

## รายละเอียดหลักสูตร

## หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

วิทยาเขต/คณะ

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

## หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

## 1. รหัสและชื่อหลักสูตร

ภาษาไทย

คหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

ภาษาอังกฤษ

Bachelor of Home Economics Program in Foods and Nutrition

## 2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ชื่อเต็ม (ไทย):

คหกรรมศาสตรบัณฑิต (อาหารและโภชนาการ)

ชื่อย่อ (ไทย):

คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)

ชื่อเต็ม (อังกฤษ):

Bachelor of Home Economics (Foods and Nutrition)

ชื่อย่อ (อังกฤษ):

B.H.E. (Foods and Nutrition)

## 3. วิชาเอก

ไม่มี

## 4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

135 หน่วยกิต

## 5. รูปแบบของหลักสูตร

## 5.1 รูปแบบ

หลักสูตรระดับปริญญาตรี หลักสูตร 4 ปี

## 5.2 ภาษาที่ใช้

การจัดการเรียนการสอนเป็น ภาษาไทย

## 5.3 การรับเข้าศึกษา

รับนักศึกษาไทย และนักศึกษาต่างชาติที่สามารถใช้ภาษาไทยได้เป็นอย่างดี

#### 5.4 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

ไม่มี

#### 5.5 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว

#### 6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555

สภาวิชาการ เห็นชอบในการนำเสนอหลักสูตรต่อสภาวิชาการ ในการประชุมครั้งที่ 4/2555

วันที่ 19 เมษายน พ.ศ.2555

สภามหาวิทยาลัย อนุมัติหลักสูตร ในการประชุมครั้งที่ 5/2555 วันที่ 30 พฤษภาคม พ.ศ.2555

เปิดสอน ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2555

#### 7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรคุณภาพและมาตรฐาน

หลักสูตรมีความพร้อมเผยแพร่คุณภาพและมาตรฐานตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ในปีการศึกษา 2557

#### 8. ตัวอย่างอาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

- (1) โภชนาการ
- (2) นักกำหนดอาหาร
- (3) ครู/อาจารย์
- (4) พ่อครัว/แม่ครัว ในสถานประกอบการทั้งในประเทศและต่างประเทศ
- (5) เจ้าหน้าที่สุขกรรม
- (6) พนักงานและผู้จัดการแผนกเบเกอรี่
- (7) นักเขียนและบรรณาธิการหนังสือหรือนิตยสารอาหาร
- (8) นักธุรกิจอาหาร
- (9) นักพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
- (10) ผู้ประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร

## 9. ชื่อ เลขประจำตัวประชาชน ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

1. นางสาวไกรภรณ์ สุทธา ตำแหน่งอาจารย์ คุณวุฒิ คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์), 2536  
เลขประจำตัวประชาชน xxxx xxxxx xx x
2. นายเจตนิพัทธ์ บุญสวัสดิ์ ตำแหน่งอาจารย์ คุณวุฒิ คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์), 2550  
เลขประจำตัวประชาชน xxxx xxxxx xx x
3. นางสาวสุนีย์ สหัสโพธิ์ ตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์ คุณวุฒิ วท.ม.(โภชนศาสตร์), 2528  
เลขประจำตัวประชาชน xxxx xxxxx xx x
4. นางสาวพจนีย์ บุญนา ตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์ คุณวุฒิ คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์), 2537  
เลขประจำตัวประชาชน xxxx xxxxx xx x
5. นางสาวสุพรรณนิการ์ โกสุม ตำแหน่งอาจารย์ คุณวุฒิ คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์), 2546  
เลขประจำตัวประชาชน xxxx xxxxx xx x

## 10. สถานที่จัดการเรียนการสอน

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กรุงเทพมหานคร

## 11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

### 11.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

การรวมกลุ่มทางเศรษฐกิจในภูมิภาคต่างๆ ของโลกจะมีมากขึ้น และการรวบรวมกลุ่มเศรษฐกิจที่สำคัญต่อในประเทศไทยในช่วงแผนการพัฒนาด้านที่ 11 ได้แก่ การรวมกลุ่มในภูมิภาคเอเชีย โดยกรอบการค้าเสรีของอาเซียนกับจีน ญี่ปุ่น และอินเดีย และการเป็นประชาคมอาเซียนในปี 2558 ซึ่งจะก่อให้เกิดความร่วมมือด้านการลงทุนเปิดสาขาค้างานบริการ การจัดทำมาตรฐานฝีมือแรงงานเพื่อช่วยให้มีการเคลื่อนย้ายเสรีได้มากขึ้น ประเทศไทยต้องมีการเตรียมความพร้อมในหลายๆ ด้านทั้งการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ในการปรับการจัดการศึกษา เพื่อพัฒนาศักยภาพผู้เรียนให้สามารถแข่งขันได้ทัดเทียมกับประเทศอื่นในช่วงแผนพัฒนาด้าน 11 คาดว่าเศรษฐกิจโลกจะขยายตัวเฉลี่ยร้อยละ 4-5 ต่อปี ซึ่ง เศรษฐกิจของภูมิภาคเอเชียจะขยายตัวเฉลี่ยร้อยละ 6-7 ต่อปี จากแนวโน้มการเปลี่ยนแปลงทำให้ประเทศไทยจำเป็นต้องพัฒนาศักยภาพ ทางเศรษฐกิจจากการพึ่งพิงภาคงานบริการ และเศรษฐกิจสร้างสรรค์ เพื่อก้าวสู่ “ ศูนย์กลางการบริการและการท่องเที่ยวของภูมิภาค ” นอกเหนือจากการเปลี่ยนแปลงในภาคเศรษฐกิจแล้ว ประเทศไทยยังได้เข้าสู่การเป็นสังคมผู้สูงอายุ แล้วในช่วง 5 ปีที่ผ่านมา และจะเข้าสู่การเป็นสังคมผู้สูงอายุอย่างสมบูรณ์ในปี 2568 ซึ่งมีผลทำให้ประชากรวัยเด็ก และวัยทำงานลดลง ส่งผลต่อรายจ่ายด้านสุขภาพที่เพิ่มขึ้น ซึ่งภาครัฐมุ่งผลักดันการพัฒนาคุณภาพ แต่ยังคงมีปัญหาด้านคุณภาพการศึกษา และระดับสติปัญญาของประชากรวัยเด็กรวมถึงประชาชนยังมีพฤติกรรมการดำรงชีวิต ที่เสี่ยงต่อการเจ็บป่วย โดยกลุ่มวัยเด็กมีพัฒนาการด้านความสามารถทางเชาวน์ปัญญา และความฉลาดทางอารมณ์ค่อนข้างต่ำ ขณะที่กลุ่มวัยทำงาน

ยังมีผลผลิตภาพต่ำ อายุขัยของคนไทยเพิ่มขึ้นเป็น 75.6 ปี แต่มีปัญหาการเจ็บป่วยด้วยโรคที่ป้องกันได้ 5 อันดับแรกสูงขึ้นในทุกโรค ทั้งโรคเบาหวาน โรคความดันโลหิตสูง โรคหลอดเลือดในสมองตีบ โรคหัวใจ และโรคมะเร็ง โดยเฉพาะกลุ่มวัยสูงอายุ การเจ็บป่วยด้วยโรคเรื้อรังเพิ่มขึ้น อาทิโรคความดันโลหิตสูง โรคเบาหวาน และโรคหัวใจ ส่งผลต่อภาระค่าใช้จ่ายในการรักษาพยาบาลของภาครัฐในอนาคต

การเปลี่ยนแปลงในกระแสโลกาภิวัตน์ที่ปรับเปลี่ยนอย่างรวดเร็ว จำเป็นต้องพิจารณาการวางแผนการจัดทำหลักสูตร เพื่อพัฒนาบัณฑิตให้มีคุณภาพ เพื่อการพัฒนาประเทศอย่างเหมาะสม การวางแผนการพัฒนาหลักสูตรพิจารณาตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 11 (พ.ศ.2555 - 2559) โดยนำสถานการณ์ดังกล่าวมาวางแผนหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ เพื่อพัฒนาคนให้มีคุณภาพ คุณธรรม จริยธรรม ก้าวทันกระแสโลกาภิวัตน์อย่างเท่าทัน สร้างโอกาสการเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง หลักสูตรนี้ มีความทันสมัยทันต่อการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วในด้านอาหารและโภชนาการ โดยสร้างความเข้มแข็งให้สอดคล้องกับโครงสร้างของระบบต่าง ๆ ภายในประเทศให้มีศักยภาพแข่งขันได้ในกระแสโลกาภิวัตน์ สร้างฐานความรู้ในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ เพื่อให้เป็นภูมิคุ้มกันต่อการเปลี่ยนแปลงต่าง ๆ ได้อย่างรู้เท่าทัน มีการวางแผนหลักสูตรในการสร้างความพร้อม ในการประกอบอาชีพด้านอาหารและโภชนาการ ทั้งด้านร่างกาย สติปัญญา คุณธรรม จริยธรรม ให้ผู้ที่จบการศึกษาตามหลักสูตรมีความสามารถในการแก้ปัญหาที่ทักษะในการประกอบอาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการอย่างชำนาญการ

## 11.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม มีความสำคัญต่อการวางแผนหลักสูตร โดยวางแผนพัฒนาหลักสูตรให้ผู้เรียนมีคุณธรรม จริยธรรม สืบสาน และอนุรักษ์วัฒนธรรมอันดีของไทย นำความรู้ให้เท่าทันโลก เพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันด้านอาหารและโภชนาการ ส่งเสริมสายสัมพันธ์ในครอบครัว ชุมชน สังคม ให้มีความเข้มแข็ง และอยู่ร่วมกันอย่างสันติสุข เศรษฐกิจมีเสถียรภาพและมีความเป็นธรรม เป็นหลักสูตรที่ให้ความรู้ต่อคนในสังคมไทย และถ่ายทอดองค์ความรู้สู่สังคม ให้ความสำคัญกับการพัฒนาคนให้มีคุณธรรม นำความรู้ สร้างภูมิคุ้มกัน มีความมั่นคงในการดำรงชีวิตอย่างมีคุณภาพ อยู่ร่วมกันในสังคมอย่างมีความสุขและยั่งยืน

## 12. ผลกระทบจากข้อ 11 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย

### 12.1 การพัฒนาหลักสูตร

(1) หลักสูตรต้องมีการปรับปรุง เปลี่ยนแปลง และพัฒนาให้สอดคล้องกับสถานการณ์ทางเศรษฐกิจสังคม และวัฒนธรรมที่เปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา

(2) ต้องสร้างหลักสูตรให้มีมาตรฐานเป็นที่ยอมรับ

(3) หลักสูตรต้องมีแนวทางในการที่จะให้ผู้จบการศึกษาเป็นที่ต้องการของสถานประกอบการ

(4) หลักสูตรต้องพัฒนาให้ผู้เรียนมีความสามารถในการค้นคว้า ทำวิจัยเพื่อพัฒนาประเทศและสังคม

(5) หลักสูตรต้องพัฒนาให้ผู้เรียนมีจรรยาบรรณในวิชาชีพ มีความรู้ที่เป็นมาตรฐาน แก้ปัญหาเฉพาะหน้าได้ และดำรงชีวิตร่วมกับผู้อื่นในสังคมได้

## 12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย

(1) สถาบันต้องผลิตบัณฑิตที่มีบุคลิกภาพและมาตรฐานเป็นที่ต้องการของสังคม สถาบันต้องรับผิดชอบในการระดมความรู้เชิงวิชาการเพื่อสนับสนุนให้ผู้เรียนมีความพร้อมในการเรียนทุกด้าน

(2) สถาบันต้องเป็นหน่วยงานที่เป็นผู้นำเชิงวิชาการและการวิจัยเพื่อการพัฒนาสังคม โดยให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมในการพัฒนาสังคมหรือชุมชน สถาบันต้องพัฒนาให้มีการแลกเปลี่ยนเชิงวิชาการ ระหว่างคณาจารย์และผู้เรียนกับสถาบันในประเทศและนานาชาติ เพื่อปรับระดับมาตรฐานการศึกษาให้เป็นสากล และแลกเปลี่ยนแรงงานกันได้อย่างมีประสิทธิภาพ

## 13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรที่เปิดสอนในคณะ/สาขาวิชาอื่นของมหาวิทยาลัย

### 13.1 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรนี้เปิดสอนโดยคณะ/สาขาวิชา/หลักสูตรอื่น

หมวดศึกษาศาสตร์ทั่วไป ใช้ร่วมกับทุกหลักสูตรของมหาวิทยาลัย กลุ่มวิชาแกนใช้เรียนร่วมกันในหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิตของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

### 13.2 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนให้สาขาวิชา/หลักสูตรอื่นต้องมาเรียน

กลุ่มวิชาแกน ได้แก่ รหัสวิชา 07-311-101 ชื่อวิชาหลักการประกอบอาหารและโภชนาการ ทุกสาขาวิชาในหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ต้องเรียน

### 13.3 การบริหารจัดการ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้องประสานกับอาจารย์ผู้แทนจากคณะอื่นที่เกี่ยวข้อง ด้านเนื้อหาสาระ การจัดการเรียนและสอบ รวมทั้งความสอดคล้องกับมาตรฐานผลการเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

## หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

### 1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

#### 1.1 ปรัชญา

มุ่งผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติด้านอาหารและโภชนาการที่มีความรู้ ความสามารถ เพื่อตอบสนองความต้องการของตลาดแรงงาน อย่างมีประสิทธิภาพ มีคุณธรรม ทักษะ และจริยธรรมอย่างยั่งยืน

#### 1.2 วัตถุประสงค์

(1) เพื่อปลูกฝังคุณธรรม จริยธรรม ความมีระเบียบวินัย ความซื่อสัตย์ สุจริต ตระหนักในจรรยาบรรณวิชาชีพ รับผิดชอบต่อน้ำที่สังคม และสร้างไว้ซึ่งขนบธรรมเนียมประเพณีศิลปวัฒนธรรมอันดีงามของไทย

(2) เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ด้านทฤษฎี และมีทักษะในการปฏิบัติงานด้านอาหาร โภชนาการ สามารถเชื่อมโยงทฤษฎีกับการปฏิบัติงานเพื่อเพิ่มพูนผลผลิตทางด้านอาหารให้เพียงพอกับสภาพการณ์เปลี่ยนแปลงของโลกในอนาคต

(3) เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความสามารถในการบูรณาการวิชาต่างๆ อย่างเป็นองค์รวม มีแนวคิดอย่างเป็นระบบในการวิจัย และพัฒนาองค์ความรู้ให้ก้าวหน้าสามารถนำความรู้ทักษะ และความเชี่ยวชาญไปประกอบอาชีพในสถานประกอบการด้านอาหารและโภชนาการได้

(4) เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความสามารถในการใฝ่เรียนรู้ตลอดชีวิต เพื่อมุ่งพัฒนาตนเองและวิชาชีพ ให้เจริญก้าวหน้า สามารถติดต่อสื่อสารอย่างเข้าใจในโลกเทคโนโลยีที่ทันสมัย

### 2. แผนพัฒนาปรับปรุง

แผนพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
- ปรับปรุงหลักสูตรให้มีมาตรฐานตามที่ สกอ. กำหนด	- พัฒนาหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิที่กำหนด - ติดตามประเมินผลหลักสูตรอย่างสม่ำเสมอ	- เอกสารปรับปรุงหลักสูตร - รายงานผลการประเมินหลักสูตร
- ปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับความต้องการด้านอาหารและโภชนาการ และการเปลี่ยนแปลงของเทคโนโลยี	- ติดตามการเปลี่ยนแปลงในความต้องการของผู้ประกอบการด้านอาหารและ โภชนาการ	- รายงานผลการประเมินความพึงพอใจในการใช้บัณฑิตของสถานประกอบการ - ความพึงพอใจในทักษะ ความรู้ความสามารถในการทำงานของบัณฑิต

แผนพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
<ul style="list-style-type: none"> <li>- พัฒนาบุคลากรด้านการเรียนการสอนและบริการวิชาการให้มีประสิทธิภาพ</li> <li>จากการนำความรู้ทางวิชาการมาปฏิบัติงานจริง</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- สนับสนุนบุคลากรด้านการเรียนการสอนให้ทำงานบริการวิชาการแก่องค์กรภายนอก</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ปริมาณงานบริการวิชาการต่อจำนวนอาจารย์ในหลักสูตร</li> <li>- การศึกษาต่อ</li> <li>- การฝึกอบรม</li> <li>- การศึกษาดูงาน</li> </ul>

## หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างหลักสูตร

### 1. ระบบการจัดการศึกษา

#### 1.1 ระบบ

การจัดการศึกษาเป็นระบบทวิภาค ข้อกำหนดต่าง ๆ เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2550 และฉบับที่ 2 พ.ศ.2552 (ภาคผนวก ก)

#### 1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

มีการจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับพิจารณาของคณะกรรมการประจำหลักสูตร

#### 1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

ไม่มี

### 2. การดำเนินการหลักสูตร

#### 2.1 วัน-เวลาในดำเนินการเรียนการสอน

ภาคการศึกษาที่ 1           เดือนมิถุนายน – กันยายน

ภาคการศึกษาที่ 2           เดือนพฤศจิกายน – กุมภาพันธ์

ภาคการศึกษาฤดูร้อน       เดือนมีนาคม – พฤษภาคม

#### 2.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

(1) สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย(ม.6) หรือเทียบเท่า หรือ

(2) สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) ศึกษาโดยการเทียบโอนผลการเรียน

#### การคัดเลือกผู้เข้าศึกษา

(1) เข้าศึกษาโดยระบบคัดเลือกของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา (สกอ.)หรือ

(2) เข้าศึกษาโดยระบบคัดเลือกของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

#### 2.3 ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า

(1) นักศึกษาแรกเข้าอาจพบปัญหาการปรับตัวจากการเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงและมัธยมศึกษาตอนปลาย มาเป็นการเรียนที่มีรูปแบบมหาวิทยาลัย แตกต่างกันจากเดิมในด้านสังคม การอยู่ร่วมกัน และการทำกิจกรรม

(2) ความรู้พื้นฐานทางวิชาชีพของนักศึกษามีไม่เท่ากันทำให้การเรียนรู้และรับรู้ต่างกัน



