอาจารย์ในคณะ
- 1.2 มีการปฐมนิเทศแนะแนวการเป็นครูแก่อาจารย์ใหม่ ให้มีความรู้และเข้าใจนโยบายของสถาบัน คณะ ตลอดจนหลักสูตรที่สอน
- 1.3 ส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ สร้างเสริมประสบการณ์เพื่อส่งเสริมการสอนและการวิจัยอย่างต่อเนื่องโดยผ่านการทำวิจัยสายตรงในสาขาวิชา การสนับสนุนด้านการศึกษาต่อ ฝึกอบรม ทุนทางวิชาการและวิชาชีพในองค์กรต่าง ๆ และการประชุมทางวิชาการ

2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์

- 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. การบริหารหลักสูตร

มีคณาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ดำเนินการบริหารหลักสูตร ดังนี้

- 1.1 ก่อนเปิดภาคเรียน มีการประชุมคณาจารย์ที่สอนในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ เพื่อยืนยันการจัดตารางสอนและมอบหมายให้ คณาจารย์เตรียมความพร้อมในเรื่อง เครื่องมือ อุปกรณ์ประกอบการเรียนการสอน สื่อการสอน เอกสารประกอบการสอนต่าง ๆ
- 1.2 ในระดับสาขา มีการแต่งตั้งคณะกรรมการประเมินหลักสูตรในทุก ๆ ด้าน
- 1.3 ในหนึ่งปีการศึกษา จัดให้มีการประเมินผลหลักสูตรอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง
- 1.4 แจ้งผลการประเมินหลักสูตรให้ผู้เกี่ยวข้องทราบ เพื่อนำผลการประเมินมาใช้ในการปรับปรุงหลักสูตร
- 1.5 เมื่อสิ้นสุดการเรียนการสอนในแต่ละปี ส่งผลการประเมินการสอบให้คณะและคณาจารย์ทราบ เพื่อทำการปรับปรุงต่อไป
- 1.6 แต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรทุก 5 ปี ทำการประเมินและปรับปรุงหลักสูตรต่อไป

2. การบริหารทรัพยากรการเรียนการสอนและการจัดการ

2.1 การบริหารงบประมาณ

คณะและสาขาวิชาจัดสรรงบประมาณประจำปีเพื่อจัดซื้อตำรา สื่อการเรียนการสอน โสตทัศนูปกรณ์ วัสดุครุภัณฑ์ในห้องปฏิบัติการและคอมพิวเตอร์ เพื่อสนับสนุนการเรียนการสอนในชั้นเรียน และสร้างสภาพแวดล้อมให้เหมาะสมกับการเรียนรู้ด้วยตนเองของนักศึกษา นอกจากนี้ได้มีการประสานงานกับสำนักวิทยบริการในการจัดซื้อตำราและสื่อการเรียนการสอน

2.2 ทรัพยากรการเรียนการสอนที่มีอยู่เดิม

มหาวิทยาลัยมีความพร้อมด้านหนังสือ ตำรา และการสืบค้นผ่านฐานข้อมูลโดยมีสำนักวิทยบริการเป็นผู้ดำเนินการบริหารจัดการ ส่วนระดับคณะและสาขาวิชามีหนังสือ ตำราและวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้สนับสนุนการจัดการเรียนการสอนอย่างเพียงพอ ในส่วนของอุปกรณ์ที่มีอยู่เดิมนั้นมีเพียงพอที่จะใช้ในการฝึกทักษะที่จำเป็น แต่ในส่วนของ การฝึกทักษะเฉพาะ หรือการวิจัยยังมีความจำเป็นที่จะต้องจัดหาเพิ่มเติม

ทรัพยากรการเรียนการสอน

| ลำดับ | ชื่ออุปกรณ์ | จำนวนและหน่วยนับ | ความเพียงพอ |
|-------|------------------------|------------------|-------------|
| 1 | เครื่องคอมพิวเตอร์ | 3 เครื่อง | ✓ |
| 2 | เครื่องพิมพ์สี | 2 เครื่อง | ✓ |
| 3 | LCD และ visualizer | 2 เครื่อง | ✓ |
| 4 | เครื่องเล่นวีดีทัศน์ | 2 เครื่อง | ✓ |
| 5 | ตู้เย็น | 2 เครื่อง | ✓ |
| 6 | เครื่องฉายภาพข้ามศีรษะ | 2 เครื่อง | ✓ |
| 7 | ตู้เย็น 2 ชั้น | 1 เครื่อง | ✓ |
| 8 | เครื่องตัดขนมปัง | 2 เครื่อง | ✓ |

| ลำดับ | ชื่ออุปกรณ์ | จำนวนและหน่วยนับ | ความเพียงพอ |
|-------|---|------------------|-------------|
| 9 | เครื่องตีไข่ | 5 เครื่อง | ✓ |
| 10 | เตาไมโครเวฟ | 4 เครื่อง | ✓ |
| 11 | เครื่องผสมแป้งแบบ 2 แขน | 2 เครื่อง | ✓ |
| 12 | เครื่องรีดแป้ง | 1 เครื่อง | ✓ |
| 13 | เครื่องตีไข่ขนาด10 กิโลกรัม | 2 เครื่อง | ✓ |
| 14 | ชุดเครื่องมือการแปรรูปด้านเทคโนโลยีเนื้อสัตว์ | 1 เครื่อง | ✓ |
| 15 | ชุดเครื่องมือการแปรรูปด้านการใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้อ | 2 เครื่อง | ✓ |
| 16 | ชุดเครื่องมือการแปรรูปด้านเทคโนโลยีขนมอบ | 2 เครื่อง | ✓ |
| 17 | ชุดเครื่องมือการวิเคราะห์ด้านเคมีอาหาร เช่น การวิเคราะห์หาไขมัน โปรตีน เส้นใย ฯลฯ | 2 เครื่อง | ✓ |
| 18 | ชุดเครื่องมือการตรวจสอบคุณภาพอาหารด้านจุลินทรีย์ | 1 เครื่อง | ✓ |
| 19 | ชุดเครื่องมือการแปรรูปผักและผลไม้ | 2 เครื่อง | ✓ |
| 20 | เครื่องปิดผนึกถุง | 2 เครื่อง | ✓ |
| 21 | ตู้อบไอร้อน (hot air oven) | 1 เครื่อง | ✓ |
| 22 | ตู้อบแห้ง (ลมร้อน) | 1 เครื่อง | ✓ |
| 23 | เครื่องบดของแห้ง | 12 เครื่อง | ✓ |
| 24 | ตู้อบขนมปัง (ลมร้อน) | 2 เครื่อง | ✓ |
| 25 | ตู้อบขนม (แก๊ส) | 2 เครื่อง | ✓ |
| 26 | ไมโครเวฟ | 5 เครื่อง | ✓ |
| 27 | เครื่องชั่ง 2 ตำแหน่ง | 10 เครื่อง | ✓ |
| 28 | เครื่องปั่น | 5 เครื่อง | ✓ |
| 29 | เครื่องชั่ง 4 ตำแหน่ง | 5 เครื่อง | ✓ |
| 30 | ห้องปฏิบัติการ เบเกอร์รี่ และขนมไทย | 2 ห้อง | ✓ |

2.3 การจัดหาทรัพยากรการเรียนการสอนเพิ่มเติม

สิ่งสนับสนุนการเรียนการสอนที่สำคัญของสาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ คือ เครื่องมือและอุปกรณ์ ที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนการสอน รวมทั้งสื่อการสอนที่ดี อาคารสถานที่วัสดุ อุปกรณ์ ครุภัณฑ์ และสื่อการเรียนการสอนเพิ่มเติม ให้เพียงพอกับการผลิตบัณฑิตที่กำหนดไว้ในมาตรฐานของสาขาวิชา

3. การบริหารคณาจารย์

3.1 การรับอาจารย์ใหม่

มีการคัดเลือกอาจารย์ใหม่เป็นไปตามระเบียบและหลักเกณฑ์ของมหาวิทยาลัยโดยอาจารย์ใหม่จะต้องมีวุฒิการศึกษาตามที่ต้องการ นอกจากนี้ต้องมีความสามารถในการใช้ภาษาอังกฤษและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

3.2 การมีส่วนร่วมของคณาจารย์ในการวางแผน การติดตามและทบทวนหลักสูตร

คณาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และผู้สอน จะต้องประชุมร่วมกันในการวางแผนจัดการเรียนการสอนประเมินผลและให้ความเห็นชอบการประเมินผลทุกรายวิชา เก็บรวบรวมข้อมูลเพื่อเตรียมไว้สำหรับการปรับปรุงหลักสูตร ตลอดจนปรึกษาหารือแนวทางที่จะทำให้บรรลุเป้าหมายตามหลักสูตร และได้บัณฑิตเป็นไปตามคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์

3.3 คณาจารย์ที่สอนบางเวลาและคณาจารย์พิเศษ

การจัดจ้างอาจารย์พิเศษให้ทำได้เฉพาะหัวข้อเรื่องที่ต้องการความเชี่ยวชาญพิเศษเท่านั้น โดยการพิจารณาจะต้องผ่านการกลั่นกรองของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร และการจัดจ้างอาจารย์พิเศษควรวางแผนล่วงหน้าเป็นรายภาคการศึกษา

4. การบริหารบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน

4.1 การกำหนดคุณสมบัติเฉพาะสำหรับตำแหน่ง

การกำหนดคุณสมบัติเฉพาะตำแหน่งให้เป็นไปตามความต้องการของคณะฯ และนโยบายของมหาวิทยาลัย

4.2 การเพิ่มทักษะความรู้เพื่อการปฏิบัติงาน

บุคลากรสามารถให้บริการอาจารย์ในการจัดการเรียนการสอนทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ นอกจากนี้คณะฯ มีการจัดสรรงบประมาณเพื่อการฝึกอบรมให้กับบุคลากร

5. การสนับสนุนและการให้คำแนะนำนักศึกษา

5.1 การให้คำปรึกษาด้านวิชาการและอื่น ๆ แก่นักศึกษา

คณะฯ มีการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการให้แก่นักศึกษาทุกคน โดยนักศึกษาที่มีปัญหาในการเรียนสามารถปรึกษากับอาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการได้ โดยอาจารย์ของคณะทุกคนจะต้องทำหน้าที่อาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการให้แก่นักศึกษา และทุกคนต้องกำหนดชั่วโมงให้คำปรึกษา (Office Hours) เพื่อให้ให้นักศึกษาเข้าปรึกษาได้ นอกจากนี้ ต้องมีที่ปรึกษากิจการรรมเพื่อให้คำปรึกษาแนะนำในการจัดทำกิจกรรมแก่นักศึกษา

5.2 การอุทธรณ์ของนักศึกษา

กรณีที่นักศึกษามีความสงสัยเกี่ยวกับผลการประเมินในรายวิชาใดสามารถที่จะยื่นคำร้องได้

6. ความต้องการของตลาดแรงงาน สังคม และ/หรือความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต

- 1) ศึกษาข้อมูลความต้องการกำลังคนในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ เพื่อนำมาใช้ประกอบการวางแผนการรับนักศึกษา
- 2) อัตราการมีงานทำ/การศึกษาต่อของบัณฑิตในระยะเวลา 1 ปี หลังสำเร็จการศึกษาไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
- 3) ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตต่อคุณภาพบัณฑิตในภาพรวมโดยเฉลี่ยระดับ 3.5 จาก 5 โดยมีความพึงพอใจในด้านความรู้ ทักษะ ความเป็นผู้มีจิตอาสา ความสามารถในการด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ

7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)

ชนิดของตัวบ่งชี้: กระบวนการ

เกณฑ์มาตรฐาน: ระดับ

| ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน | ปีที่ 1 | ปีที่ 2 | ปีที่ 3 | ปีที่ 4 | ปีที่ 5 |
|--|------------|------------|------------|------------|------------|
| 1. มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 2. มีการจัดทำรายละเอียดของหลักสูตรตามแบบ มคอ. 2 ที่สอดคล้องกับมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรีสาขาอาหารและโภชนาการประยุกต์ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 3. อาจารย์ประจำมีส่วนร่วมในการวางแผน ติดตาม และทบทวนผลการดำเนินงานหลักสูตร | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 4. มีการจัดทำรายละเอียดของรายวิชาและประสบการณ์ภาคสนาม ที่จัดการเรียนการสอนตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 ก่อนการเปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 5. มีการจัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชาและประสบการณ์ภาคสนาม ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6 ภายใน 60 วัน หลังการเรียนการสอนให้ครบทุกรายวิชา | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 6. มีการจัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.7 ภายใน 90 วันหลังสิ้นสุดปีการศึกษา | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 7. มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอนหรือการประเมินผลการเรียนรู้จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานในปีก่อน | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 8. มีการทบทวนผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดในมาตรฐานคุณวุฒิ | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 9. อาจารย์ใหม่ทุกคนได้รับการปฐมนิเทศหรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน (เฉพาะปีที่มีการรับอาจารย์ใหม่) | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 10. อาจารย์ประจำได้รับการพัฒนาทางวิชาการหรือวิชาชีพอย่างน้อยปีละครั้ง | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 11. จำนวนบุคลากรสายสนับสนุนการเรียนการสอนได้รับการพัฒนาด้านวิชาการหรือวิชาชีพไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ต่อปี | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 12. ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตรเฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนน 5.0 | | | | ✓ | ✓ |

หมวดที่ 8

กระบวนการประเมินและปรับปรุงหลักสูตร

1. การประเมินประสิทธิผลของการสอน

1.1 กระบวนการประเมินและปรับปรุงแผนกลยุทธ์การสอน

ควรมีการประเมินกลยุทธ์การสอนโดยทีมผู้สอนหรือกรรมการบริหารหลักสูตร ส่วนช่วงหลังการสอนควรมีการวิเคราะห์ผลการประเมินการสอนโดยนักศึกษา และการวิเคราะห์ผลการเรียนของนักศึกษา ด้านกระบวนการนำผลการประเมินไปปรับปรุง สามารถทำได้โดยรวบรวมปัญหา/ข้อเสนอแนะเพื่อปรับปรุงกลยุทธ์การสอน

1.2 กระบวนการประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

การประเมินทักษะดังกล่าวสามารถทำได้โดยให้นักศึกษาประเมินการสอนในแต่ละรายวิชา และ/หรือมีการสังเกตการณ์สอนโดยกรรมการบริหารหลักสูตร

2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

ประเมินหลักสูตรในภาพรวม โดยสำรวจข้อมูลจากนักศึกษาปีสุดท้าย บัณฑิตใหม่ ผู้ใช้บัณฑิต และผู้ทรงคุณวุฒิ

3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

ให้ประเมินตามตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ระบุไว้ในหมวด 7 ข้อ 7 โดยคณะกรรมการประเมินอย่างน้อย 3 คน ประกอบด้วยผู้ทรงคุณวุฒิในสาขา/สาขาวิชาเดียวกันอย่างน้อย 1 คน

4. กระบวนการทบทวนผลการประเมินวางแผนปรับปรุงหลักสูตร และแผนกลยุทธ์การสอน

4.1 การปรับปรุงรายวิชา

อาจารย์ผู้สอนและอาจารย์ประจำหลักสูตร นำผลการประเมินที่ได้มาดำเนินการปรับปรุงคำอธิบาย รายวิชา จำนวนรายวิชา ทั้งรายวิชาบังคับและรายวิชาเลือก

4.2 การปรับปรุงหลักสูตร

ให้คณะกรรมการประเมินหลักสูตรของคณะฯ จัดทำรายงานการประเมินผลเสนอประเด็นที่จำเป็นในการปรับปรุงหลักสูตร และจัดประชุมเพื่อพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตร

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก
คำอธิบายรายวิชา

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

1) กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร

| รหัสวิชา | ชื่อและคำอธิบายรายวิชา | หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง) |
|----------|--|---|
| 1540201 | ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร Thai for Communication การฝึกและพัฒนาทักษะการใช้ภาษาไทยเพื่อการฟัง การพูด การอ่าน และ การเขียนให้สามารถสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ สามารถฟังเพื่อจับใจความสำคัญ การแปลความ การตีความ และการขยายความ ฝึกพูดในสถานการณ์ต่าง ๆ เขียน และการใช้สื่อประสมในทางวิชาการในการนำเสนอผลการสืบค้น โดยเน้นกระบวนการทักษะสัมพันธ์ทางภาษา จริยธรรมในการใช้ภาษาไทย การสื่อสารในสังคมออนไลน์และสถานการณ์จริง | 3 (3-0-6) |
| 1540202 | ภาษาไทยเพื่อกิจธุระ Thai for Business Specific Purposes การพัฒนาทักษะภาษาไทยให้มีประสิทธิภาพเหมาะสมกับอาชีพ ต่าง ๆ โดยเน้น การพูด การเขียนในโอกาสต่าง ๆ การพูดแสดงความคิดเห็น การเจรจาทางธุรกิจ การเขียนจดหมายธุรกิจ การเขียนหนังสือโต้ตอบทางธุรกิจ การเขียนข่าวประชาสัมพันธ์ทางธุรกิจ การสื่อสารธุรกิจผ่านสังคมออนไลน์และเจรจาทางธุรกิจในสถานการณ์จริง | 3 (3-0-6) |
| 1540203 | ภาษาไทยเพื่อการคิดวิเคราะห์ Thai for Critical thinking หลักการคิด ประเภทของการคิด การคิดวิเคราะห์และการสังเคราะห์ เน้นทักษะการรับสารจากการฟัง และการอ่านสามารถนำสารที่ได้รับไปสู่กระบวนการคิดวิเคราะห์และนำเสนอได้ การฟังเพื่อจับใจความ การฟังเพื่อการวิเคราะห์ การฟังเพื่อการตีความ การฟังอย่างมีวิจารณญาณ รวมถึงการอ่านเพื่อจับใจความ การอ่านเพื่อการวิเคราะห์ การอ่านเพื่อการตีความ และการอ่านอย่างมีวิจารณญาณ การสื่อสารในสังคมออนไลน์และสถานการณ์จริง | 3 (3-0-6) |
| 1550101 | ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร English for Communication การพัฒนาทักษะการใช้ภาษาอังกฤษเพื่อการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน ที่เกี่ยวข้องกับชีวิตประจำวัน โดยใช้ศัพท์ สำนวน และโครงสร้างไวยากรณ์ ได้อย่างถูกต้องเหมาะสม นำเสนอความคิดและความรู้ที่เกี่ยวข้องกับท้องถิ่นและสากลที่ได้จากการฟัง และการอ่าน จากสื่อที่หลากหลาย การสื่อสารในสังคมออนไลน์และสถานการณ์จริง | 3 (3-0-6) |

| | | |
|----------|---|---|
| รหัสวิชา | ชื่อและคำอธิบายรายวิชา | หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง) |
| 1550102 | ภาษาอังกฤษเพื่อทักษะการเรียนรู้ English for Study Skills การพัฒนาทักษะการเรียนรู้ การศึกษาค้นคว้า การฟังและการอ่าน การอนุมานความ การจับใจความและรายละเอียดสำคัญ การสรุปความ และนำเสนอข้อมูลด้วยการพูดและการเขียนสั้น ๆ ต่อบุคคล ต่อสาธารณะ การแสวงหาความรู้สื่อต่าง ๆ สื่อออนไลน์สาธารณะ และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศอย่างถูกต้องเหมาะสม | 3 (3-0-6) |
| 1550103 | ภาษาอังกฤษเพื่องานอาชีพ English for Careers การฝึกทักษะการใช้ภาษาอังกฤษ โดยเน้นทักษะการฟัง การพูด การอ่าน การเขียน ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพอย่างถูกต้องตามเนื้อหาและบริบท การสนทนาในโอกาสต่างๆ การแสดงความคิดเห็น การอ่านสรุปความ การเขียนในงานอาชีพต่าง ๆ โดยใช้ศัพท์ สำนวน และโครงสร้างไวยากรณ์ ได้อย่างถูกต้องเหมาะสม | 3 (3-0-6) |
| 1550104 | ภาษาอังกฤษพื้นฐาน Foundation English ความรู้เบื้องต้นของภาษาอังกฤษด้านเสียงและโครงสร้างทางภาษา คำศัพท์ ความหมายของประโยค การเรียงลำดับคำ การออกเสียงคำ วลี และประโยค เพิ่มพูนทักษะการสื่อสารระดับพื้นฐาน เรียนรู้คำศัพท์อย่างน้อย 1,500 คำ ทั้งที่เกี่ยวข้องกับบริบทของผู้เรียนและสากล | 3 (3-0-6) |
| 1550105 | ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารทางธุรกิจ English for Business Communication ภาษาอังกฤษที่ใช้ในการสื่อสารทางธุรกิจ ฝึกทักษะการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนตามบริบท การสื่อสารทางธุรกิจ ทั้งเนื้อหาและวิธีการตามสถานการณ์ พัฒนาความรู้ความสามารถในการปฏิสัมพันธ์ การนำเสนอสินค้า การสื่อสารทางธุรกิจท้องถิ่นและสากลทั่วไป โดยสื่อสารกับบุคคลสื่อสารทางสื่ออิเล็กทรอนิกส์ และสื่อสังคมออนไลน์ | 3 (3-0-6) |
| 1550106 | ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารทางวัฒนธรรมอาเซียน English for ASEAN Cultural Communication การฝึกทักษะภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร การฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน ที่เกี่ยวข้องกับการอาเซียนอย่างบูรณาการ ใช้คำศัพท์ สำนวน และภาษาที่ถูกต้องเหมาะสมกับบริบทในอาเซียน ศึกษาข้อมูลความรู้ระดับพื้นฐานของประเทศสมาชิกอาเซียน พัฒนาทักษะการนำเสนอความคิด ความรู้ การอภิปราย การติดต่อสื่อสารผ่านสื่อสังคมออนไลน์และการแสวงหาความรู้ผ่านสื่อต่าง ๆ และประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศอย่างเหมาะสม | 3 (3-0-6) |

| รหัสวิชา | ชื่อและคำอธิบายรายวิชา | หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง) |
|----------|--|---|
| 1560101 | ภาษาพม่าเบื้องต้น Basic Burmese ฝึกทักษะพื้นฐานการฟัง พูด อ่าน เขียนภาษาพม่าในระดับต้น และศึกษาโครงสร้างพื้นฐานของภาษาพม่า ระบบเสียง คำ ประโยคระดับพื้นฐาน | 3 (3-0-6) |
| 1560102 | ภาษาพม่าเพื่อการสื่อสาร Burmese for Communication เรียนรู้และพัฒนาทักษะด้านการฟัง พูด อ่าน เขียนภาษาพม่าเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน โดยใช้คำศัพท์ สำนวนและรูปประโยคที่ถูกต้องเหมาะสมเชิงสังคมและวัฒนธรรม | 3 (3-0-6) |
| 1570101 | ภาษาจีนเบื้องต้น Basic Chinese หลักและวิธีการถอดเสียงอ่านภาษาจีนกลางด้วยระบบสัทอักษรจีน (ฮั่นอวี่ ฟินอิน) การอ่านออกเสียงที่ถูกวิธีและเป็นมาตรฐานสากล บุรณาการทักษะ การฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนภาษาจีนขั้นพื้นฐาน ฝึกท่องจำบทสนทนาและอ่านข้อความสั้นๆ และเขียนประโยคพื้นฐานโดยใช้รูปแบบโครงสร้าง ไวยากรณ์พื้นฐาน | 3 (3-0-6) |
| 1570102 | ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร Chinese for Communication เรียนรู้และพัฒนาทักษะการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน เพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน โดยใช้คำศัพท์ สำนวน และรูปประโยคอย่างถูกต้องเหมาะสมเชิงสังคมและวัฒนธรรม | 3 (3-0-6) |
| 1580101 | ภาษาฮินดีเบื้องต้น Basic Hindi เรียนรู้ระบบเสียงภาษาฮินดี ฝึกทักษะการฟัง การพูด สำนวนภาษาที่ใช้ในชีวิตประจำวัน และเรียนตัวอักษรภาษาฮินดี เพื่อสามารถอ่านและเขียนคำศัพท์และสำนวนพื้นฐานได้ | 3 (3-0-6) |
| 1580102 | ภาษาฮินดีเพื่อการสื่อสาร Hindi for Communication เรียนรู้และพัฒนาทักษะด้านการฟัง พูด อ่าน เขียนภาษาฮินดีเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน โดยใช้คำศัพท์ สำนวนและรูปประโยคที่ถูกต้องเหมาะสมเชิงสังคมและวัฒนธรรม | 3 (3-0-6) |
| 1590101 | ภาษาญี่ปุ่นเบื้องต้น Basic Japanese เรียนรู้ระบบเสียงภาษาญี่ปุ่น ฝึกทักษะการฟัง การพูด สำนวนภาษาที่ใช้ในชีวิตประจำวัน และเรียนตัวอักษรฮิรากานะและตัวอักษรคาตากานะ เพื่อสามารถอ่านและเขียนคำศัพท์และรูปประโยคขั้นพื้นฐานได้ | 3 (3-0-6) |