## 2.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา/ข้อจำกัดของนักศึกษาในข้อ 2.3

- (1) จัดการประชุมนิเทศนักศึกษาใหม่และแนะนำการวางแผนเป้าหมายชีวิต เทคนิคในการเรียนในมหาวิทยาลัย และการแบ่งเวลาที่เหมาะสม
- (2) อาจารย์ที่ปรึกษากำกับดูแลนักศึกษา ตักเตือน และให้คำแนะนำแก่นักศึกษา
- (3) จัดให้มีการเรียนปรับพื้นฐานทางวิชาชีพให้กับนักศึกษาในช่วงแรกก่อนเปิดภาคการศึกษา

## 2.5 แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี

### 2.5.1 แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาปกติ

จำนวนนักศึกษา	จำนวนนักศึกษาแต่ละปีการศึกษา				
	2555	2556	2557	2558	2559
ชั้นปีที่ 1	140	140	140	140	140
ชั้นปีที่ 2	-	140	140	140	140
ชั้นปีที่ 3	-	-	140	140	140
ชั้นปีที่ 4	-	-	-	140	140
รวม	140	280	420	560	560
คาดว่าจะจบการศึกษา	-	-	-	140	140

### 2.5.2 แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษา (เทียบโอน)

จำนวนนักศึกษา	จำนวนนักศึกษาแต่ละปีการศึกษา				
	2555	2556	2557	2558	2559
ชั้นปีที่ 3	35	35	35	35	35
ชั้นปีที่ 4	-	35	35	35	35
รวม	35	70	70	70	70
คาดว่าจะจบการศึกษา	-	35	35	35	35

## 2.6 งบประมาณตามแผน

### 2.6.1 งบประมาณรายรับ (หน่วย:บาท)

รายละเอียดรายรับ	ปีงบประมาณ				
	2555	2556	2557	2558	2559
ค่าบำรุงการศึกษา	1,750,000.-	3,500,000.-	4,900,000.-	6,300,000.-	6,300,000.-
ค่าลงทะเบียน	1,491,000.-	2,663,500.-	4,473,000.-	6,132,000.-	6,132,000.-
เงินงบประมาณแผ่นดิน	-	-	-	-	-
รวมรายรับ	3,241,000.-	6,163,500.-	9,373,000.-	12,432,000.-	12,432,000.-

## 2.6.2 งบประมาณรายจ่าย (หน่วย:บาท)

หมวดเงิน	ปีงบประมาณ				
	2555	2556	2557	2558	2559
ก. งบดำเนินการ					
1. ค่าใช้จ่ายบุคลากร	5,631,060.-	5,912,613.-	6,208,243.-	6,518,656.-	6,518,656.-
2. ค่าใช้จ่ายดำเนินงาน (ไม่รวม 3)	1,247,190.-	1,309,549.-	1,375,027	1,443,778.-	1,443,778.-
3. ทุนการศึกษา	-	-	-	-	-
4. รายจ่ายระดับมหาวิทยาลัย	1,374,052.-	1,374,052.-	1,374,052.-	1,374,052.-	1,374,052.-
<b>(รวม ก)</b>	<b>8,252,302.-</b>	<b>8,596,214.-</b>	<b>8,957,322.-</b>	<b>9,336,486.-</b>	<b>9,336,486.-</b>
ข. งบลงทุน					
ค่าครุภัณฑ์	3,362,710.-	4,055,845.-	4,258,638.-	4,471,570.-	4,471,570.-
<b>(รวม ข)</b>	<b>3,362,710.-</b>	<b>4,055,845.-</b>	<b>4,258,638.-</b>	<b>4,471,570.-</b>	<b>4,471,570.-</b>
<b>รวม (ก) + (ข)</b>	<b>11,615,012.-</b>	<b>12,652,059.-</b>	<b>13,215,960.-</b>	<b>13,808,056.-</b>	<b>13,808,056.-</b>
จำนวนนักศึกษา	175	350	490	630	630

\* หมายเหตุ ค่าใช้จ่ายต่อหัวนักศึกษา 76,400.-บาท ตลอดหลักสูตร

## 2.7 ระบบการศึกษา

ระบบการศึกษเป็นแบบชั้นเรียน และเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2550 และฉบับที่ 2 พ.ศ.2552 (ภาคผนวก ก)

## 2.8 การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชา และการลงทะเบียนเรียนข้ามสถาบันอุดมศึกษา

เป็นไปตามประกาศ สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาและระเบียบมหาวิทยาลัย

## 3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

### 3.1 หลักสูตร

3.1.1 จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตร 135 หน่วยกิต

3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร

โครงสร้างหลักสูตร แบ่งเป็นหมวดวิชาที่สอดคล้องกับที่กำหนดไว้ในมาตรฐานหลักสูตร  
ของกระทรวงศึกษาธิการ ดังนี้

<b>ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป</b>	<b>32</b>	<b>หน่วยกิต</b>
ก.1 กลุ่มวิชาภาษาไทย	3	หน่วยกิต
ก.2 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ	12	หน่วยกิต
ก.3 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์	9	หน่วยกิต
ก.4 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์	6	หน่วยกิต
ก.5 กลุ่มวิชาพลศึกษาและนันทนาการ	2	หน่วยกิต
<b>ข. หมวดวิชาเฉพาะ</b>	<b>97</b>	<b>หน่วยกิต</b>
ข.1 กลุ่มวิชาแกน	16	หน่วยกิต
ข.2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ	66	หน่วยกิต
ข.3 กลุ่มวิชาเลือก	15	หน่วยกิต
<b>ค. หมวดวิชาเลือกเสรีไม่น้อยกว่า</b>	<b>6</b>	<b>หน่วยกิต</b>

### 3.1.3 รายวิชา

#### - รหัสวิชา

รหัสวิชาประกอบด้วยตัวเลข 8 หลัก XX-XXX-XXX มีความหมายดังนี้

หลักที่ 1 และ 2 เป็นรหัสคณะ (07 = คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์)

หลักที่ 3 เป็นรหัสสาขาวิชา(0 = ไม่ระบุสาขาวิชา 3=สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ)

หลักที่ 4 เป็นรหัสหมวดวิชา(0 = หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 1 = หมวดวิชาเฉพาะ)

หลักที่ 5 เป็นรหัสกลุ่มวิชา

- หมวดวิชาศึกษาทั่วไปที่เป็นศิลปศาสตร์ (1 = ภาษาไทย 2 = ภาษาต่างประเทศ  
3 = สังคมศาสตร์ 4 = มนุษยศาสตร์ 5 = พลศึกษา 6 = นันทนาการ)
- หมวดวิชาศึกษาทั่วไปที่เป็นวิทยาศาสตร์ (1 = คณิตศาสตร์ 2 = วิทยาศาสตร์)
- หมวดวิชาเฉพาะ (1 = วิชาแกน 2 = วิชาชีพบังคับ 3-9 = วิชาเลือก)

หลักที่ 6 เป็นปีที่ควรศึกษา

หลักที่ 7 และ 8 เป็นลำดับรายวิชา

## - รายวิชา

- หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 32 หน่วยกิต ประกอบด้วย
  - กลุ่มวิชาภาษาไทย 3 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษาจากรายวิชาต่อไปนี้  
หรือรายวิชาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

01-001-103	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร (Thai for Communication)	3(3-0-6)
01-001-104	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารธุรกิจ (Thai for Business Communication)	3(3-0-6)
01-001-107	ภาษาไทยเพื่อการนำเสนอ (Thai for Presentation)	3(3-0-6)
01-001-109	วรรณคดีไทย (Thai Literature)	3(3-0-6)
01-001-110	การเขียนเชิงวิชาชีพ (Thai Writing for Profession)	3(3-0-6)

- กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ 12 หน่วยกิต ประกอบด้วย

01-002-101	ภาษาอังกฤษ 1 (English 1)	3(3-0-6)
01-002-102	ภาษาอังกฤษ 2 (English 2)	3(3-0-6)
และให้เลือกศึกษาอีก 6 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้หรือรายวิชาที่มหาวิทยาลัยกำหนด		
01-002-205	ภาษาอังกฤษเทคนิค (Technical English)	3(3-0-6)
01-002-206	ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ (English for Career)	3(3-0-6)
01-002-211	การอ่านภาษาอังกฤษ 1 (English Reading 1)	3(3-0-6)
01-002-216	การฟังภาษาอังกฤษ (English Listening)	3(3-0-6)
01-002-217	ภาษาอังกฤษอุตสาหกรรม (Industrial English)	3(3-0-6)
01-002-218	การสนทนาภาษาอังกฤษ (English Conversation)	3(3-0-6)
01-002-219	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน (English for Communication in Daily Life)	3(3-0-6)
01-002-220	ภาษาจีนเบื้องต้น (Fundamental of Chinese)	3(3-0-6)
01-002-221	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร 1 (Chinese for Communication 1)	3(3-0-6)
01-002-222	การแปลภาษาจีนเป็นไทย 1 (Chinese to Thai Translation 1)	3(3-0-6)
01-002-223	การแปลภาษาจีนเป็นไทย 2 (Chinese to Thai Translation 2)	3(3-0-6)

- กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์ 9 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษารายวิชาต่อไปนี้หรือรายวิชาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

01-003-101	มนุษย์กับสังคม (Man and Society)	3(3-0-6)
01-003-102	มนุษย์สัมพันธ์ (Human Relations)	3(3-0-6)
01-003-103	ระเบียบวิธีวิจัย (Research Methodology)	3(3-0-6)
01-003-104	การพัฒนาคุณภาพชีวิตและสังคม (Life and Social Skills)	3(3-0-6)
01-003-105	สังคมกับเศรษฐกิจ (Society and Economy)	3(3-0-6)
01-003-106	สังคมกับการปกครอง (Society and Government)	3(3-0-6)
01-003-107	สังคมกับสิ่งแวดล้อม (Society and Environment)	3(3-0-6)
01-003-108	ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง (Sufficiency Economy Philosophy)	3(3-0-6)
01-003-109	กฎหมายและจริยธรรมในวิชาชีพ ( Law and Professional Ethics)	3(3-0-6)
01-003-112	อาเซียนศึกษา (ASEAN Studies)	3(3-0-6)
01-003-113	สันติศึกษา (Peace Studies)	3(3-0-6)
01-004-101	สารสนเทศและการศึกษาค้นคว้า (Information and Study Skills)	3(3-0-6)
01-004-103	จิตวิทยาทั่วไป (General Psychology)	3(3-0-6)
01-004-106	ไทยศึกษา (Thai Studies)	3(3-0-6)
01-004-108	การพัฒนาบุคลิกภาพ (Personality Development)	3(3-0-6)
01-004-109	พฤติกรรมมนุษย์กับการพัฒนาตน (Human Behavior and Self Development)	3(3-0-6)

- กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์ 6 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษารายวิชาต่อไปนี้หรือรายวิชาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

02-001-101	คณิตศาสตร์พื้นฐาน (Fundamental Mathematics)	3(3-0-6)
02-001-103	สถิติเบื้องต้น (Introduction to Statistics)	3(3-0-6)
02-001-104	คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน (Mathematics in Daily Life)	3(3-0-6)
02-002-101	วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน (Science in Daily Life)	3(3-0-6)
02-002-104	สิ่งแวดล้อมและการจัดการทรัพยากร (Environment and Resource Management)	3(3-0-6)

- กลุ่มวิชาพลศึกษาและนันทนาการ 2 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษาจากรายวิชาต่อไปนี้ หรือ รายวิชาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

01-005-101	พลศึกษา (Physical Education)	1(0-2-1)
01-005-116	ลีลาศ (Social Dance)	1(0-2-1)
01-005-124	กีฬาประเภททีม (Team Sports)	1(0-2-1)
01-005-125	กีฬาประเภทบุคคล (Individual Sports)	1(0-2-1)
01-006-101	นันทนาการ (Recreation)	1(0-2-1)
01-006-105	นันทนาการเพื่อการฝึกอบรม (Recreation for Training Courses)	1(0-2-1)

- หมวดวิชาเฉพาะ 97 หน่วยกิต ประกอบด้วย

- กลุ่มวิชาแกน 16 หน่วยกิต ประกอบด้วย

07- 111-102	หลักการสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม (Principles of Textiles and Clothing)	3(3-0-6)
07-311-101	หลักการประกอบอาหารและโภชนาการ (Principles of Cookery and Nutrition)	3(2-2-5)
07-511-101	การประกอบธุรกิจเบื้องต้น (Introduction to Business Operation)	3(3-0-6)
07-611-102	หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ (Principles of Home Economics Profession)	3(3-0-6)
07-611-104	หลักศิลปะเพื่องานคหกรรมศาสตร์ (Principles of Art in Home Economics)	3(2-2-5)
07- 011-301	การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา (Preparation for Co-operative Education)	1(0-2-1)

- กลุ่มวิชาชีพบังคับ 66 หน่วยกิต ประกอบด้วย

07-312-101	โภชนาการมนุษย์ (Human Nutrition)	3(3-0-6)
07-312-102	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร (Science of Cooking)	3(2-3-5)
07-312-103	อาหารไทย (Thai Cuisine)	3(1-4-4)
07-312-104	ขนมไทย (Thai Desserts)	3(1-4-4)
07-312-205	การทดลองอาหาร (Food Experimentation)	3(2-3-5)
07-613-223	การแกะสลักผักผลไม้และงานใบตอง (Fruit Vegetable Carving and Banana Leaf Crafting)	3(1-4-4)
07-312-207	คอมพิวเตอร์เพื่องานอาหารและโภชนาการ (Computers for Foods and Nutrition)	3(2-2-5)
07-312-208	อาหารยุโรป (European Cuisine)	3(1-4-4)
07-312-209	อาหารเอเชีย (Asian Cuisine)	3(1-4-4)

07-312-210	โภชนบำบัด 1 (Diet Therapy 1)	3(2-2-5)
07-312-211	โภชนบำบัด 2 (Diet Therapy 2)	3(2-2-5)
07-312-212	เบเกอรี่ (Bakery)	3(1-4-4)
07-312-309	โภชนาการบุคคล (Personal Nutrition)	3(2-2-5)
07-312-310	สุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหาร (Sanitation and Food Safety)	3(3-0-6)
07-312-312	อาหารว่าง (Refreshments)	3(1-4-4)
07-312-314	การบริหารงานครัวและห้องอาหาร (Kitchen and Restaurant Management)	3(1-4-4)
07-312-315	แบบแผนการวิจัยแบบทดลอง (Experimental Design)	3(2-2-5)
07-312-413	การจัดการอาหารในสถาบัน (Institutional Food Management)	3(2-2-5)
07-312-414	สัมมนาทางอาหารและโภชนาการ (Seminar in Foods and Nutrition)	3(2-2-5)
07-312-415	โครงการพิเศษทางอาหารและโภชนาการ (Special Project in Foods and Nutrition)	3(1-4-4)
07-312-416	โภชนาการชุมชน (Community Nutrition)	3(2-2-5)
07-413-306	องค์ประกอบทางเคมีของอาหาร (Chemical Composition of foods)	3(2-2-5)

- กลุ่มวิชาชีพเลือก 15 หน่วยกิต กำหนดให้ศึกษาดังนี้

07-313-413	สหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการ (Co-operative Education for Food and Nutrition)	6(0-40-0)
<p>ในกรณีไม่สามารถลงทะเบียนวิชาสหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการ ซึ่งเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการจัดสหกิจศึกษาและการฝึกงานวิชาชีพ พ.ศ. 2553 หรือมติของคณะกรรมการประจำหลักสูตร ให้เลือกลงทะเบียนวิชาการฝึกงานวิชาชีพทางอาหารและโภชนาการ</p>		
07-313-315	การฝึกงานวิชาชีพทางอาหารและโภชนาการ (Practice for Foods and Nutrition)	3(0-40-0)
<p>และให้เลือกศึกษาให้ครบ 15 หน่วยกิตจากรายวิชาต่อไปนี้</p>		
07-313-204	การสาธิตอาหาร (Food Demonstration)	3(1-4-4)
07-313-205	เครื่องดื่มและไอศกรีม (Beverages and Ice-Cream)	3(1-4-4)
07-313-206	เค้กและการแต่งหน้าเค้ก (Cakes and Cake Decoration)	3(1-4-4)
07-313-207	อาหารมังสวิรัต (Vegetarian Cuisine)	3(1-4-4)
07-313-208	อาหารจานด่วน (Fast Food)	3(1-4-4)
07-313-209	อาหารประจำภาค (Regional Cuisine)	3(1-4-4)

07-313-210	บรรจุภัณฑ์อาหาร (Food Packages)	3(1-4-4)
07-313-308	ธุรกิจอาหาร (Food Business)	3(1-4-4)
07-313-309	อาหารไทยโบราณ (Traditional Thai Cuisine)	3(1-4-4)
07-313-312	อาหารเพื่อสุขภาพ (Food for Health)	3(2-2-5)
07-313-313	ธุรกิจเบเกอรี่ (Bakery Business)	3(1-4-4)
07-313-316	อาหารจีน (Chinese Cuisine)	3(1-4-4)
07-313-317	ศิลปะการตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร (The Art of Food and Dining Table Decoration)	3(1-4-4)
07-313-412	ชีวเคมีทางโภชนาการ (Nutritional Biochemistry)	3(3-0-6)
07-413-304	การถนอมอาหาร (Food Preservation)	3(2-3-5)
07-412-314	การควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหาร (Quality Control of Food Products)	3(2-3-5)
07-512-308	การปฏิบัติการห้องอาหาร (Dining Room Operation)	3(1-4-4)
03-311-103	หลักการจัดการ (Principles of Management)	3(3-0-6)
01-003-109	กฎหมายและจริยธรรมในวิชาชีพ (Law and Professional Ethics)	3(3-0-6)

● หมวดวิชาเลือกเสรี

6 หน่วยกิต

ให้เลือกศึกษาจากรายวิชาที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ระดับปริญญาตรี



## 3.1.4 แสดงแผนการศึกษา

## แผนการศึกษาปกติ

ปีที่ 1/ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
01-002-101	ภาษาอังกฤษ 1	3	3	0	6
xx-xxx-xxx	วิชากลุ่มคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์	3	3	0	6
xx-xxx-xxx	วิชากลุ่มสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์	3	3	0	6
xx-xxx-xxx	วิชากลุ่มพลศึกษาและนันทนาการ	1	0	2	1
07-611-102	หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์	3	3	0	6
07-311-101	หลักการประกอบอาหารและโภชนาการ	3	2	2	5
07-312-101	โภชนาการมนุษย์	3	3	0	6
รวม		19	17	4	36

ชั่วโมง / สัปดาห์ = 21

ปีที่ 1/ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
01-002-102	ภาษาอังกฤษ 2	3	3	0	6
xx-xxx-xxx	วิชากลุ่มพลศึกษาและนันทนาการ	1	0	2	1
07-611-104	หลักศิลปะเพื่องานคหกรรมศาสตร์	3	2	2	5
07-111-102	หลักการสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	3	3	0	6
07-312-102	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	3	2	3	5
07-312-103	อาหารไทย	3	1	4	4
07-312-104	ขนมไทย	3	1	4	4
รวม		19	12	15	31

ชั่วโมง/สัปดาห์ = 27

ปีที่ 2/ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง
xx-xxx-xxx	วิชากลุ่มภาษาต่างประเทศ	3	3	0	6
xx-xxx-xxx	วิชากลุ่มคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์	3	3	0	6
07-613-223	การแกะสลักผักผลไม้และงานใบตอง	3	1	4	4
07-312-208	อาหารยุโรป	3	1	4	4
07-312-207	คอมพิวเตอร์เพื่องานอาหารและโภชนาการ	3	2	2	5
xx-xxx-xxx	วิชาซีพีเลือก (1)	3	x	x	x
รวม		18	x	x	x

ชั่วโมง/สัปดาห์ = xx

ปีที่ 2/ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง
xx-xxx-xxx	วิชากลุ่มภาษาต่างประเทศ	3	3	0	6
xx-xxx-xxx	วิชากลุ่มภาษาไทย	3	3	0	6
07-511-101	การประกอบธุรกิจเบื้องต้น	3	3	0	6
07-312-212	เบเกอรี่	3	1	4	4
07-312-210	โภชนบำบัด 1	3	2	2	5
07-312-209	อาหารเอเชีย	3	1	4	4
xx-xxx-xxx	วิชาซีพีเลือก (2)	3	x	x	x
รวม		21	x	x	x

ชั่วโมง/สัปดาห์ = xx

ปีที่ 3/ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง
xx-xxx-xxx	วิชากลุ่มสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์	3	3	0	6
07-312-309	โภชนาการบุคคล	3	2	2	5
07-312-211	โภชนาบำบัด 2	3	2	2	5
07-312-315	แบบแผนการวิจัยการทดลอง	3	2	2	5
07-312-312	อาหารว่าง	3	1	4	4
xx-xxx-xxx	วิชาซีพีเลือก (3)	3	x	x	x
รวม		18	x	x	x

ชั่วโมง/สัปดาห์ = xx

ปีที่ 3/ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง
xx-xxx-xxx	วิชากลุ่มสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์	3	3	0	6
07-312-205	การทดลองอาหาร	3	2	3	5
07-413-306	องค์ประกอบทางเคมีของอาหาร	3	2	2	5
07-312-310	สุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหาร	3	3	0	6
07-312-314	การบริหารงานครัวและห้องอาหาร	3	1	4	4
07-011-301	การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา	1	0	2	1
xx-xxx-xxx	วิชาเลือกเสรี (1)	3	x	x	x
รวม		19	x	x	x

ชั่วโมง/สัปดาห์ = xx

ปีที่ 4/ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษด้วยตนเอง
07-313-413	สหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการ	6	0	36	0
รวม		6	0	40	0

ชั่วโมง/สัปดาห์ = 40

ปีที่ 4/ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษด้วยตนเอง
07-312-413	การจัดการอาหารในสถาบัน	3	2	2	5
07-312-414	สัมมนาทางอาหารและโภชนาการ	3	2	2	5
07-312-415	โครงการพิเศษทางอาหารและโภชนาการ	3	1	4	4
07-312-416	โภชนาการชุมชน	3	2	2	5
xx-xxx-xxx	วิชาเลือกเสรี (2)	3	x	x	x
รวม		15	x	x	x

ชั่วโมง/สัปดาห์ = xx

จัดแผนการศึกษาจนครบหลักสูตร

### 3.1.5 คำอธิบายรายวิชา (ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ)

#### 1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

##### 1.1 กลุ่มวิชาภาษาไทย

01-001-103	<b>ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร</b>  <b>Thai for Communication</b> รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : - รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : - ความรู้พื้นฐานในการใช้ภาษาไทย ภาษากับการสื่อสาร ทักษะการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนประเภทต่าง ๆ  Basic Thai language usage; language and communication; language skills, listening, speaking, reading and writing	3(3-0-6)
01-001-104	<b>ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารธุรกิจ</b>  <b>Thai for Business Communication</b> รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : - รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : - ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการสื่อสารทางธุรกิจ แนวคิดเกี่ยวกับการสื่อสารทางธุรกิจ หลักการเขียนจดหมายทางธุรกิจ จดหมายธุรกิจประเภทต่าง ๆ รายงานธุรกิจ และโครงการทางธุรกิจ  General knowledge and concepts of business communication; principles of business letter writing; types of business letters; business-related reports and projects	3(3-0-6)
01-001-107	<b>ภาษาไทยเพื่อการนำเสนอ</b>  <b>Thai for Presentation</b> รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : - รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : - ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับภาษาไทย ความรู้ทั่วไปในการนำเสนอ องค์ประกอบการนำเสนอ ประเภทการนำเสนอ หลักและวิธีการนำเสนอ การเตรียมการนำเสนอ และการเลือกสื่อโสตทัศนอุปกรณ์  Basic Thai language; general knowledge of Thai for presentation; factors of presentation; types of presentation; principles of presentation; presentation and audio-visual aids selection	3(3-0-6)

**01-001-109**      **วรรณคดีไทย**      **3(3-0-6)**  
**Thai Literature**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 ความรู้พื้นฐานของวรรณคดีไทย ความหมายและประเภทของวรรณคดีมรดก ความสำคัญ  
 และคุณค่าวรรณคดีมรดก วิเคราะห์และประเมินค่าวรรณคดีมรดก

Basic Thai literature; definitions and types of heritage literature; importance and value of heritage literature; analysis and evaluation of heritage literature

**01-001-110**      **การเขียนเชิงวิชาชีพ**      **3(3-0-6)**  
**Thai Writing for Profession**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการเขียน การเขียนหนังสือราชการ การเขียนรายงานการประชุม  
 การเขียนสาส์นและคำกล่าวในโอกาสต่าง ๆ การเขียนโครงการ การเขียนบทความ การเขียนคำขวัญและ  
 โฆษณา

Basic Thai writing; writing official letters; minutes; messages; speeches; projects; articles; slogan and advertisements

## 1.2 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ

**01-002-101**      **ภาษาอังกฤษ 1**      **3(3-0-6)**  
**English 1**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 การใช้สำนวนและโครงสร้างภาษาระดับพื้นฐาน การทักทาย การแนะนำตัว การบรรยาย  
 บุคคล การบรรยายสิ่งของ ความสนใจและงานอดิเรก การบรรยายสถานที่ การบรรยายเหตุการณ์ในอดีต  
 และการบรรยายแผนการและการพยากรณ์ในอนาคต

Basic English language usage of expressions and structures; greetings and introductions; describing people; describing things, interest and hobbies; describing places; describing past events; describing future plans and predictions

- 01-002-102      ภาษาอังกฤษ 2      3(3-0-6)**  
**English 2**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 01-002-101 ภาษาอังกฤษ 1  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 การใช้ภาษาระดับสูงขึ้นไปเพื่อใช้ภาษาให้ถูกต้องตามสถานการณ์ต่างๆได้อย่างเหมาะสม ได้แก่ การเปรียบเทียบ ขั้นตอนการปฏิบัติในชีวิตประจำวันและการเตือน การกำหนดเงื่อนไข ข่าว หนังสือพิมพ์ การแลกเปลี่ยนความคิดเห็น การสมัครงานและการศึกษาต่อ  
 Upper level of English language usage for different situations: comparison; instructions and warning; conditions; newspaper news; exchanging opinions; job application and study application
- 01-002-205      ภาษาอังกฤษเทคนิค      3(3-0-6)**  
**Technical English**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 การใช้ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ ได้แก่ ความรู้เกี่ยวกับคำศัพท์และสำนวนเกี่ยวกับวิชาชีพ ใจความสำคัญและรายละเอียดจากเนื้อเรื่อง การให้นิยามและการจำแนกประเภท การเปรียบเทียบ ขั้นตอนการปฏิบัติ ป้าย ประกาศและฉลาก การบรรยายกระบวนการและบทคัดย่อ  
 English language usage for careers in technical fields: technical terms and work-related expressions; main ideas and supporting details; definitions and classification; comparison; instructions; notice and labels; process description and abstracts
- 01-002-206      ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ      3(3-0-6)**  
**English for Career**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 01-002-102 ภาษาอังกฤษ 2  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 ทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษเพื่อนำไปใช้ในอาชีพต่าง ๆ การพบปะผู้คน การใช้โทรศัพท์ การนัดหมาย การนำเสนองาน การบอกคุณสมบัติของสินค้าและบริการ การพูดถึงเป้าหมายและการตัดสินใจทำธุรกิจ การต่อว่าและการแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นในการดำเนินธุรกิจ การตรวจสอบความก้าวหน้าของการดำเนินงาน ความเข้าใจภาษาและวัฒนธรรม  
 English language communication skills for various careers; meeting people; telephoning; making an appointment; giving presentation; describing products and services; identifying goals and business decision making; making and dealing with complaints; checking progress on work; understanding language and culture

- 01-002-211      การอ่านภาษาอังกฤษ 1      3(3-0-6)**  
**English Reading 1**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 การใช้พจนานุกรม การเดาความหมายของคำศัพท์จากบริบท องค์ประกอบและโครงสร้างของประโยค องค์ประกอบที่ช่วยในการอ่าน ทักษะการอ่านจับใจความ และเทคนิคการอ่าน  
 Using a dictionary; guessing the meanings of words from context; components and sentence structures; components of reading comprehension; reading skills of finding main ideas and reading techniques
- 01-002-216      การฟังภาษาอังกฤษ      3(3-0-6)**  
**English Listening**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 ทักษะการฟังภาษาอังกฤษเบื้องต้นในสถานการณ์ต่างๆ ในชีวิตประจำวัน การฟังระดับประโยค การฟังบทสนทนา การฟังระดับย่อหน้า การฟังบทความและตอบคำถาม ทักษะการฟังเพื่อจับใจความและเทคนิคการฟัง  
 Introduction to English listening skills in various situations in daily lives; listening simple sentences, short dialogues, short paragraphs, short articles and answering the questions; listening comprehension skills of finding main ideas and listening techniques
- 01-002-217      ภาษาอังกฤษอุตสาหกรรม      3(3-0-6)**  
**Industrial English**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 ทักษะการใช้ภาษาอังกฤษที่ใช้ในงานอุตสาหกรรมเบื้องต้น การบรรยายเครื่องมือและวิธีการใช้ การเปรียบเทียบผลิตภัณฑ์ การอ่านป้ายประกาศและสัญลักษณ์ การกรอกแบบฟอร์มการซ่อมและบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์ การแสดงความคิดเห็นในงานอาชีพ การบันทึกรายงาน  
 Introduction to English language skills in industrial fields; describing tools and tool using; comparing products; reading signs and symbols; filling in repairing and maintenance forms; expressing opinions in industrial areas; writing down the reports



- 01-002-218      การสนทนาภาษาอังกฤษ      3(3-0-6)**  
**English Conversation**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 การสนทนาในสถานการณ์ต่างๆในชีวิตประจำวันให้ถูกต้องตามวัฒนธรรมของเจ้าของภาษา ได้แก่ การทักทายและแนะนำตัว คำแนะนำ การสนทนาทางโทรศัพท์ การบอกที่ตั้งและทิศทาง การขอร้องและการเสนอให้ การขอบคุณและการขอโทษ  
 Conversation in various situations in daily lives in accordance with native culture: greetings and introductions; advice; telephoning; locations and directions; requests and offers; thanking and apologizing
- 01-002-219      ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน      3(3-0-6)**  
**English for Communication in Daily Life**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 ทักษะการใช้ภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวันเพื่อติดต่อสื่อสารในสถานการณ์ต่างๆ การจองตั๋วและการจองห้องพัก การสั่งอาหาร การโทรศัพท์ การบันทึกสาระสำคัญ การนำเสนอข้อมูล การนัดหมาย  
 English skills in daily lives to communicate in various situations: reserving tickets and reserving accommodation; ordering foods; telephoning; writing important information; presenting information; and making an appointment
- 01-002-220      ภาษาจีนเบื้องต้น      3(3-0-6)**  
**Fundamental of Chinese**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 ทักษะภาษาจีนเบื้องต้น ได้แก่ การฟัง พูด อ่าน และเขียน ประโยคและไวยากรณ์ ภาษาจีนขั้นพื้นฐาน ฝึกการสนทนาและอ่านข้อความภาษาจีนสั้นๆ การสรุปเนื้อหาและตอบคำถามเป็นภาษาจีนอย่างพอเข้าใจได้  
 Introduction to Chinese language skills: listening, speaking, reading and writing; basic sentence patterns and grammar; practice of short conversations and reading short messages; making a summary and answering questions understandably

- 01-002-221 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร 1 3(3-0-6)**  
**Chinese for Communication 1**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 01-002-220 ภาษาจีนเบื้องต้น  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 คำศัพท์และสำนวนที่นิยมใช้กันอย่างกว้างขวางในชีวิตประจำวัน ความสามารถในการสื่อสารกับบุคคลทั่วไปได้อย่างเหมาะสม  
 Widely-used vocabulary and expressions used in daily lives; ability to communicate with other people appropriately
- 01-002-222 การแปลภาษาจีนเป็นไทย 1 3(3-0-6)**  
**Chinese to Thai Translation 1**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 01-002-220 ภาษาจีนเบื้องต้น  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 หลักวิชาการแปลพื้นฐานและฝึกการแปลข้อความจากภาษาจีนเป็นภาษาไทย รวมทั้งเรียนรู้วิธีการแปลปากเปล่า  
 Basic translation rules and practice of translating messages from Chinese into Thai and learning how to translate orally
- 01-002-223 การแปลภาษาจีนเป็นไทย 2 3(3-0-6)**  
**Chinese to Thai Translation 2**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 01-002-222 การแปลภาษาจีนเป็นไทย 1  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 หลักวิชาการแปลขั้นสูง ได้แก่ การแปลจดหมายทางราชการ การแปลเชิงธุรกิจ วิธีการแปลปากเปล่า  
 Advanced translation rules: translating official letters; translating business issues; how to translate orally

### 1.3 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์

- |                   |   |                 |
|-------------------|---|-----------------|
| <b>01-003-101</b> | <b>มนุษย์กับสังคม</b>   | <b>3(3-0-6)</b> |
|                   | <b>Man and Society</b>  |                 |
|                   | รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -   |                 |
|                   | รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -   |                 |
|                   | ความรู้เบื้องต้นทางสังคมศาสตร์ สังคมกับวัฒนธรรม พฤติกรรมของมนุษย์ในสังคม การจัดระเบียบทางสังคม การขัดเกลาทางสังคม สถาบันทางสังคม การเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม ปัญหาสังคม   |                 |
|                   | Introduction to social sciences; society and culture; human behavior in society; social organization; socialization; social institutions; social and cultural changes; social problems  |                 |
| <b>01-003-102</b> | <b>มนุษยสัมพันธ์</b>  | <b>3(3-0-6)</b> |
|                   | <b>Human Relations</b>  |                 |
|                   | รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -   |                 |
|                   | รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -   |                 |
|                   | ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับมนุษยสัมพันธ์ พฤติกรรมและธรรมชาติของมนุษย์ แรงจูงใจกับมนุษยสัมพันธ์ในหน่วยงาน มนุษยสัมพันธ์ในองค์กร การสื่อสารกับมนุษยสัมพันธ์ มนุษยสัมพันธ์ในวัฒนธรรมไทย หลักธรรมทางศาสนากับมนุษยสัมพันธ์   |                 |
|                   | Introduction to human relationship; human behavior and nature; motivation and human relationship in workplace; human relationship in organizations; communication and human relationship; human relationship in Thai culture; religious principles and human relationship   |                 |
| <b>01-003-103</b> | <b>ระเบียบวิธีวิจัย</b>   | <b>3(3-0-6)</b> |
|                   | <b>Research Methodology</b>   |                 |
|                   | รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 02-001-103 สถิติเบื้องต้น   |                 |
|                   | รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -   |                 |
|                   | ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการวิจัย วัตถุประสงค์และประเภทของการวิจัย ขั้นตอนสำคัญของการวิจัย และการออกแบบวิจัย กำหนดตัวแปรและสมมติฐานในการวิจัย วิธีการสุ่มตัวอย่างและการเก็บรวบรวมข้อมูล วิธีการทางข้อมูลและการวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อการวิจัย การตีความข้อมูลและการนำเสนอข้อมูล การเขียนเค้าโครงการวิจัย และรายงานการวิจัย |                 |
|                   | Introduction to research; objectives and types of research; research process and research design; variables and research hypothesis; sampling and data collecting; data process and research analysis; data interpretation and presentation; proposal and report writing  |                 |

- 01-003-104      การพัฒนาคุณภาพชีวิตและสังคม      3(3-0-6)**  
**Life and Social Skills**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 การสร้างแนวคิดและเจตคติของตนเอง ภาระหน้าที่และความรับผิดชอบของบุคคล กลยุทธ์  
 การบริหารตนเอง เทคนิคการครองใจคน การสร้างผลผลิตและการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพ คุณธรรม  
 จริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพ  
 Forming self-worldviews and attitudes; individual's duties and responsibilities; self-  
 managing strategies; techniques in handling people; efficient work performance; morality and professional  
 ethics
- 01-003-105      สังคมกับเศรษฐกิจ      3(3-0-6)**  
**Society and Economy**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 ความรู้ทั่วไปด้านสังคมเศรษฐกิจ วิวัฒนาการของระบบเศรษฐกิจและกลไกราคา สถาบัน  
 ทางเศรษฐกิจ การพัฒนาเศรษฐกิจและสังคม ความร่วมมือทางเศรษฐกิจในระดับต่างๆ  
 General knowledge of economic society; the development of economic system and  
 pricing, economic institution; social and economic development; economic cooperation at various levels
- 01-003-106      สังคมกับการปกครอง      3(3-0-6)**  
**Society and Government**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสังคม รัฐและอุดมการณ์ทางการเมือง รูปแบบการปกครองของไทย  
 สถาบันการเมืองการปกครอง การมีส่วนร่วมทางการเมืองของประชาชน  
 General knowledge of society, state and political ideology; types of Thai government  
 and politics institution; political participation