| รหัสวิชา | ชื่อและคำอธิบายรายวิชา | หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง) |
|----------|---|---|
| 1590102 | ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร Japanese for Communication พัฒนาทักษะการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน สามารถใช้คำศัพท์ สำนวนและรูปประโยคอย่างถูกต้องเหมาะสมเชิงสังคมและวัฒนธรรม | 3 (3-0-6) |
| 1610101 | ภาษาเขมรเบื้องต้น Basic Khmer เรียนรู้ระบบเสียงภาษาเขมร ฝึกทักษะการฟัง การพูด สำนวนภาษาที่ใช้ในชีวิตประจำวัน และเรียนตัวอักษรภาษาเขมร เพื่อสามารถอ่านและเขียนคำศัพท์ และสำนวนพื้นฐานได้ | 3 (3-0-6) |
| 1610102 | ภาษาเขมรเพื่อการสื่อสาร Khmer for Communication เรียนรู้และพัฒนาทักษะด้านการฟัง พูด อ่าน เขียนภาษาเขมรเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน โดยใช้คำศัพท์ สำนวนและรูปประโยคที่ถูกต้องเหมาะสมเชิงสังคมและวัฒนธรรม | 3 (3-0-6) |
| 1620101 | ภาษาเกาหลีเบื้องต้น Basic Korean เรียนรู้ตัวอักษรเกาหลีและรูปแบบการประสมคำ ฝึกทักษะพื้นฐานด้านการฟัง พูด อ่าน และเขียน คำศัพท์ สำนวน โครงสร้างประโยคและไวยากรณ์ขั้นพื้นฐาน | 3 (3-0-6) |
| 1620102 | ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสาร Korean for Communication เรียนรู้ทักษะการอ่านและการออกเสียงอักษรเกาหลีขั้นพื้นฐาน ศึกษาและฝึกทักษะการสนทนาเรื่องทั่ว ๆ ไปเพื่อใช้ในการสื่อสารในชีวิตประจำวัน และการใช้คำศัพท์ สำนวนต่างๆ ตามวัฒนธรรมของเกาหลี | 3 (3-0-6) |
| 1630101 | ภาษามลายูเบื้องต้น Basic Malay ฝึกทักษะด้านการฟัง พูด อ่าน เขียน ภาษามลายูในระดับต้น และศึกษาโครงสร้างพื้นฐานของภาษามลายูระบบเสียง คำและประโยคระดับพื้นฐาน | 3 (3-0-6) |
| 1630102 | ภาษามลายูเพื่อการสื่อสาร Malay for Communication เรียนรู้และพัฒนาทักษะด้านการฟัง พูด อ่าน เขียนภาษามลายูเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน โดยใช้คำศัพท์ สำนวนและรูปประโยคที่ถูกต้องเหมาะสมเชิงสังคมและวัฒนธรรม | 3 (3-0-6) |

| รหัสวิชา | ชื่อและคำอธิบายรายวิชา | หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง) |
|----------|---|---|
| 1640101 | ภาษาเวียดนามเบื้องต้น Basic Vietnam ฝึกทักษะด้านการฟัง พูด อ่าน เขียน ภาษาเวียดนามในระดับต้น และศึกษาโครงสร้างพื้นฐานของภาษาเวียดนามระบบเสียง คำและประโยคระดับพื้นฐาน | 3 (3-0-6) |
| 1640102 | ภาษาเวียดนามเพื่อการสื่อสาร Vietnam for Communication เรียนรู้และพัฒนาทักษะด้านการฟัง พูด อ่าน เขียนภาษาเวียดนามเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน โดยใช้คำศัพท์ สำนวนและรูปประโยคที่ถูกต้องเหมาะสมเชิงสังคมและวัฒนธรรม | 3 (3-0-6) |

2) กลุ่มวิชามนุษย์ศาสตร์

| รหัสวิชา | ชื่อและคำอธิบายรายวิชา | หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง) |
|----------|--|---|
| 1050101 | พฤติกรรมมนุษย์กับการพัฒนาตน Human Behavior and Self Development ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับพฤติกรรมมนุษย์ ปัจจัยพื้นฐานของพฤติกรรมมนุษย์ด้านชีววิทยา จิตวิทยา สังคมวิทยา และจริยธรรม ปรัชญาในการศึกษาตน การพัฒนาตนและบุคลิกภาพ มนุษย์สัมพันธ์และการทำงานเป็นทีม ทักษะการจัดการภาวะความขัดแย้ง ทักษะการคิดอย่างมีวิจารณญาณ ทักษะการแก้ปัญหา ทักษะการแสวงหาความรู้จากสื่อต่างๆ และการเสริมสร้างสุขภาวะ | 3 (3-0-6) |
| 1050102 | ทักษะชีวิตเพื่อความงอกงามส่วนบุคคล Life Skills for Personal Growth ความหมาย แนวคิด การเจริญเติบโตและพัฒนาการ องค์ประกอบ ทักษะชีวิตในด้านส่วนบุคคล ครอบครัว ด้านสังคม การเรียนรู้การฟังตนเอง เพื่อให้เกิดความสมดุลในการดำเนินชีวิตอย่างมีความสุขแบบยั่งยืน | 3 (3-0-6) |
| 1050103 | จิตวิทยาสันติภาพและการปรองดอง Psychology of Peace and Reconciliation ความหมาย ความเป็นมา แนวคิด ทฤษฎี และความสำคัญของการสร้างสันติภาพในโลกยุคใหม่ ภาวะผู้นำและการตัดสินใจในสถานการณ์วิกฤติ การอยู่ในสังคมอย่างสันติสุข วิธีทางสู่สันติภาพ และ ความสมานฉันท์ รวมทั้งการประยุกต์หลักศาสนาในการแก้ไขปัญหาความขัดแย้งอย่างสันติวิธี | 3 (3-0-6) |

| รหัสวิชา | ชื่อและคำอธิบายรายวิชา | หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง) |
|----------|--|---|
| 1050213 | จิตวิทยาการสื่อสาร Psychology of Communication แนวคิดและกระบวนการสื่อสาร วิธีการศึกษาการสื่อสารในองค์กร การสื่อสารระหว่างบุคคล กลุ่มและองค์กร การเป็นผู้ส่งสารและผู้รับสารที่ดี การสะท้อนกลับของการสื่อสาร โครงสร้างขององค์กรที่สัมพันธ์กับประสิทธิภาพของการสื่อสาร ผลกระทบของการสื่อสาร ต่อผลการปฏิบัติงาน ความพึงพอใจในงานและการสร้างความผูกพันต่อองค์กร รวมทั้งการประยุกต์ความรู้ทางจิตวิทยา เพื่อเสริมสร้างประสิทธิภาพในการติดต่อสื่อสารที่เกิดขึ้นในองค์กร ได้แก่ การประชาสัมพันธ์ด้วยหลักจิตวิทยา การบริหารจัดการกับข่าวลือ การสร้างแรงจูงใจเพื่อการชักชวน และการวิเคราะห์ภาษาท่าทางของบุคคล | 3 (3-0-6) |
| 1510101 | จริยธรรมและทักษะชีวิต Ethics and Life Skills แนวคิดเกี่ยวกับชีวิตในมิติปรัชญา ศาสนาและวิทยาศาสตร์ จริยธรรม หลักจริยธรรม เพื่อการดำเนินชีวิตที่ดีงาม การพัฒนาทักษะชีวิตด้านต่าง ๆ การคิดอย่างมีวิจารณญาณ การแก้ปัญหา การเรียนรู้การพึ่งตนเอง และกระบวนการแสวงหาความรู้และพัฒนาปัญญาเพื่อการดำรงตนอยู่ร่วมกันในสังคมอย่างมีสันติสุข | 3 (3-0-6) |
| 1520101 | ทักษะการเรียนรู้สารสนเทศ Information Literacy Skills ความหมาย ความสำคัญของการรู้สารสนเทศ แหล่งสารสนเทศและการบริหารกลยุทธ์และทักษะการแสวงหาความรู้จากสื่อต่างๆ สืบค้นสารสนเทศ ฐานข้อมูล และสื่ออิเล็กทรอนิกส์ การรวบรวมและประเมินค่าสารสนเทศ การวิเคราะห์และสังเคราะห์สารสนเทศ เพื่อการนำไปใช้อย่างมีประสิทธิภาพ การนำเสนอสารสนเทศด้วยการเขียนรายงานทางวิชาการ มีจริยธรรมในการใช้สารสนเทศ และทักษะการใช้เทคโนโลยีอย่างเหมาะสม | 3 (3-0-6) |
| 1520102 | ทักษะการคิดเชิงระบบ Systemic Thinking Skill ความเชี่ยวชาญในการคิดวิเคราะห์เชิงระบบ การคิดสังเคราะห์เชิงระบบ การคิดประเมินเชิงระบบ และการคิดพัฒนาเชิงระบบ เกี่ยวกับสิ่งใดๆ บนพื้นฐานที่ว่าแต่ละสิ่งล้วนเป็นหนึ่งหน่วยระบบและมีความเป็นระบบ สิ่งเหล่านั้น เช่น ตนของตนเอง บุคคลอื่น องค์กร ทรัพยากร สังคม ท้องถิ่น และประเทศชาติ | 3 (3-0-6) |
| 1520103 | การคิดเชิงสร้างสรรค์ Creative Thinking ความหมาย ความสำคัญของการคิดเชิงสร้างสรรค์ หลักการ วิธีการและเทคนิคในการคิดเชิงสร้างสรรค์ กระบวนการคิดเชิงสร้างสรรค์ การพัฒนาและส่งเสริมการคิดเชิงสร้างสรรค์ วิธีการฝึกเพื่อพัฒนาศักยภาพการคิดแบบสร้างสรรค์ การสร้างต้นแบบที่ได้จากการคิดเชิงสร้างสรรค์ | 3 (3-0-6) |

| รหัสวิชา | ชื่อและคำอธิบายรายวิชา | หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง) |
|----------|---|---|
| 2010101 | สุนทรียภาพทางทัศนศิลป์ Aesthetics of Visual Arts ความงาม ตามหลักสูตรสุนทรียศาสตร์ การรับรู้ ความงามทางธรรมชาติ และศิลปะ การพัฒนาประสาทสัมผัสการเห็นทางทัศนศิลป์ รูปแบบ แนวคิด ความเชื่อ และทฤษฎี ของงานทัศนศิลป์ในโลกศิลปะ ตั้งแต่อดีตถึงปัจจุบัน เพื่อการพัฒนา อารมณ์ ความรู้สึกและจิตใจของตนเอง ให้เจริญงอกงามไปสู่คุณค่า ความเป็นมนุษย์ที่สมบูรณ์ เพื่อก้าวทันโลกในปัจจุบันและอนาคตต่อไป | 3 (3-0-6) |
| 2010102 | ช่างเมืองเพชร Phetchaburi Artisan ประวัติงานช่างเมืองเพชร เนื้อหา แรงบันดาลใจ และกระบวนการสร้างงานช่างเมืองเพชร คติสัญลักษณ์ คติความเชื่อ ภูมิปัญญาและเอกลักษณ์ในการสร้างงาน ช่างเมืองเพชร ทฤษฎี และการฝึกปฏิบัติทักษะงานช่างเมืองเพชร ความซาบซึ้งในงานช่าง และฝึกสร้างสรรค์ผลงานทางช่าง | 3 (3-0-6) |
| 2050101 | สุนทรียภาพทางนาฏศิลป์ Aesthetics of Drama สุนทรียศาสตร์ สุนทรียภาพ การรับรู้ความงามทางธรรมชาติ ความสำคัญ ที่มา ลักษณะและชนิดการแสดงของไทย สากกล ที่มีต่อวิถีชีวิตไทย นาฏศิลป์พื้นเมือง นาฏศิลป์ท้องถิ่น นาฏศิลป์ไทย นาฏศิลป์ประเทศเพื่อนบ้าน ความแตกต่างกันของวัฒนธรรม และฝึกทักษะทางนาฏศิลป์ | 3 (3-0-6) |
| 2060101 | สุนทรียภาพทางดนตรี Aesthetics of Music สุนทรียศาสตร์ สุนทรียภาพ มีความรู้ความเข้าใจในองค์ประกอบพื้นฐานของดนตรี เครื่องดนตรี วงดนตรี ประเภทของบทเพลงดนตรีไทยดนตรีสากล และดนตรีอาเซียน ผ่านประสบการณ์ตรง เพื่อนำไปสู่สุนทรียภาพและการนำไปใช้ให้เกิดประโยชน์กับการดำเนินชีวิตได้อย่างสมบูรณ์ ความแตกต่างกันของวัฒนธรรม และฝึกทักษะทางดนตรี | 3 (3-0-6) |

3) กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์

| รหัสวิชา | ชื่อและคำอธิบายรายวิชา | หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง) |
|----------|--|---|
| 2500100 | วิถีชีวิตเศรษฐกิจพอเพียง The Way of Life Sufficiency Economy ความหมาย ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ลักษณะ ความสำคัญ แนวคิดทฤษฎี และหลักการของเศรษฐกิจพอเพียง รวมทั้งการนำองค์ความรู้ของเศรษฐกิจพอเพียงไปใช้แก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นจริง ในชีวิตประจำวันของตนเองและชุมชน | 3 (3-0-6) |

| รหัสวิชา | ชื่อและคำอธิบายรายวิชา | หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง) |
|--|--|---|
| 2500101 | การเมืองและการปกครองของไทย Politics and Thai Government | 3 (3-0-6) |
| <p>ศึกษาพื้นฐานของการเมืองและการปกครองที่เกิดขึ้นทั้งในอดีตจนถึงปัจจุบันที่ใช้ในประเทศไทย การปกครองของไทยเชิงประวัติศาสตร์ที่ผ่านมา สมัยก่อนสุโขทัย สมัยสุโขทัย สมัยกรุงศรีอยุธยา สมัยกรุงธนบุรี สมัยกรุงรัตนโกสินทร์ก่อนเปลี่ยนแปลงการปกครองและภายหลังเปลี่ยนแปลงการปกครองจนถึงในปัจจุบัน ความเป็นมาของอำนาจ ค่านิยมที่มุ่งเน้นถึงผลประโยชน์สาธารณะ คุณค่าความเป็นพลเมืองของรัฐ วิธีการปกครองระบอบประชาธิปไตยแบบพลเมือง และระบบการบริหารราชการไทยในปัจจุบัน</p> | | |
| 2500102 | วิถีไทย Thai Living | 3 (3-0-6) |
| <p>วิวัฒนาการและความเปลี่ยนแปลงของสังคมไทยผ่านลักษณะทางภูมิศาสตร์ การตั้งถิ่นฐาน สถาบันทางสังคมของไทย ความหลากหลายทางชาติพันธุ์และวัฒนธรรม ภูมิปัญญาที่ส่งเสริมการปรับตัวและดำเนินชีวิตแบบไทย สภาพปัญหาและแนวทางแก้ไขปัญหาสังคมไทย การวิเคราะห์สถานการณ์ของไทยและของโลกในปัจจุบัน เพื่อความเข้าใจการพัฒนาและการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆของสังคมโลก รวมทั้งการปรับตัวของไทยในสังคมโลก</p> | | |
| 2500103 | ความเป็นพลเมือง The Citizenship | 3 (3-0-6) |
| <p>การเป็นพลเมืองดี การเป็นพลโลกที่ดี สร้างความรู้ ความเข้าใจแนวคิดและความจำเป็นของการเป็นบุคคลแห่งการเรียนรู้และมีความรับผิดชอบ ศึกษาเรียนรู้บทบาทของสถาบันต่างๆ ศึกษาความเป็นประชาธิปไตย หลักสิทธิมนุษยชน พัฒนาความเข้าใจเกี่ยวกับเหตุการณ์ต่างๆ ที่เกิดขึ้นในโลกปัจจุบัน ตระหนักและแสดงออกถึงความรับผิดชอบที่มีผลกระทบต่อสิ่งต่างๆ ของโลก ตระหนักถึงความสำคัญของบริบทโลก ระดับท้องถิ่น ระดับชาติ และการตัดสินใจทั้งในระดับบุคคลและระดับสังคม การอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อมเพื่อความสมดุลของโลก</p> | | |
| 2500104 | มนุษย์กับสิ่งแวดล้อม Human and Environment | 3 (3-0-6) |
| <p>ความหมาย ความสำคัญของสิ่งแวดล้อมและทรัพยากรธรรมชาติ ระบบนิเวศน์ ห่วงโซ่อาหาร ความสัมพันธ์เชิงระบบระหว่างมนุษย์กับสิ่งแวดล้อม ความหลากหลายทางชีวภาพ วิกฤตการณ์ทางสิ่งแวดล้อมและภัยธรรมชาติ การเปลี่ยนแปลงภูมิอากาศภาวะโลกร้อน เทคโนโลยีที่มีผลกระทบต่อมนุษย์และสิ่งแวดล้อม การจัดการทรัพยากรโดยเน้นทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม</p> | | |

| รหัสวิชา | ชื่อและคำอธิบายรายวิชา | หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง) |
|----------|---|---|
| 2500105 | <p>เพชรบุรีศึกษา Phetchaburi Study</p> <p>ภูมิศาสตร์ ประวัติศาสตร์เพชรบุรีและท้องถิ่นใกล้เคียง ชนเผ่าและชาติพันธุ์ อิทธิพลของภูมิศาสตร์ และประวัติศาสตร์ ที่มีผลต่อวัฒนธรรม สังคม ศิลปวัฒนธรรม วิถีชีวิต ภูมิปัญญาท้องถิ่น อาหาร และแหล่งท่องเที่ยว ศึกษาโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำรินในเพชรบุรี ปัญหาและการแก้ปัญหาทางสังคม แนวทางการใช้วิทยาศาสตร์ในการพัฒนาท้องถิ่น ตลอดจนการสืบทอดวัฒนธรรมและประเพณีของจังหวัดเพชรบุรี</p> | 3 (3-0-6) |
| 2500106 | <p>อาเซียนศึกษา ASEAN Study</p> <p>ประวัติความเป็นมาของประชาคมอาเซียน กลไกและกฎบัตรอาเซียน วิสัยทัศน์ วัตถุประสงค์ เป้าหมาย โครงสร้าง เขตการค้าเสรี สภาพเศรษฐกิจพื้นฐานของประชาคมอาเซียน การพัฒนาเศรษฐกิจอาเซียนและประเทศไทย ผลกระทบ แนวโน้มและทิศทางการเปลี่ยนแปลงทางสังคม วัฒนธรรม การปรับตัวภายในชุมชนอาเซียน สร้างความเข้าใจ การวิเคราะห์และสังเคราะห์ประเด็นต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการรวมตัวของชุมชนอาเซียน การสื่อสารระหว่างวัฒนธรรม การเคลื่อนย้ายแรงงาน เทคโนโลยีและนวัตกรรม ความมั่นคง ปัญหาการค้ามนุษย์ ยาเสพติด สิ่งแวดล้อม และความสัมพันธ์ระหว่างประเทศ เรียนรู้ด้านการปฏิบัติศึกษาข้อมูล การนำเสนอแนวคิด การพัฒนาองค์ความรู้ ความคิด เจตคติ ค่านิยมที่เหมาะสม</p> | 3 (3-0-6) |
| 2500107 | <p>ตามรอยเบื้องพระยุคลบาท Following the Royal Foot Steps of His Majesty the King</p> <p>พระราชประวัติ พระราชอัจฉริยภาพ พระราชกรณียกิจ หลักการทรงงาน และการประยุกต์ใช้โครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำรินอันเกี่ยวเนื่องกับการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ การพัฒนาเศรษฐกิจและสังคม การบริหารจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม พระราชปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงและตัวอย่างการประยุกต์ใช้ในด้านต่างๆ และพระมหากษัตริย์ กับการปกครองในระบอบประชาธิปไตย</p> | 3 (3-0-6) |
| 2500108 | <p>ความรับผิดชอบต่อตนเอง Self-Responsibility</p> <p>เสริมสร้างการประพฤติปฏิบัติตน ตามสถานภาพและบทบาทของตนเอง ส่งเสริมให้มีความรับผิดชอบต่อตนเองและผู้อื่น มีบุคลิกภาพที่ดี ปฏิบัติตนอย่างมีมารยาททางสังคม เคารพกฎระเบียบ มีวินัยในตนเอง เคารพสิทธิของผู้อื่น มีภูมิคุ้มกันในการดำรงชีวิตอย่างไม่ประมาท และมีความรับผิดชอบต่อสังคม ใช้กระบวนการเรียนรู้ผ่านกรณีศึกษาในสภาพที่เป็นจริง วิเคราะห์สถานการณ์ ปัญหา แนวทางแก้ไขปัญหา การทำโครงการเพื่อแก้ปัญหาภายในหรือภายนอกมหาวิทยาลัย</p> | 3 (3-0-6) |