- 01-003-107**      **สังคมกับสิ่งแวดล้อม**      **3(3-0-6)**  
**Society and Environment**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 ความสำคัญของสังคมกับสิ่งแวดล้อม แนวความคิดพื้นฐานทางนิเวศวิทยา การอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อม มลพิษสิ่งแวดล้อม การจัดการสิ่งแวดล้อม  
 Importance of society and environment; fundamental concept of ecology; natural resources and environmental conservation; environmental pollutions; environmental management
- 01-003-108**      **ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง**      **3(3-0-6)**  
**Sufficiency Economy Philosophy**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง เศรษฐกิจพอเพียงกับการพัฒนาเศรษฐกิจ เศรษฐกิจพอเพียงกับสังคมและชุมชน ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงกับการบริหารจัดการที่ดี การสร้างภูมิคุ้มกันทางเศรษฐกิจและการประยุกต์ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง  
 Introduction to philosophy of sufficiency economy; sufficiency economy and economic development; sufficiency economy in society and community; sufficiency economy philosophy and good governance management; self-immunity protection from socioeconomic, application of sufficiency economy philosophy
- 01-003-109**      **กฎหมายและจริยธรรมในวิชาชีพ**      **3(3-0-6)**  
**Law and Professional Ethics**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกฎหมาย ความเป็นมาของกฎหมาย ระเบียบปฏิบัติและกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบวิชาชีพของสาขาวิชา จรรยาบรรณในวิชาชีพ ความรับผิดชอบของผู้ประกอบวิชาชีพต่อการก้าวล่วงในสิทธิส่วนบุคคล แนวคิดทั่วไปเกี่ยวกับจริยธรรม และความรับผิดชอบต่อสังคม กรณีศึกษาต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการตระหนักรู้เรื่องจรรยาบรรณวิชาชีพ  
 Introduction to law; background of law; rules and regulations dealing with professions; professional ethics; human-right; general concepts of ethics and social responsibility; case study related to realization on professional ethics

- 01-003-112**      **อาเซียนศึกษา**      **3(3-0-6)**  
**ASEAN Studies**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 กำเนิดสมาคมประชาชาติแห่งเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ (อาเซียน) แนวคิดการรวมกลุ่มประเทศอาเซียน บทบาทและปฏิญญาอาเซียน ข้อกำหนดที่ประชุมสุดยอดอาเซียนและกฎบัตรอาเซียน เป้าหมายและความร่วมมือในการพัฒนาการเมืองและความมั่นคง การพัฒนาด้านเศรษฐกิจและด้านสังคม-วัฒนธรรมของภูมิภาคอาเซียน  
 Establishment of Association of Southeast Asian Nations (ASEAN); concepts of ASEAN integration; ASEAN roles and declaration; ASEAN summits' regulation and ASEAN charter; goals and cooperation in political and security, economic and socio-cultural development in the ASEAN region
- 01-003-113**      **สันติศึกษา**      **3(3-0-6)**  
**Peace Studies**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 ความหมายและแนวคิดหลักเกี่ยวกับสันติภาพ และสันติศึกษา ปัญหาความขัดแย้งและความรุนแรงระดับครอบครัว ชุมชน ชาติ และระหว่างประเทศ การจัดการความขัดแย้งโดยสันติวิธี  
 Definitions and key concepts of peace and peace studies; problems, conflict and violence in family, community, nation and international level; non-violence management for conflict resolution
- 01-004-101**      **สารสนเทศและการศึกษาค้นคว้า**      **3(3-0-6)**  
**Information and Study Skills**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสารสนเทศ ทรัพยากรสารสนเทศ ระบบการจัดเก็บทรัพยากรสารสนเทศในห้องสมุด การสืบค้นทรัพยากรสารสนเทศและการใช้เครื่องมือช่วยค้น การศึกษาค้นคว้า การอ้างอิง และบรรณานุกรม  
 General knowledge of information; information resources; storage systems for information resources in libraries; information resources retrieving and usage of retrieving tools; study skills; citation and bibliography

- 01-004-103 จิตวิทยาทั่วไป 3(3-0-6)**  
**General Psychology**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 ความรู้พื้นฐานทางจิตวิทยา พันธุกรรม สิ่งแวดล้อมและพัฒนาการของมนุษย์ สรีรวิทยาที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมของมนุษย์ การรับรู้ การเรียนรู้ และการจูงใจ เซาว์นปัญญาและความฉลาดทางอารมณ์ บุคลิกภาพ การปรับตัวและสุขภาพจิต พฤติกรรมทางสังคม  
 Basic psychology; genetics; environment and human development; influence of physiology on human behaviors; perception, learning, and motivation; intelligence and emotional quotient; personality, adjustment and mental health; social behavior
- 01-004-106 ไทยศึกษา 3(3-0-6)**  
**Thai Studies**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 ความเป็นมาของชนชาติไทย ลักษณะสังคม เศรษฐกิจ การปกครองของไทย ลักษณะความเชื่อ ศาสนา ประเพณี วัฒนธรรมข้าว ภูมิปัญญาไทยด้านต่าง ๆ  
 Background of Thai nationality; characteristics of society; economics; Thai administration; belief; religion; tradition; rice culture; various aspects of Thai wisdom
- 01-004-108 การพัฒนาบุคลิกภาพ 3(3-0-6)**  
**Personality Development**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับบุคลิกภาพ ทฤษฎีบุคลิกภาพ ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อบุคลิกภาพ การปรับปรุงบุคลิกภาพ การรับรู้เกี่ยวกับตนเอง สุขภาพจิตและการปรับตัว มนุษย์สัมพันธ์กับบุคลิกภาพ และการพัฒนาบุคลิกภาพที่สมบูรณ์  
 Basic knowledge of personality; theory of personality; factors affecting personality; personality improvement; self-perception, mental health and self-adjustment; human relationship and personality; perfect personality development

<b>01-004-109</b>	<b>พฤติกรรมมนุษย์กับการพัฒนาตน</b> <b>Human Behavior and Self Development</b> รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : - รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : - พฤติกรรมมนุษย์ องค์ประกอบพฤติกรรมมนุษย์ การพัฒนาตน การพัฒนางานและพฤติกรรมการทำงาน บุคลิกภาพ การปรับตัวและสุขภาพจิต มนุษย์สัมพันธ์และสื่อสารเพื่อสร้างมนุษย์สัมพันธ์ การเสริมสร้างชีวิตให้เป็นสุข	<b>3(3-0-6)</b>
	Human behavior; elements of human behaviors; self-development; work development and working behaviors; personality, self-adjustment and mental health; human relationship and communication for building human relationship; happy life enhancement	

#### 1.4 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์

<b>02-001-101</b>	<b>คณิตศาสตร์พื้นฐาน</b> <b>Fundamental Mathematics</b> รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : - รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : - ตรรกศาสตร์เบื้องต้น เมตริกซ์และตัวกำหนด กฎการนับ การเรียงสับเปลี่ยนและการจัดหมู่ ความน่าจะเป็นเบื้องต้น ทฤษฎีบททวินาม ลำดับและอนุกรม	<b>3(3-0-6)</b>
	Introduction to logic; matrices and determinants; counting rules; permutation and combination; introduction to probability; binomial theorem ; sequences and series	
<b>02-001-103</b>	<b>สถิติเบื้องต้น</b> <b>Introduction to Statistics</b> รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : - รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับสถิติ ความน่าจะเป็น ตัวแปรสุ่มและการแจกแจงตัวแปรสุ่ม การสุ่มตัวอย่าง การแจกแจงความน่าจะเป็นของฟังก์ชันของตัวอย่างสุ่ม การประมาณค่า และการทดสอบสมมติฐาน	<b>3(3-0-6)</b>
	Introduction to statistics; probability; random variable distribution of random variable; sampling; distribution of functions of random variable; estimation, hypothesis testing	



- 02-001-104 คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)**  
**Mathematics in Daily Life**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับมาตราชั่ง ตวง วัด อัตราส่วน สัดส่วน ร้อยละและการประยุกต์ พื้นที่ และปริมาตร ค่าสาธารณูปโภค ดอกเบี้ยและเงินผ่อนชำระ ภาษีมูลค่าเพิ่มและภาษีเงินได้ เลขดัชนี ตรรกศาสตร์ เบื้องต้นและการให้เหตุผล และความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับสถิติ  
 Introduction to weights and measures; ratio, proportion, percentage and application; area and volume; infrastructure expenses; interest and installment; value added tax and income tax; index; introduction to logic and reasoning; introduction to statistics
- 02-002-101 วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)**  
**Science in Daily Life**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี วิทยาศาสตร์กับปรากฏการณ์ธรรมชาติ พลังงาน ไฟฟ้าและการสื่อสาร โทรคมนาคม รังสีและกัมมันตภาพรังสี สารเคมีในชีวิตประจำวัน วิวัฒนาการ และพันธุกรรมของมนุษย์  
 Introduction to science and technology; science and natural phenomenon; energy; electric and telecommunication; radiation and radioactivity; chemical in everyday life; evolution and human genome
- 02-002-104 สิ่งแวดล้อมและการจัดการทรัพยากร 3(3-0-6)**  
**Environment and Resource Management**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 ความรู้พื้นฐานทางสิ่งแวดล้อมและการจัดการทรัพยากร หลักนิเวศวิทยาและสมดุลธรรมชาติ ทรัพยากรธรรมชาติ มลพิษสิ่งแวดล้อม การอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม การประเมินผลกระทบ สิ่งแวดล้อมและการบริหารจัดการสิ่งแวดล้อม  
 Basic knowledge of environment and resource management; ecological principles and natural balance; natural resources; environmental pollution; conservation of natural resources and environment; environmental impact assessment and environment management

### 1.5 กลุ่มวิชาพลศึกษาและนันทนาการ

<b>01-005-101</b>	<b>พลศึกษา</b>	<b>1(0-2-1)</b>
	<p><b>Physical Education</b></p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -</p> <p>ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับ วิทยาศาสตร์การกีฬา การทดสอบสมรรถภาพทางกาย ดัชนีมวลกาย รูปแบบของการจัดการแข่งขัน และประเภทของกีฬา การบาดเจ็บจากการเล่นกีฬาและการปฐมพยาบาล และการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ</p> <p>General knowledge of sports science; physical fitness testing; body mass index; forms of sports competition and types of sports; injury and first aid; forms of exercises for health</p>	
<b>01-005-116</b>	<b>ลีลาศ</b>	<b>1(0-2-1)</b>
	<p><b>Social Dance</b></p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -</p> <p>ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับลีลาศ กฎ ระเบียบ และมารยาทของลีลาศ รูปแบบของลีลาศฝึกทักษะพื้นฐานของการลีลาศในจังหวัดต่าง ๆ</p> <p>General knowledge of social dance; etiquettes of social dance; types of social dance; practice of social dance</p>	
<b>01-005-124</b>	<b>กีฬาประเภททีม</b>	<b>1(0-2-1)</b>
	<p><b>Team Sports</b></p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -</p> <p>ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับกีฬาประเภททีม ฝึกทักษะการเล่นกีฬาประเภททีม การสร้างเสริมสมรรถภาพทางกาย กฎ ระเบียบ กติกาการแข่งขันกีฬาประเภททีม การแข่งขันกีฬา และการจัดการแข่งขันกีฬาประเภททีม การบาดเจ็บจากการเล่นกีฬาและการปฐมพยาบาล</p> <p>General knowledge of team sports; training team sports; building physical fitness; rules, regulations and etiquettes of team sports; competition and competition management of team sports; sports injuries and first aid</p>	

- 01-005-125 กีฬาประเภทบุคคล 1(0-2-1)**  
**Individual Sports**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับกีฬาประเภทบุคคล ฝึกทักษะการเล่นกีฬาประเภทบุคคล การสร้างเสริมสมรรถภาพทางกาย กฎ ระเบียบ กติกาการแข่งขันกีฬาประเภทบุคคล การแข่งขันกีฬาและการจัดการแข่งขันกีฬาประเภทบุคคล การบาดเจ็บจากการเล่นกีฬาและการปฐมพยาบาล  
 General knowledge of individual sports; training individual sports; building physical fitness; rules, regulations and etiquettes of individual sports; competition and competition management of individual sports; sports injuries and first aid
- 01-006-101 นันทนาการ 1(0-2-1)**  
**Recreation**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับนันทนาการ ความหมายและความสำคัญ ประเภทของนันทนาการ กิจกรรมนันทนาการ ฝึกปฏิบัติการเป็นผู้นำนันทนาการ การจัดกิจกรรมนันทนาการเพื่อการฝึกอบรม เกมส์ นันทนาการ การอยู่ค่ายพักแรม กับการเลือกกิจกรรมนันทนาการตามความเหมาะสม  
 General knowledge of recreation; meaning and importance of recreation; types of recreation; recreational activities; training in recreational leadership; recreational activities for training courses; recreational games; camping and appropriate recreational activities
- 01-006-105 นันทนาการเพื่อการฝึกอบรม 1(0-2-1)**  
**Recreation for Training Courses**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับ ความหมายและความสำคัญของนันทนาการ การเป็นผู้นำนันทนาการ ในการฝึกอบรม ฝึกปฏิบัติการนำกิจกรรมนันทนาการไปใช้ในการฝึกอบรม และการเลือกใช้กิจกรรมนันทนาการให้เหมาะสมกับการอบรมต่าง ๆ  
 General knowledge of recreation; meaning and importance of recreation; recreational leadership for training courses; practice of recreational activities for training courses; appropriate recreational activities for training courses

## 2. หมวดวิชาเฉพาะ

### 2.1 กลุ่มวิชาแกน

- 07- 111-102 หลักการสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม 3(3-0-6)**  
**Principles of Textiles and Clothing**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน :-  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ :-  
 ความรู้พื้นฐานด้านเส้นใยสิ่งทอ คุณสมบัติและลักษณะของผ้าชนิดต่าง ๆ การเลือกซื้อ การนำไปใช้ การซ่อมแซมและการดูแลรักษาเครื่องนุ่งห่ม  
 Basic knowledge of fibers and textiles; properties and types of cloth; purchasing; application; repairing and maintaining of clothing
- 07-311-101 หลักการประกอบอาหารและโภชนาการ 3(2-2-5)**  
**Principles of Cookery and Nutrition**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน :-  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ :-  
 ความรู้เกี่ยวกับการประกอบอาหารและโภชนาการ อาหารหลัก 5 หมู่และสารอาหาร การกำหนดรายการอาหาร ตำรับอาหาร การเลือกซื้อและการเก็บรักษาวัตถุดิบ การเตรียมวัตถุดิบและการประกอบอาหารอย่างสงวนคุณค่าทางโภชนาการ  
 General knowledge of cookery and nutrition; five groups of food and nutrients; menu setting; recipes; raw material purchasing and storage; raw material preparation, and nutrient preservation cooking
- 07-511-101 การประกอบธุรกิจเบื้องต้น 3(3-0-6)**  
**Introduction to Business Operation**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน :-  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ :-  
 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับธุรกิจ แนวคิดและการจัดการทางธุรกิจ การเลือกทำเลที่ตั้ง การจัดการทรัพยากรมนุษย์ การเลือกใช้กลยุทธ์ส่วนประสมทางการตลาดในธุรกิจ ความรับผิดชอบของผู้ประกอบการต่อผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย  
 General knowledge of business; concepts and business management; plant location; human resources management; strategies of marketing combination in business; responsibilities of entrepreneurs for stakeholders

- 07-611-102**      **หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์**      **3(3-0-6)**  
**Principles of Home Economics Profession**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน :-  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ :-  
 นิยาม ปรัชญา ขอบข่ายและประโยชน์ของคหกรรมศาสตร์ หลักการงานอาชีพในสาขาวิชา  
 ฝ้าและเครื่องแต่งกาย อาหารและโภชนาการ พัฒนาการครอบครัว บ้านและศิลปะสัมพันธ์ แนวโน้มของ  
 เทคโนโลยีงานอาชีพคหกรรมศาสตร์ การวิเคราะห์งานอาชีพ กระบวนการเข้าสู่อาชีพ ภาครัฐ ภาคเอกชน และ  
 การประกอบอาชีพอิสระ การประกอบอาชีพให้ประสบความสำเร็จ  
 Definition, philosophy, scope and benefits of home economics; principles of career in textiles  
 and apparels and food and nutrition; family development; home and relational art, technology trends in home  
 economics; career analysis; preparation for career in government sectors, private sectors and free-lance; career  
 success
- 07-611-104**      **หลักศิลปะเพื่องานคหกรรมศาสตร์**      **3(2-2-5)**  
**Principles of Art in Home Economics**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน :-  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ :-  
 สุนทรียศาสตร์และการรับรู้ทางศิลปะ ประวัติศาสตร์ศิลปะที่เกี่ยวข้องกับงานคหกรรมศาสตร์  
 หลักการจัดองค์ประกอบศิลป์ และการสร้างสรรค์งานศิลปะเพื่อประยุกต์ในงานคหกรรมศาสตร์  
 Aesthetics and perception of art; history of home economics art, principles and elements  
 of art; application of art creation in home economics
- 07-011-301**      **การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา**      **1(0-2-1)**  
**Preparation for Co-operative Education**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน :-  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ :-  
 ปฏิบัติการเตรียมความพร้อมก่อนออกสหกิจศึกษา ความหมาย ความสำคัญ ความเป็นมาและ  
 พัฒนาการสหกิจศึกษา เทคนิคการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ วิธีเขียนรายงานและการนำเสนอรายงาน  
 สหกิจศึกษา  
 Preparation for cooperative education; meaning, importance, background and development;  
 working technique in workplace; report writing, and co-operative education presentation