- 2500109 **สังคมน่าอยู่** 3 (3-0-6)
Society Betterment
 เสริมสร้างความเข้าใจในสถานภาพ บทบาท และการอยู่ร่วมกับผู้อื่น คุณค่าของนักศึกษาที่มีต่อชุมชน สังคม และประเทศชาติ มีส่วนร่วมในการป้องกันและแก้ไขปัญหาสังคม สร้างจิตสำนึกต่อส่วนรวม เคารพกฎระเบียบของสังคม ประพฤติตนให้เหมาะสมต่อกาลเทศะ มารยาททางสังคม การเสียสละ มีจริยธรรมในการดำเนินชีวิต และจิตอาสาเพื่อสังคม ใช้กระบวนการเรียนรู้ผ่านกรณีศึกษาในสภาพที่เป็นจริง ทั้งสถานการณ์ ปัญหา แนวทางแก้ไขปัญหา การจัดทำโครงการเพื่อแก้ปัญหาภายในมหาวิทยาลัยและท้องถิ่น
- 2500110 **อัตลักษณ์ไทย** 3 (3-0-6)
Thai Identity
 ชีวิตความเป็นอยู่ตามวิถีไทย ขนบธรรมเนียม ประเพณี และค่านิยมที่เกี่ยวข้องกับชีวิตประจำวัน ภาษา ศาสนาและการดำรงชีวิต วัฒนธรรมประเพณีที่เป็นเอกลักษณ์ของแต่ละท้องถิ่น วันสำคัญต่างๆ มารยาทไทย นาฏศิลป์ไทย อาหารไทย การเสริมสร้างและอนุรักษ์ความเป็นไทย การอยู่ร่วมกันในสังคมไทย
- 2560111 **การต่อต้านการทุจริตคอร์รัปชัน** 3 (3-0-6)
Anti-corruption
 ปัญหา สาเหตุการทุจริต ปัจจัย เงื่อนไข ที่ทำให้เกิดจากการทุจริตและประพฤติ มิชอบ วิเคราะห์บูรณาการนโยบาย แนวทาง ตลอดจนเครื่องมือระบบและกลไกในการตรวจสอบ การทุจริต การป้องกันแก้ไขปัญหาในปัจจุบัน มาตรการในการป้องกันและปราบปรามการทุจริต นโยบาย มาตรการต่างประเทศ นโยบายในการป้องกันและแก้ไขปัญหาการทุจริต และประพฤติมิชอบ กิจกรรมการต่อต้านการทุจริตคอร์รัปชัน
- 2560101 **กฎหมายในชีวิตประจำวัน** 3 (3-0-6)
Laws in Daily Life
 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับกฎหมายที่มีความสัมพันธ์และจำเป็นต้องใช้ ในชีวิตประจำวันตามปรากฏการณ์ทางสังคมที่เปลี่ยนแปลงในสถานการณ์ปัจจุบัน ศึกษาหลักกฎหมายและนิติสัมพันธ์ของกฎหมายมหาชนและกฎหมายเอกชน หลักสิทธิและเสรีภาพขั้นพื้นฐานตามกฎหมายรัฐธรรมนูญ ศึกษาความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ กฎหมายอาญา กฎหมายวิธีพิจารณาความแพ่ง และกฎหมายวิธีพิจารณาความอาญา กฎหมายระหว่างประเทศ การประยุกต์และบูรณาการใช้กฎหมาย ให้ได้เป็นผลจริง ในชีวิตประจำวัน

| รหัสวิชา | ชื่อและคำอธิบายรายวิชา | หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง) |
|----------|--|---|
| 3560101 | <p>การเป็นผู้ประกอบการเบื้องต้น Entrepreneurship for the Beginner</p> <p>ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับกฎหมายที่มีความสัมพันธ์และจำเป็นต้องใช้ ในชีวิตประจำวันตามปรากฏการณ์ทางสังคมที่เปลี่ยนแปลงในสถานการณ์ปัจจุบัน ศึกษาหลักกฎหมายและนิติสัมพันธ์ของกฎหมายมหาชนและกฎหมายเอกชน หลักสิทธิและเสรีภาพขั้นพื้นฐานตามกฎหมายรัฐธรรมนูญ ศึกษาความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ กฎหมายอาญา กฎหมายวิธีพิจารณาความแพ่ง และกฎหมายวิธีพิจารณาความอาญา กฎหมายระหว่างประเทศ การประยุกต์และบูรณาการใช้กฎหมาย ให้ได้เป็นผลจริง ในชีวิตประจำวัน</p> | 3 (3-0-6) |
| 3560102 | <p>ทักษะความเป็นผู้นำและการทำงานเป็นทีม Leadership and Teamwork Skills</p> <p>ความหมาย ความสำคัญของผู้นำและภาวะความเป็นผู้นำ รูปแบบของผู้นำ บทบาทของผู้นำและผู้ตามที่ดี จิตวิทยาและทักษะการเป็นผู้นำ การพัฒนาบุคลิกภาพสำหรับผู้นำ ทักษะการทำงานเป็นทีม มนุษยสัมพันธ์ในการทำงานร่วมกัน กระบวนการกลุ่มและการแก้ไขปัญหาาร่วมกัน</p> | 3 (3-0-6) |
| 3560503 | <p>เศรษฐศาสตร์ในชีวิตประจำวัน Economics in Daily Life</p> <p>หลักการเบื้องต้นทางเศรษฐศาสตร์ ปัจจัยกำหนดอุปสงค์และอุปทานของสินค้า พฤติกรรมผู้บริโภค ลักษณะสำคัญของตลาดสินค้าที่มีการแข่งขันอย่างสมบูรณ์และไม่สมบูรณ์ หลักการคำนวณรายได้ประชาชาติ การเงินการธนาคาร นโยบายการเงินและการคลัง การค้าและการเงินระหว่างประเทศในดุลการชำระเงิน การประยุกต์ใช้หลักเศรษฐศาสตร์ในชีวิตประจำวัน</p> | 3 (3-0-6) |
| 3560504 | <p>การบริหารการเงินส่วนบุคคล Personal Financial Management</p> <p>ความหมายและเป้าหมายของการบริหารการเงินส่วนบุคคล การวางแผนการเงินส่วนบุคคล งบการเงินส่วนบุคคล รายได้ของบุคคล การบริหารเงินรายได้ การเงินสำหรับที่อยู่อาศัย การบริหารการเงินด้านยานพาหนะและเครื่องใช้ที่จำเป็น การบริหารหนี้ส่วนบุคคล การบริหารความเสี่ยงและการประกันความมั่นคงของบุคคล การออมและการลงทุนของบุคคล การวางแผนการเงินในแต่ละช่วงอายุ</p> | 3 (3-0-6) |

| รหัสวิชา | ชื่อและคำอธิบายรายวิชา | หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง) |
|--------------------------------------|---|---|
| 3600101 | <p>การพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์เบื้องต้น</p> <p>Introduction of E-Commerce</p> <p>ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ โครงสร้างพื้นฐานทางเทคโนโลยีและเครื่องมือช่วยบนเว็บสำหรับการพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ ตัวแบบธุรกิจของการพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ ระบบการชำระเงิน อิเล็กทรอนิกส์ ปัญหาทางกฎหมายและจริยธรรมที่เกี่ยวข้องกับการพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ ทดลองประกอบธุรกิจโดยใช้พาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์</p> | 3 (3-0-6) |
| 4) กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ | | |
| รหัสวิชา | ชื่อและคำอธิบายรายวิชา | หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง) |
| 4010701 | <p>โลกของเรากับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี</p> <p>Our World, Science and Technology</p> <p>บทบาทของวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ในด้านการพัฒนาชุมชนและประเทศชาติ ด้านพลังงานและภาวะโลกร้อน ด้านทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม และด้านการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร ทักษะในการคิดวิเคราะห์ สามารถเข้าใจปัญหาและใช้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแก้ปัญหาในด้านต่าง ๆ ได้</p> | 3 (3-0-6) |
| 4010702 | <p>วิทยาศาสตร์กับชีวิต</p> <p>Science and Life</p> <p>การพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การใช้สารเคมีในชีวิตประจำวัน ผลกระทบของสารเคมีต่อสิ่งแวดล้อม รังสีจากดวงอาทิตย์และสารกัมมันตรังสี เครื่องใช้และอุปกรณ์ไฟฟ้าในบ้านผลกระทบของความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์ที่มีต่อมนุษย์ สภาพแวดล้อม สังคม การเมือง และวัฒนธรรม ใช้วิทยาศาสตร์คิดวิเคราะห์ สามารถเข้าใจปัญหา และแก้ปัญหาในชีวิตได้</p> | 3 (3-0-6) |
| 4010703 | <p>สิ่งแวดล้อมกับการพัฒนาที่ยั่งยืน</p> <p>Environment and Sustainable Development</p> <p>ความสำคัญของสิ่งแวดล้อม การใช้ประโยชน์จากทรัพยากรธรรมชาติ การวางแผนการใช้ทรัพยากร เทคโนโลยีในการป้องกันและแก้ไขปัญหาสิ่งแวดล้อม ทักษะการสร้างนวัตกรรมอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน</p> | 3 (3-0-6) |
| 4010704 | <p>ภัยพิบัติทางธรรมชาติ</p> <p>Natural Disasters</p> <p>สถานการณ์ปัจจุบันของภัยพิบัติทางธรรมชาติ ประเภทของภัยพิบัติทางธรรมชาติ สาเหตุและบริเวณที่เสี่ยงต่อการเกิดภัยพิบัติทางธรรมชาติ ผลกระทบ และการป้องกันอันตรายจากภัยพิบัติทางธรรมชาติ</p> | 3 (3-0-6) |

| รหัสวิชา | ชื่อและคำอธิบายรายวิชา | หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง) |
|----------|---|---|
| 4020101 | เคมีในชีวิตประจำวัน Chemistry in Daily Life ความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เคมีต่าง ๆ ในชีวิตประจำวัน สบู่ ยาสีฟัน สารทำความสะอาด สารเติมแต่งในอาหาร นมและผลิตภัณฑ์ของนม เครื่องสำอาง กระจกขาว เรซิน ซีเมนต์ ยารักษาโรค ตลอดจนผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับการเกษตร เป็นต้น รวมทั้งการใช้สารเคมีอย่างถูกวิธี และการแก้ไขพิษจากสารเคมีเบื้องต้น | 3 (3-0-6) |
| 4020102 | เคมีและภูมิปัญญาไทย Chemistry and Thai Local Wisdom ความหมายและความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาไทยด้านต่าง ๆ การต้ม การกิน หรือการแก้ปัญหา สุขภาพ ความสัมพันธ์ของภูมิปัญญาไทยและการใช้ความรู้ทางเคมี ปฏิกิริยาเคมีในภูมิปัญญาไทย เคมีและภูมิปัญญาการใช้สมุนไพรไทยเพื่อการเกษตร การแพทย์ ความงามและการดำรงชีวิต | 3 (3-0-6) |
| 4030001 | ชีววิทยาเชิงอนุรักษ์ Conservation Biology หลักการและทฤษฎีทางชีววิทยาที่เกี่ยวข้องกับการอนุรักษ์ ทักษะการคิดอย่างมีวิจารณญาณ และทักษะการแก้ปัญหาในการอนุรักษ์ความหลากหลายทางชีวภาพ การเปลี่ยนแปลงของความหลากหลายทางชีวภาพ จริยธรรมการอนุรักษ์ การรบกวนและโครงสร้างชุมชนของสิ่งมีชีวิต ความเกี่ยวข้องของมนุษย์ การออกแบบ และการจัดการพื้นที่อนุรักษ์ การจัดการระบบนิเวศ การอนุรักษ์ วิทยาศาสตร์ และเศรษฐศาสตร์การอนุรักษ์ | 3 (3-0-6) |
| 4030002 | พืชพรรณเพื่อชีวิต Plants for Life ความสำคัญและคุณค่าของพืชพรรณต่อชีวิต ความหลากหลายของพืชพรรณ ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการใช้ประโยชน์จากพืชพรรณ โครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ทักษะการคิดอย่างมีวิจารณญาณ และทักษะการแก้ปัญหาในการอนุรักษ์และพัฒนาพืชพรรณ | 3 (3-0-6) |
| 4030003 | เทคโนโลยีชีวภาพในชีวิตประจำวัน Biotechnology in Daily Life ความหมาย ความสำคัญของเทคโนโลยีชีวภาพ การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีชีวภาพในด้านต่าง ๆ ด้านการเกษตร อาหาร และการแพทย์ในชีวิตประจำวัน | 3 (3-0-6) |
| 4040101 | คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน Mathematics in Daily Life คณิตศาสตร์พื้นฐานที่ใช้ในชีวิตประจำวัน สัดส่วน ร้อยละ การคำนวณอัตราส่วนที่ใช้ในการชำระค่าไฟฟ้าและน้ำประปา การคิดดอกเบี้ย ระบบการผ่อนชำระ และคณิตศาสตร์ประกันภัย ทักษะคิดวิเคราะห์ทางคณิตศาสตร์ วิเคราะห์สถิติเบื้องต้นในการแก้ปัญหาในชีวิตประจำวัน | 3 (3-0-6) |

| รหัสวิชา | ชื่อและคำอธิบายรายวิชา | หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง) |
|----------|--|---|
| 4040102 | การคิดและการตัดสินใจ Thinking and Decision Making | 3 (3-0-6) |
| | หลักการและกระบวนการคิดของมนุษย์ ความคิดสร้างสรรค์ การคิดเชิงระบบ การวิเคราะห์ ข้อมูลข่าวสาร ตรรกศาสตร์และการใช้เหตุผล กระบวนการตัดสินใจ กระบวนการแสวงหา ความรู้ทางวิทยาศาสตร์ กำหนดการเชิงเส้น และการนำมาประยุกต์ใช้ในการแก้ปัญหาในชีวิตประจำวัน | |
| 4070301 | การสร้างเสริมสุขภาพ Health Promotion | 2 (1-2-3) |
| | เรียนรู้ความสำคัญของสุขภาพทางด้านร่างกาย อารมณ์ สังคม และจิตวิญญาณ อาหาร ยา และสมุนไพร อนามัยส่วนบุคคล การสร้างเสริมคุณภาพชีวิต ทักษะส่วนบุคคล และทักษะชีวิตเชื่อมโยงระหว่างตนเองและผู้อื่นให้ดำรงชีวิตในสังคมได้อย่างมีความสุข หลักการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ เห็นประโยชน์ของการออกกำลังกาย ปัจจัยและผลกระทบที่มีต่อสุขภาพของประชากรในอาเซียน | |
| 4070302 | สุขภาพครอบครัว Family Health | 2 (1-2-3) |
| | ความหมาย ความสำคัญ ขอบเขตของสุขภาพครอบครัว การสร้างครอบครัวคุณภาพ การดูแลสุขภาพครอบครัว พัฒนาการบุคคลวัยต่าง ๆ การสังเกตพฤติกรรมสุขภาพที่เป็นปัญหา และการสร้างเสริมสุขภาพครอบครัว เพื่อให้สมาชิกในครอบครัวมีคุณภาพชีวิตครอบครัวที่ดี | |
| 4080101 | กีฬาเพื่อพัฒนาสุขภาพ Sports for Health Development | 2 (1-2-3) |
| | วัตถุประสงค์ และประโยชน์ของการเล่นกีฬาเพื่อสุขภาพ รูปแบบ วิธีการออกกำลังกายและการสร้างเสริมสมรรถภาพทางกายให้เหมาะสมกับวัย ข้อควรระวังและการป้องกันการบาดเจ็บจากการเล่นกีฬา ศึกษาการเล่นและกติกาการแข่งขันกีฬา มารยาทของการเป็นผู้เล่นและผู้ดูกีฬาที่ดี โดยให้เลือกกิจกรรมกีฬาที่ผู้เรียนสนใจ ฝึกทักษะการเล่นกีฬาเป็นทีม และทักษะความเป็นผู้นำในทีมกีฬา | |
| 4080102 | นันทนาการเพื่อชีวิต Recreation for Life | 2 (1-2-3) |
| | ความหมาย ความสำคัญ ประโยชน์และข้อบ่งชี้ของกิจกรรมนันทนาการ การเลือกกิจกรรมนันทนาการให้สอดคล้องเหมาะสมกับวัยและโอกาส การนำกิจกรรมนันทนาการไปใช้ในชีวิตประจำวัน การเป็นผู้นำนันทนาการและการจัดค่ายนันทนาการ มารยาททางสังคมในการเข้าร่วมกิจกรรมนันทนาการ การกิจกรรมนันทนาการ สำหรับตนเอง ครอบครัวและสังคม ฝึกทักษะการทำงานเป็นทีม และทักษะความเป็นผู้นำกิจกรรมนันทนาการ | |

| รหัสวิชา | ชื่อและคำอธิบายรายวิชา | หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง) |
|----------|--|---|
| 4080103 | รูปร่างและการควบคุมน้ำหนัก Figure and Weight Control | 2 (1-2-3) |
| | <p>ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับรูปร่างของมนุษย์ที่สัมพันธ์กับน้ำหนักที่เหมาะสม ความสัมพันธ์ระหว่างน้ำหนักตัวที่เหมาะสมกับสุขภาพ บทบาทและผลกระทบของสารอาหารให้พลังงานต่อการควบคุมน้ำหนักตัว การคำนวณน้ำหนักตัวที่เหมาะสม การคำนวณพลังงานที่ร่างกายต้องการ การกำหนดอาหารที่ให้พลังงานและสารอาหารเพื่อการลดน้ำหนัก การกำหนดโปรแกรมการออกกำลังกาย การออกกำลังกายเพื่อการควบคุมน้ำหนัก</p> | |
| 4080104 | วิทยาศาสตร์การกีฬา Sports Science | 2 (1-2-3) |
| | <p>มโนทัศน์ของวิทยาศาสตร์การกีฬา บทบาทที่สำคัญของการใช้หลักวิทยาศาสตร์ในการออกกำลังกายและการเล่นกีฬา รวมไปถึงความรู้เบื้องต้นขององค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์การกีฬาในแต่ละสาขา ได้แก่ สรีรวิทยาการกีฬา เวชศาสตร์การกีฬา ชีวกลศาสตร์การกีฬา โภชนาการกีฬา สังคมวิทยาการกีฬา จิตวิทยาการกีฬา วิทยวิธีทางการกีฬา และการจัดการการกีฬา ฝึกทักษะการเป็นนักวิทยาศาสตร์การกีฬา</p> | |
| 4080105 | ทักษะการว่ายน้ำ Swimming Skill | 2 (1-2-3) |
| | <p>ฝึกทักษะการว่ายน้ำ การช่วยเหลือคนจมน้ำ การเอาตัวรอดจากภัยทางน้ำ และเทคนิคของกีฬาว่ายน้ำ การว่ายน้ำท่าต่างๆ การเสริมสร้างสมรรถภาพทางกายเพื่อการเล่นกีฬาว่ายน้ำ อุปกรณ์ การเก็บรักษาอุปกรณ์ กติการะเบียบมารยาทในการแข่งขัน การเป็นผู้ชมที่ดีและความปลอดภัย</p> | |
| 4090101 | อาหารนานาชาติเบื้องต้น Introduction of International Cookery | 3 (2-2-5) |
| | <p>ความสำคัญของอาหารกลุ่มประเทศอาเซียนและอาหารยุโรป คุณค่าทางโภชนาการของอาหารอาเซียนและอาหารยุโรป อาหารประจำชาติอาเซียน วิธีการประกอบอาหารขั้นพื้นฐานสำหรับอาหารที่เป็นที่นิยม ฝึกปฏิบัติ และศึกษาดูงาน</p> | |
| 4100904 | การแพทย์แผนไทยในชีวิตประจำวัน Thai Traditional Medicine in Daily Life | 3 (3-0-6) |
| | <p>การประยุกต์ใช้การแพทย์แผนไทยในชีวิตประจำวัน หลักการดูแลสุขภาพ การป้องกันโรคและความเจ็บป่วยด้วยการแพทย์แผนไทย การใช้สมุนไพรในงานสาธารณสุขมูลฐาน เพื่อรักษาโรคหรืออาการเบื้องต้นที่พบได้บ่อย ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการดูแลสุขภาพด้านความงาม โดยประยุกต์ใช้การแพทย์แผนไทยและสมุนไพรบำบัด</p> | |

| รหัสวิชา | ชื่อและคำอธิบายรายวิชา | หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง) |
|----------|--|---|
| 4120101 | เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร Information Technology and Communication | 3 (2-2-5) |
| | <p>ศึกษาองค์ประกอบที่สำคัญของเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร เพื่อการสืบค้นข้อมูล การทำรายงานการสร้างตารางคำนวณ การนำเสนอผลงาน การสื่อสารบนระบบเครือข่าย และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารสมัยใหม่อย่างมีประสิทธิภาพ รวมทั้งศึกษากฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการใช้งานคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ จรรยาบรรณ และสุขภาวะของการใช้คอมพิวเตอร์ทักษะการใช้เทคโนโลยีอย่างมีวิจารณญาณ และใช้สื่อเทคโนโลยีสารสนเทศอย่างสร้างสรรค์</p> | |
| 5000101 | เกษตรในชีวิตประจำวัน Agriculture in Daily Life | 3 (2-2-5) |
| | <p>เกษตรแบบพึ่งพาตนเองตามแนวปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง การปลูกพืชและเลี้ยงสัตว์เพื่อนันทนาการและประโยชน์ใช้สอยในชีวิตประจำวัน การเรียนรู้ทักษะทางการเกษตรไปใช้ดำรงชีวิต สามารถนำไปประกอบอาชีพเพื่อการพึ่งพาตนเองได้</p> | |
| 5040606 | การเลี้ยงสัตว์เพื่อการนันทนาการ Pets Care for Recreation | 3 (2-2-5) |
| | <p>ความสำคัญและประโยชน์ของการเลี้ยงสัตว์เพื่อการนันทนาการ ประเภทและพันธุ์ของสัตว์เลี้ยง และการคัดเลือกสัตว์เลี้ยง การออกแบบวัสดุและอุปกรณ์ การเลี้ยงสัตว์ อาหาร และการให้อาหาร การสุขาภิบาลและการควบคุมโรค เพื่อการเลี้ยงสัตว์ที่ปลอดภัยและความเพลิดเพลินรวมถึงการบำบัดโรคของมนุษย์ด้วยสัตว์เลี้ยง</p> | |
| 5060609 | ทรัพยากรทางน้ำและการอนุรักษ์ Aquatic Resources and Conservation | 3 (2-2-5) |
| | <p>ทรัพยากรแหล่งน้ำ ชายฝั่ง และนิเวศวิทยาของแหล่งน้ำ บทบาทความสำคัญของทรัพยากรแหล่งน้ำต่อสภาพแวดล้อมของโลก ปัญหามลพิษทางน้ำ และแนวทางการป้องกันแก้ไข และการอนุรักษ์ทรัพยากรทางน้ำ</p> | |
| 5070311 | การถนอมอาหารในชีวิตประจำวัน Food Preservation in Routine Life | 3 (2-2-5) |
| | <p>ความรู้และทักษะเบื้องต้นในการถนอมอาหาร การเน่าเสียของวัตถุดิบ การป้องกันการเน่าเสียโดยใช้วิธีการถนอมอาหารต่าง ๆ การถนอมอาหารโดยการหมักดอง การถนอมอาหารโดยใช้ความร้อน การถนอมอาหารโดยใช้ความเย็น การเลือกใช้ภาชนะบรรจุเพื่อถนอมอาหาร วิธีการบรรจุเพื่อรักษาคุณภาพของอาหาร การเรียนรู้ทักษะทางการถนอมอาหารในชีวิตประจำวัน</p> | |

| รหัสวิชา | ชื่อและคำอธิบายรายวิชา | หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง) |
|----------|--|---|
| 5070613 | ขนมอบเบื้องต้นเพื่อการประกอบธุรกิจ | 3 (2-2-5) |
| | Introduction of Bakery for Business | |
| | ความรู้เบื้องต้นของขนมอบ วัตถุดิบที่ใช้ในผลิตภัณฑ์ขนมอบ เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำผลิตภัณฑ์ขนมอบ กรรมวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์ขนมอบพื้นฐาน การบรรจุ การตลาด และการจัดการธุรกิจขนมอบ การเรียนรู้ทักษะทางการขนมอบไปใช้ดำรงชีวิต สามารถนำไปประกอบอาชีพเพื่อการพึ่งพาตนเองได้ | |
| 5070614 | อาหารเพื่อสุขภาพ | 3 (3-0-6) |
| | Food for Health | |
| | อาหารหลัก 5 หมู่ และน้ำดื่ม การอ่านฉลากโภชนาการ พิษของอาหารทางกายภาพ เคมีและจุลินทรีย์อาหารที่ส่งเสริมการมีสุขภาพดี อาหารป้องกันโรคและก่อให้เกิดโรค ความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร อาหารสุขภาพในท้องถิ่น การสืบค้นข้อมูลด้านอาหารเพื่อสุขภาพ | |
| 5070615 | เครื่องดื่มเพื่อการประกอบธุรกิจ | 3 (2-2-5) |
| | Beverage for Business | |
| | ความรู้เบื้องต้นของเครื่องดื่ม ส่วนประกอบของเครื่องดื่ม เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเครื่องดื่ม หลักการและเทคโนโลยีการผลิตเครื่องดื่ม เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ เครื่องดื่มปราศจากแอลกอฮอล์ ประโยชน์และโทษของเครื่องดื่ม การตลาดและ การจัดการธุรกิจเครื่องดื่ม การเรียนรู้ทักษะทางการทำเครื่องดื่มไปใช้ดำรงชีวิต สามารถนำไปประกอบอาชีพเพื่อการพึ่งพาตนเองได้ | |
| 5540602 | พลังงานทดแทน | 3 (2-2-5) |
| | Renewable Energy | |
| | ความรู้พื้นฐานที่เกี่ยวข้องกับพลังงานหมุนเวียน ได้แก่ พลังงานแสงอาทิตย์ พลังงานลม พลังงานชีวมวล พลังน้ำและพลังงานหมุนเวียนรูปแบบใหม่ เพื่อการผลิตพลังงานไฟฟ้า และพลังงานความร้อน รวมถึงพลังงานทดแทนในภาคขนส่ง ได้แก่ เอทานอล ไบโอดีเซล เป็นต้น ศึกษาเทคโนโลยีพลังงาน ชุมชน ท้องถิ่น และโครงการพระราชดำริ เพื่อสร้างความมั่นคงทางพลังงานอย่างยั่งยืน | |
| 5540603 | การประหยัดพลังงาน | 3 (3-0-6) |
| | Energy Saving | |
| | ความรู้เบื้องต้นเรื่องการผลิตพลังงานและพลังงานไฟฟ้า การคิดค่าไฟฟ้าเบื้องต้น การประหยัดพลังงานสำหรับบ้านพักอาศัย และอาคารโรงงานอุตสาหกรรม อุปกรณ์ประหยัดพลังงาน ความสำคัญของการประหยัดพลังงาน ความตระหนักในการประหยัดพลังงาน แนวทางการประหยัดพลังงาน เทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อการประหยัดพลังงาน | |

| รหัสวิชา | ชื่อและคำอธิบายรายวิชา | หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง) |
|----------|--|---|
| 5570103 | ไฟฟ้าสำหรับชีวิตประจำวัน Electrical Technology for Daily Life วงจรไฟฟ้าเบื้องต้น ค่าพารามิเตอร์ต่างๆทางไฟฟ้า เครื่องมือวัดและการวัดค่าทางไฟฟ้า เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในงานไฟฟ้า ความปลอดภัยในการใช้ไฟฟ้า การฝึกปฏิบัติงานเกี่ยวกับระบบไฟฟ้าภายในอาคาร การบำรุงและตรวจซ่อมอุปกรณ์ไฟฟ้าพื้นฐานภายในบ้าน | 3 (2-2-5) |
| 5580704 | เทคโนโลยีอัจฉริยะ Intelligent Technology หลักการพื้นฐาน การทำงานและการใช้งานเทคโนโลยีอัจฉริยะ ได้แก่ โทรศัพท์มือถือ กล้องถ่ายภาพดิจิทัล เครื่องเล่นเกมส์ หุ่นยนต์ เครื่องดูดฝุ่น มัลติมีเดีย ระบบมัลติทัชและทัชสกรีนรูปแบบต่าง ๆ การอ่านข้อมูลทางด้านเทคนิคจากคู่มือ การเลือกซื้อ การดูแล บำรุงรักษา และการซ่อมบำรุงเบื้องต้น การศึกษาวิเคราะห์และสังเคราะห์การใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสม พฤติกรรมและทัศนคติที่เกี่ยวข้อง | 3 (2-2-5) |
| 5590101 | การขับขี่ปลอดภัย Safety Driving กฎระเบียบและวินัยการจราจร ทัศนคติและพฤติกรรมในการขับขี่ปลอดภัย ความรู้เบื้องต้น การตรวจสอบยานยนต์ก่อนการขับขี่ การขับขี่ที่เกี่ยวข้องกับประหยัดพลังงาน การปฏิบัติการขับขี่ปลอดภัย การศึกษาวิเคราะห์และสังเคราะห์การขับขี่ปลอดภัย และการประเมินพฤติกรรมในการขับขี่ | 3 (2-2-5) |
| 5800101 | เทคโนโลยีท้องถิ่น Technology in Locality ความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่น การบูรณาการองค์ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่เชื่อมโยงกับภูมิปัญญาท้องถิ่นได้ เทคโนโลยีท้องถิ่นด้านเกษตร พื้นบ้าน ด้านอาหารและสุขภาพ ด้านการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ด้านวัสดุและเทคโนโลยีพื้นบ้าน ด้านการบริหารจัดการสังคมและการหาแนวทางปกป้องคุ้มครองภูมิปัญญาด้านเทคโนโลยีท้องถิ่น | 3 (3-0-6) |
| 7130401 | การใช้ซอฟต์แวร์จัดทำเอกสารงานคำนวณ Spreadsheet Software Application การใช้ซอฟต์แวร์ตารางทำการ รูปแบบเอกสารและแบบฟอร์มที่เกี่ยวกับการคำนวณ ทั้งในราชการและธุรกิจ การใช้ซอฟต์แวร์แผ่นตารางทำการเบื้องต้นในการจัดทำเอกสาร การคำนวณเชิงอิเล็กทรอนิกส์รูปแบบต่าง ๆ การสร้างกราฟอย่างง่าย และการนำเสนอเอกสารงานคำนวณที่จัดทำขึ้น การพัฒนาและการจัดเก็บเอกสารงานคำนวณให้มีประสิทธิภาพ ง่ายต่อการค้นหา และการรักษาปลอดภัยของข้อมูล | 3 (2-2-5) |

| รหัสวิชา | ชื่อและคำอธิบายรายวิชา | หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง) |
|----------|---|---|
| 7130402 | การใช้เทคโนโลยีเพื่อนำเสนองาน Use Technology for Presentations การใช้ซอฟต์แวร์การนำเสนอ การจัดรูปแบบอักษร การแทรกข้อความ การค้นหาค่า การสะกดและตรวจไวยากรณ์ของคำ การแทรกรูปภาพ การวาดรูปจากเครื่องมือที่กำหนดให้ การทำรูปร่างอัตโนมัติ การทำอักษรข้อความศิลป์ การสร้างแผนภูมิ การสร้างตาราง การทำภาพนิ่ง การทำพื้นหลังของเอกสาร การนำเสนอ การนำเสนอเอกสาร การตั้งเวลาในการนำเสนอ การบันทึกเสียงผู้บรรยาย การทำเสียงเอกสารนำเสนอ และการสร้างเอกสารการนำเสนอแบบเคลื่อนไหว | 3 (2-2-5) |
| 8010801 | การช่วยฟื้นคืนชีพ Resuscitation แนวคิด ทฤษฎี หลักการและวิธีการในการปฐมพยาบาลเมื่อเกิดปัญหาสุขภาพในบ้านและชุมชน และการช่วยฟื้นคืนชีพเบื้องต้นในภาวะฉุกเฉิน แนวคิด หลักการ ความหมาย และความสำคัญของการช่วยฟื้นคืนชีพขั้นสูง | 2 (1-2-3) |
| 8010802 | การจัดการดูแลผู้ประสบภัยพิบัติ Care for Disaster Victims ความรู้เกี่ยวกับภัยพิบัติ แนวคิดและหลักการทางการแพทย์เพื่อช่วยเหลือผู้ประสบภัยพิบัติ ระบบบริการทางการแพทย์ในภาวะฉุกเฉิน การวางแผนและการจัดการกับภัยพิบัติต่างๆ การช่วยเหลือและฟื้นฟูผู้ประสบภัยพิบัติทั้งด้านร่างกายและจิตสังคม ประเด็นจริยธรรมและกฎหมายในการช่วยเหลือผู้ประสบภัยพิบัติ | 2 (1-2-3) |
| 8010804 | ชีวิตและสุขภาพ Life and Health กำเนิดและพัฒนาการของชีวิต การคุมกำเนิด เพศศึกษา ยา สมุนไพร อาหาร โภชนาการ ความสัมพันธ์ของอาหารและโภชนาการกับมนุษย์ การบริโภคอาหารอย่างสมดุล การสุขาภิบาลอาหาร ภาวะโภชนาการ พฤติกรรมบริโภค สิ่งแวดล้อมและปัจจัยต่างๆ ที่มีผลต่อสุขภาพ การดูแลส่งเสริมและภาวะเสี่ยงทางสุขภาพ | 2 (1-2-3) |
| 8010805 | หลักประกันสุขภาพแห่งชาติของคนไทย National Health Security of Thai People ปรัชญา แนวคิด ทฤษฎี และวิวัฒนาการระบบหลักประกันสุขภาพไทย การปฏิรูปและการพัฒนาคุณภาพระบบหลักประกันสุขภาพถ้วนหน้า สิทธิและหน้าที่ของประชาชน การเข้าถึงสิทธิประโยชน์ในระบบหลักประกันสุขภาพ การบริหารจัดการกองทุน บทบาทของประชาชนและองค์การปกครองส่วนท้องถิ่นในการมีส่วนร่วมพัฒนาระบบหลักประกันสุขภาพถ้วนหน้า | 2 (1-2-3) |

ข. หมวดวิชาเฉพาะด้าน

1) กลุ่มวิชาแกน

| รหัสวิชา | ชื่อและคำอธิบายรายวิชา | หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง) |
|----------|---|---|
| 4011105 | <p>ฟิสิกส์พื้นฐาน Fundamental Physics</p> <p>ปริมาณสเกลาร์ และเวกเตอร์ กฎการเคลื่อนที่ของนิวตัน งาน พลังงาน กำลัง เครื่องกลอย่างง่าย สมบัติของสาร ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับความร้อน แสง เสียง ไฟฟ้า แม่เหล็กไฟฟ้า กัมมันตรังสี และการประยุกต์ใช้</p> | 3 (2-3-4) |
| 4021105 | <p>เคมีพื้นฐาน Fundamental Chemistry</p> <p>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</p> | 3 (2-3-4) |
| 4022501 | <p>ชีวเคมีพื้นฐาน Fundamental Biochemistry</p> <p>ต้องสอบได้รายวิชาเคมีอินทรีย์ 1 หรือเคมีอินทรีย์พื้นฐาน</p> <p>เซลล์และองค์ประกอบของเซลล์ น้ำและบัฟเฟอร์ภายในเซลล์ คาร์โบไฮเดรต ลิพิด โปรตีน เกลือแร่ เอนไซม์ วิตามิน กรดนิวคลีอิก การย่อยและการดูดซึมสารอาหารและกระบวนการเมตาบอลิซึมเบื้องต้น ปฏิบัติการที่เกี่ยวกับการทดสอบสมบัติทางเคมีของคาร์โบไฮเดรต ลิพิด โปรตีน เอนไซม์ กรดนิวคลีอิก และวิตามิน</p> | 3 (2-3-4) |
| 4031105 | <p>ชีววิทยาพื้นฐาน Fundamental Biology</p> <p>กำเนิดของสิ่งมีชีวิตและวิวัฒนาการ สารเคมีในสิ่งมีชีวิต โครงสร้างและหน้าที่ของเซลล์ การแบ่งเซลล์เนื้อเยื่ออวัยวะและระบบต่างๆ การสืบพันธุ์ อธิพลงต่อการเจริญเติบโต พันธุกรรม และความหลากหลายของสิ่งมีชีวิต ปฏิสัมพันธ์ของสิ่งมีชีวิตกับสิ่งแวดล้อม</p> | 3 (2-3-4) |

| รหัสวิชา | ชื่อและคำอธิบายรายวิชา | หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง) |
|----------|---|---|
| 4091106 | คณิตศาสตร์อาหารประยุกต์ Applied Food Mathematics การประยุกต์ใช้หลักการพื้นฐานทางคณิตศาสตร์ในการประกอบอาหาร ได้แก่ การเพิ่ม การลด การปรับส่วนประกอบในสูตรอาหาร การชั่งน้ำหนัก การตวงและการวัดปริมาตร การเปลี่ยนแปลงหน่วยน้ำหนักและปริมาตรในระบบต่างๆ การคิดร้อยละผลได้ การคำนวณต้นทุนราคา การคำนวณราคาขาย การควบคุมต้นทุนการผลิต รวมถึงการคำนวณคุณค่าสารอาหารเบื้องต้น | 3 (3-0-6) |
| 4092122 | จุลชีววิทยาทางอาหารประยุกต์ Applied Food Microbiology ลักษณะชนิด สรีรวิทยา และการเจริญของจุลินทรีย์ ปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ การประยุกต์ใช้จุลินทรีย์เพื่อการผลิตอาหารที่มีคุณค่า การป้องกันอาหารเสื่อมสภาพ เน่าเสีย เป็นพิษ และโรคที่มาจากจุลินทรีย์ การควบคุม จุลินทรีย์ที่ปนเปื้อนอาหาร ฝึกปฏิบัติการ การแก้ปัญหา และศึกษาดูงาน | 3 (2-2-5) |
| 4093137 | สถิติและระเบียบวิจัยเบื้องต้น Fundamental Statistics and Research methodology การวางแผนการวิจัย สถิติ และวิธีวิจัยเบื้องต้น วิธีการทางวิทยาศาสตร์ วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล การสุ่มตัวอย่าง การวิเคราะห์ข้อมูล การเขียนรายงานข้อมูล และผลการวิจัย | 3 (2-2-5) |

2) กลุ่มวิชาบังคับ

| รหัสวิชา | ชื่อและคำอธิบายรายวิชา | หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง) |
|----------|--|---|
| 4091102 | การประกอบอาหารไทย Thai Food Cookery ลักษณะอาหารไทยโบราณและอาหารไทยปัจจุบัน เครื่องปรุง เครื่องเทศ เครื่องเคียงและของแถม เทคนิคการประกอบอาหารไทย การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทย การแกะสลัก การจัดสำรับและจัดเสิร์ฟให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมไทย มารยาทในการรับประทานอาหาร ฝึกปฏิบัติ และศึกษาดูงาน | 3 (2-2-5) |
| 4091104 | วิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อโภชนาการ Introduction to Food Science ความหมายและความสัมพันธ์ของวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ สถานการณ์อาหารโลก แหล่งอาหาร ความต้องการอาหารของมนุษย์ ส่วนประกอบของอาหาร คุณค่าทางโภชนาการที่เกิดขึ้นในระหว่างการเก็บเกี่ยว การเน่าเสียของอาหารและการควบคุมสมบัติและการเปลี่ยนแปลงทางเคมีและฟิสิกส์ของอาหาร การใช้วิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อถนอมอาหาร การประเมินและควบคุมคุณภาพอาหาร | 2 (2-0-4) |

| รหัสวิชา | ชื่อและคำอธิบายรายวิชา | หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง) |
|----------|--|---|
| 4093126 | <p>เทคโนโลยีการถนอมอาหารและการแปรรูป Food Preservation and Processing Technology</p> <p>หลักการถนอมและการแปรรูปอาหาร การเตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูปอาหาร อุปกรณ์และเทคโนโลยี การถนอมอาหาร และการแปรรูป ตลอดจนการบรรจุอาหาร ผลกระทบของวิธีการถนอมอาหาร และการแปรรูปอาหารต่อคุณภาพ และคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์อาหาร การแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารต่างๆ</p> | 3 (2-2-5) |
| 4094131 | <p>ความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาล Food Safety and Sanitation</p> <p>ความสำคัญของความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาลต่อสุขภาพของผู้บริโภค อันตรายของอาหาร การปนเปื้อนและการเสื่อมเสียของอาหารและน้ำ การจัดการความปลอดภัยของอาหารตลอดห่วงโซ่ผลิตอาหาร ได้แก่ การจัดซื้อ การตรวจรับอาหาร การจัดเก็บอาหาร การเตรียม การปรุง การรอเสิร์ฟ การเสิร์ฟและการจัดแสดงอาหารให้ถูกสุขลักษณะ การจัดการสิ่งแวดล้อมให้ถูกหลักสุขาภิบาล ได้แก่ การเลือกทำเลและสถานที่ตั้ง การติดตั้งเครื่องมือและครุภัณฑ์ครัว การจัดสิ่งอำนวยความสะดวก การจัดการน้ำใช้ การป้องกันสัตว์และแมลงรบกวน การจัดเก็บและกำจัดขยะมูลฝอยและของเสีย การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ การจัดการสุขวิทยาส่วนบุคคล การประยุกต์ใช้หลักการสุขวิทยาที่ดี (GHP: Good Hygiene Practice) และการวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤต (HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Point) ในการปรุงประกอบอาหารและการบริการ รวมไปถึงกฎหมายและกฎระเบียบต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจบริการอาหาร</p> | 3 (3-0-6) |
| 4091205 | <p>สรีรวิทยาและกายวิภาคพื้นฐาน Basic Physiology and Anatomy</p> <p>ความรู้พื้นฐานทางชีววิทยาของเซลล์ อวัยวะและระบบต่างๆ ได้แก่ ระบบปกคลุมร่างกาย กระดูก กล้ามเนื้อ ประสาท ต่อมไร้ท่อ การไหลเวียน การหายใจและหลอดเลือด การย่อยอาหาร การขับถ่าย ปัสสาวะ ความสัมพันธ์ระหว่างกายวิภาคศาสตร์ สรีรวิทยากับการประเมินภาวะโภชนาการทางการแพทย์</p> | 3 (2-2-5) |
| 4091206 | <p>หลักโภชนาการมนุษย์ Principles of Human Nutrition</p> <p>ความรู้เรื่องโภชนาการกับพื้นฐานการมีสุขภาพที่ดี ความต้องการพลังงานและสารอาหารในวงจรชีวิตมนุษย์ สารอาหารประเภทโปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน เกลือแร่ และน้ำ การนำสารอาหารไปใช้ในร่างกาย การเลือกและบริโภคอาหารอย่างถูกหลักโภชนาการ การคำนวณคุณค่าสารอาหาร ฉลากโภชนาการ บทบาทของสารอาหารในการป้องกันโรค</p> | 3 (2-2-5) |

| รหัสวิชา | ชื่อและคำอธิบายรายวิชา | หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง) |
|----------|---|---|
| 402202 | โภชนาการในวัยต่างๆ Nutrition in life Cycle การเปลี่ยนแปลงทางกายวิภาค และสรีรวิทยา บทบาทของอาหาร และการเปลี่ยนแปลงความต้องการสารอาหารในแต่ละช่วงอายุ ได้แก่ หญิงตั้งครรภ์ หญิงให้นมบุตร เด็กทารก เด็กวัยก่อนเรียน วัยรุ่น วัยผู้ใหญ่และวัยผู้สูงอายุ ความต้องการพลังงานและสารอาหาร การประกอบอาหารสำหรับบุคคลวัยต่างๆ ที่มีคุณค่าทางโภชนาการ | 3 (2-2-5) |
| 4093203 | โภชนศาสตร์ชุมชน Community Nutrition ภาวะโภชนาการในประเทศไทย การติดตามและประเมินผลภาวะโภชนาการ การวางแผนงานโภชนาการในชุมชน รวมทั้งการให้ความรู้ทางโภชนาการ ฝึกปฏิบัติการสำรวจภาวะโภชนาการในชุมชน | 3 (2-2-5) |
| 4093204 | โภชนบำบัด Diet Therapy หลักการเบื้องต้นทางด้านโภชนบำบัด การให้อาหารเพื่อบำบัดผู้ป่วยทั่วไปในโรงพยาบาล และผู้ป่วยโรคขาดสารอาหาร โรคอ้วน โรคเบาหวาน โรคโลหิตจาง โรคความดันโลหิต โรคข้อกระดูก โรคมะเร็ง โรคกระเพาะอาหาร การใช้ตารางอาหารแลกเปลี่ยน การคำนวณและการประกอบอาหารตามใบสั่งแพทย์ | 3 (2-2-5) |
| 4093205 | การประเมินทางอาหารและโภชนาการ Food and Nutrition Assessment วิธีการและเทคนิคการประเมินภาวะโภชนาการทั้งทางตรงและทางอ้อม มาตรฐานและเกณฑ์การประเมินทางโภชนาการในระดับบุคคล กลุ่ม และชุมชนการ ประเมินประวัติการบริโภคอาหาร การใช้ตารางคุณค่าอาหารการประเมินความต้องการพลังงาน โปรตีนและสารอาหารอื่นๆการวิเคราะห์ทางชีวเคมีเพื่อตรวจสอบและติดตามภาวะโภชนาการของมนุษย์ การแปลผลการประเมินทางโภชนาการ | 3 (2-2-5) |
| 4093210 | โภชนบำบัดทางการแพทย์ Medical Nutrition Therapy การประเมินภาวะโภชนาการโดยการวิเคราะห์ทางชีวเคมีและทางคลินิกเพื่อตรวจสอบและติดตามภาวะโภชนาการของมนุษย์ทั้งโปรตีน ลิพิด วิตามิน และเกลือแร่ อันตรกิริยาระหว่างสารอาหารและยา อาหารบำบัด การเมแทบอลิซึมของสารอาหารระหว่างภาวะป่วย การตรวจอาการแสดงทางคลินิก และการประเมินการบริโภคอาหาร การใช้แบบประเมินภาวะทุพโภชนาการ การเขียนบันทึกทางการแพทย์ โภชนบำบัดสำหรับผู้ป่วยใน การดัดแปรอาหารสำหรับการให้อาหารทางสายให้อาหารและทางหลอดเลือดดำ ผลของการให้สารอาหารทางปาก ทางสายให้อาหาร และทางหลอดเลือดดำต่อชีวเคมีของเลือด | 3 (2-2-5) |

| รหัสวิชา | ชื่อและคำอธิบายรายวิชา | หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง) |
|----------|--|---|
| 4094211 | การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ Nutrition Counseling การสัมภาษณ์ เทคนิคและวิธีการให้คำปรึกษาเพื่อแก้ไขปัญหาโภชนาการ หลักการสื่อสาร การปรับพฤติกรรมเพื่อเสริมสร้างพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารที่พึงประสงค์ เทคนิค กลวิธี และขั้นตอนการให้คำปรึกษาด้านโภชนาการการประยุกต์ใช้ในการปรับเปลี่ยนหรือสร้างเสริมพฤติกรรมสุขภาพให้เหมาะสม การประเมินผล | 3 (2-2-5) |
| 4094212 | กฎหมายและจริยธรรมในวิชาชีพ Law and Professional Ethics ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกฎหมาย ความเป็นมาของกฎหมาย ระเบียบปฏิบัติและกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบวิชาชีพ จรรยาบรรณในวิชาชีพ ความรับผิดชอบของ ผู้ประกอบวิชาชีพ ต่อการก้าวล่วงในสิทธิส่วนบุคคล แนวคิดทั่วไปเกี่ยวกับจริยธรรม และความรับผิดชอบต่อสังคม การส่งเสริมคุณภาพชีวิต พระราชบัญญัติควบคุมการประกอบอาชีพ และจรรยาบรรณวิชาชีพ กรณีศึกษาต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการตระหนักเรื่องจรรยาบรรณวิชาชีพ | 3 (3-0-6) |
| 4093301 | การจัดการระบบบริการอาหาร Food Service system Management หลักการการบริหารจัดการด้านอาหารและการบริการอาหารให้ถูกหลักโภชนาการทั้งในสถานประกอบการ และโรงพยาบาล ระบบการจัดซื้อ การตรวจรับ การเก็บรักษา การเบิกจ่ายวัสดุุดิบ การจัดการครัวและสุขาภิบาล การฝึกปฏิบัติการจัดการประกอบอาหารจำนวนมาก การศึกษานอกสถานที่ | 3 (2-2-5) |
| 4093309 | ภาษาอังกฤษเพื่องานอาหารและโภชนาการประยุกต์ English for Applied Food and Nutrition การใช้ภาษาอังกฤษในด้านการฟัง การพูด การอ่าน การเขียนในงานอาหารและโภชนาการประยุกต์ ใช้สถานการณ์จำลองบทบาทสมมติ ในการฝึกทักษะการใช้ภาษาเพื่อการสื่อสาร โดยเฉพาะการสื่อสารด้านการฟัง และการพูด | 3 (2-2-5) |
| 4093902 | การวิจัยและพัฒนาอาหารและโภชนาการประยุกต์ Research in Applied Food and Nutrition การใช้ระเบียบวิจัยเพื่อหาคำตอบเกี่ยวกับอาหารและการบริการเพื่อนำไปประยุกต์ใช้ และปรับปรุงงานทางด้านอาหารและโภชนาการประยุกต์ รวบรวมข้อมูลนำมาทำรายงาน และวิจัยอย่างมีระเบียบแบบแผน | 3 (2-2-5) |
| 4094901 | สัมมนาอาหารและโภชนาการประยุกต์ Seminar in Applied Food and Nutrition การร่วมสัมมนาทางวิชาการเรื่องที่เกี่ยวข้องทางด้านเทคโนโลยี และนวัตกรรมทางอาหารและโภชนาการประยุกต์ | 1 (0-2-4) |