## 2.2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ

- 07-312-101 โภชนาการมนุษย์ 3(3-0-6)**
- Human Nutrition**
- รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -
- รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -
- หลักการของสารอาหาร โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน เกลือแร่ และน้ำ กระบวนการเมตาบอลิซึม ความต้องการสารอาหารแต่ละบุคคล โภชนาการในภาวะปกติ และพยาธิสภาพ ผลของการแปรรูป ผลิตภัณฑ์อาหารเสริมและการเก็บรักษาต่อสารอาหาร ฉลากโภชนาการ การประเมินภาวะทางโภชนาการ
- Principles of nutrients; protein, carbohydrate, fat, vitamin, mineral and water; personal process metabolism, nutritional needs; normal diet, histopathology, effects of dietary supplement products processing and food storage on nutrients; nutritional labels, assessment of nutritional status
- 
- 07-312-102 วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร 3(2-3-5)**
- Science of Cooking**
- รายวิชาที่ต้องเรียนก่อน :-
- รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ :-
- ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับองค์ประกอบทางเคมี และกายภาพของอาหาร ปัจจัยที่มีผลต่อการประกอบอาหาร การประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ การเปลี่ยนแปลงของอาหารในการประกอบอาหารและการแก้ปัญหาในการประกอบอาหารโดยใช้เหตุผลทางวิทยาศาสตร์
- General knowledge of chemical and physical components of food; factors affecting food cooking; types of cooking; food changes caused by cooking; scientific problem-solving in cooking procedures

- 07-312-103      อาหารไทย      3(1-4-4)**  
**Thai Cuisine**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนก่อน :-  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ :-  
 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารไทย วัตถุดิบ และอุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทย หลักและวิธีการประกอบอาหารไทย การประกอบอาหารไทยเพื่อใช้ในโอกาสและเทศกาลต่างๆ เลือกภาชนะและตกแต่งอาหารไทย  
 General knowledge of Thai food, raw materials and equipments in Thai cooking; principles and methods of Thai cooking; Thai cooking for various occasions and festivals; utensil selection and Thai food garnishing
- 07-312-104      ขนมไทย      3(1-4-4)**  
**Thai Desserts**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนก่อน :-  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ :-  
 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับขนมไทย วัตถุดิบ และอุปกรณ์ในการประกอบขนมไทย หลักและวิธีการประกอบขนมไทย การประกอบขนมไทยเพื่อใช้ในโอกาสและเทศกาลต่างๆ เลือกภาชนะและตกแต่งขนมไทย  
 General knowledge of Thai desserts , raw materials and equipments in Thai dessert cooking; principles and methods of Theai desserts; Thai dessert cooking for various occasions and festivals; utensil selection and Thai dessert garnishing
- 07-312-205      การทดลองอาหาร      3(2-3-5)**  
**Food Experimentation**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน :-  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ :-  
 ความรู้พื้นฐานในการทดลองอาหาร เทคนิคในการทดลองอาหาร การศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง กระบวนการทดลองอาหาร การประเมินคุณภาพอาหาร โดยใช้เครื่องมือ และประสาทสัมผัส การเขียนรายงานผลการทดลอง  
 Fundamental knowledge of food experimentation; food experimentation techniques; reviews of related documents and researches; food experiment processes; food quality assessment using tools and sensory evaluation; report writing of experimental results

- 07-613-223**      **การแกะสลักผักผลไม้และงานใบตอง**      **3(1-4-4)**  
**Fruit Vegetable Carving and Banana Leaf Crafting**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน :-  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ :-  
 การปอก-คว้าน การแกะสลักผักและผลไม้ การประดิษฐ์ภาชนะจากใบตอง เพื่อนำไปจัด  
 ตกแต่งอาหาร โต๊ะอาหารและสถานที่ตามโอกาส  
 Basic skills of peeling and coring; vegetable and fruit carving; banana leaf container  
 making for decorating foods, dining tables and venues in various occasions
- 07-312-207**      **คอมพิวเตอร์เพื่องานอาหารและโภชนาการ**      **3(2-2-5)**  
**Computers for Foods and Nutrition**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน :-  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ :-  
 ส่วนประกอบของคอมพิวเตอร์ โปรแกรมพื้นฐานและโปรแกรมประยุกต์สำหรับงาน  
 อาหารและโภชนาการ โปรแกรมเพื่อการคำนวณและ การนำเสนอผลงานด้านอาหารและโภชนาการ ฝึกการ  
 ใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ในงานอาหารและ โภชนาการ  
 Computer components; basic and applied programs for foods and nutrition; calculating  
 program; foods and nutrition presentation; computer practice in foods and nutrition
- 07-312-208**      **อาหารยุโรป**      **3(1-4-4)**  
**European Cuisine**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน :-  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ :-  
 วัฒนธรรมอาหารของประเทศในแถบยุโรปและอเมริกา ประเภทของอาหารยุโรป อาหาร  
 อิตาลี อาหารฝรั่งเศสและอาหารอเมริกัน การเลือกวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารยุโรป  
 คำศัพท์เทคนิคที่ใช้ในการประกอบอาหารยุโรป การประกอบอาหารเรียกน้ำย่อย อาหารจานหลักและ  
 อาหารหวาน  
 Food cultures of European and American countries; types of European food; Italian,  
 French and American cuisines; selection of raw materials and equipments in European cuisine cooking;  
 technical terms of European cuisine cooking; appetizer cooking; main courses and desserts



- 07-312-209      อาหารเอเชีย      3(1-4-4)**  
**Asian Cuisine**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 วัฒนธรรมอาหารของประเทศแถบเอเชีย ประเภทของอาหารเอเชีย การเลือกวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารเอเชีย ได้แก่ อาหารญี่ปุ่น อาหารจีน อาหารอินเดีย อาหารเวียดนาม อาหารเกาหลี ประกอบอาหารเอเชียตามความนิยม  
 Food cultures of Asian countries including Japan, China, India, Vietnam, Korea; types of Asian cuisine; raw material selection and Asian cuisine cooking equipments; popular Asian cuisine cooking
- 07-312-210      โภชนบำบัด 1      3(2-2-5)**  
**Diet Therapy 1**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 อาหารโรงพยาบาล อาหารผู้ป่วยโรคอ้วน อาหารผู้ป่วยโรคเบาหวาน อาหารผู้ป่วยโรคหัวใจขาดเลือด อาหารผู้ป่วยโรคตับและถุงน้ำดี อาหารผู้ป่วยโรคไตอาหารผู้ป่วยโรคระบบทางเดินอาหาร อาหารผู้ป่วยโรคเก๊าท์ การใช้ตารางอาหารแลกเปลี่ยน คำนวณและประกอบอาหารตามใบสั่งแพทย์  
 Hospital diet; obesity diet; diabetic diet; ischemic heart disease diet; pancreatitis and cholecystitis diet; renal diet; alimentary disease diet; arthritis diet; use of table of food exchange; calculation and preparation of food according to a medical prescription
- 07-312-211      โภชนบำบัด 2      3(2-2-5)**  
**Diet Therapy 2**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 07-312-210 โภชนบำบัด 1  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 อาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล และหลักการสั่งอาหาร รายการอาหารแลกเปลี่ยน การคำนวณการจัดอาหารผู้ป่วยตามใบสั่งแพทย์ การสัมภาษณ์ผู้ป่วยเพื่อสืบประวัติการรับประทานอาหาร อาหารเฉพาะโรคและการประเมินภาวะโภชนาการผู้ป่วย  
 Food for patients in hospital and principles of food ordering; food exchange list; calculation of patients diet according to doctor's prescription; a patient's interview for history of dietary intake; therapeutic diet; evaluation of patients' nutritional status

- 07-312-212**      **เบเกอรี่**      **3(1-4-4)**
- Bakery**
- รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -
- รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -
- ประวัติของเบเกอรี่ ประเภทของผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ คำศัพท์ที่เกี่ยวข้องในงานเบเกอรี่วัตถุดิบและอุปกรณ์ในงานเบเกอรี่ การผลิตผลิตภัณฑ์คุกกี้ เค้ก ขนมปังและเพสตี: การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์เบเกอรี่
- History of bakery; types of bakery; bakery terminology; raw materials and bakery equipments; production of cooky, cake, bread and pastry; the selection of package for bakery products
- 
- 07-312-309**      **โภชนาการบุคคล**      **3(2-2-5)**
- Personal Nutrition**
- รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -
- รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -
- ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับโภชนาการบุคคล โภชนาการสำหรับหญิงตั้งครรภ์ หญิงให้นมบุตร วัยทารก เด็กวัยก่อนเรียน เด็กวัยเรียน เด็กวัยรุ่น วัยผู้ใหญ่ และวัยผู้สูงอายุ คำนวณพลังงานและสารอาหาร การประกอบอาหารสำหรับบุคคลวัยต่างๆ ที่มีคุณค่าทางโภชนาการ
- General knowledge of personal nutrition; nutrition for pregnant women, lactating women, infants, preschool children, school-age children, teenagers, adults and the elderly; calculation of calories and nutrients; cooking nutritious food for people of different ages
- 
- 07-312-310**      **สุขาภิบาลและความปลอดภัยของอาหาร**      **3(3-0-6)**
- Sanitation and Food Safety**
- รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -
- รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -
- หลักการสุขาภิบาลอาหาร ความปลอดภัยของอาหาร สุขลักษณะของผู้สัมผัสอาหาร โรคและโทษที่เกิดจากอาหาร ระบบและกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับสุขาภิบาลและความปลอดภัยในงานอาหาร
- Principles of sanitation; food safety; personal hygiene for food handlers; diseases and foodborne illnesses; systems and laws relating to sanitation and food safety

- 07-312-312      อาหารว่าง      3(1-4-4)**
- Refreshments**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารว่าง การกำหนดรายการอาหารว่าง การใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์ ในการประกอบอาหารว่าง การจัดเลี้ยงอาหารว่าง การประกอบอาหารว่างใน โอกาสต่างๆ การประกอบอาหารว่างแบบตะวันตกและตะวันออก
- General knowledge of refreshments; refreshments menu setting; raw materials and equipments used for refreshments cooking; refreshments catering; refreshments cooking for various occasions; refreshments cooking in Western and Eastern styles
- 07-312-314      การบริหารงานครัวและห้องอาหาร      3(1-4-4)**
- Kitchen and Restaurant Management**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 การวางแผนการดำเนินงานครัวและห้องอาหาร โครงสร้างการบริหารงานครัวและห้องอาหาร การใช้อุปกรณ์สำหรับงานครัวและห้องอาหาร การจัดซื้อวัตถุดิบ การกำหนดรายการอาหาร การคำนวณต้นทุน การดำเนินงานร้านอาหารส่วนการผลิตและบริการ
- General knowledge of kitchen and restaurant operation planning; structure of kitchen and restaurant management; using equipments for kitchen and restaurant; procurement of raw materials; menu setting; cost calculating; production and service operation of a restaurant
- 07-312-315      แบบแผนการวิจัยแบบทดลอง      3(2-2-5)**
- Experimental Design**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 ประเภทของแบบแผนการวิจัยแบบทดลอง หลักการออกแบบ ข้อดีและข้อจำกัดของแบบแผนแต่ละประเภท การเลือกใช้ และสถิติทดสอบ การสรุปผลการทดลอง และการเขียนรายงาน
- The pattern of experimental research; design principles; advantage; limitations of each type of plan; selected, analyzed; conclusion of the trial, report writing

- 07-312-413      การจัดการอาหารในสถาบัน      3(2-2-5)**  
**Institutional Food Management**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 ประเภทของสถาบันที่มีการจัดการด้านอาหาร การจัดซื้อวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ใน  
 สถาบันต่างๆ หลักการวางแผนและการดำเนินงาน การเก็บรักษาอาหาร การควบคุมการเบิกจ่ายวัตถุดิบ  
 อาหาร การกำหนดรายการอาหาร การคิดราคาอาหารต่อหน่วย เทคนิคการประกอบอาหารแต่ละสถาบัน การ  
 ควบคุมคุณภาพอาหาร การประกอบอาหารประเภทต่างๆ  
 Types of institutions with food management; raw materials and cooking equipments  
 purchasing; principles of planning and operating; food storage; raw material disbursement control; menu  
 setting; food unit pricing; cooking techniques of each institution; food quality control; cooking various  
 types of food
- 07-312-414      สัมมนาทางอาหารและโภชนาการ      3(2-2-5)**  
**Seminar in Foods and Nutrition**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 หลักการจัดสัมมนา ศึกษาค้นคว้าเพื่อการสัมมนาด้านอาหารและโภชนาการ รูปแบบ และ  
 ขั้นตอนการจัดสัมมนา การดำเนินการจัดสัมมนา การประเมินผลและการเขียนรายงานเพื่อการสัมมนาด้าน  
 อาหารและโภชนาการ  
 Principle of foods and nutrition seminar; research for foods and nutrition seminar,  
 formats and procedures; of conducting seminar operation, evaluation and report writing for foods and  
 nutrition seminar
- 07-312-415      โครงการงานพิเศษทางอาหารและโภชนาการ      3(1-4-4)**  
**Special Project in Food and Nutrition**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 ค้นคว้าและวิจัยทางด้านอาหารและโภชนาการ หรือปัญหาที่เกี่ยวข้องกับอาหารและ  
 โภชนาการ การเขียนโครงร่างวิจัย การดำเนินการทดลองในห้องปฏิบัติการ การรวบรวมและวิเคราะห์  
 ข้อมูล สรุปผล การเขียนรายงานและการนำเสนอผลงาน  
 Conduct of research in the issues or problems of foods and nutrition; proposal writing;  
 conduct of experiments in the laboratory; data collection and analysis; conclusion; report writing and  
 presentation

07-312-416 โภชนาการชุมชน 3(2-2-5)

**Community Nutrition**

รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 07-312-309 โภชนาการบุคคล

รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -

วัฒนธรรมอาหารของชุมชน ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความต้องการทางโภชนาการของชุมชน หลักการประเมินภาวะทางโภชนาการในชุมชน การวิเคราะห์แนวทางการแก้ปัญหาโภชนาการของชุมชน การเฝ้าระวังด้านโภชนาการ การเผยแพร่ความรู้ทางโภชนาการ การปรับปรุงคุณภาพอาหารของชุมชน

Community food culture; factors affecting nutritional needs of the community; principles of community nutritional status evaluation; analysis of guidelines on solving community nutritional problems; surveillance of community nutrition; nutritional knowledge publicity; community food quality development

07-413-306 องค์ประกอบทางเคมีของอาหาร 3(2-2-5)

**Chemical Composition of Foods**

รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -

รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -

ความรู้เกี่ยวกับ น้ำ คาร์โบไฮเดรต ไขมัน โปรตีน วิตามิน แร่ธาตุ และการเปลี่ยนแปลงของ องค์ประกอบทางเคมีระหว่างการเตรียมและการประกอบอาหาร

Knowledge of water, carbohydrate, lipid, protein, vitamins and minerals; chemical changes of food composition during preparation and cookery

## 2.2 กลุ่มวิชาชีพเลือก

- 07-313-413      สหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการ      6(0-40-0)**  
**Co-operative Education for Food and Nutrition**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ :-  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 07-011-301 การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา  
 ปฏิบัติการในสถานประกอบการเสมือนเป็นพนักงานของสถานประกอบการในลักษณะงานที่ตรงกับสาขาวิชา และเหมาะสมกับความรู้ ความสามารถ ทักษะทางทฤษฎีและปฏิบัติ รวมเวลา 16 สัปดาห์อย่างต่อเนื่อง โดยทำงานเต็มเวลา มีผู้นิเทศงาน ติดตาม และประเมินผล รวมถึงการนำเสนอผลงานจากการออกปฏิบัติงานอย่างเป็นระบบ
- Operating as a full-time worker in a workplace concerning the field of study using knowledge, abilities, and skills for 16 weeks continuously; follow-up supervision, evaluation, and systematic operation presentation
- 07-313-315      การฝึกงานวิชาชีพทางอาหารและโภชนาการ      3(0-40-0)**  
**Practice for Food and Nutrition**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ :-  
 ฝึกงานวิชาชีพในสถานประกอบการด้านอาหารและโภชนาการหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เป็นระยะเวลาการฝึก 8 สัปดาห์ต่อเนื่องกัน
- Training in foods and nutrition workplaces or related organizations for 8 weeks
- 07-313-204      การสาธิตอาหาร      3(1-4-4)**  
**Food Demonstration**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ :-  
 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการสาธิตอาหาร องค์ประกอบของการสาธิตอาหาร ประเภทของการสาธิตอาหาร การวางแผนการสาธิตอาหาร การประเมินผลและการนำเทคโนโลยีใหม่ๆ มาใช้ในการสาธิตอาหาร
- General knowledge of food demonstration; elements, categories, planning, evaluation, and the adoption of new technologies for food demonstration

- 07-313-205 เครื่องดื่มและไอศกรีม 3(1-4-4)**  
**Beverages and Ice-Cream**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับเครื่องดื่มและไอศกรีม ประเภทของเครื่องดื่มและไอศกรีม หลักการทำเครื่องดื่มและไอศกรีม การจัดตกแต่งเครื่องดื่มและไอศกรีม การคำนวณต้นทุน การพัฒนาสูตรและการควบคุมคุณภาพ  
 General knowledge of beverages and ice-cream; types of beverages and ice-cream; principles of beverages and ice-cream making; beverages and ice-cream garnishing; cost calculation; formula development and quality control
- 07-313-206 เค้กและการแต่งหน้าเค้ก 3(1-4-4)**  
**Cake and Cake Decoration**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับเค้กและการแต่งหน้าเค้ก วัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้สำหรับเค้กและการแต่งหน้าเค้ก การแต่งหน้าเค้กแบบต่างๆ ตามโอกาสและเทศกาล  
 General knowledge of cake and its decoration; materials and equipments for cake and its decoration; cake decorating for various occasions and festivals
- 07-313-207 อาหารมังสวิรัต 3(1-4-4)**  
**Vegetarian Cuisine**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารมังสวิรัต ลักษณะและประเภทของอาหารมังสวิรัต วัตถุดิบและอุปกรณ์ การประกอบอาหารมังสวิรัตประเภทคาว หวานและว่าง  
 General knowledge of vegetarian cuisine; characteristics and types; raw materials and equipments; vegetarian cooking : main dishes, desserts, and snacks

- 07-313-208      อาหารจานด่วน      3(1-4-4)**
- Fast Food**
- รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารจานด่วน ประเภทของอาหารจานด่วน วัตถุดิบในการประกอบอาหารจานด่วน การคำนวณต้นทุนและการควบคุมคุณภาพของอาหารจานด่วน การพัฒนาอาหารจานด่วนจากวัตถุดิบท้องถิ่น
- General knowledge of fast food; types of fast food; raw materials fast food cooking; cost calculation and quality control of fast food; development of fast food from local ingredients
- 07-313-209      อาหารประจำภาค      3(1-4-4)**
- Regional Cuisine**
- รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารประจำภาค ประเภทและชนิดของอาหารประจำภาค วัตถุดิบที่ใช้การประกอบอาหารประจำภาค ประกอบอาหารประจำภาคที่เป็นที่นิยม พัฒนาคำรับอาหารประจำภาคตามสมัยนิยม
- General knowledge of regional cuisine; types of regional cuisine; raw materials using for regional cuisine cooking , popular regional cuisine cooking; development of popular regional food recipes
- 07-313-210      บรรจุภัณฑ์อาหาร      3(1-4-4)**
- Food Packages**
- รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือกวัสดุบรรจุภัณฑ์ กฎระเบียบข้อบังคับเกี่ยวกับการบรรจุหีบห่อเพื่องานอาหาร ปัจจัยพิจารณาการออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหาร ขั้นตอนการออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหารและวิธีการทดสอบบรรจุภัณฑ์
- General knowledge of package material selection; regulations relating to food packaging; factors relating to food package design; procedures of food package design and package testing



- 07-313-308      ธุรกิจอาหาร      3(1-4-4)**
- Food Business**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับธุรกิจอาหาร ประเภทของธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับอาหาร หลักการดำเนินงาน ดำเนินมาตรฐาน การผลิตและการควบคุมการผลิต กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหาร การส่งเสริมการขายและการจัดจำหน่ายอาหาร การประกอบอาหารเพื่อธุรกิจ
- General knowledge of food business; types, principles of food business procedures; standard recipe; production and production control; laws relating to food business, sales promotion and food distribution; cooking for business
- 07-313-309      อาหารไทยโบราณ      3(1-4-4)**
- Traditional Thai Cuisine**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารไทยโบราณ วัตถุดิบ เครื่องปรุงและอุปกรณ์ที่ใช้สำหรับอาหารไทยและขนมไทยโบราณ การประกอบอาหาร ศิลปะการตกแต่งอาหารไทยโบราณเพื่อการอนุรักษ์และเพื่อธุรกิจ
- General knowledge of traditional Thai food; raw materials, ingredients and cooking equipments for Thai food and traditional Thai dessert; cooking of the food; art of traditional Thai food decoration to preserve Thai culture and for business
- 07-313-312      อาหารเพื่อสุขภาพ      3(2-2-5)**
- Food for Health**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารเพื่อสุขภาพ อาหารจากธรรมชาติเพื่อสุขภาพ อาหารฟังก์ชัน ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารเพื่อสุขภาพ สารพฤกษเคมีต่อสุขภาพ
- General knowledge of food for health; natural food for health; functional food; food-supplement products for health; phytochemicals for health

- 07-313-313      ธุรกิจเบเกอรี่      3(1-4-4)**
- Bakery Business**
- รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -
- รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -
- ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับเทคนิคการผลิต การเปลี่ยนแปลงระหว่างกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ประเภทคุกกี้ เค้ก ขนมปัง และเพสตี การพัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ การดำเนินธุรกิจ เบเกอรี่
- General knowledge of production techniques; changes during the production of bakery products, cakes, bread and pastry; bakery product development; bakery bakery operation
- 
- 07-313-316      อาหารจีน      3(1-4-4)**
- Chinese Cuisine**
- รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -
- รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -
- ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารจีน ประวัติความเป็นมา ลักษณะของอาหารจีน การประกอบอาหารจีน การจัดรายการอาหารเป็นชุด การจัดเลี้ยงอาหารจีน
- General knowledge of Chinese food; background history; Chinese food characteristics; Chinese food cooking; menu setting Chinese food catering.
- 
- 07-313-317      ศิลปะการตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร      3(1-4-4)**
- The Art of Food and Dining Table Decoration**
- รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -
- รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -
- ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับศิลปะการตกแต่งอาหารและการจัดโต๊ะอาหาร ความสำคัญของศิลปะในการออกแบบจัดตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร หลักการและรูปแบบการจัดตกแต่ง การเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ และ ภาชนะที่ใช้ในการตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร ตลอดจนการออกแบบจัดตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหารให้เหมาะสมกับโอกาสและเทศกาล รวมถึง เทคนิค และวิธีการประกอบอาหารเพื่อการจัดตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร
- General knowledge of the art of food and dining table decoration; importance, principles and patterns of decoration; material, equipment and container selection; proper design for decoration; techniques and cooking methods for food and dining table decoration

**07-313-412**      **ชีวเคมีทางโภชนาการ**      **3(3-0-6)**

**Nutritional Biochemistry**

รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 07-312-101      หลักโภชนาการ  
07-412-305      เคมีอาหาร

รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -

เซลล์ และการดำรงชีวิตของเซลล์ องค์ประกอบทางเคมี โครงสร้าง หน้าที่ของสารคาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไลพิด นิวคลีโอไทด์ เอนไซม์และวิตามิน รวมถึงการย่อย การดูดซึม เมแทบอลิซึมของสารดังกล่าว ความผิดปกติของเมแทบอลิซึมในร่างกายมนุษย์

Cells and living of cells; chemical elements, structure and functions of carbohydrate, protein, lipid, nucleotide, enzyme and vitamin; digestion, absorption and metabolism of each nutrients, metabolic disorder in the human body

**07-413-304**      **การถนอมอาหาร**      **3(2-3-5)**

**Food Preservation**

รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -

รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -

ความสำคัญของการถนอมอาหาร สาเหตุการเสื่อมคุณภาพของอาหาร การเน่าเสียของอาหารทางกายภาพเคมีและชีวภาพ หลักและกรรมวิธีการถนอมอาหาร การถนอมอาหารเพื่อเป็นอุตสาหกรรมขนาดย่อม

Importance of food preservation; causes of deterioration of food; physical, chemical and biological spoilage of food; principles and methods of food preservation; food preservation for small and medium enterprises

- 07-413-314**      **การควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหาร**      **3(2-3-5)**  
**Quality Control of Food Products**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 การควบคุมคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร และการสุ่มตัวอย่างเพื่อการยอมรับ ปฏิบัติการ  
 ตรวจวัดคุณภาพทางกายภาพและทางเคมี โดยเรียนรู้ทักษะการใช้เครื่องมืออุปกรณ์ทางวิทยาศาสตร์ พร้อม  
 ทั้งวิเคราะห์ รายงานผลทางสถิติ เพื่อควบคุมคุณภาพอาหารให้ได้มาตรฐานตามกฎหมาย  
 Quality control in food industry; sampling for acceptance; laboratory concerning  
 physical and chemical quality measurements; developing skills in using scientific equipments, statistical  
 analysis of results and report writing in food quality control according to the standard required by law
- 07-512-308**      **การปฏิบัติการห้องอาหาร**      **3(1-4-4)**  
**Dining Room Operation**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 การประยุกต์ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการและด้านการจัดการธุรกิจเข้าสู่ภาคปฏิบัติ  
 ปัจจัยต่างๆ ที่ส่งผลให้ประสบความสำเร็จในการประกอบอาชีพ ศึกษาดูงานนอกสถานที่ วางแผนในการ  
 ดำเนินงานห้องอาหาร และฝึกปฏิบัติการในห้องอาหารแบบจำลอง  
 Application of knowledge in foods and nutrients and business management into  
 operation; factors contributing to professional success; field trips; implementation plan and training in the  
 simulative dining room
- 03-311-103**      **หลักการจัดการ**      **3(3-0-6)**  
**Principles of Management**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 หลักการจัดการ การประกอบธุรกิจ แนวคิด ทฤษฎี และวิวัฒนาการทางการจัดการ  
 สภาพแวดล้อมองค์กร การวางแผน การจัดองค์การ การบริหารทรัพยากรมนุษย์ การขึ้นนำ การควบคุม  
 เทคนิคการจัดการสมัยใหม่  
 Principle of management; elements in doing business, concepts, theories and  
 development in the management; organizational environment; planning; organizing; human resources  
 management; leading; controlling; modern management techniques

01-003-109 กฎหมายและจริยธรรมในวิชาชีพ

3(3-0-6)

**Law and Professional Ethics**

รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน :-

รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ :-

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกฎหมาย ความเป็นมาของกฎหมาย ระเบียบปฏิบัติและกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบวิชาชีพของสาขาวิชา จรรยาบรรณในวิชาชีพ ความรับผิดชอบของผู้ประกอบวิชาชีพต่อการก้าวล่วงในสิทธิส่วนบุคคล แนวคิดทั่วไปเกี่ยวกับจริยธรรม และความรับผิดชอบต่อสังคม กรณีศึกษาต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการตระหนักรู้เรื่องจรรยาบรรณวิชาชีพ

Introduction to law; background of law; rules and regulations dealing with professions; professional ethics; human-right; general concepts of ethics and social responsibility; case study related to realization on professional ethics

### 3.2 ชื่อ สกุล เลขประจำตัวประชาชน ตำแหน่งและคุณวุฒิของอาจารย์

#### 3.2.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล เลขประจำตัวประชาชน	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิ	สาขาวิชา/วิชาเอก	จากสถาบัน การศึกษา พ.ศ.	ภาระการสอนต่อสัปดาห์ แต่ละปีการศึกษา			
						2555	2556	2557	2558
1	นางสาวไฉรินทร์ สุทธา xxxx xxxxxx xx x	อาจารย์	คศ.ม.  คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์  อาหารและ โภชนาการ	ม.เกษตรศาสตร์ 2536 ส.เทคโนโลยี ราชมงคล 2527	16	16	16	16
2	นายเจตนิพัทธ์ บุญสวัสดิ์ xxxx xxxxxx xx x	อาจารย์	คศ.ม.  คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์  อาหารและ โภชนาการ	ม.เกษตรศาสตร์ 2550 ส.เทคโนโลยี ราชมงคล 2542	12	12	12	12
3	นางสาวสุนีย์ สหสโพธิ์ xxxx xxxxxx xx x	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	วท.ม.  วท.บ.	โภชนศาสตร์  ชีวเคมี	ม.มหิดล 2528 จุฬาลงกรณ์ มหาวิทยาลัย 2526	16	16	16	16
4	นางสาวพจนีย์ บุญนา xxxx xxxxxx xx x	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	คศ.ม.  คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์  คหกรรมศาสตร์ศึกษา- อาหารและโภชนาการ	ม.เกษตรศาสตร์ 2537 ส.เทคโนโลยี ราชมงคล 2527	16	16	16	16
5	นางสาวสุพรรณิการ์ โกสุม xxxx xxxxxx xx x	อาจารย์	คศ.ม.  คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์  คหกรรมศาสตร์ศึกษา- อาหารและโภชนาการ	ม.เกษตรศาสตร์ 2546 ส.เทคโนโลยี ราชมงคล 2541	16	16	16	16

## 3.2.2 อาจารย์ประจำ

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล เลขประจำตัวประชาชน	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิ	สาขาวิชา/ วิชาเอก	จากสถาบัน การศึกษา พ.ศ.	ภาระการสอนต่อสัปดาห์ แต่ละปีการศึกษา			
						2555	2556	2557	2558
1	นางสาวสุรีย์ แฉวเที่ยง xxxx xxxxxx xx x	รอง ศาสตราจารย์	คศ.ม.  คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์  อาหารและ โภชนาการ	มทร.พระนคร 2552 ส.เทคโนโลยี ราชมงคล 2524	16	16	16	16
2	นางวาสนา ขววยเงิน xxxx xxxxxx xx x	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	คศ.บ.	อาหารและ โภชนาการ	ส.เทคโนโลยี ราชมงคล 2525	16	16	16	16
3	นางปานทิพย์ ผดุงศิลป์ xxxx xxxxxx xx x	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	ค.ม.  คศ.บ.	อุดมศึกษา  อาหารและ โภชนาการ	จุฬาลงกรณ์ มหาวิทยาลัย 2536 ส.เทคโนโลยี ราชมงคล 2526	16	16	16	16
4	นางชญากัณฑ์ ก่อวิริโย xxxx xxxxxx xx x	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	คศ.ม.  คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์  อาหารและ โภชนาการ	ม.เกษตรศาสตร์ 2536 ส.เทคโนโลยี ราชมงคล 2527	6	6	6	6
5	นางจุฑามาศ พีรพิชระ xxxx xxxxxx xx x	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	ค.ม.  คศ.บ.  คศ.บ.	อุดมศึกษา  การโรงแรมและ ภัตตาคาร  อาหารและ โภชนาการ	จุฬาลงกรณ์ มหาวิทยาลัย 2533 ม. สุโขทัย ธรรมมาธิราช 2543 ส.เทคโนโลยี ราชมงคล 2525	6	6	6	6

## 3.2.2 อาจารย์ประจำ (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล เลขประจำตัวประชาชน	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิ	สาขาวิชา/วิชาเอก	จากสถาบัน การศึกษา พ.ศ.	ภาระการสอนต่อสัปดาห์ แต่ละปีการศึกษา			
						2555	2556	2557	2558
6	นางสาวอภิญา มานะโรจน์ xxxx xxxxxx xx x	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	ก.ม.  คศ.บ.	อุดมศึกษา  อาหารและ โภชนาการ	จุฬาลงกรณ์ มหาวิทยาลัย 2540 ส.เทคโนโลยี ราชมงคล 2527	16	16	16	16
7	นางวรรณภา หวังนิพนธ์ xxxx xxxxxx xx x	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	คศ.ม.  คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์  คหกรรมศาสตร์	ม.เกษตรศาสตร์ 2533 มศว. 2526	16	16	16	16
8	นางสาวนิศารัตน์ สุขอม xxxx xxxxxx xx x	อาจารย์	ก.ม.  คศ.บ.	อุดมศึกษา  อาหารและ โภชนาการ	จุฬาลงกรณ์ มหาวิทยาลัย 2537 ส.เทคโนโลยี ราชมงคล 2521	16	16	16	16
9	นางสาวฉวีวรรณ แจ็งกิจ xxxx xxxxxx xx x	อาจารย์	คศ.ม.  คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์  อาหารและ โภชนาการ	ม.เกษตรศาสตร์ 2537 ส.เทคโนโลยี ราชมงคล 2524	16	16	16	16
10	นางสุดจิตร วรรณโชติ xxxx xxxxxx xx x	อาจารย์	คศ.บ.	อาหารและ โภชนาการ	ส.เทคโนโลยี ราชมงคล 2528	16	16	16	16
11	นางสาวปรศนี ทับใบเข็ม xxxx xxxxxx xx x	อาจารย์	คศ.ม.  คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์  อาหารและ โภชนาการ	ม.เกษตรศาสตร์ 2548 ส.เทคโนโลยี ราชมงคล 2543	16	16	16	16
12	นางสาวจิตติพร เพ็งวัน xxxx xxxxxx xx x	อาจารย์	คศ.ม.  ศษ.บ.	คหกรรมศาสตร์  คหกรรมศาสตร์	ม.เกษตรศาสตร์ 2549 ม.เชียงใหม่ 2546	16	16	16	16



## 3.2.2 อาจารย์ประจำ (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล เลขประจำตัวประชาชน	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิ	สาขาวิชา/วิชาเอก	จากสถาบัน การศึกษา พ.ศ.	ภาระการสอนต่อสัปดาห์ แต่ละปีการศึกษา			
						2555	2556	2557	2558
13	นางสาวนันท์วัน ชมโสม xxxx xxxxxx xx x	อาจารย์	วท.ม.  คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์  อาหารและ โภชนาการ	ม.เกษตรศาสตร์ 2551 ส.เทคโนโลยี ราชมณฑล 2546	16	16	16	16
14	นายเชาวลิต อุปฐาก xxxx xxxxxx xx x	อาจารย์	คศ.ม.  คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์  อาหารและ โภชนาการ-พัฒนา ผลิตภัณฑ์	มทร.พระนคร 2552 ส.เทคโนโลยี ราชมณฑล 2548	16	16	16	16
15	นางสาวสุเมษา เทิดขวัญชัย xxxx xxxxxx xx x	อาจารย์	คศ.ม.  คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์  อาหารและ โภชนาการ- พัฒนาผลิตภัณฑ์	มทร.พระนคร 2552 ส.เทคโนโลยี ราชมณฑล 2548	16	16	16	16
16	นายจักรวาล ภู่เสม xxxx xxxxxx xx x	อาจารย์	คศ.บ.	อาหารและ โภชนาการ	มทร.พระนคร 2549	16	16	16	16
17	นายโชค หับจันทร์ xxxx xxxxxx xx x	อาจารย์	คศ.บ.	อาหารและ โภชนาการ	ส.เทคโนโลยี ราชมณฑล 2547	16	16	16	16
18	นางสาวพรณี วิศิษฐ์วงศ์ xxxx xxxxxx xx x	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	คศ.บ.	ศึกษา-ผ้าและเครื่อง แต่งกาย	วิทยาลัยครู สวนดุสิต 2525	16	16	16	16
19	นางปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล xxxxxxxxxxxx	อาจารย์	คศ.ม.  คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์  พัฒนาการ ครอบครัวและเด็ก	ม.เกษตรศาสตร์ 2543 ส.เทคโนโลยี ราชมณฑล 2530	10	10	10	10
20	นางสาวประพาพรรณ ธีรมงคล xxxx xxxxxx xx x	อาจารย์	คศ.ม.  ศศ.บ.	คหกรรมศาสตร์  ภาษาอังกฤษ	มทร.พระนคร 2552 ม.รามคำแหง 2548	16	16	16	16

## 3.2.3 อาจารย์พิเศษ

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล เลขประจำตัวประชาชน	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิ	สาขาวิชา/วิชาเอก	จากสถาบัน การศึกษา พ.ศ.	ภาระการสอนต่อสัปดาห์ แต่ละปีการศึกษา			
						2555	2556	2557	2558
1	นายธานี สุคนธชาติ xxxx xxxxxx xx x	อาจารย์	ค.ม.  อส.บ	เทคโนโลยี ผลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรม  วิศวกรรม อุตสาหกรรม	ส. พระจอม เกล้าเจ้าคุณ ทหาร ลาดกระบัง 2547 ม.เกษมบัณฑิต 2541	10	10	10	10
2	นายันทวิทย์ เผ่ามหานาคะ xxxx xxxxxx xx x	อาจารย์	กศ.ม.  B.B.A	จิตวิทยาการศึกษา  Bachelor in Business Administration	ม. ศรีนครินทร์ วิโรฒ 2548 Les Roches Hotel Management School Switzerland 2001	5	5	5	5
3	นายจุมพล กาญจนปัญญาคม xxxx xxxxxx xx x	กรรมการ ผู้จัดการ บริษัทพีรมา ฟูคส์ซัพพราย จำกัด	วท.บ.	วิทยาศาสตร์การ อาหาร	ม.เกษตรศาสตร์ 2521	-	-	-	-
4	นายทอง คลีชชาย xxxx xxxxxx xx x	เจ้าของกิจการ ร้านเบเกอรี่	คศ.บ.	อาหารและ โภชนาการ	ส.เทคโนโลยี ราชมงคล 2542	-	-	-	-