3) กลุ่มวิชาบังคับเลือก

| รหัสวิชา | ชื่อและคำอธิบายรายวิชา | หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง) |
|----------|---|---|
| 4091105 | ความรู้เกี่ยวกับอาหารและการเตรียม Food Knowledge and Preparation ความรู้เกี่ยวกับการประกอบอาหาร ตำรับอาหาร การชั่ง ตวง วัด มาตรฐานส่วนเปรียบเทียบ การเลือกซื้อและการเก็บรักษาวัตถุดิบ การจัดเตรียมวัตถุดิบอาหารประเภทต่างๆ ศิลปะงานใบตองและการแกะสลักผักและผลไม้เพื่อนำไปจัดในสำหรับอาหาร การใช้เครื่องมืออย่างถูกต้อง และปลอดภัย | 3 (2-2-5) |
| 4092104 | อาหารคาว - หวานเมืองเพชรบุรี Meat Dish - Desserts of Phetchaburi ชนิดและประเภทของอาหารคาว - หวานเมืองเพชร กรรมวิธีในการประกอบอาหาร คาว - หวานเมืองเพชร โดยใช้วิธีการต่าง ๆ เทคนิคการเตรียมการปรุง ลักษณะที่ดีของอาหารคาว - หวานเมืองเพชร การเก็บรักษา ฝึกปฏิบัติ การพัฒนาตำรับอาหาร และศึกษาดูงาน | 3 (2-2-5) |
| 4092103 | การผลิตขนมไทย Thai Dessert Production ชนิดและประเภทของขนมไทย กรรมวิธีในการประกอบขนมไทย โดยใช้วิธีการต่างๆ เทคนิคการเตรียมการปรุง ลักษณะที่ดีของขนมไทย การเก็บรักษา ฝึกปฏิบัติ การพัฒนาและศึกษาดูงาน | 3 (2-2-5) |
| 4092105 | หลักการประกอบอาหารท้องถิ่น Principles of Native Cookery ความเป็นมาและคุณค่าทางอาหารประจำท้องถิ่นในแต่ละภาค อาหารภาคต่าง ๆ และอาหารท้องถิ่นเพชรบุรี อาหารประเพณี ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารโดยใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น การพัฒนาตำรับอาหาร และศึกษาดูงาน | 3 (2-2-5) |
| 4092115 | เบเกอรี่ Bakery ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับขนมอบ ชนิด ประเภทของขนมอบ รวมถึงวัสดุ อุปกรณ์ เทคนิค และคุณลักษณะที่ดีในการประกอบขนมอบ หลักการประกอบขนมอบประเภท ขนมปัง เค้ก คุกกี้ พาย และเพสตี การตกแต่งให้สวยงามเหมาะสมกับโอกาส และเทศกาลต่างๆ ฝึกปฏิบัติ | 3 (2-2-5) |
| 4092121 | อาหารฮาลาล Halal Food ความหมาย ความสำคัญและคุณค่าทางอาหารของอาหารฮาลาล การควบคุมคุณภาพอาหาร กฎหมายที่เกี่ยวกับการผลิตอาหารฮาลาล การเลือกซื้อวัตถุดิบ การประกอบอาหารฮาลาล ตลอดจนการบรรจุภัณฑ์อาหารเพื่อจัดจำหน่าย การพัฒนา ฝึกปฏิบัติ เชิญวิทยากรและศึกษาดูงาน | 3 (2-2-5) |

| รหัสวิชา | ชื่อและคำอธิบายรายวิชา | หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง) |
|----------|---|---|
| 4093110 | อาหารว่างและเครื่องดื่ม Snack and Beverage ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารว่างและเครื่องดื่ม ประเภท วัตถุดิบ เทคนิคและวิธีการปรุง อุปกรณ์และเครื่องมือ การจัดตกแต่งและการเสิร์ฟ การพัฒนาและฝึกปฏิบัติอาหารว่างและ เครื่องดื่ม | 3 (2-2-5) |
| 4093114 | หลักการประกอบอาหารนานาชาติ Principles of International Cookery ลักษณะอาหารของชาวยุโรป อเมริกา และเอเชีย คุณค่าทางอาหาร เรียนรู้ถึงเครื่องปรุง อุปกรณ์และวิธีการประกอบอาหารขั้นพื้นฐานของอาหารประจำชาติที่เป็นที่นิยม ฝึกปฏิบัติ และศึกษาคูงาน | 3 (2-2-5) |
| 4093124 | การประกันคุณภาพอาหาร Food Quality Assurance ความสำคัญ และองค์ประกอบของคุณภาพอาหาร หลักการควบคุมคุณภาพและการประกัน คุณภาพ วิธีการวัดค่าปัจจัยที่เกี่ยวข้อง การประเมินผลทางประสาทสัมผัส การใช้สถิติในการ ควบคุมคุณภาพ การควบคุมการผลิต การวิเคราะห์ การประเมินผล และการตัดสินใจ | 2 (2-0-4) |
| 4093125 | การคุ้มครองและพฤติกรรมผู้บริโภค Protection and Behavior of Consumers ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับพฤติกรรม และการวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค ปัจจัยที่มีอิทธิพล ต่อพฤติกรรมผู้บริโภค สมาชิกในสังคม และชุมชน หลักการและทฤษฎี พฤติกรรมสุขภาพ ความรู้ เจตคติ และพฤติกรรมการบริโภคอาหารเพื่อการมีสุขภาพที่ดีต่อสภาวะของคนไทย กฎหมายและระเบียบข้อบังคับที่เกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภคตลอดจนหน่วยงานของภาครัฐ และเอกชนที่มีบทบาทด้านการคุ้มครองของผู้บริโภค | 3 (2-2-5) |
| 4093127 | การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพโดย ประสาทสัมผัส Food Product Development and Quality Assessment by Sensory Testing ความจำเป็นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ความสำคัญของผู้บริโภคที่มีต่อการพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหาร หลักและวิธีการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร พื้นฐานของประสาททั้งห้า วิธีการ ประเมินคุณภาพอาหารโดยประสาทสัมผัสในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร | 3 (2-2-5) |

- | รหัสวิชา | ชื่อและคำอธิบายรายวิชา | หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง) |
|----------|---|---|
| 4094213 | โภชนาการสำหรับเด็กทารก และเด็กวัยก่อนเรียน Nutrition for Infancy and Preschool Children ความต้องการสารอาหารและพลังงานของทารก และเด็กก่อนวัยเรียน บทบาทของโภชนาการต่อการเติบโต พัฒนาการสมอง และภาวะโภชนาการ นม อาหารเสริม และผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร การแพ้อาหาร แนวทางการแก้ไขและการป้องกันปัญหาภาวะโภชนาการ การกำหนดและการจัดอาหาร จัดทำและพัฒนาตำรับอาหารมาตรฐานที่เหมาะสมสำหรับเด็กก่อนวัยเรียน | 3 (2-2-5) |
| 4094214 | โภชนาการสำหรับวัยรุ่น Nutrition for Adolescence ความต้องการสารอาหาร และพลังงานที่มีความสำคัญต่อการเจริญเติบโต การเปลี่ยนแปลงทางสรีระในวัยรุ่น พฤติกรรมการบริโภคอาหารที่ส่งผลต่อสุขภาพ และภาวะโภชนาการ แนวทางการแก้ไขและการป้องกัน การกำหนดและการจัดอาหาร จัดทำและพัฒนาตำรับอาหารมาตรฐานที่เหมาะสมสำหรับวัยรุ่น | 3 (2-2-5) |
| 4094215 | โภชนาการแม่และเด็ก Maternal and Child Nutrition สถานการณ์โภชนาการแม่และเด็กของประเทศไทย ปัญหาโภชนาการของแม่ และเด็ก การส่งเสริมให้แม่ได้รับอาหารและโภชนาการที่ถูกต้อง เหมาะสม ตั้งแต่ก่อนตั้งครรภ์ ขณะตั้งครรภ์ และหลังตั้งครรภ์ ตลอดจนการส่งเสริมอาหารและโภชนาการให้กับทารกแรกเกิด จนถึงอายุ 5 ปี ความสัมพันธ์ ผลกระทบระหว่างโภชนาการกับสุขภาพของแม่และพัฒนาการของเด็ก การกำหนดและการจัดอาหาร จัดทำและพัฒนาตำรับอาหารมาตรฐานที่เหมาะสมสำหรับแม่และเด็ก | 3 (2-2-5) |
| 4094216 | โภชนาการสำหรับผู้ใหญ่ Nutrition for Adult ความต้องการสารอาหาร และพลังงานที่มีผลต่อสภาวะสุขภาพของผู้ใหญ่ ปัญหาสุขภาพและภาวะโภชนาการในผู้ใหญ่ที่มีกิจกรรมหรือ อาชีพต่างกัน แนวทางการแก้ไขและการป้องกัน ปัญหาภาวะโภชนาการ การแพ้อาหาร การกำหนดและการจัดอาหาร จัดทำและพัฒนาตำรับอาหารมาตรฐานที่เหมาะสมสำหรับผู้ใหญ่แต่ละอาชีพ | 3 (2-2-5) |
| 4094217 | โภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ Nutrition for Elderly สถานการณ์ผู้สูงอายุของประเทศไทย ปัญหาสุขภาพของผู้สูงอายุ ปัญหาโภชนาการของผู้สูงอายุ ความสัมพันธ์ระหว่างอาหารกับผู้สูงอายุ การดูแลและการบริโภคสำหรับผู้สูงอายุ บทบาทของครอบครัว ชุมชน สถานบริการสาธารณสุขที่มีต่อการดำเนินงานโภชนาการของผู้สูงอายุ การวิเคราะห์อิทธิพลของวิตามิน และอาหารเสริมสำหรับผู้สูงอายุในสังคมไทย การกำหนดและการจัดอาหาร จัดทำและพัฒนาตำรับอาหารมาตรฐานที่เหมาะสมสำหรับผู้สูงอายุ | 3 (2-2-5) |

| รหัสวิชา | ชื่อและคำอธิบายรายวิชา | หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง) |
|----------|---|---|
| 4094218 | โภชนาการสำหรับนักกีฬา Nutrition for Athletes | 3 (2-2-5) |
| | <p>ความสำคัญของอาหารและโภชนาการกับการออกกำลังกาย หลักการกำหนดอาหารในนักกีฬา ให้เหมาะสมกับการฝึกซ้อม การแข่งขัน และประเภทของกีฬาที่มีผล ต่อการใช้พลังงานในการเคลื่อนไหว การเก็บสำรองพลังงาน การชดเชยพลังงานในระหว่างการฝึกซ้อม และระหว่างการแข่งขัน การส่งเสริมสมรรถนะของร่างกายในนักกีฬาโดยใช้หลักการทางโภชนาการ การกำหนดและการจัดอาหาร จัดทำและพัฒนาตำรับอาหารมาตรฐานที่เหมาะสมสำหรับนักกีฬา</p> | |
| 4093128 | อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ Commercial Food Preparation | 3 (2-2-5) |
| | <p>ความรู้เกี่ยวกับงานอุตสาหกรรมอาหาร การทำอาหารเพื่อการค้า แนวโน้มของประเภทอาหารที่เหมาะสมกับการค้าปัจจุบันและในอนาคต ข้อควรคำนึงถึง การเลือกซื้อและสำรองวัสดุ และเครื่องปรุง ประเภทและรูปแบบของภาชนะบรรจุอาหาร การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย ฝึกปฏิบัติอาหารจำนวนมาก และกลวิธีในการทำอาหารเฉพาะอย่างที่ต้องการ ความชำนาญพิเศษ</p> | |
| 4094149 | อาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ Food and Nutrition for Health | 3 (2-2-5) |
| | <p>ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการมีสุขภาพดี หลักการบริโภคอาหารเพื่อให้สุขภาพดี อาหารเจ มังสวิรัติ และอาหารเพื่อสุขภาพกลุ่มต่างๆ ได้แก่ แมคโครไบโอติกส์ อาหารชีวจิต อาหารสมุนไพร อาหารต้านมะเร็ง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและฟังก์ชันนัลฟู้ด อาหารกลุ่มใหม่ๆ ที่มีผลต่อสุขภาพ การออกแบบและพัฒนารายการอาหารเพื่อสุขภาพ การคัดเลือกวัตถุดิบให้สอดคล้องภาวะสุขภาพของผู้บริโภค การประยุกต์ใช้วัตถุดิบทดแทนในการพัฒนาตำรับอาหารเพื่อสุขภาพ และฝึกปฏิบัติ</p> | |
| 4092301 | การจัดอาหารและการบริการ Food Catering and Serving | 3 (2-2-5) |
| | <p>การจัดบริการอาหารประเภทต่างๆ การวางแผนดำเนินงานจัดเลี้ยง การจัดตกแต่งสถานที่ตามลักษณะงาน การกำหนดรายการอาหาร การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน การจัดองค์ประกอบของการบริการอาหาร ได้แก่ การตกแต่งโต๊ะอาหาร การพับผ้าเช็ดปากสำหรับการจัดเลี้ยงอาหารในโอกาสต่าง ๆ จรรยาบรรณและมารยาทของพนักงานบริการ</p> | |

| รหัสวิชา | ชื่อและคำอธิบายรายวิชา | หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง) |
|----------|---|---|
| 4092302 | ศิลปะการขายในร้านอาหารและการบริการ Salesmanship in Food Shop and Services | 3 (2-2-5) |
| | <p>กระบวนการขาย ศิลปะการขาย และการใช้ศิลปะการขายในร้านอาหารและการให้บริการ พฤติกรรมของลูกค้าและเทคนิคในการแก้ปัญหาต่างๆที่เกี่ยวข้องกับลูกค้า การใช้จิตวิทยา และมนุษยสัมพันธ์ การปรับปรุงตนเองให้มีคุณสมบัติของนักขายที่ดีและเรียนรู้ถึงจรรยาบรรณ และเจตคติที่ดีของนักขาย</p> | |
| 4093303 | หลักการจัดการอาหารและธุรกิจอาหาร Principles of Food Business and Management | 3 (2-2-5) |
| | <p>แนวความคิด การวางแผน และการจัดอาหารสำหรับครอบครัว ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการบริโภคอาหาร กำหนดรายการอาหาร และหลักการเลือกซื้ออาหาร การเก็บรักษา และการเตรียมประกอบอาหาร ระบบและวิธีการดำเนินงานธุรกิจด้านอาหาร ตั้งแต่การจัดเตรียมวัตถุดิบ การเก็บรักษา การประกอบ การบริการ การคิดต้นทุน ตลอดทั้งในแนวทางการพัฒนาธุรกิจด้านอาหาร</p> | |
| 4093308 | การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร Entrepreneurship in Food Business | 3 (2-2-5) |
| | <p>ความรู้พื้นฐานในการประกอบธุรกิจอาหาร ระบบและวิธีการดำเนินงานด้านอาหาร การเขียนแผนธุรกิจอาหาร วางแผน การลงทุน การบริหารและการจัดการองค์กร ระบบโลจิสติกส์สำหรับธุรกิจอาหาร การจัดตั้งธุรกิจอาหารขนาดย่อม การจัดการธุรกิจ แฟรนไชส์ ด้านอาหาร กลยุทธ์ทางการตลาด การส่งเสริมการขาย การแก้ปัญหาและการแก้ไขกฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้อง การพัฒนาบุคลากรสำหรับธุรกิจอาหาร การควบคุมคุณภาพอาหารและการบริการ ศึกษาดูงานนอกสถานที่</p> | |
| 4092401 | ศิลปะงานใบตอง และการแกะสลักผักและผลไม้ Art of Banana Leaf and Vegetable - Fruit Carving | 3 (2-2-5) |
| | <p>ความหมาย ความสำคัญ และความเป็นมาของศิลปะงานใบตอง การแกะสลักผักและผลไม้ รวมถึงการเลือก การเตรียม และการใช้งานใบตอง การแกะสลักผักและผลไม้ การยืดอายุ การเก็บรักษาผักและผลไม้เพื่อนำไปจัดสร้างอาหาร การประดับตกแต่งสถานที่หรือการใช้ในลักษณะอื่นๆ</p> | |
| 4092402 | การจัดดอกไม้แบบธรรมชาติเพื่อการบริการ Floral Arrangement in Natural Style for Services | 3 (2-2-5) |
| | <p>รูปแบบและการออกแบบจัดดอกไม้แบบไทยและสากล การเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์การจัดดอกไม้ การยืดอายุการเก็บรักษาดอกไม้ชนิดต่าง ๆ ฝึกปฏิบัติจัดดอกไม้แบบไทย และแบบสากลตามลักษณะธรรมชาติ</p> | |

| | | |
|----------|--|---|
| รหัสวิชา | ชื่อและคำอธิบายรายวิชา | หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง) |
| 4093403 | การออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหาร Design and Development in Food Packaging จุดมุ่งหมาย ความสำคัญ รูปแบบ ของการออกแบบ การเลือกวัสดุ อุปกรณ์ ขั้นตอนการออกแบบ และการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้สวยงาม ปลอดภัยเพิ่มคุณค่าจูงใจผู้บริโภค เพื่อความปลอดภัยและสะดวกในการจัดจำหน่าย และการขนส่ง | 3 (2-2-5) |

4) กลุ่มวิชาประสบการณ์วิชาชีพ

| | | |
|----------|--|---|
| รหัสวิชา | ชื่อและคำอธิบายรายวิชา | หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง) |
| 4094801 | การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ Preparation for Field Experience กิจกรรมเพื่อเตรียมความพร้อมของผู้เรียนก่อนออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพในด้าน การรับรู้ ลักษณะและโอกาสของการประกอบอาชีพ การพัฒนาตัวผู้เรียนให้มีความรู้ ทักษะ เจตคติ การจูงใจการวัดผลประเมินผล และคุณลักษณะที่เหมาะสมกับวิชาชีพ โดยการกระทำใน สถานการณ์หรือรูปแบบต่างๆ ซึ่งเกี่ยวข้องกับงานในวิชาชีพ | 1 (60) |
| 4094802 | การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ Field Experience ฝึกปฏิบัติงานเกี่ยวกับเนื้อหาที่เรียนนอกสถานศึกษา และให้มีการปฐมนิเทศและปัจฉิมนิเทศ เกี่ยวกับรายละเอียดของวิชาชีพ | 6 (360) |
| 4094803 | การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา Pre-co-operative Education หลักการแนวคิด และกระบวนการของสหกิจศึกษา ระเบียบ ข้อบังคับที่เกี่ยวข้อง ความรู้พื้นฐาน และเทคนิคในการสมัครงาน อาชีพ ความรู้พื้นฐานในการปฏิบัติงาน จริยธรรมในการประกอบอาชีพการสื่อสาร มนุษย์สัมพันธ์ในการทำงานกับผู้ร่วมงาน การพัฒนาบุคลิกภาพ เพื่อการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ การบริหารคุณภาพ ในสถานประกอบการ เทคนิคการเขียนรายงาน และการนำเสนอโครงการ | 1 (60) |
| 4094804 | สหกิจศึกษา Co-operative Education การปฏิบัติงานในสหกิจศึกษาในสถานประกอบการ 1 ภาคการศึกษา โดยความร่วมมือระหว่างสถาบัน และสถานประกอบการ เสมือนเป็นพนักงานของสถานประกอบการ การจัดทำรายงาน และนำเสนอผลการปฏิบัติงาน การประเมินผลร่วมกันระหว่างอาจารย์ที่ปรึกษา หัวหน้า หรือพี่เลี้ยงในสถานประกอบการที่ดูแลรับผิดชอบการปฏิบัติงานของนักศึกษา | 6 (600) |

ภาคผนวก ข
ตารางเปรียบเทียบหลักสูตร

ตารางเปรียบเทียบชื่อหลักสูตร และชื่อปริญญา
หลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ ระหว่างหลักสูตรเดิม พ.ศ. 2554 และหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559

| หลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2554 | หลักสูตรปรับปรุงสาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2559 | เหตุผล |
|--|--|---|
| <p>ชื่อหลักสูตร ภาษาไทย : หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Science Program in Applied Food and Nutrition</p> <p>ชื่อปริญญา ชื่อเต็ม (ไทย): วิทยาศาสตรบัณฑิต (อาหารและโภชนาการ ประยุกต์) ชื่อย่อ (ไทย): วท.บ. (อาหารและโภชนาการประยุกต์) ชื่อเต็ม (อังกฤษ): Bachelor of Science (Applied Food and Nutrition) ชื่อย่อ (อังกฤษ): B.Sc. (Applied Food and Nutrition)</p> | <p>ชื่อหลักสูตร ภาษาไทย : หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Science Program in Applied Food and Nutrition</p> <p>ชื่อปริญญา ชื่อเต็ม (ไทย): วิทยาศาสตรบัณฑิต (อาหารและโภชนาการ ประยุกต์) ชื่อย่อ (ไทย): วท.บ. (อาหารและโภชนาการประยุกต์) ชื่อเต็ม (อังกฤษ): Bachelor of Science (Applied Food and Nutrition) ชื่อย่อ (อังกฤษ): B.Sc. (Applied Food and Nutrition)</p> | <p>ปรับปรุงรายวิชาให้มีความเหมาะสม ตามความต้องการของสังคม</p> |

ตารางเปรียบเทียบโครงสร้างหลักสูตร
หลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ ระหว่างหลักสูตรเดิม พ.ศ. 2554 และหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559

| หลักสูตรปรับปรุงสาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2554 | หลักสูตรปรับปรุงสาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2559 | เหตุผล |
|---|--|---|
| <p>โครงสร้างของหลักสูตร หน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 135 หน่วยกิต</p> <p>1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 30 หน่วยกิต</p> <p>1.1 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร 9 หน่วยกิต 1.2 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ 9 หน่วยกิต 1.3 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ 6 หน่วยกิต 1.4 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ 6 หน่วยกิต</p> <p>2. หมวดวิชาเฉพาะด้าน 99 หน่วยกิต</p> <p>2.1 กลุ่มวิชาแกน บัณฑิตเรียน 22 หน่วยกิต 2.2 กลุ่มวิชาชีบบัณฑิต บัณฑิตเรียน 33 หน่วยกิต 2.3 กลุ่มวิชาชีพลีอก 38 หน่วยกิต 2.4 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ/สหกิจศึกษา 6 หน่วยกิต</p> <p>3. หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต</p> | <p>โครงสร้างของหลักสูตร หน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 136 หน่วยกิต</p> <p>1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 30 หน่วยกิต</p> <p>1.1 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร 12 หน่วยกิต 1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ 6 หน่วยกิต 1.3 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ 6 หน่วยกิต 1.4 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ 6 หน่วยกิต</p> <p>2. หมวดวิชาเฉพาะด้าน 100 หน่วยกิต</p> <p>2.1 กลุ่มวิชาแกน บัณฑิตเรียน 21 หน่วยกิต 2.2 กลุ่มวิชาบัณฑิต บัณฑิตเรียน 48 หน่วยกิต 2.3 กลุ่มวิชาบัณฑิตเลือก 24 หน่วยกิต 2.4 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ/สหกิจศึกษา 7 หน่วยกิต</p> <p>3. หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต</p> | <p>1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไปปรับปรุงตามหลักสูตรปรับปรุงหมวดวิชาศึกษาทั่วไป พ.ศ. 2558 ของมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี และหมวดวิชาแกนและบังคับเฉพาะด้านปรับปรุงให้เหมาะสมกับสภาพการเปลี่ยนแปลงของสังคมเพื่อให้สามารถทำงานในโรงพยาบาล และ/หรือสถานประกอบการเอกชนด้านอาหารและโภชนาการได้</p> <p>2. บูรณาการเนื้อหาที่มีความซ้ำซ้อนกันในวิชาให้เป็นวิชาเดียว และเน้นการเรียนการสอนภาคปฏิบัติโดยเพิ่มจำนวนชั่วโมงปฏิบัติ</p> <p>3. มีการปรับปรุงจำนวนหน่วยกิต ชั่วโมง และแนวทางการฝึกประสบการณ์วิชาชีพอาหาร และโภชนาการประยุกต์ ทั้งแบบปกติและแบบสหกิจศึกษา</p> |

ตารางเปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชากลุ่มวิชาแกนที่มีการปรับปรุง
หลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ ระหว่างหลักสูตรเดิม พ.ศ. 2554 และหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559

| หลักสูตรปรับปรุงสาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2554 | หลักสูตรปรับปรุงสาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2559 | เหตุผล |
|---|--|--|
| <p>4052101 สถิติวิเคราะห์ 1 3(2-2-5) Statistical Analysis 1</p> <p>ความหมาย ขอบเขต และประโยชน์ของสถิติ การเก็บรวบรวมข้อมูล การนำเสนอข้อมูล ความน่าจะเป็น ตัวแปรสุ่ม ค่าคาดหวังและความแปรปรวน การแจกแจงแบบ ทวินาม แบบปัวซอง และแบบปกติ ทฤษฎีตัวอย่างสุ่มการแจกแจงแบบที่แบบโคสแควร์ และแบบเอฟ การประมาณค่าและการทดสอบสมมติฐาน เกี่ยวกับค่าเฉลี่ย สัดส่วน และความแปรปรวนของประชากรกลุ่มเดียว และสองกลุ่ม การทดสอบภาวะสารูปสนิทิตี การทดสอบความเป็นอิสระ การทดสอบความเท่ากันของความแปรปรวน การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว และสองทาง การวิเคราะห์การถดถอยเชิงเส้น และสหสัมพันธ์ การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในการประมวลผลและวิเคราะห์ข้อมูล</p> | <p>4093137 สถิติและระเบียบวิธีวิจัยเบื้องต้น 3(2-2-5) Fundamental Statistics and Research methodology</p> <p>การวางแผนการวิจัย สถิติ และวิธีวิจัยเบื้องต้น วิธีการทางวิทยาศาสตร์ วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล การสุ่มตัวอย่าง การวิเคราะห์ข้อมูล การเขียนรายงานข้อมูล และผลการวิจัย</p> | <p>1. ปรับเปลี่ยนชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชาให้ครอบคลุมเนื้อหามากยิ่งขึ้น</p> |

ตารางเปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชากลุ่มวิชาแกนที่มีการปรับปรุง
หลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ ระหว่างหลักสูตรเดิม พ.ศ. 2554 และหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559

| หลักสูตรปรับปรุงสาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2554 | หลักสูตรปรับปรุงสาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2559 | เหตุผล |
|---|--|---|
| ----- | <p>4091206 คณิตศาสตร์อาหารประยุกต์ 3(3-0-6) Applied Food Mathematics การประยุกต์ใช้หลักการพื้นฐานทางคณิตศาสตร์ใน การประกอบอาหาร ได้แก่ การเพิ่ม การลด การปรับ ส่วนประกอบในสูตรอาหาร การชั่งน้ำหนัก การตวงและการ วัดปริมาตร การเปลี่ยนแปลงหน่วยน้ำหนักและปริมาตรใน ระบบต่างๆ การคิดร้อยละผลได้ การคำนวณต้นทุนราคา การ คำนวณราคาขาย การควบคุมต้นทุนการผลิต รวมถึงการ คำนวณคุณค่าสารอาหารเบื้องต้น</p> | <p>1. ปรับรายวิชาให้มีความเกี่ยวข้องกับกลุ่ม วิชาโภชนาการมากขึ้น</p> |

ตารางเปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชา กลุ่มวิชาบังคับที่มีการปรับปรุง
หลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ ระหว่างหลักสูตรเดิม พ.ศ. 2554 และหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559

| หลักสูตรปรับปรุงสาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2554 | หลักสูตรปรับปรุงสาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2559 | เหตุผล |
|--|---|--|
| <p>4093123 อาหารปลอดภัย 2(2-0-4) Food Safety</p> <p>ความหมาย ความสำคัญของการควบคุม ดูแลความปลอดภัยของอาหาร ชนิดและอันตรายของสิ่งปนเปื้อน และระดับการใช้ตามมาตรฐานความปลอดภัยของอาหารในชีวิตประจำวัน การเจ็บป่วยที่มีสาเหตุมาจากอาหาร และการตรวจสอบความปลอดภัยของอาหาร บทบาทหน้าที่ความรับผิดชอบของผู้ปฏิบัติงานด้านอาหารต่อผู้บริโภค</p> | <p>4094131 ความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาล 3(3-0-6) Food Safety and Sanitation</p> <p>ความสำคัญของความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาลต่อสุขภาพของผู้บริโภค อันตรายของอาหาร การปนเปื้อนและการเสื่อมเสียของอาหารและน้ำการจัดการความปลอดภัยของอาหารตลอดห่วงโซ่ผลิตอาหาร ได้แก่ การจัดซื้อ การตรวจรับอาหาร การจัดเก็บอาหาร การเตรียม การปรุง การรอเสิร์ฟ การเสิร์ฟและการจัดแสดงอาหารให้ถูกสุขลักษณะ การจัดการสิ่งแวดล้อมให้ถูกหลักสุขาภิบาล ได้แก่ การเลือกทำเลและสถานที่ตั้ง การติดตั้งเครื่องมือและครุภัณฑ์ครัว การจัดสิ่งอำนวยความสะดวก การจัดการน้ำใช้ การป้องกันสัตว์และแมลงรบกวน การจัดเก็บและกำจัดขยะมูลฝอยและของเสีย การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ การจัดการสุขวิทยาส่วนบุคคล การประยุกต์ใช้หลักการสุขวิทยาที่ดี (GHP : Good Hygiene Practice) และการวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤต (HACCP : Hazard Analysis and Critical Control Point) ในการปรุงประกอบอาหารและการบริการ รวมไปถึงกฎหมายและกฎระเบียบต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจบริการอาหาร</p> | <p>1. ปรับเปลี่ยนชื่อวิชาและปรับปรุงคำอธิบายรายวิชาให้มีการครอบคลุมเนื้อหามากยิ่งขึ้น และเพิ่มหน่วยกิต และชั่วโมงการเรียนการสอน เพื่อให้นักศึกษาได้รับความรู้ครบถ้วนทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ</p> |

ตารางเปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชา กลุ่มวิชาบังคับที่มีการปรับปรุง (ต่อ)
หลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ ระหว่างหลักสูตรเดิม พ.ศ. 2554 และหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559

| หลักสูตรปรับปรุงสาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2554 | หลักสูตรปรับปรุงสาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2559 | เหตุผล |
|--|---|---|
| <p>4091201 โภชนาการมนุษย์ 2(2-0-4) Human Nutrition ความรู้เรื่องโภชนาการกับพื้นฐานการมีสุขภาพที่ดี ความต้องการพลังงานและสารอาหารในวงจรชีวิตมนุษย์ สารอาหาร ความสมดุลของพลังงานกับการดำรงชีวิต ความปลอดภัยของอาหาร การเลือกและบริโภคอาหารอย่างถูกหลัก โภชนาการสำหรับครอบครัว เพื่อโภชนาการที่ดีสำหรับช่วงวัยต่าง ๆ ของชีวิต และการประเมินภาวะโภชนาการ</p> | <p>4091206 หลักโภชนาการมนุษย์ 3(2-2-5) Principles of Human Nutrition ความรู้เรื่องโภชนาการกับพื้นฐานการมีสุขภาพที่ดี ความต้องการพลังงานและสารอาหารในวงจรชีวิตมนุษย์ สารอาหารประเภทโปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน เกลือแร่ และน้ำ การนำสารอาหารไปใช้ในร่างกาย การเลือกและบริโภคอาหารอย่างถูกหลัก โภชนาการ การคำนวณคุณค่าสารอาหาร ฉลากโภชนาการ บทบาทของสารอาหารในการป้องกันโรค</p> | <p>1. ปรับเปลี่ยนชื่อวิชา และปรับปรุงคำอธิบายรายวิชาให้มีการครอบคลุมเนื้อหามากยิ่งขึ้น และเพิ่มหน่วยกิต และชั่วโมงการเรียนการสอน เพื่อให้นักศึกษาได้รับความรู้ครบถ้วนทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ</p> |
| <p>4093202 อาหารบำบัดโรค 3(2-2-5) Dietetics ความมุ่งหมายของการให้อาหารเพื่อบำบัดโรค การบริการอาหารในโรงพยาบาล รายการอาหารแลกเปลี่ยนและอาหารเฉพาะโรค การดัดแปลงและจัดทำ รวมทั้งการเสิร์ฟอาหารสำหรับผู้ป่วย การพัฒนา ฝึกปฏิบัติและศึกษาดูงาน</p> | <p>4093204 โภชนบำบัด 3(2-2-5) Diet Therapy หลักการเบื้องต้นทางด้านโภชนบำบัด การให้อาหารเพื่อบำบัดผู้ป่วยทั่วไปในโรงพยาบาลและผู้ป่วยโรคขาดสารอาหาร โรคอ้วน โรคเบาหวาน โรคโลหิตจาง โรคความดันโลหิต โรคข้อกระดูก โรคมะเร็ง โรคกระเพาะอาหาร การใช้ตารางอาหารแลกเปลี่ยน การคำนวณและการประกอบอาหารตามใบสั่งแพทย์</p> | <p>1. ปรับเปลี่ยนชื่อวิชาและปรับปรุงคำอธิบายรายวิชาให้มีการครอบคลุมเนื้อหามากยิ่งขึ้น</p> |

ตารางเปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชา กลุ่มวิชาชีพบังคับที่มีการปรับปรุง (ต่อ)
หลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ ระหว่างหลักสูตรเดิม พ.ศ. 2554 และหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559

| หลักสูตรปรับปรุงสาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2554 | หลักสูตรปรับปรุงสาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2559 | เหตุผล |
|---|--|--|
| ----- | <p>4091104 วิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อโภชนาการ 2(2-0-4) Introduction to Food Science ความสำคัญของวิทยาศาสตร์การอาหาร ความต้องการอาหารของมนุษย์ ส่วนประกอบของอาหาร คุณค่าทางโภชนาการที่เกิดขึ้นในระหว่างการเก็บเกี่ยว การเน่าเสียของอาหารและการควบคุมสมบัติและการเปลี่ยนแปลงทางเคมีและฟิสิกส์ของอาหาร การใช้วิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อถนอมอาหาร การประเมินและควบคุมคุณภาพอาหาร</p> | <p>1. เพิ่มรายวิชาเพื่อให้สามารถทำงานในโรงพยาบาล และ/หรือสถานประกอบการเอกชนด้านอาหารและโภชนาการได้</p> |
| ----- | <p>4091205 สรีรวิทยาและกายวิภาคพื้นฐาน 3(2-2-5) Basic Physiology and Anatomy ความรู้พื้นฐานทางชีววิทยาของเซลล์ อวัยวะและระบบต่างๆ ได้แก่ ระบบปกคลุมร่างกาย กระดูก กล้ามเนื้อ ประสาท ต่อมไร้ท่อ การไหลเวียน การหายใจและหลอดเลือด การย่อยอาหาร การขับถ่าย ปัสสาวะ ความสัมพันธ์ระหว่างกายวิภาคศาสตร์ สรีรวิทยากับการประเมินภาวะโภชนาการทางการแพทย์</p> | <p>1. ปรับรายวิชาให้มีความเกี่ยวข้องกับกลุ่มวิชาโภชนาการมากขึ้น</p> |

ตารางเปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชา กลุ่มวิชาบังคับที่มีการปรับปรุง (ต่อ)
หลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ ระหว่างหลักสูตรเดิม พ.ศ. 2554 และหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559

| หลักสูตรปรับปรุงสาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2554 | หลักสูตรปรับปรุงสาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2559 | เหตุผล |
|---|--|--|
| ----- | <p>4092202 โภชนาการในวัยต่างๆ 3(2-2-5) Nutrition in life Cycle การเปลี่ยนแปลงทางกายวิภาค และสรีรวิทยา บทบาทของอาหาร และการเปลี่ยนแปลงความต้องการสารอาหาร ในแต่ละช่วงอายุ ได้แก่ หญิงตั้งครรภ์ หญิงให้นมบุตร เด็กทารก เด็กวัยก่อนเรียน วัยรุ่น วัยผู้ใหญ่และวัยผู้สูงอายุ ความต้องการ พลังงานและสารอาหาร การประกอบอาหารสำหรับบุคคลวัย ต่างๆ ที่มีคุณค่าทางโภชนาการ</p> | <p>1. เพิ่มรายวิชาเพื่อให้สามารถทำงานใน โรงพยาบาล และ/หรือสถานประกอบการ เอกชนด้านอาหารและโภชนาการได้</p> |
| ----- | <p>4093205 การประเมินทางอาหารและโภชนาการ 3 (2-2-5) Food and Nutrition Assessment หลักการและเทคนิคพื้นฐานของเครื่องมือที่ใช้ใน การวิเคราะห์อาหารโดยประมาณ วิธีทางชีวเคมีและ จุลชีววิทยาในการวิเคราะห์ปริมาณสารอาหาร และประเมิน ภาวะโภชนาการ โดยวิธีการของชีวเคมี</p> | <p>1. เพิ่มรายวิชาเพื่อให้สามารถทำงานใน โรงพยาบาล และ/หรือสถานประกอบการ เอกชนด้านอาหารและโภชนาการได้</p> |

ตารางเปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชา กลุ่มวิชาบังคับที่มีการปรับปรุง (ต่อ)
หลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ ระหว่างหลักสูตรเดิม พ.ศ. 2554 และหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559

| หลักสูตรปรับปรุงสาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2554 | หลักสูตรปรับปรุงสาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2559 | เหตุผล |
|---|---|---|
| ----- | <p>4093210 โภชนบำบัดทางการแพทย์ 3(2-2-5) Medical Nutrition Therapy การประเมินภาวะโภชนาการโดยการวิเคราะห์ทางชีวเคมีและทางคลินิกเพื่อตรวจสอบและติดตามภาวะโภชนาการของมนุษย์ทั้งโปรตีน ลิพิด วิตามิน และเกลือแร่ อันตรกิริยาระหว่างสารอาหารและยา อาหารบำบัด การเมแทบอลิซึมของสารอาหารระหว่างภาวะป่วย การตรวจอาการแสดงทางคลินิกและการประเมินการบริโภคอาหาร การใช้แบบประเมินภาวะทุพโภชนาการ การเขียนบันทึกทางการแพทย์ โภชนบำบัดสำหรับผู้ป่วยใน การดัดแปรอาหารสำหรับการให้อาหารทางสายให้อาหารและทางหลอดเลือดดำ ผลของการให้สารอาหารทางปากทางสายให้อาหาร และทางหลอดเลือดดำต่อชีวเคมีของเลือด</p> | <p>1. เพิ่มรายวิชาเพื่อให้สามารถทำงานในโรงพยาบาล และ/หรือสถานประกอบการ เอกชนด้านอาหารและโภชนาการได้</p> |
| ----- | <p>4093301 การจัดการระบบบริการอาหาร 3(2-2-5) Food Service system Management หลักการการบริหารจัดการด้านอาหารและการบริการอาหารให้ถูกหลักโภชนาการทั้งในสถานประกอบการ และโรงพยาบาล ระบบการจัดซื้อ การตรวจรับ การเก็บรักษา การเบิกจ่ายวัตถุดิบ การจัดการครัวและสุขาภิบาล การฝึกปฏิบัติการจัดการประกอบอาหารจำนวนมาก การศึกษานอกสถานที่</p> | <p>1. เพิ่มรายวิชาเพื่อให้สามารถทำงานในโรงพยาบาล และ/หรือสถานประกอบการ เอกชนด้านอาหารและโภชนาการได้</p> |

ตารางเปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชา กลุ่มวิชาบังคับที่มีการปรับปรุง (ต่อ)
หลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ ระหว่างหลักสูตรเดิม พ.ศ. 2554 และหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559

| หลักสูตรปรับปรุงสาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2554 | หลักสูตรปรับปรุงสาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2559 | เหตุผล |
|---|---|--|
| ----- | <p>4094211 การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ 3(2-2-5) Nutrition Conseling การสัมภาษณ์ เทคนิคและวิธีการให้คำปรึกษาเพื่อ แก้ไขปัญหาโภชนาการ หลักการสื่อสาร การปรับพฤติกรรม เพื่อเสริมสร้างพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่พึงประสงค์ เทคนิค กลวิธีและขั้นตอนการให้คำปรึกษาด้านโภชนาการ การ ประยุกต์ใช้ในการปรับเปลี่ยนหรือสร้างเสริมพฤติกรรมสุขภาพ ให้เหมาะสม การประเมินผล</p> | <p>1. เพิ่มรายวิชาเพื่อให้สามารถทำงานใน โรงพยาบาล และ/หรือสถานประกอบการ เอกชนด้านอาหารและโภชนาการได้</p> |
| ----- | <p>4094212 กฎหมายและจริยธรรมในวิชาชีพ 3(3-0-6) Law and Professional Ethics ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกฎหมาย ความเป็นมาของ กฎหมาย ระเบียบปฏิบัติและกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบ วิชาชีพ จรรยาบรรณในวิชาชีพ ความรับผิดชอบของผู้ประกอบวิชาชีพ ต่อการก้าวล่วงในสิทธิส่วนบุคคล แนวคิดทั่วไปเกี่ยวกับจริยธรรม และ ความรับผิดชอบต่อสังคม การส่งเสริมคุณภาพชีวิต พระราชบัญญัติ ควบคุมการประกอบอาชีพและจรรยาบรรณวิชาชีพ กรณีศึกษาต่างๆ ที่ เกี่ยวข้องกับการตระหนักเรื่องจรรยาบรรณวิชาชีพ</p> | <p>1. เพิ่มรายวิชาเพื่อให้สามารถทำงานใน โรงพยาบาล และ/หรือสถานประกอบการ เอกชนด้านอาหารและโภชนาการได้</p> |

ตารางเปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชา กลุ่มวิชาบังคับที่มีการปรับปรุง (ต่อ)
หลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ ระหว่างหลักสูตรเดิม พ.ศ. 2554 และหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559

| หลักสูตรปรับปรุงสาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2554 | หลักสูตรปรับปรุงสาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2559 | เหตุผล |
|---|---|--|
| ----- | <p style="text-align: center;">4093309 ภาษาอังกฤษเพื่องานอาหารและโภชนาการ ประยุกต์ 3(2-2-5) English for Applied Food and Nutrition</p> <p>การใช้ภาษาอังกฤษในด้านการฟัง การพูด การอ่าน การเขียน ในงานอาหารและโภชนาการประยุกต์ ใช้สถานการณ์จำลอง บทบาทสมมติ ในการฝึกทักษะการใช้ภาษาเพื่อการสื่อสาร โดยเฉพาะการสื่อสารด้านการฟัง และการพูด</p> | <p>1. เพิ่มรายวิชาเพื่อให้สามารถทำงานใน โรงพยาบาล และ/หรือสถานประกอบการ เอกชนด้านอาหารและโภชนาการได้</p> |

ตารางเปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชา กลุ่มวิชาบังคับเลือกที่มีการปรับปรุง (ต่อ)
หลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ ระหว่างหลักสูตรเดิม พ.ศ. 2554 และหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559

| หลักสูตรปรับปรุงสาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2554 | หลักสูตรปรับปรุงสาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2559 | เหตุผล |
|--|--|--|
| <p>4093115 เบเกอรี่ 1 3(2-2-5) Bakery 1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับขนมอบ ชนิด และประเภทของขนมอบ รวมถึงวัสดุ อุปกรณ์ เทคนิค และคุณลักษณะที่ดีในการประกอบขนมอบ การตกแต่งให้สวยงามเหมาะสมกับโอกาส และเทศกาลต่างๆ ฝึกปฏิบัติ และศึกษาดูงาน</p> <p>4093116 เบเกอรี่ 2 3(2-2-5) Bakery 2 หลักการประกอบขนมอบประเภทเค้ก คุกกี้ ขนมปัง พาย และเพสตี เทคนิคการเตรียมและการปรุง คุณลักษณะที่ดีและเทคนิคในการประกอบขนมอบ และพัฒนาผลิตภัณฑ์ ขนมอบ การคิดต้นทุน คุณค่าทางโภชนาการ การเก็บรักษา รวมถึงบรรจุภัณฑ์ และการจำหน่าย ฝึกปฏิบัติและศึกษาดูงาน</p> | <p>4092115 เบเกอรี่ 3(2-2-5) Bakery ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับขนมอบ ชนิด ประเภทของขนมอบ รวมถึงวัสดุ อุปกรณ์ เทคนิค และคุณลักษณะที่ดีในการประกอบขนมอบ หลักการประกอบขนมอบประเภทขนมปัง เค้ก คุกกี้ พาย และเพสตี การตกแต่งให้สวยงามเหมาะสมกับโอกาส และเทศกาลต่างๆ ฝึกปฏิบัติ</p> | <p>1. ปรับรวมรายวิชาพร้อมทั้งปรับคำอธิบายรายวิชาให้มีการครอบคลุมเนื้อหามากยิ่งขึ้น</p> |

ตารางเปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชา กลุ่มวิชาบังคับเลือกที่มีการปรับปรุง (ต่อ)
หลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ ระหว่างหลักสูตรเดิม พ.ศ. 2554 และหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559

| หลักสูตรปรับปรุงสาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2554 | หลักสูตรปรับปรุงสาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2559 | เหตุผล |
|--|--|---|
| <p>4094204 อาหารและโภชนาการประยุกต์เพื่อสุขภาพ 3(2-2-5) Applied Food Science for Health ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการมีสุขภาพดี หลักการบริโภคอาหารเพื่อให้สุขภาพดี อาหารทางเลือกใหม่ แมคโครไบโอติกส์ อาหารชีวจิต อาหารและสมุนไพร อาหารที่ ก่อให้เกิดโรคมะเร็ง และอาหารต้านโรคมะเร็ง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร และฟังก์ชันนาฟูดส์ อาหารดัดแปลงทางพันธุกรรม อาหารกลุ่มใหม่ๆ ที่มีผลต่อสุขภาพ</p> | <p>4094149 อาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ 3(2-2-5) Food and Nutrition for Health ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการมีสุขภาพดี หลักการบริโภคอาหารเพื่อให้สุขภาพดี อาหารเจ มังสวิรัต และอาหารเพื่อสุขภาพกลุ่มต่างๆ ได้แก่ แมคโครไบโอติกส์ อาหารชีวจิต อาหารสมุนไพร อาหารต้านมะเร็ง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและฟังก์ชันนัลฟูด อาหารกลุ่มใหม่ๆ ที่มีผลต่อสุขภาพ การออกแบบและพัฒนารายการอาหารเพื่อสุขภาพ การคัดเลือกวัตถุดิบให้สอดคล้องภาวะสุขภาพของผู้บริโภค การประยุกต์ใช้วัตถุดิบทดแทนในการพัฒนาตำรับอาหารเพื่อสุขภาพ และฝึกปฏิบัติ</p> | <p>1. ปรับเปลี่ยนชื่อวิชาและปรับปรุงคำอธิบายรายวิชาให้มีเนื้อหาเพิ่มเติมเหมาะสมกับสถานการณ์ปัจจุบัน</p> |
| <p>4092401 การแกะสลักผักและผลไม้เพื่อการบริการ 3(2-2-5) Vegetable and Fruit Carving for Services การเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ รูปแบบวิธีการ ขั้นตอนการแกะสลัก นำหลักศิลปะมาฝึกปฏิบัติการแกะสลัก ปลอก คว้านผักและผลไม้ การยืดอายุการเก็บรักษาผักและผลไม้ เพื่อใช้ในการประดับภาชนะใส่อาหารรับประทานในโอกาสพิเศษ ตลอดจนการนำไปใช้ในลักษณะอื่น ๆ</p> | <p>4092401 ศิลปะงานใบตอง และการแกะสลักผักและผลไม้ 3(2-2-5) Art of Banana Leaf and Vegetable - Fruit Carving ศึกษาความหมาย ความสำคัญ และความเป็นมาของศิลปะงานใบตอง การแกะสลักผักและผลไม้ รวมถึงการเลือก การเตรียม และการใช้งานใบตอง การแกะสลักผักและผลไม้ การยืดอายุการเก็บรักษาผักและผลไม้เพื่อนำไปจัดสำหรับอาหาร การประดับตกแต่งสถานที่หรือการใช้ในลักษณะอื่นๆ</p> | <p>1. ปรับเปลี่ยนชื่อวิชาและปรับปรุงคำอธิบายรายวิชาให้มีเนื้อหาเพิ่มเติมเหมาะสมกับสถานการณ์ปัจจุบัน</p> |

ตารางเปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชา กลุ่มวิชาบังคับเลือกที่มีการปรับปรุง (ต่อ)
หลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ ระหว่างหลักสูตรเดิม พ.ศ. 2554 และหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559

| หลักสูตรปรับปรุงสาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2554 | หลักสูตรปรับปรุงสาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2559 | เหตุผล |
|---|--|--|
| <p>4093111 อาหารว่าง 3(2-2-5) Snack Food ความหมาย ประเภท ประโยชน์ของอาหารว่าง เทคนิคในการประกอบอาหารว่าง การจัดและการเสิร์ฟอาหาร ว่างของคนไทย และนานาชาติ การคิดต้นทุนและกำหนดราคา ขาย การจัดบรรจุหีบห่อและการจัดจำหน่าย การพัฒนา ฝึกปฏิบัติอาหารว่างไทยและนานาชาติ</p> <p>4094304 การบริการบาร์และเครื่องดื่ม 3(2-2-5) Bar and Beverage Services การปฏิบัติงานเกี่ยวกับบาร์และเครื่องดื่ม การเตรียม ดูแลและรักษาความสะอาดของบาร์ อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ ประเภทของเครื่องดื่มและการเสิร์ฟ การจัด เครื่องดื่มให้เหมาะสมกับรายการอาหาร ความรับผิดชอบ มารยาทและจรรยาบรรณของพนักงานฝ่ายบาร์และเครื่องดื่ม การจัดทำรายงานการขายประจำวันและการตรวจนับ</p> | <p>4093110 อาหารว่างและเครื่องดื่ม 3(2-2-5) Snack and Beverage ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารว่างและเครื่องดื่ม ประเภท วัตถุดิบ เทคนิคและวิธีการปรุง อุปกรณ์และ เครื่องมือ การจัดตกแต่งและการเสิร์ฟ การพัฒนาและฝึก ปฏิบัติอาหารว่างและเครื่องดื่ม</p> | <p>1. ปรับรวมรายวิชาพร้อมทั้งปรับ คำอธิบายรายวิชาให้มีเนื้อหาเพิ่มเติม เหมาะสมกับสถานการณ์ปัจจุบัน</p> |

ตารางเปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชา กลุ่มวิชาบังคับเลือกที่มีการปรับปรุง (ต่อ)
หลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ ระหว่างหลักสูตรเดิม พ.ศ. 2554 และหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559

| หลักสูตรปรับปรุงสาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2554 | หลักสูตรปรับปรุงสาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2559 | เหตุผล |
|---|--|---|
| ----- | <p>4091105 ความรู้เกี่ยวกับอาหารและการเตรียม 3(2-2-5) Food Knowledge and Preparation ความรู้เกี่ยวกับการประกอบอาหาร ตำรับอาหาร การชั่ง ตวง วัด มาตรฐานส่วนเปรียบเทียบ การเลือกซื้อและการเก็บรักษาวัตถุดิบ การจัดเตรียมวัตถุดิบอาหารประเภทต่างๆ ศิลปะงานใบตองและการแกะสลักผักและผลไม้เพื่อนำไปจัดในสำหรับอาหาร การใช้เครื่องมืออย่างถูกต้องและปลอดภัย</p> | <p>1. เพิ่มรายวิชาเพื่อให้สามารถทำงานในโรงพยาบาล และ/หรือสถานประกอบการ เอกชนด้านอาหารและโภชนาการได้</p> |
| ----- | <p>4093308 การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร 3(2-2-5) Entrepreneurship in Food Business ความรู้พื้นฐานในการประกอบธุรกิจอาหาร ระบบและวิธีการดำเนินงานด้านอาหาร การเขียนแผนธุรกิจอาหาร วางแผน การลงทุน การบริหารและการจัดการองค์กร ระบบโลจิสติกส์สำหรับธุรกิจอาหาร การจัดตั้งธุรกิจอาหารขนาดย่อม การจัดการธุรกิจ แฟรนไชส์ด้านอาหาร กลยุทธ์ทางการตลาด การส่งเสริมการขาย การแก้ปัญหาและการแก้ไข กฎหมายและข้อบังคับเกี่ยวข้อง การพัฒนาบุคลากรสำหรับธุรกิจอาหาร การควบคุมคุณภาพอาหารและการบริการ ศึกษาดูงานนอกสถานที่</p> | <p>1. เพิ่มรายวิชาเพื่อเป็นทางเลือกให้กับนักศึกษาในการเลือกเรียน</p> |

ตารางเปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชา กลุ่มวิชาบังคับเลือกที่มีการปรับปรุง (ต่อ)
หลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ ระหว่างหลักสูตรเดิม พ.ศ. 2554 และหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559 (ต่อ)

| หลักสูตรปรับปรุงสาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2554 | หลักสูตรปรับปรุงสาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2559 | เหตุผล |
|---|---|--|
| ----- | <p>4094213 โภชนาการสำหรับเด็กทารก และเด็กวัยก่อนเรียน 3(2-2-5) Nutrition for Infancy and Preschool Children</p> <p>ความต้องการสารอาหารและพลังงานของทารก และเด็กก่อนวัยเรียน บทบาทของโภชนาการต่อการเติบโต พัฒนาการสมอง และภาวะโภชนาการ นม อาหารเสริม และผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร การแพ้อาหาร แนวทางการแก้ไขและการป้องกันปัญหาภาวะโภชนาการ การกำหนดและการจัดอาหาร จัดทำและพัฒนาตำรับอาหารมาตรฐานที่เหมาะสมสำหรับเด็กก่อนวัยเรียน</p> | <p>1. เพิ่มรายวิชาเพื่อเป็นทางเลือกให้กับนักศึกษาในการเลือกเรียน</p> |
| ----- | <p>4094214 โภชนาการสำหรับวัยรุ่น 3(2-2-5) Nutrition for Adolescence</p> <p>ความต้องการสารอาหาร และพลังงานที่มีความสำคัญต่อการเจริญเติบโต การเปลี่ยนแปลงทางสรีระในวัยรุ่น พฤติกรรมการบริโภคอาหารที่ส่งผลต่อสุขภาพ และภาวะโภชนาการ แนวทางการแก้ไขและการป้องกัน การกำหนดและการจัดอาหาร จัดทำและพัฒนาตำรับอาหารมาตรฐานที่เหมาะสมสำหรับวัยรุ่น</p> | <p>1. เพิ่มรายวิชาเพื่อเป็นทางเลือกให้กับนักศึกษาในการเลือกเรียน</p> |

ตารางเปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชา กลุ่มวิชาบังคับเลือกที่มีการปรับปรุง (ต่อ)
หลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ ระหว่างหลักสูตรเดิม พ.ศ. 2554 และหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559 (ต่อ)

| หลักสูตรปรับปรุงสาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2554 | หลักสูตรปรับปรุงสาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2559 | เหตุผล |
|---|---|---|
| ----- | <p>4094215 โภชนาการแม่และเด็ก 3(2-2-5) Maternal and Child Nutrition สถานการณ์โภชนาการแม่และเด็กของประเทศไทย ปัญหาโภชนาการของแม่ และเด็ก การส่งเสริมให้แม่ได้รับ อาหารและโภชนาการที่ถูกต้อง เหมาะสม ตั้งแต่ก่อนตั้งครรภ์ ขณะตั้งครรภ์ และหลังตั้งครรภ์ ตลอดจนการส่งเสริมอาหารและ โภชนาการให้กับทารกแรกเกิด จนถึงอายุ 5 ปี ความสัมพันธ์ ผลกระทบระหว่างโภชนาการกับสุขภาพของแม่และพัฒนาการ ของเด็ก การกำหนดและการจัดอาหาร จัดทำและพัฒนาตำรับ อาหารมาตรฐานที่เหมาะสมสำหรับแม่และเด็ก</p> | <p>1. เพิ่มรายวิชาเพื่อเป็นทางเลือกให้กับ นักศึกษาในการเลือกเรียน</p> |
| ----- | <p>4094216 โภชนาการสำหรับผู้ใหญ่ 3(2-2-5) Nutrition for Adult ความต้องการสารอาหาร และพลังงานที่มีผลต่อ สภาวะสุขภาพของผู้ใหญ่ ปัญหาสุขภาพและภาวะโภชนาการ ในผู้ใหญ่ที่มีกิจกรรมหรือ อาชีพต่างกัน แนวทางการแก้ไข และการป้องกันปัญหาภาวะโภชนาการ การแพ้อาหาร การ กำหนดและการจัดอาหาร จัดทำและพัฒนาตำรับอาหาร มาตรฐานที่เหมาะสมสำหรับผู้ใหญ่แต่ละอาชีพ</p> | <p>1. เพิ่มรายวิชาเพื่อเป็นทางเลือกให้กับ นักศึกษาในการเลือกเรียน</p> |

ตารางเปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชา กลุ่มวิชาบังคับเลือกที่มีการปรับปรุง (ต่อ)
หลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ ระหว่างหลักสูตรเดิม พ.ศ. 2554 และหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559 (ต่อ)

| หลักสูตรปรับปรุงสาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2554 | หลักสูตรปรับปรุงสาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2559 | เหตุผล |
|---|--|--|
| ----- | <p>4094217 โภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ 3(2-2-5) Nutrition for Elderly</p> <p>สถานการณ์ผู้สูงอายุของประเทศไทย ปัญหาสุขภาพของผู้สูงอายุ ปัญหาโภชนาการของผู้สูงอายุ ความสัมพันธ์ระหว่างอาหารกับผู้สูงอายุ การดูแลและการบริโภคสำหรับผู้สูงอายุ บทบาทของครอบครัว ชุมชน สถานบริการ สาธารณสุขที่มีต่อการดำเนินงานโภชนาการของผู้สูงอายุ การวิเคราะห์อิทธิพลของวิตามิน และอาหารเสริมสำหรับผู้สูงอายุ ในสังคมไทย การกำหนดและการจัดอาหาร จัดทำและพัฒนา ตำรับอาหารมาตรฐานที่เหมาะสมสำหรับผู้สูงอายุ</p> | <p>1. เพิ่มรายวิชาเพื่อเป็นทางเลือกให้กับนักศึกษาในการเลือกเรียน</p> |

ตารางเปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชา กลุ่มวิชาบังคับเลือกที่มีการปรับปรุง
หลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ ระหว่างหลักสูตรเดิม พ.ศ. 2554 และหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559 (ต่อ)

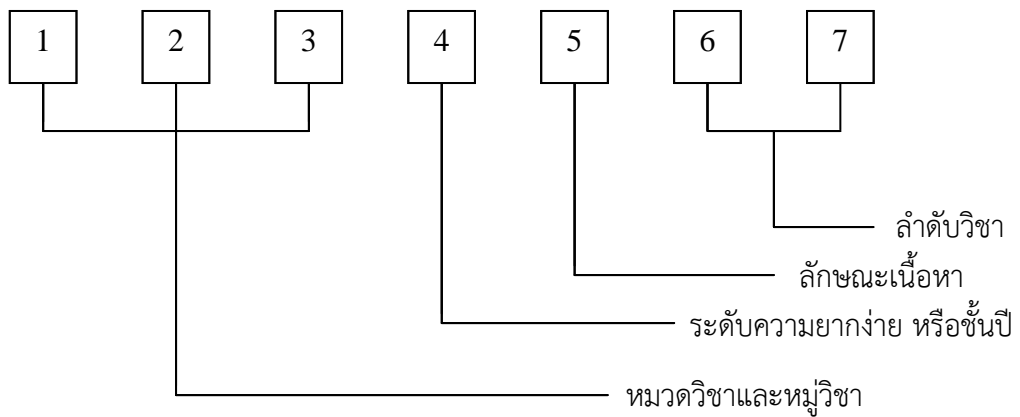
| หลักสูตรปรับปรุงสาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2554 | หลักสูตรปรับปรุงสาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2559 | เหตุผล |
|---|---|--|
| ----- | <p>4094218 โภชนาการสำหรับนักกีฬา 3(2-2-5) Nutrition for Athletes ความสำคัญของอาหารและโภชนาการกับการออกกกำลังกาย หลักการกำหนดอาหารในนักกีฬา ให้เหมาะสมกับการฝึกซ้อม การแข่งขัน และประเภทของกีฬาที่มีผล ต่อการใช้พลังงานในการเคลื่อนไหว การเก็บสำรองพลังงาน การชดเชยพลังงานในระหว่างการฝึกซ้อม และระหว่างการแข่งขัน การส่งเสริมสมรรถนะของร่างกายในนักกีฬาโดยใช้หลักการทางโภชนาการ การกำหนดและการจัดอาหาร จัดทำและพัฒนาตำรับอาหารมาตรฐานที่เหมาะสมสำหรับนักกีฬา</p> | <p>1. เพิ่มรายวิชาเพื่อเป็นทางเลือกให้กับนักศึกษาในการเลือกเรียน</p> |

ตารางเปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชา กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ
หลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ ระหว่างหลักสูตรเดิม พ.ศ. 2554 และหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559

| หลักสูตรปรับปรุงสาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2554 | หลักสูตรปรับปรุงสาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ พ.ศ. 2559 | เหตุผล |
|--|--|--|
| 4094802 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพอาหารและโภชนาการประยุกต์ 5(600) Field Experience in Applied Food and Nutrition ฝึกปฏิบัติงานเกี่ยวกับเนื้อหาที่เรียนนอกสถานศึกษา และให้มีการปฐมนิเทศและปัจฉิมนิเทศเกี่ยวกับรายละเอียดของวิชาชีพ | 4094801 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 6(360) Field Experience ฝึกปฏิบัติงานเกี่ยวกับเนื้อหาที่เรียนนอกสถานศึกษา และให้มีการปฐมนิเทศและปัจฉิมนิเทศเกี่ยวกับรายละเอียดของวิชาชีพ | 1. ปรับระยะเวลาในการฝึกประสบการณ์ เพื่อให้นักศึกษาได้มีประสบการณ์ในโรงพยาบาล/สถานประกอบการให้เหมาะสมตามที่มาตรฐานกำหนด |
| 4094804 สหกิจศึกษา 5(600) co-operative Education การปฏิบัติงานในสหกิจศึกษาในสถานประกอบการ 1 ภาคการศึกษา โดยความร่วมมือระหว่างสถาบัน และสถานประกอบการ เสมือนเป็นพนักงานของสถานประกอบการ การจัดทำรายงาน และนำเสนอผลการปฏิบัติงาน การประเมินผลร่วมกันระหว่างอาจารย์ที่ปรึกษา หัวหน้า หรือพี่เลี้ยงในสถานประกอบการที่ดูแลรับผิดชอบการปฏิบัติงานของนักศึกษา | 4094804 สหกิจศึกษา 6(600) co-operative Education การปฏิบัติงานในสหกิจศึกษาในสถานประกอบการ 1 ภาคการศึกษา โดยความร่วมมือระหว่างสถาบัน และสถานประกอบการ เสมือนเป็นพนักงานของสถานประกอบการ การจัดทำรายงาน และนำเสนอผลการปฏิบัติงาน การประเมินผลร่วมกันระหว่างอาจารย์ที่ปรึกษา หัวหน้า หรือพี่เลี้ยงในสถานประกอบการที่ดูแลรับผิดชอบการปฏิบัติงานของนักศึกษา | 1. ปรับระยะเวลาในการฝึกประสบการณ์ เพื่อให้นักศึกษาได้มีประสบการณ์ในโรงพยาบาล/สถานประกอบการให้เหมาะสมตามที่มาตรฐานกำหนด |

ภาคผนวก ค
การจัดระบบรหัสวิชา

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 บ่งบอกถึงลักษณะเนื้อหา
 - เลขตัวที่ 6,7 บ่งบอกถึงลำดับก่อนหลังของวิชา



**หมวดวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์
(รหัส 409)**

หมู่วิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ 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

ประวัติและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร

อาจารย์ประจำหลักสูตร

| ลำดับ | ชื่อ-สกุล ตำแหน่งทางวิชาการ วุฒิการศึกษา สาขาวิชาเอก สถานศึกษา | ผลงานทางวิชาการ/ผลงานวิจัยและประสบการณ์ |
|-------|--|---|
| 1 | <p>นางสาวสุคนธา สุคนธ์ธारा ตำแหน่งทางวิชาการ: อาจารย์ วุฒิกการศึกษา วท.บ. (วิศวกรรมกระบวนการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ วท.ม. (เคมีอุตสาหกรรม) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</p> | <p>1. ตำรา/เอกสารประกอบการสอน - เทคโนโลยีการถนอมอาหารและการแปรรูปอาหาร</p> <p>2. ผลงานวิจัย - Sukhontha Sukhonthara, Kunwadee Kaewka and Chockchai Theerakulkait. 2016. Inhibitory effect of rice bran extracts and its phenolic compounds on polyphenol oxidase activity and browning in potato and apple puree. <i>Food Chem.</i> 190: 922-927. - Poonsiri Thipnate and Sukhontha Sukhonthara. 2015. Control of enzymatic browning in apple and potato purees by using guava extract. <i>Silpakorn University Sci & Tech Journal</i>_(SUSTJ). 9(2): 59-68. - Sukhontha Sukhonthara and Chockchai Theerakulkait. 2012. Inhibitory effect of rice bran extract on polyphenol oxidase of potato and banana. <i>Int J Food Sci Tech.</i> 47: 482-487. - Sukhontha Sukhonthara, Chockchai Theerakulkait and Mitsuo Miyazawa. 2009. Characterization of volatile aroma compounds from red and black rice bran. <i>J. Oleo Sci.</i> 58: 155-161.</p> <p>3. ประสบการณ์การทำงาน - พ.ศ. 2556-ปัจจุบัน อาจารย์สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ คณะวิทยาศาสตร์ฯ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี - พ.ศ. 2554-2554 นักวิจัยหลังปริญญาเอก สถาบันวิจัยผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและอาหารเพื่อสุขภาพ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ - พ.ศ. 2545-2547 อาจารย์สาขาวิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์ฯ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี</p> <p>4. ประสบการณ์สอน /วิชาที่เคยสอน - เทคโนโลยีการถนอมอาหารและการแปรรูปอาหาร, อาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ, อาหารนานาชาติเบื้องต้น</p> |

อาจารย์ประจำหลักสูตร (ต่อ)

| ลำดับ | ชื่อ-สกุล ตำแหน่งทางวิชาการ วุฒิการศึกษา สาขาวิชาเอก สถานศึกษา | ผลงานทางวิชาการ/ผลงานวิจัยและประสบการณ์ |
|-------|---|--|
| 2 | นางธนิดา ชาญชัย ตำแหน่งทางวิชาการ: อาจารย์ วุฒិการศึกษา วท.บ.(โภชนวิทยา) มหาวิทยาลัยมหิดล วท.ม.(โภชนวิทยา) มหาวิทยาลัยมหิดล | <ol style="list-style-type: none"> 1. ตำรา/เอกสารการสอน <ul style="list-style-type: none"> - อาหารไทย - โภชนบำบัด - อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ - โภชนศาสตร์ชุมชน 2. ผลงานวิจัย <ul style="list-style-type: none"> - 3. ประสบการณ์การทำงาน <ol style="list-style-type: none"> 3.1 การฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - 3.2 การทำงาน <ul style="list-style-type: none"> - หัวหน้าสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ม.ราชภัฏเพชรบุรี - หัวหน้าสาขาวิชาวิทยาศาสตร์อาหารประยุกต์และการบริการ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี 4. ประสบการณ์การสอน/วิชาที่เคยสอน <ul style="list-style-type: none"> - โภชนศาสตร์ชุมชน - อาหารบำบัดโรค - อาหารไทย |

อาจารย์ประจำหลักสูตร (ต่อ)

| ลำดับ | ชื่อ-สกุล ตำแหน่งทางวิชาการ วุฒิการศึกษา สาขาวิชาเอก สถานศึกษา | ผลงานทางวิชาการ/ผลงานวิจัยและประสบการณ์ |
|-------|--|--|
| 3 | <p>นางสาวกัญญาพิชญ์ ลือชูวงศ์ ตำแหน่งทางวิชาการ: อาจารย์ วุฒิการศึกษา วท.บ. (เทคโนโลยีการพัฒนา ผลิตภัณฑ์) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ วท.ม. (โภชนศาสตร์) มหาวิทยาลัยมหิดล</p> | <p>1. ตำรา/เอกสารประกอบการสอน - 2. ผลงานวิจัย/ประสบการณ์ในการวิจัย - 3. ประสบการณ์การทำงาน - พ.ศ. 2559 - ปัจจุบัน เริ่มทำงานที่มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี 4. ประสบการณ์การสอน/วิชาที่เคยสอน - โภชนาการมนุษย์ - สัมมนา - การฝึกประสบการณ์วิชาชีพอาหารและโภชนาการประยุกต์</p> |

อาจารย์ประจำหลักสูตร (ต่อ)

| ลำดับ | ชื่อ-สกุล ตำแหน่งทางวิชาการ วุฒิการศึกษา สาขาวิชาเอก สถานศึกษา | ผลงานทางวิชาการ/ผลงานวิจัยและประสบการณ์ |
|-------|--|--|
| 4 | <p>นางสาวกรรณิการ์ ศรีแสนตอ ตำแหน่งทางวิชาการ: อาจารย์ วุฒิกการศึกษา วท.บ. (เทคโนโลยีการอาหารและ โภชนาการ) มหาวิทยาลัยมหาสารคาม วท.ม. (เทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยขอนแก่น</p> | <p>1. ตำรา/เอกสารประกอบการสอน - 2. ผลงานวิจัย/ประสบการณ์ในการวิจัย - 3. ประสบการณ์การทำงาน - พ.ศ. 2558 - ปัจจุบัน อาจารย์สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ คณะวิทยาศาสตร์ฯ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี - พ.ศ. 2556 - 2558 นักวิชาการสาธารณสุข สำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย กระทรวงสาธารณสุข - พ.ศ. 2553 - 2555 นักวิทยาศาสตร์ ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหารและโภชนศาสตร์ คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยมหาสารคาม 4. ประสบการณ์การสอน/วิชาที่เคยสอน - โภชนาการมนุษย์ - การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพโดยประสาทสัมผัส - การคุ้มครองและพฤติกรรมผู้บริโภค</p> |

อาจารย์ประจำหลักสูตร (ต่อ)

| ลำดับ | ชื่อ-สกุล ตำแหน่งทางวิชาการ วุฒิการศึกษา สาขาวิชาเอก สถานศึกษา | ผลงานทางวิชาการ/ผลงานวิจัยและประสบการณ์ |
|-------|--|---|
| 5 | <p>นางสาวณัฐรัตน์ ศรีสังวาลย์ ตำแหน่งทางวิชาการ: อาจารย์ วุฒิกการศึกษา วท.บ. (เทคโนโลยีอาหาร) มหาวิทยาลัยศิลปากร วท.ม. (เทคโนโลยีอาหาร) มหาวิทยาลัยศิลปากร</p> | <p>1. ตำรา/เอกสารประกอบการสอน - 2. ผลงานวิจัย - 3. ประสบการณ์การทำงาน - พ.ศ. 2558-ปัจจุบัน อาจารย์สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ คณะวิทยาศาสตร์ฯ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี - พ.ศ. 2556-2558 เจ้าหน้าที่วิจัย สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล 4. ประสบการณ์สอน /วิชาที่เคยสอน - ความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาล - โภชนศาสตร์ชุมชน - อาหารบำบัดโรค</p> |

ภาคผนวก จ

คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรระดับปริญญาตรี



คำสั่งคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ที่ 194 / 2558

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี จะต้องดำเนินการปรับปรุงวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา
อาหารและโภชนาการประยุกต์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559) ให้เป็นไปตามแนวทางการปรับปรุงและ
ปรับปรุงหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ เพื่อให้การดำเนินการเป็นไปด้วยดี
และมีประสิทธิภาพ จึงขอแต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร ดังนี้

1. คณะกรรมการอำนวยการ มีหน้าที่ให้คำแนะนำ ตรวจสอบ(ร่าง) หลักสูตรเบื้องต้น และ
อำนวยความสะดวกให้แก่คณะกรรมการดำเนินงานปรับปรุงหลักสูตร ประกอบด้วย

- | | |
|---------------------------------|----------------------------|
| 1.1 คณบดีคณะวิทยาศาสตร์ฯ | ประธานกรรมการ |
| 1.2 รองคณบดีคณะวิทยาศาสตร์ฯ | กรรมการ |
| 1.3 ผู้ช่วยคณบดีคณะวิทยาศาสตร์ฯ | กรรมการ |
| 1.4 รองคณบดีฝ่ายวิชาการ | กรรมการและเลขานุการ |
| 1.5 นักวิชาการศึกษา | กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ |

2. คณะกรรมการดำเนินการปรับปรุงหลักสูตร มีหน้าที่ ปรับปรุง (ร่าง) หลักสูตรนำหลักสูตร
ให้คณะผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์ บันทึกและแก้ไขตามข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิ นำ(ร่าง) หลักสูตรปรับปรุง
เสนอเข้าที่ประชุมระดับคณะและระดับมหาวิทยาลัย และแก้ไขตามข้อเสนอแนะของที่ประชุม เพื่อนำส่งให้
สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา (สกอ.) พิจารณาให้ความเห็นชอบ คณะกรรมการประกอบด้วย

- | | |
|----------------------------------|---------------|
| 2.1 อาจารย์ ดร.สุคนธา สุคนธ์ธारा | ประธานกรรมการ |
| 2.2 อาจารย์กัญญา รัชตัยยศ | กรรมการ |
| 2.3 อาจารย์ธนิดา ชาญชัย | กรรมการ |
| 2.4 อาจารย์กรรณิการ์ ศรีแสนตอ | กรรมการ |

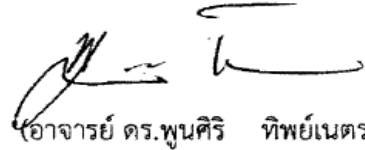
2.5 อาจารย์ณัฐรัตน์ ศรีสังวาลย์

กรรมการและเลขานุการ

2.6 นางสุจิตรา ญาตินุกุล

ผู้ช่วยเลขานุการ

สั่ง ณ วันที่ 30 พฤศจิกายน พ.ศ. 2558



(อาจารย์ ดร.พูนศิริ ทิพย์เนตร)
อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

ภาคผนวก ฉ

รายชื่อผู้ทรงคุณวุฒิ ที่เข้าร่วมวิพากษ์หลักสูตรหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์



ที่ ศธ.๐๕๕๕.๑๓/๒๒๗

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบุรี
๗๖๐๐๐

๒๗ พฤศจิกายน ๒๕๕๘

เรื่อง ขออนุญาตให้บุคลากรในสังกัดเป็นผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร

เรียน ผู้อำนวยการสถาบันโภชนาการ

สิ่งที่ส่งมาด้วย กำหนดการวิพากษ์หลักสูตร จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วยคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ได้เปิดสอนหลักสูตร
วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ ตั้งแต่ปีการศึกษา ๒๕๕๔ ซึ่งจะต้องมีการ
ปรับปรุงหลักสูตรในปีการศึกษา ๒๕๕๘ นั้น

ในการนี้คณะวิทยาศาสตร์ฯ ขออนุญาตให้บุคลากรในสังกัดของท่าน จำนวน ๑ ท่าน ได้แก่
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชนิดา ปโชติการ เป็นผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตรดังกล่าวในวันที่ ๓ ธันวาคม
๒๕๕๘ เพื่อพิจารณา และให้ข้อเสนอแนะ (ร่าง) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและ
โภชนาการประยุกต์ เพื่อเป็นข้อมูลในการปรับปรุงหลักสูตรต่อไป ทั้งนี้คณะมอบหมายให้ อาจารย์
ดร.สุคนธา สุคนธ์ธารา เป็นผู้ประสานงาน หากมีข้อสงสัยติดต่อสอบถามได้ที่เบอร์โทรศัพท์
๐๙๑-๖๓๒๔๖๙๕

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์

ขอแสดงความนับถือ

(อาจารย์ ดร.พูนศิริ ทิพย์เนตร)
คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

สำนักงานคณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

โทร/โทรสาร ๐-๓๒๔๙-๓๒๖๖

ร่าง
พิมพ์
ตรวจ
19/11/58



ที่ ศธ.๐๕๕๕.๑๓ / ๒๒๕

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบุรี
๗๖๐๐๐

๒๗ พฤศจิกายน ๒๕๕๘

เรื่อง ขออนุญาตบุคลากรในสังกัดเป็นผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร

เรียน คณบดีคณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล

สิ่งที่ส่งมาด้วย กำหนดการวิพากษ์หลักสูตร จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วยคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ได้เปิดสอนหลักสูตร
วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ ตั้งแต่ปีการศึกษา ๒๕๕๔ ซึ่งจะต้องมีการ
ปรับปรุงหลักสูตรในปีการศึกษา ๒๕๕๘ นั้น

ในการนี้คณะวิทยาศาสตร์ฯ ได้พิจารณาแล้วเห็นว่าบุคลากรในสังกัดของท่านเป็นผู้มีความรู้
ความเชี่ยวชาญในเรื่องโภชนาการ จึงขออนุญาตให้บุคลากรในสังกัดของท่าน จำนวน ๑ ท่าน ได้แก่
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พัชรานิ ภาวัตกุล เป็นผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตรดังกล่าวในวันที่ ๓ ธันวาคม
๒๕๕๘ เพื่อพิจารณา และให้ข้อเสนอแนะ (ร่าง) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและ
โภชนาการประยุกต์ เพื่อเป็นข้อมูลในการปรับปรุงหลักสูตรต่อไป ทั้งนี้คณะมอบหมายให้ อาจารย์
ดร.สุคนธา สุคนธ์ธारा เป็นผู้ประสานงาน หากมีข้อสงสัยติดต่อสอบถามได้ที่เบอร์โทรศัพท์
๐๙๑-๖๓๒๔๖๙๕

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์

ขอแสดงความนับถือ

(อาจารย์ ดร.พูนศิริ ทิพย์เนตร)

คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

สำนักงานคณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

โทร/โทรสาร ๐-๓๒๔๙-๓๒๖๖

รับ
พิมพ์
ตรวจ
19/11/58



ที่ ศธ.๐๕๕๕.๑๓ / ๒๒๗

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบุรี
๗๖๐๐๐

๒๗ พฤศจิกายน ๒๕๕๘

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์บุคคลากรในสังกัดเป็นผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร

เรียน ผู้อำนวยการโรงพยาบาลพระจอมเกล้า จังหวัดเพชรบุรี

สิ่งที่ส่งมาด้วย กำหนดการวิพากษ์หลักสูตร จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วยคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ได้เปิดสอนหลักสูตร
วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ ตั้งแต่ปีการศึกษา ๒๕๕๔ ซึ่งจะต้องมีการ
ปรับปรุงหลักสูตรในปีการศึกษา ๒๕๕๘ นั้น

ในการนี้คณะวิทยาศาสตร์ฯ ขออนุญาตให้บุคคลากรในสังกัดของท่าน จำนวน ๑ ท่าน ได้แก่
คุณวณน้อย คชกาสร เป็นผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตรดังกล่าวในวันที่ ๓ ธันวาคม ๒๕๕๘ เพื่อ
พิจารณา และให้ข้อเสนอแนะ (ร่าง) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์
เพื่อเป็นข้อมูลในการปรับปรุงหลักสูตรต่อไป ทั้งนี้คณะมอบหมายให้ อาจารย์ ดร.สุคนธา สุคนธ์ธารา เป็น
ผู้ประสานงาน หากมีข้อสงสัยติดต่อสอบถามได้ที่เบอร์โทรศัพท์ ๐๙๑-๖๓๒๔๖๙๕

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์

ขอแสดงความนับถือ

(อาจารย์ ดร.พูนศิริ ทิพย์เนตร)

คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

สำนักงานคณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

โทร/โทรสาร ๐-๓๒๔๙-๓๒๖๖

.....รับ
.....พิมพ์
.....ตรวจ
19/11/58

ภาคผนวก ข
ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี 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 จากการศึกษาจากระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย พ.ศ. ๒๕๔๘

ข้อ ๖ ในข้อบังคับนี้

| | | |
|------------------|-------------|--|
| “มหาวิทยาลัย” | หมายความว่า | มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี |
| “สภามหาวิทยาลัย” | หมายความว่า | สภามหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี |
| “สภาวิชาการ” | หมายความว่า | สภาวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี |
| “อธิการบดี” | หมายความว่า | อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี |
| “คณะ” | หมายความว่า | คณะหรือหน่วยงานที่มีนักศึกษาสังกัดอยู่ |
| “คณบดี” | หมายความว่า | คณบดีของคณะหรือผู้บริหารหน่วยงานที่มีนักศึกษาสังกัดอยู่ |
| “นักศึกษา” | หมายความว่า | นักศึกษาผู้ที่รายงานตัวขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาภาคปกติและภาคนอกเวลาปกติของมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี |

| | | |
|---|-------------|--|
| “คณะกรรมการบริหารวิชาการ” | หมายความว่า | คณะกรรมการบริหารวิชาการ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี |
| “คณะกรรมการประจำคณะ” | หมายความว่า | คณะกรรมการประจำคณะของคณะ หรือหน่วยงานที่มีนักศึกษาสังกัดอยู่ |
| “คณะกรรมการประจำหลักสูตร” | หมายความว่า | คณะกรรมการประจำหลักสูตรใน มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี |
| “อาจารย์ที่ปรึกษา” | หมายความว่า | อาจารย์ที่รับผิดชอบและคอยติดตามดูแลให้คำปรึกษานักศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี |
| “คณาจารย์ประจำ” | หมายความว่า | อาจารย์ที่สังกัดอยู่ในมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี |
| “การศึกษาแบบเรียนครั้งละรายวิชา (Block Course System)” หมายความว่า การจัดการศึกษาที่กำหนดให้นักศึกษาเรียนครั้งละรายวิชาตลอดหลักสูตร | | |
| “ภาคการศึกษาปกติ” | หมายความว่า | ภาคการศึกษาที่ ๑ และภาคการศึกษาที่ ๒ |
| “ภาคฤดูร้อน” | หมายความว่า | ภาคการศึกษาหลังภาคการศึกษาที่ ๒ |

ข้อ ๗ ให้อธิการบดีรักษาการตามข้อบังคับนี้ มีอำนาจในการออกระเบียบ ประกาศ หรือแนวปฏิบัติเกี่ยวกับข้อบังคับ และเป็นผู้อนุมัติชี้ขาดในกรณีที่จะต้องมีการดำเนินการใด ๆ ที่มีได้กำหนดไว้ในข้อบังคับนี้ 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 แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ 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 แล้วเสนอต่ออธิการบดีแต่งตั้งโดย ประธานสภาคณาจารย์

ข้อ ๑๒ ให้คณะกรรมการบริหารวิชาการ มีหน้าที่ดังนี้

(๑) พิจารณากลับกรองหลักสูตร การเรียนการสอน การวัดผลและประมวลผลการศึกษา

(๒) พิจารณากลับกรองร่างระเบียบหรือประกาศ ที่เกี่ยวกับการจัดการศึกษาก่อนนำเสนอต่อสภาวิชาการ

(๓) พิจารณากลับกรองการแต่งตั้งอาจารย์พิเศษ

(๔) ดูแลกำกับจัดการเรียนการสอนให้เป็นไปตามระเบียบ ข้อบังคับ และนโยบายของมหาวิทยาลัย

(๕) พิจารณากลับกรองแผนการรับนักศึกษา

(๖) อนุมัติการสำเร็จการศึกษา

(๗) แต่งตั้งคณะกรรมการ เพื่อดำเนินการใด ๆ อันอยู่ในอำนาจหน้าที่

(๘) ปฏิบัติหน้าที่อื่น ๆ ตามที่มหาวิทยาลัยมอบหมาย

ข้อ ๑๓ ให้คณะเป็นหน่วยงานผลิตบัณฑิต ตามนโยบายของมหาวิทยาลัยบริหารงานโดยคณบดี และคณะกรรมการประจำคณะ

ข้อ ๑๔ การได้มาซึ่งอำนาจ หน้าที่ของคณบดี และคณะกรรมการประจำคณะให้เป็นไปตามข้อบังคับของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๕ ให้มหาวิทยาลัยแต่งตั้งคณะกรรมการประจำหลักสูตร ตามคำแนะนำของคณบดีหลักสูตรละไม่น้อยกว่า ๕ คน จากคณาจารย์ประจำที่มีคุณวุฒิตรงหรือสัมพันธ์กับหลักสูตร

ข้อ ๑๖ ให้คณะกรรมการประจำหลักสูตร มีหน้าที่ ดังนี้

(๑) พัฒนาและหรือปรับปรุงหลักสูตรให้ตรงตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษาหรือประกาศอื่นใดของกระทรวงศึกษาธิการ

- (๒) จัดทำอัตรากำลังผู้สอน เสนอต่อคณะบดี
- (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) ไม่เป็นคนวิกลจริตและไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรงหรือโรคอื่นซึ่งสังคมรังเกียจ
- (๓) มีคุณสมบัติอื่นตามข้อกำหนดของมหาวิทยาลัยและหรือหลักสูตรที่

สมัครเข้าศึกษา

๑๘.๒ คุณสมบัติของผู้สมัคร

(๑) หลักสูตรอนุปริญญา ปริญญาตรี ๔ ปี และปริญญาตรี ๕ ปี ต้องสำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่าจากสถาบันการศึกษาที่กระทรวงศึกษาธิการหรือสภามหาวิทยาลัยรับรอง

(๒) หลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ต้องสำเร็จการศึกษาระดับอนุปริญญาหรือเทียบเท่าหรือสูงกว่าจากสถาบันการศึกษาที่กระทรวงศึกษาธิการหรือสภามหาวิทยาลัยรับรอง 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 ภาค การศึกษาปกติ หนึ่งภาคการศึกษาปกติมีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า ๑๕ สัปดาห์ มหาวิทยาลัยอาจจัดให้มีภาคการศึกษาฤดูร้อน โดยกำหนดระยะเวลาของแต่ละรายวิชาให้มีสัดส่วนเทียบเคียงกันกับภาค การศึกษาปกติ การจัดการศึกษาแบ่งเป็น

(๑) นักศึกษาภาคปกติ ให้จัดการเรียนการสอนเป็น ๒ ภาคการศึกษา คือ ภาคการศึกษาที่ ๑ และภาคการศึกษาที่ ๒ และมหาวิทยาลัยอาจเปิดภาคฤดูร้อนเพิ่มอีกได้ ซึ่งเป็นภาค การศึกษาที่ไม่บังคับ

(๒) นักศึกษาภาคนอกเวลาปกติ ให้จัดการเรียนการสอนเป็น ๓ ภาค การศึกษา คือ ภาคการศึกษาที่ ๑ ภาคการศึกษาที่ ๒ และภาคฤดูร้อน

๒๑.๒ "หน่วยกิต" หมายความว่า หน่วยที่ใช้แสดงถึงปริมาณการศึกษาที่กำหนดไว้ ในหลักสูตร

"คาบเรียน" หมายความว่า เวลาในการจัดการเรียนการสอนที่ไม่น้อยกว่า ๕๐ นาที

โดยมีเกณฑ์ในการกำหนดจำนวนหน่วยกิต มีดังนี้

(๑) รายวิชาภาคทฤษฎีที่ใช้เวลาบรรยาย หรืออภิปรายปัญหาในชั้นเรียน ไม่น้อยกว่า ๑๕ คาบเรียนต่อภาคการศึกษา ให้นับเป็น ๑ หน่วยกิต

(๒) รายวิชาภาคปฏิบัติที่ใช้เวลาปฏิบัติหรือทดลองไม่น้อยกว่า ๓๐ คาบ เรียนต่อภาคการศึกษา ให้นับเป็น ๑ หน่วยกิต

(๓) รายวิชาการฝึกงานหรือฝึกภาคสนามที่ใช้เวลาฝึกไม่น้อยกว่า ๕๐ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา ให้นับเป็น ๑ หน่วยกิต

๒๑.๓ มหาวิทยาลัยอาจจัดการศึกษาแบบเรียนครั้งละรายวิชาได้ ทั้งนี้หลักสูตรที่จัด การศึกษาแบบเรียนครั้งละรายวิชาจะต้องมีจำนวนชั่วโมงเรียนต่อหน่วยกิต จำนวนหน่วยกิต รวมตลอด หลักสูตร และระยะเวลาการศึกษา เมื่อเทียบเคียงกับภาคปกติแล้ว ต้องไม่ต่ำกว่าเกณฑ์มาตรฐาน อุดมศึกษา

ข้อ ๒๒ กำหนดวันเปิดและปิดภาคการศึกษาของมหาวิทยาลัยให้ทำเป็นประกาศของ มหาวิทยาลัย

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 ๑๘ หน่วยกิตในภาคเรียนปกติ และไม่เกิน ๙ หน่วยกิตในภาคฤดูร้อน ทั้งนี้ให้มหาวิทยาลัยเป็นผู้พิจารณาอนุมัติ โดยคำแนะนำของอาจารย์ที่ปรึกษาและคณะ ก่อนการลงทะเบียนเรียน แต่นักศึกษาต้องเสียค่าหน่วยกิตส่วนที่เกินตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๒๓.๘ นักศึกษาจะต้องตรวจสอบสถานภาพของตนเองก่อนการลงทะเบียนเรียนทุกครั้ง นักศึกษาที่ไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดและเงื่อนไขตามประกาศของมหาวิทยาลัยจะไม่มีสิทธิ์ลงทะเบียนเรียน

ข้อ ๒๔ การลงทะเบียนเรียนรายวิชาที่มีวิชาบังคับก่อน (Pre-requisite)

นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชาที่เป็นวิชาบังคับก่อนลงทะเบียนเรียนรายวิชาต่อเนื่องมีฉะนั้นให้ถือว่าการลงทะเบียนเรียนรายวิชาต่อเนื่องเป็นโมฆะ

ข้อ ๒๕ การขอเพิ่ม ขอถอน และขอยกเลิกรายวิชา

๒๕.๑ การขอเพิ่มและขอถอนรายวิชา ต้องดำเนินการภายในระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนดให้ทำการลงทะเบียนเรียน ของภาคการศึกษานั้น ๆ โดยจะต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาและคณะ ถ้านักศึกษาขอยกเลิกรายวิชาหลังจากช่วงเวลาดังกล่าวจะได้รับการบันทึกผลการประเมินเป็น "W"

๒๕.๒ การขอยกเลิกรายวิชาต้องกระทำให้เสร็จสิ้นก่อนการสอบปลายภาค ๒ สัปดาห์สำหรับการศึกษาภาคปกติ และก่อนการสอบปลายภาค ๑ สัปดาห์สำหรับภาคฤดูร้อน

๒๕.๓ นักศึกษาที่เข้าศึกษาแบบเรียนครั้งละรายวิชา จะต้องทำการเพิ่ม ถอน 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 ภาคการศึกษาปกติ และไม่เกิน ๑๖ ภาคการศึกษาปกติ

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

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

๒๘.๒ นักศึกษาภาคนอกเวลาปกติ

- (๑) หลักสูตรอนุปริญญา ใช้เวลาศึกษาไม่น้อยกว่า ๗ ภาคการศึกษา และไม่เกิน ๑๘ 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 ต้องยื่นคำร้องขอมีสิทธิ์สอบพร้อมหลักฐานแสดงเหตุจำเป็นของการขาดเรียนที่ต่ออาจารย์ผู้สอน 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 โดยให้มีคะแนนสอบปลายภาคตั้งแต้อ้อยละ 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) การให้พักการศึกษาของนักศึกษาตามคำสั่งของมหาวิทยาลัยให้เริ่มเมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษาที่กระทำผิดนั้น 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) ใช้สำหรับการบันทึกการประเมินผลในรายวิชาที่นักศึกษายังทำงานไม่สมบูรณ์เมื่อสิ้นภาคการศึกษา หรือใช้สำหรับบันทึกรายวิชาที่นักศึกษาขาดสอบ และมหาวิทยาลัย

อนุญาตให้สอบ นักศึกษาที่ได้ “I” จะต้องดำเนินการขอรับการประเมินผลเพื่อเปลี่ยนระดับคะแนนให้เสร็จสิ้นในภาคการศึกษาถัดไป การเปลี่ยนระดับคะแนน “I” ให้ดำเนินการดังนี้

(๑) กรณีนักศึกษายังทำงานไม่สมบูรณ์ ไม่ติดต่อผู้สอนหรือไม่สามารถส่งงานได้ตามเวลาที่กำหนด ให้ผู้สอนพิจารณาผลงานที่ค้างอยู่เป็นศูนย์ และประเมินผลการศึกษาจากคะแนนที่มีอยู่ให้เสร็จสิ้นภายในภาคการศึกษาถัดไป หากไม่ส่งผลการศึกษาตามกำหนดมหาวิทยาลัยจะเปลี่ยนผลการศึกษาเป็น “E” หรือ “F” ตามแต่กรณี

(๒) กรณีนักศึกษาขาดสอบ และมหาวิทยาลัยอนุญาตให้สอบ แต่ไม่มาสอบภายในเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด ให้ผู้สอนปรับคะแนนปลายภาคเป็นศูนย์และประเมินผลการศึกษาจากคะแนนที่มีอยู่ให้เสร็จสิ้นในภาคการศึกษาถัดไป

(๓) นักศึกษาที่ได้รับผลการเรียนเป็น “I” ในภาคการศึกษาสุดท้ายและดำเนินการแก้ “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 กรณีที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนรายวิชาซ้ำกับรายวิชาที่สอบได้แล้วให้หน่วยกิต และค่าระดับคะแนนเฉพาะรายวิชาที่ลงทะเบียนครั้งแรกเท่านั้น

๓๖.๓ ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมให้คิดเฉพาะรายวิชาที่มีการประเมินผลตามข้อ ๓๒.๑ สำหรับผลการประเมินเป็น “E” ไม่มีการนับหน่วยกิตของรายวิชาที่ได้ระดับคะแนนนี้ และไม่นำไปคำนวณหาค่าระดับคะแนนเฉลี่ย

๓๖.๔ ผลการเรียนระบบไม่มีค่าระดับคะแนน ไม่ต้องนับรวมหน่วยกิตเป็นตัวหาร แต่ให้หน่วยกิตเพื่อพิจารณารายวิชาเรียนครบตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร

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/หรือการศึกษาตามอัธยาศัย ให้เป็นไปตามวิธีการประเมินของมหาวิทยาลัย
(๓) ผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีมาแล้วและเข้าศึกษาให้หน่วยกิตหมวดวิชาการศึกษาทั่วไปรวมในเกณฑ์การสำเร็จการศึกษาโดยไม่ต้องบันทึกผลการเรียนเป็นรายวิชา

(๔) จำนวนหน่วยกิตที่ได้รับการยกเว้นรวมแล้วต้องไม่เกินสองในสามของจำนวนหน่วยกิตรวมขั้นต่ำ ซึ่งกำหนดไว้ในหลักสูตรที่กำลังศึกษา และเมื่อได้รับการยกเว้นแล้วต้องมีเวลาศึกษาในมหาวิทยาลัยไม่น้อยกว่า ๑ ปีการศึกษา

๓๘.๕ การนับจำนวนภาคการศึกษาของผู้ที่โอนผลการเรียนหรือยกเว้นการเรียนรายวิชาให้ถือเกณฑ์ ดังนี้

(๑) นักศึกษาภาคปกติให้นับจำนวนหน่วยกิตได้ไม่เกิน ๒๒ หน่วยกิต เป็น ๑ ภาคการศึกษา นักศึกษาภาคภาคนอกเวลาปกติให้นับจำนวนหน่วยกิตได้ไม่เกิน 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 ทั้งนี้ให้นับระยะเวลาการพักการศึกษาเข้าเป็นระยะเวลาการศึกษาด้วย

๔๐.๓ นักศึกษาที่ได้รับอนุมัติให้ลาพักการศึกษาต้องชำระค่าธรรมเนียมการรักษาสภาพนักศึกษากายในเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๔๐.๔ นักศึกษาที่ลงทะเบียนครบตามหลักสูตรแล้ว แต่ยังไม่สำเร็จการศึกษาและนักศึกษาที่พักการเรียน ต้องรักษาสภาพการเป็นนักศึกษาทุกภาคการศึกษาจนกว่าจะสำเร็จการศึกษา

ข้อ ๔๑ การลาออกและการพ้นสภาพนักศึกษา

๔๑.๑ การลาออกให้ดำเนินการผ่านคณะ แล้วยื่นคำร้องต่อสำนักส่งเสริมวิชาการ และงานทะเบียน เพื่อให้มหาวิทยาลัยอนุมัติ

๔๑.๒ นักศึกษาจะพ้นสภาพการเป็นนักศึกษาในกรณีต่อไปนี้

(๑) นักศึกษาภาคปกติ

(๑.๑) สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

(๑.๒) ผลการประเมินได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๖๐

เมื่อสิ้นภาคการศึกษาปกติที่ ๒ นับตั้งแต่เริ่มเข้าเรียน หรือมีผลการประเมินได้รับค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๘๐ เมื่อสิ้นภาคการศึกษาปกติที่ 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 และเสนอชื่อขออนุมัติอนุญาตและปริญญาต่อสภามหาวิทยาลัยต้องเป็นบุคคลที่มีคุณสมบัติตามข้อ ๔๓ และต้องไม่ค้างชำระค่าธรรมเนียมต่าง ๆ ไม่ติดค้างวัสดุสารสนเทศ หรืออยู่ระหว่างถูกลงโทษทางวินัย

ข้อ ๔๕ การให้ปริญญาเกียรตินิยม

๔๕.๑ คุณสมบัติด้านการศึกษาของนักศึกษาที่มีสิทธิ์ได้รับปริญญาเกียรตินิยมมีดังนี้

(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 ๘ 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

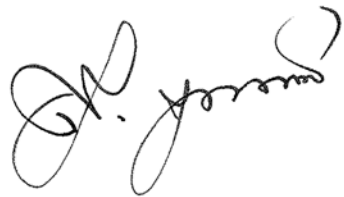
ข้อ ๔๖ ให้มีอาจารย์ที่ปรึกษาทำหน้าที่ให้คำแนะนำในการลงทะเบียนเรียนของนักศึกษา การเปลี่ยนรายวิชา การเพิ่มถอนรายวิชา และอื่น ๆ ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

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