#### 4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (การฝึกงานหรือสหกิจศึกษา)

จากความต้องการให้บัณฑิตมีประสบการณ์ในงานอาชีพจริงก่อนจบการศึกษา จึงกำหนดให้นักศึกษาเลือกเรียนวิชาสหกิจศึกษา

##### 4.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้ของประสบการณ์สหกิจศึกษา

ความคาดหวังในผลการเรียนรู้ประสบการณ์สหกิจศึกษาของนักศึกษา มีดังนี้

(1) ทักษะในการปฏิบัติงานจากสถานประกอบการ สามารถบูรณาการหลักการ แนวคิด ทฤษฎีเข้าไปเพิ่มความชำนาญในวิชาชีพ

(2) มีระเบียบวินัย ตรงเวลา เข้าใจวัฒนธรรมองค์กร ตลอดจนมีมนุษยสัมพันธ์และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดี

(3) กล้าคิด กล้าปฏิบัติ กล้านำเสนอรวมถึงสามารถวิเคราะห์ปัญหาและหาแนวทางการแก้ไขปัญหา ร่วมกับผู้บังคับบัญชาขั้นต้นได้

##### 4.2 ช่วงเวลา

ช่วงภาคการศึกษาที่ 1 ของปีการศึกษาปีที่ 4

##### 4.3 การจัดเวลาและตารางสอน

จัดเต็มเวลา 1 ภาคการศึกษา

#### 5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรือวิจัย

การทำโครงการหรืองานวิจัยของนักศึกษา ต้องเป็นการบูรณาการความรู้วิชาชีพเพื่อการแก้ปัญหาหรือประยุกต์ใช้ความรู้ให้เกิดประโยชน์เป็นรูปธรรม ภายใต้คำแนะนำของอาจารย์ที่ปรึกษาโครงการ ผู้ร่วมโครงการจำนวนไม่เกิน 3 คนต่อโครงการ กำหนดให้มีการศึกษา ทดลอง/เก็บข้อมูล วิเคราะห์ข้อมูล และทำรายงานตามแบบที่มหาวิทยาลัยกำหนด ส่งรายงานและหรือผลงานตามเวลาที่กำหนด

##### 5.1 คำอธิบายโดยย่อ

โครงการพิเศษที่นักศึกษาสนใจ สามารถทำให้เกิดประโยชน์ต่อการเรียนรู้ทางอาหารและโภชนาการ

##### 5.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้

นักศึกษาสามารถทำงานเป็นทีม มีความเชี่ยวชาญในการทำโครงการพิเศษทางอาหารและโภชนาการสามารถเป็นต้นแบบในการพัฒนาต่อได้

##### 5.3 ช่วงเวลา

ภาคการศึกษาที่ 2 ของปีการศึกษาที่ 4

##### 5.4 จำนวนหน่วยกิต

3 หน่วยกิต

### 5.5 การเตรียมการ

นักศึกษาต้องผ่านวิชาการเตรียมโครงการ จัดทำเค้าโครงเสนออาจารย์ที่ปรึกษา ดำเนินการตามแผนในเค้าโครงที่ได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาโครงการ และจัดรายงานตามแบบที่มหาวิทยาลัยกำหนด

### 5.6 กระบวนการประเมินผล

นักศึกษาต้องนำเสนอผลการดำเนินการโครงการต่ออาจารย์ที่ปรึกษาหรือคณะกรรมการประเมินโครงการที่คณะแต่งตั้ง รูปแบบและเกณฑ์การประเมินเป็นตามที่คณะกรรมการกำหนดตามหลักการวัดและประเมินผลการศึกษา

## หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล

### 1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา

คุณลักษณะพิเศษ	กลยุทธ์หรือกิจกรรมของนักศึกษา
ด้านบุคลิกภาพ	มีการสอดแทรกเรื่อง การแต่งกาย การเข้าสังคม เทคนิคการเจรจา การสื่อสาร การมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี และการวางตัวในการทำงานในบางรายวิชาที่เกี่ยวข้อง และในกิจกรรมปัจฉิมนิเทศ ก่อนที่นักศึกษาจะสำเร็จการศึกษา
ด้านภาวะผู้นำ และความรับผิดชอบ ตลอดจนมีวินัยในตนเอง	<ul style="list-style-type: none"> <li>- กำหนดให้มีรายวิชาซึ่งนักศึกษาต้องทำงานเป็นกลุ่ม และมีการกำหนดหัวหน้ากลุ่มในการปฏิบัติงานกลุ่ม ทำงานเป็นทีม และการทำรายงาน ตลอดจนกำหนดให้ทุกคน มีส่วนร่วมในการนำเสนอรายงาน เพื่อเป็นการฝึกให้นักศึกษาได้ สร้างภาวะผู้นำและการเป็นสมาชิกกลุ่มที่ดี</li> <li>- มีกิจกรรมนักศึกษาที่มอบหมายให้นักศึกษาหมุนเวียนกันเป็นหัวหน้าในการดำเนินกิจกรรม เพื่อฝึกให้นักศึกษามีความรับผิดชอบต่อ</li> <li>- มีกติกาที่จะสร้างวินัยในตนเอง เช่น การเข้าเรียนตรงเวลาเข้าเรียนอย่างสม่ำเสมอ การมีส่วนร่วมในชั้นเรียน เสริมความกล้าในการแสดงความคิดเห็น</li> </ul>
จริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพ	มีการให้ความรู้ถึงผลกระทบต่อสังคม และข้อกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการกระทำความคิดเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจ

### 2. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน

#### 2.1 คุณธรรม จริยธรรม

##### 2.1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

##### ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

- (1) เคารพสิทธิเสรีภาพของบุคคลและศักดิ์ศรีความเป็นมนุษย์ตามหลักประชาธิปไตย
- (2) ปฏิบัติตามกฎหมาย กฎ ระเบียบ ข้อบังคับ และกฎเกณฑ์ของสังคม
- (3) มีวินัย ซื่อสัตย์สุจริตและมีจิตสาธารณะ
- (4) มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ รับผิดชอบต่อตนเองและสังคม
- (5) ตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม

#### ข. หมวดวิชาเฉพาะ

- (1) เคารพสิทธิเสรีภาพของบุคคลและศักดิ์ศรีความเป็นมนุษย์ตามหลักประชาธิปไตย
- (2) ปฏิบัติตามกฎหมาย กฎ ระเบียบ ข้อบังคับ และกฎเกณฑ์ของสังคม
- (3) มีวินัย ซื่อสัตย์สุจริตและมีจิตสาธารณะ
- (4) มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ รับผิดชอบต่อตนเองและสังคม
- (5) ตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม

#### 2.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

กำหนดให้มีวัฒนธรรมองค์กร เพื่อเป็นการปลูกฝังให้นักศึกษามีระเบียบวินัย โดยเน้นการเข้าชั้นเรียนให้ตรงเวลาตลอดจนการแต่งกายที่เป็นไปตามระเบียบของมหาวิทยาลัย นักศึกษาต้องมีความรับผิดชอบโดยการทำงานกลุ่มนั้นต้องฝึกให้รู้หน้าที่ของการเป็นผู้นำกลุ่มนั้นต้องฝึกให้รู้หน้าที่ของการเป็นผู้นำกลุ่มและการเป็นสมาชิกกลุ่ม มีความซื่อสัตย์โดยต้องไม่ทุจริตในการสอบหรือลอกการบ้านของผู้อื่น เป็นต้น นอกจากนี้อาจารย์ผู้สอนทุกคนต้องสอดแทรกเรื่องคุณธรรม จริยธรรมในการสอนทุกรายวิชา รวมทั้งการจัดกิจกรรมส่งเสริมคุณธรรม จริยธรรมเช่น การยกย่องนักศึกษาที่ทำดี ทำประโยชน์แก่ส่วนรวม เลี้ยงสัตว์

#### 2.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- ประเมินจากการตรงเวลาของนักศึกษาในการเข้าชั้นเรียน การส่งงานตามกำหนดเวลาที่มอบหมายและการเข้าร่วมกิจกรรม
- ประเมินจากการมีวินัยความพร้อมเพียงของนักศึกษาในการเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตร
- ปริมาณการกระทำทุจริตในการสอบ
- ประเมินจากความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย

## 2.2 ความรู้

### 2.2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

#### ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

- (1) เข้าใจองค์ความรู้ในหมวดวิชาศึกษาทั่วไปอย่างกว้างขวางและเป็นระบบ
- (2) สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการและเทคโนโลยีของวิชาศึกษาทั่วไป
- (3) สามารถนำผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องมาใช้ในการแก้ปัญหาด้านวิชาการและวิชาชีพ
- (4) สามารถบูรณาการความรู้ในหมวดวิชาศึกษาทั่วไปเพื่อต่อ ยอดองค์ความรู้

#### ข. หมวดวิชาเฉพาะ

- (1) เข้าใจองค์ความรู้ในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการอย่างกว้างขวางและเป็นระบบ
- (2) สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการและเทคโนโลยีของสาขาวิชาอาหารและ

โภชนาการ

- (3) สามารถนำผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องมาใช้ในการแก้ปัญหาด้านวิชาการและวิชาชีพ
- (4) สามารถบูรณาการความรู้ทั้งในสาขาวิชาและนอกสาขาวิชา

#### 2.2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

ใช้การเรียนการสอนในหลากหลายรูปแบบ โดยเน้นหลักการทางทฤษฎี และประยุกต์ทางปฏิบัติในสภาพแวดล้อมจริง โดยทันต่อการเปลี่ยนแปลงทางเทคโนโลยี ทั้งนี้ให้เป็นไปตามลักษณะของรายวิชา ตลอดจนเนื้อหาสาระของรายวิชานั้นๆ นอกจากนี้ควรจัดให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริงโดยการศึกษาดูงานหรือเชิญผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ตรงมาเป็นวิทยากรพิเศษเฉพาะเรื่อง ตลอดจนการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ

#### 2.2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ประเมินจากผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนและการปฏิบัติของนักศึกษา ในด้านต่างๆคือ

- (1) การทดสอบย่อย และการสอบปลายภาคเรียน
- (2) ประเมินจากรายงานที่นักศึกษาจัดทำ
- (3) ประเมินจากแผนธุรกิจหรือโครงการที่นำเสนอ
- (4) ประเมินจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน
- (5) ประเมินจากรายวิชาสหกิจศึกษา

### 2.3 ทักษะทางปัญญา

#### 2.3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

##### ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

- (1) คิดอย่างมีระบบบนพื้นฐานของข้อมูลและข้อเท็จจริง
- (2) สามารถสืบค้น ตีความ และประเมินข้อมูลแนวคิดและหลักฐานเพื่อการวิเคราะห์ปัญหา
- (3) สามารถบูรณาการความรู้เพื่อการศึกษาปัญหาที่ซับซ้อนและเสนอแนะแนวทางการแก้ปัญหา

##### ข. หมวดวิชาเฉพาะ

- (1) คิดอย่างมีระบบบนพื้นฐานของข้อมูลและข้อเท็จจริง
- (2) สามารถสืบค้น ตีความ และประเมินข้อมูลแนวคิดและหลักฐานเพื่อการวิเคราะห์ปัญหา
- (3) สามารถบูรณาการความรู้เพื่อการศึกษาปัญหาที่ซับซ้อนและเสนอแนะแนวทางการแก้ปัญหา

#### 2.3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ทักษะทางปัญญา

- (1) กรณีศึกษาทางการประยุกต์เทคโนโลยีสารสนเทศ (เช่นถ้าเป็น หลักสูตรเทคโนโลยีสารสนเทศ)
- (2) การอภิปรายกลุ่ม
- (3) ให้นักศึกษามีโอกาสปฏิบัติจริง

#### 2.3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

ประเมินตามสภาพจริงจากผลงาน และการปฏิบัติของนักศึกษา เช่นการประเมินจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน การทดสอบ โดยใช้แบบทดสอบหรือสัมภาษณ์ เป็นต้น

## 2.4 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

### 2.4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

#### ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

- (1) มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี
- (2) สามารถนำเสนอแนวความคิดอย่างสร้างสรรค์
- (3) แสดงภาวะผู้นำและผู้ตามได้อย่างเหมาะสม
- (4) มีความรับผิดชอบต่อผลของการกระทำและการนำเสนอ

#### ข. หมวดวิชาเฉพาะ

- (1) มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี
- (2) สามารถนำเสนอแนวความคิดอย่างสร้างสรรค์
- (3) แสดงภาวะผู้นำและผู้ตามได้อย่างเหมาะสม
- (4) มีความรับผิดชอบต่อผลของการกระทำและการนำเสนอ

### 2.4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ใช้การสอนที่มีการกำหนดกิจกรรมให้มีการทำงานเป็นกลุ่ม การทำงานที่ต้องประสานกับผู้อื่นข้ามหลักสูตร หรือต้องค้นคว้าหาข้อมูลจากการสัมภาษณ์บุคคลอื่น หรือผู้มีประสบการณ์ โดยมีความคาดหวังในผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและสามารถในการรับผิดชอบ

### 2.4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ประเมินจากพฤติกรรมและการแสดงออกของนักศึกษาในการนำเสนอรายงาน และสังเกตจากพฤติกรรมที่แสดงออกในการร่วมกิจกรรมต่างๆ และความครบถ้วนชัดเจนตรงประเด็นของข้อมูล

## 2.5 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

### 2.5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

#### ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

- (1) เข้าใจหลักเบื้องต้นทางคณิตศาสตร์และสถิติ
- (2) ประยุกต์ใช้วิธีการทางคณิตศาสตร์และสถิติในการศึกษาปัญหาและการนำเสนอรายงาน
- (3) เลือกสื่อ และเครื่องมือในการสืบค้น เก็บรวบรวมข้อมูล ประมวลผล และแปลความหมาย รวมถึงการนำเสนอข้อมูลสารสนเทศได้อย่างเหมาะสม
- (4) สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษในการสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ



ข. หมวดวิชาเฉพาะ

- (1) เข้าใจหลักเบื้องต้นทางคณิตศาสตร์และสถิติ
- (2) สามารถประยุกต์ใช้วิธีการทางคณิตศาสตร์และสถิติในการศึกษาปัญหาและการนำเสนอ

รายงาน

(3) สามารถเลือกสื่อ และเครื่องมือในการสืบค้น เก็บรวบรวมข้อมูล ประมวลผล และแปลความหมาย รวมถึงการนำเสนอข้อมูลสารสนเทศได้อย่างเหมาะสม

- (4) สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษในการสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ

2.5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

จัดกิจกรรมการเรียนรู้ในรายวิชาต่างๆ ให้นักศึกษาได้วิเคราะห์สถานการณ์จำลอง และสถานการณ์เสมือนจริง และนำเสนอการแก้ปัญหาที่เหมาะสม เรียนรู้เทคนิคการประยุกต์เทคโนโลยีสารสนเทศในหลากหลายสถานการณ์

2.5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

(1) ประเมินจากเทคนิคการนำเสนอโดยใช้ทฤษฎี การเลือกใช้เครื่องมือทางเทคโนโลยีสารสนเทศหรือคณิตศาสตร์และสถิติ ที่เกี่ยวข้อง

(2) ประเมินจากความสามารถจากการอธิบาย ถึงข้อจำกัด เหตุผลในการเลือกใช้เครื่องมือต่างๆ การอภิปราย กรณีศึกษาต่างๆที่มีการนำเสนอต่อชั้นเรียน

## 2.6 ด้านทักษะพิสัย

2.6.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะพิสัย

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

ไม่มี

ข. หมวดวิชาเฉพาะ

- (1) สามารถปฏิบัติงานตามแบบที่กำหนดได้
- (2) สามารถปฏิบัติงานได้ถูกต้องโดยอิสระ
- (3) สามารถประยุกต์การปฏิบัติงานเพื่อการแก้ปัญหาในสภาพจริงได้

2.6.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ทักษะพิสัย

จัดกิจกรรมการเรียนรู้ในรายวิชาให้นักศึกษาได้ลงมือปฏิบัติจริง โดยใช้ความรู้จากวิชาต่างๆ ที่ได้ศึกษามา การวิเคราะห์เพื่อแก้ปัญหา เพื่อให้เกิดการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะพิสัย ดังนี้

- (1) สร้างทักษะในการปฏิบัติงาน
- (2) สาธิตการปฏิบัติการโดยผู้เชี่ยวชาญ
- (3) สนับสนุนการเข้าประกวดทักษะด้านการปฏิบัติ

- (4) จัดนิทรรศการแสดงผลงานของนักศึกษา
- (5) สนับสนุนการทำโครงการ
- (6) การฝึกงานในสถานประกอบการ

### 2.6.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะพิสัย

ประเมินตามสภาพจริงจากผลงาน และการปฏิบัติของนักศึกษา เช่น

- (1) มีการประเมินพฤติกรรมการทำงาน
- (2) มีการประเมินผลการทำงานในภาคปฏิบัติ
- (3) มีการประเมินโครงการของนักศึกษา
- (4) มีการประเมินนักศึกษาวิชาสหกิจศึกษา

## 3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา

### (Curriculum Mapping)

แสดงให้เห็นว่าแต่ละรายวิชาในหลักสูตรรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้ใดบ้าง (ตามที่ระบุในหมวดที่ 4 ข้อ 2) โดยระบุว่าเป็นความรับผิดชอบหลักหรือความรับผิดชอบรอง ซึ่งบางรายวิชาอาจไม่นำสู่ผลการเรียนรู้บางเรื่องก็ได้ ผลการเรียนรู้ในตารางมีความหมายดังนี้

#### 3.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

##### คุณธรรม จริยธรรม

- (1) เคารพสิทธิเสรีภาพของบุคคลและศักดิ์ศรีความเป็นมนุษย์ตามหลักประชาธิปไตย
- (2) ปฏิบัติตามกฎหมาย กฎ ระเบียบ ข้อบังคับ และกฎเกณฑ์ของสังคม
- (3) มีวินัย ซื่อสัตย์สุจริตและมีจิตสาธารณะ
- (4) มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ รับผิดชอบต่อตนเองและสังคม
- (5) ตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม

##### ความรู้

- (1) เข้าใจองค์ความรู้ในหมวดวิชาศึกษาทั่วไปอย่างกว้างขวางและเป็นระบบ
- (2) สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการและเทคโนโลยีของวิชาศึกษาทั่วไป
- (3) สามารถนำผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องมาใช้ในการแก้ปัญหาด้านวิชาการและวิชาชีพ
- (4) สามารถบูรณาการความรู้ในหมวดวิชาศึกษาทั่วไปเพื่อต่อยอดองค์ความรู้

##### ทักษะทางปัญญา

- (1) คิดอย่างมีระบบบนพื้นฐานของข้อมูลและข้อเท็จจริง
- (2) สามารถสืบค้น ตีความ และประเมินข้อมูลแนวคิดและหลักฐานเพื่อการวิเคราะห์ปัญหา
- (3) สามารถบูรณาการความรู้เพื่อการศึกษาปัญหาที่ซับซ้อนและเสนอแนะแนวทางการแก้ปัญหา

### ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- (1) มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี
- (2) สามารถนำเสนอแนวความคิดอย่างสร้างสรรค์
- (3) แสดงภาวะผู้นำและผู้ตามได้อย่างเหมาะสม
- (4) มีความรับผิดชอบต่อผลของการกระทำและการนำเสนอ

### ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- (1) เข้าใจหลักเบื้องต้นทางคณิตศาสตร์และสถิติ
- (2) ประยุกต์ใช้วิธีการทางคณิตศาสตร์และสถิติในการศึกษาปัญหาและการนำเสนอรายงาน
- (3) เลือกสื่อ และเครื่องมือในการสืบค้น เก็บรวบรวมข้อมูล ประมวลผล และแปลความหมาย

รวมถึงการนำเสนอข้อมูลสารสนเทศได้อย่างเหมาะสม

- (4) สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษในการสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม					ความรู้				ทักษะทาง ปัญญา			ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความ รับผิดชอบ				ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ			
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3	4
01-001-103 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	●	○	○	○	●	●	○	○	●	●	●	●	●	●	○	○	○	○	●	●
01-001-104 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารธุรกิจ	○	○	●	●	○	●	○	○	●	●	●	●	●	○	○	●	○	○	●	●
01-001-107 ภาษาไทยเพื่อการนำเสนอ	●	○	○	●	○	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	●
01-001-109 วรรณคดีไทย	●	○	○	○	●	●	○	●	●	●	●	●	○	●	○	○	○	○	○	●
01-001-110 การเขียนเชิงวิชาชีพ	●	○	○	●	●	●	○	●	●	●	●	●	○	●	○	●	○	○	●	●
01-002-101 ภาษาอังกฤษ 1	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	○	●	●	●	○	○	○	○	●
01-002-102 ภาษาอังกฤษ 2	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	○	●	●	●	○	○	○	○	●
01-002-205 ภาษาอังกฤษเทคนิค	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	○	○	○	○	●
01-002-206 ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	○	○	○	○	●
01-002-211 การอ่านภาษาอังกฤษ 1	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	○	●	●	●	○	○	○	○	●

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)  
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลัก      ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม					ความรู้				ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3	4
01-002-216 การฟังภาษาอังกฤษ	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	○	●	●	●	○	○	○	○	●
01-002-217 ภาษาอังกฤษอุตสาหกรรม	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	○	○	○	○	●
01-002-218 การสนทนาภาษาอังกฤษ	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	○	●	●	●	○	○	○	○	●
01-002-219 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	○	○	○	○	●
01-002-220 ภาษาจีนเบื้องต้น	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	○	●	●	●	○	○	○	○	●
01-002-221 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร 1	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	○	●	●	●	○	○	○	○	●
01-002-222 การแปลภาษาจีนเป็นไทย 1	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	○	●	●	●	○	○	○	○	●
01-002-223 การแปลภาษาจีนเป็นไทย 2	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	○	●	●	●	○	○	○	○	●

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)  
 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลัก      ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม					ความรู้				ทักษะทาง ปัญญา			ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความ รับผิดชอบ				ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ			
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3	4
01-003-101 มนุษย์กับสังคม	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	○	●	○	○	●	○
01-003-102 มนุษย์สัมพันธ์	●	●	●	○	●	●	○	○	●	●	○	●	●	●	●	●	○	○	●	●
01-003-103 ระเบียบวิธีวิจัย	●	●	●	○	○	●	●	○	○	○	○	●	●	○	●	○	●	●	●	○
01-003-104 การพัฒนาคุณภาพชีวิตและสังคม	●	●	●	●	●	○	●	●	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	●	○
01-003-105 สังคมกับเศรษฐกิจ	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	○	●	○	●	○	○	●	○
01-003-106 สังคมกับการปกครอง	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	○	●	○	●	○	○	●	○
01-003-107 สังคมกับสิ่งแวดล้อม	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	○	●	○	●	○	○	●	○
01-003-108 ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	○	●	○	○	●	○
01-003-109 กฎหมายและจริยธรรมในวิชาชีพ	●	●	●	●	●	○	○	●	●	●	○	●	●	●	●	●	○	○	○	○

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลัก      ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม					ความรู้				ทักษะทาง ปัญญา			ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความ รับผิดชอบ				ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ			
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3	4
01-003-112 อาเซียนศึกษา	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	○	●	○	●	○	●	○	○	●	○
01-003-113 สันติศึกษา	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	○	●	○	○	●	○
01-004-101 สารสนเทศและการศึกษาค้นคว้า	○	●	●	●	●	○	●	○	●	●	●	○	○	●	○	●	○	○	●	○
01-004-103 จิตวิทยาทั่วไป	○	●	●	○	○	●	●	○	○	○	●	○	●	●	○	●	○	○	●	●
01-004-106 ไทยศึกษา	●	●	●	●	●	●	○	○	●	●	●	●	●	●	○	●	○	○	●	●
01-004-108 การพัฒนาบุคลิกภาพ	●	●	●	●	●	●	○	○	○	●	●	○	●	○	●	●	○	○	●	○
01-004-109 พฤติกรรมมนุษย์กับการพัฒนาตน	○	○	●	○	●	●	●	○	●	●	●	○	●	●	○	●	○	○	●	●
02-001-101 คณิตศาสตร์พื้นฐาน	●	●	●	○	●	○	○	●	●	●	●	○	●	○	○	●	●	○	●	●
02-001-103 สถิติเบื้องต้น	●	●	●	○	●	○	○	●	●	●	●	○	●	○	○	●	●	○	●	●

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)  
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลัก      ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม					ความรู้				ทักษะทาง ปัญญา			ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความ รับผิดชอบ				ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ			
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3	4
02-001-104 คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	●	●	●	○	●	○	○	●	●	●	●	○	●	○	○	●	●	○	●	●
02-002-101 วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	○	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	○	●	○	●	●	○	●	●	○
02-002-104 สิ่งแวดล้อมและการจัดการทรัพยากร	○	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	○	●	○	●	●	○	●	●	○
01-005-101 พลศึกษา	○	●	●	●	●	●	○	○	○	○	○	●	●	○	●	○	○	○	●	○
01-005-116 กีฬา	○	●	●	●	●	●	○	○	○	○	○	●	●	○	●	○	○	○	●	○
01-005-124 กีฬาประเภททีม	○	●	●	●	●	●	○	○	○	○	○	●	●	○	●	○	○	○	●	○
01-005-125 กีฬาประเภทบุคคล	○	●	●	●	●	●	○	○	○	○	○	●	●	○	●	○	○	○	●	○
01-006-101 นันทนาการ	○	●	●	●	●	●	○	○	○	○	○	●	●	○	●	○	○	○	●	○
01-006-105 นันทนาการเพื่อการฝึกอบรม	○	●	●	●	●	●	○	○	○	○	○	●	●	○	●	○	○	○	●	○



### 3.2 หมวดวิชาเฉพาะ

#### คุณธรรม จริยธรรม

- (1) เคารพสิทธิเสรีภาพของบุคคลและศักดิ์ศรีความเป็นมนุษย์ตามหลักประชาธิปไตย
- (2) ปฏิบัติตามกฎหมาย กฎ ระเบียบ ข้อบังคับ และกฎเกณฑ์ของสังคม
- (3) มีวินัย ซื่อสัตย์สุจริตและมีจิตสาธารณะ
- (4) มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ รับผิดชอบต่อตนเองและสังคม
- (5) ตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม

#### ความรู้

- (1) เข้าใจองค์ความรู้ในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการอย่างกว้างขวาง และเป็นระบบ
- (2) สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการและเทคโนโลยีของสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
- (3) สามารถนำผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องมาใช้ในการแก้ปัญหาด้านวิชาการ และวิชาชีพ
- (4) สามารถบูรณาการความรู้ทั้งในสาขาวิชา และนอกสาขาวิชา

#### ทักษะทางปัญญา

- (1) คิดอย่างมีระบบบนพื้นฐานของข้อมูลและข้อเท็จจริง
- (2) สามารถสืบค้น ศึกษา และประเมินข้อมูลแนวคิดและหลักฐานเพื่อการวิเคราะห์ปัญหา
- (3) สามารถบูรณาการความรู้เพื่อการศึกษาปัญหาที่ซับซ้อนและเสนอแนะแนวทางการแก้ปัญหา

#### ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- (1) มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี
- (2) สามารถนำเสนอแนวความคิดอย่างสร้างสรรค์
- (3) แสดงภาวะผู้นำและผู้ตามได้อย่างเหมาะสม
- (4) มีความรับผิดชอบต่อผลของการกระทำและการนำเสนอ

#### ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- (1) เข้าใจหลักเบื้องต้นทางคณิตศาสตร์และสถิติ
- (2) สามารถประยุกต์ใช้วิธีการทางคณิตศาสตร์และสถิติในการศึกษาปัญหาและการนำเสนอรายงาน
- (3) สามารถเลือกสื่อ และเครื่องมือในการสืบค้น เก็บรวบรวมข้อมูล ประมวลผล และแปลความหมาย รวมถึงการนำเสนอข้อมูลสารสนเทศได้อย่างเหมาะสม
- (4) สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษในการสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ

#### ทักษะพิสัย

- (1) สามารถปฏิบัติงานตามแบบที่กำหนดได้
- (2) สามารถปฏิบัติงานได้ถูกต้องโดยอิสระ
- (3) สามารถประยุกต์การปฏิบัติงานเพื่อการแก้ปัญหาในสภาพจริงได้

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาเฉพาะ

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม					2. ความรู้				3. ปัญญา			4. ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				5. การวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ				6. ทักษะพิสัย		
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3
07-111-102 หลักการด้านสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	○	●	●	●	○	●	○	○	●	●	●	○	●	○	○	●	○	○	●	●			
07-311-101 หลักการประกอบอาหารและโภชนาการ	●	●	●	●	●	●	○	○	○	●	●	○	●	●	●	●	●	○	○	○	●	●	○
07-511-101 การประกอบธุรกิจเบื้องต้น	○	●	●	●	○	●	●	○	○	●	●	○	●	○	●	○	●	●	●	●			
07-611-102 หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์	●	●	●	○	○	●	●	○	○	●	●	○	●	●	○	○	●	●	●	○			
07-611-104 หลักศิลปะเพื่องานคหกรรมศาสตร์	○	●	●	○	○	●	○	●	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	●	○	●	●	●
07-011-301 การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา	●	●	●	○	○	●	○	○	●	●	●	●	○	○	○	●	○	○	●	●	○	○	○
07-312-101 โภชนาการมนุษย์	●	●	●	○	○	●	●	○	●	●	●	●	●	○	●	○	●	○	●	○			
07-312-102 วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	○	●	○	●
07-312-103 อาหารไทย	●	●	●	●	●	●	○	○	○	●	○	○	●	●	●	●	○	○	●	○	●	○	○
07-312-104 ขนมไทย	●	●	●	●	●	●	○	○	○	●	○	○	●	●	●	●	○	○	●	○	●	○	○
07-312-205 การทดลองอาหาร	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	○	●	●	●
07-613-223 การแกะสลักผักผลไม้และงานใบตอง	○	●	●	●	○	●	●	○	○	●	●	○	○	●	○	●	●	○	●	○	●	●	●

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาเฉพาะ

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1.คุณธรรม จริยธรรม					2.ความรู้				3.ปัญญา			4.ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ				5. การวิเคราะห์เชิง ตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ				6.ทักษะพิสัย		
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3
07-312-207 คอมพิวเตอร์เพื่ออาหารและ โภชนาการ	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	●	○	●	●	●	●	○	○	●	○	●	●	○
07-312-208 อาหารยุโรป	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	○	○	●	●	●	●	○	○	○	○	●	○	○
07-312-209 อาหารเอเชีย	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	○	●	●	○
07-312-210 โภชนบำบัด 1	○	●	○	●	●	●	●	○	○	●	○	○	●	●	○	○	○	●	○	○	○	●	●
07-312-211 โภชนบำบัด 2	○	●	○	●	●	●	●	○	○	●	○	●	●	●	●	○	○	●	○	●	○	●	●
07-312-212 เบเกอรี่	●	●	●	●	●	●	○	○	○	●	○	○	●	●	●	●	○	○	●	○	●	○	○
07-312-309 โภชนาการบุคคล	●	●	●	●	○	●	●	○	○	●	●	○	●	○	●	●	●	○	●	○	●	●	○
07-312-310 สุขภาพและความปลอดภัยในอาหาร	●	●	●	●	●	●	○	○	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	○			
07-313-312 อาหารว่าง	●	●	●	●	●	●	○	○	○	●	●	○	●	●	●	●	○	○	●	○	●	●	●
07-312-314 การบริหารงานครัวและห้องอาหาร	●	●	●	●	●	●	○	○	○	●	○	●	●	●	●	●	○	○	●	○	●	●	●
07-312-315 แบบแผนการวิจัยแบบทดลอง	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●
07-312-413 การจัดการอาหารในสถาบัน	●	●	○	●	○	●	○	●	○	●	●	○	○	●	●	○	●	●	○	○	●	●	○
07-312-414 สัมมนาทางอาหารและ โภชนาการ	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาเฉพาะ

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1.คุณธรรม จริยธรรม					2.ความรู้				3.ปัญญา			4.ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ				5. การวิเคราะห์เชิง ตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ				6.ทักษะพิสัย		
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3
07-312-415 โรงงานพิเศษทางอาหารและ โภชนาการ	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●
07-312-416 โภชนาการชุมชน	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	○	●	●	○
07-413-306 องค์ประกอบทางเคมีของอาหาร	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	○	●	●	○	○	●	○	○	●	●	●	●
07-313-413 สหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการ	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	○	●	●	●
07-313-315 การฝึกงานทางอาหารและโภชนาการ	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	○	●	●	●
07-313-204 การสาธิตอาหาร	●	●	●	●	●	●	○	○	●	●	○	○	●	●	●	●	○	○	●	○	●	●	●
07-313-205 เครื่องดื่มและไอศกรีม	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	○	○	●	●	●	●	○	○	●	○	●	●	○
07-313-206 เค้กและการแต่งหน้าเค้ก	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	○	○	●	●	●	●	○	○	●	○	●	●	○
07-313-207 อาหารมังสวิรัต	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	○	○	●	●	●	●	○	○	●	○	●	●	○
07-313-208 อาหารจานด่วน	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	○	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
07-313-209 อาหารประจำภาค	●	●	●	●	○	●	●	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○	○	
07-313-210 บรรจุภัณฑ์อาหาร	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	○	●	●	●

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา(Curriculum Mapping)

หมวดวิชาเฉพาะ

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1.คุณธรรม จริยธรรม					2.ความรู้				3.ปัญญา			4.ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ				5. การวิเคราะห์เชิง ตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ				6.ทักษะพิสัย		
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3
07-313-308 ธุรกิจอาหาร	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	●	○
07-313-309 อาหารไทยโบราณ	●	●	●	●	●	●	○	○	○	●	○	○	●	●	●	●	○	○	●	○	●	●	○
07-312-312 อาหารเพื่อสุขภาพ	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	○	●	●	●	●	○	○	●	○	●	●	○
07-313-313 ธุรกิจเบเกอรี่	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	○	●	●	●
07-313-314 อาหารจีน	●	●	●	●	●	●	○	○	○	●	○	○	●	●	●	●	○	○	●	○	●	●	○
07-312-313 ศิลปะการตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	○	●	●	●	●	●	○	○	●	○	●	●	●
07-312-412 ชีวเคมีทางโภชนาการ	○	●	○	●	●	●	●	○	○	●	○	○	●	●	○	●	○	○	●	○			
07-413-304 การถนอมอาหาร	○	●	●	●	●	●	●	○	○	●	○	○	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●
07-413-314 การควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหาร	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	●	●	●	○	●	●	●	●	○	●	●	●
07-512-308 การปฏิบัติการห้องอาหาร	○	●	○	●	○	●	●	○	●	●	○	●	●	●	●	●	○	○	●	●	●	●	●
03-311-103 หลักการจัดการ	●	●	●	●	○	●	●	○	●	●	●	○	●	●	●	○	○	●	●	○			
01-003-109 กฎหมายและจริยธรรมในวิชาชีพ	●	●	●	●	●	○	○	●	●	●	○	●	●	●	●	●	○	○	○	○			

## หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา

### 1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน(เกรด)

การวัดผลและการสำเร็จการศึกษาเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2550 และฉบับที่ 2 พ.ศ.2552 (ภาคผนวก ก)

### 2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

มหาวิทยาลัยได้กำหนดระบบการทวนสอบเพื่อยืนยันว่าผู้จบการศึกษาทุกคน มีผลการเรียนรู้อย่างน้อยตามที่กำหนดไว้ในมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ดังนี้

#### 2.1 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษาที่ไม่สำเร็จการศึกษา

การทวนสอบในระดับรายวิชา มีการประเมินทั้งในภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยมีหัวหน้าสาขาวิชา พิจารณาความเหมาะสมของข้อสอบในการวัดผลการเรียนรู้ตามที่กำหนดไว้ให้เป็นไปตามมคอ.3 การทวนสอบในระดับหลักสูตร ใช้ระบบประกันคุณภาพภายใน

#### 2.2 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้หลังจากนักศึกษาสำเร็จการศึกษา

การกำหนดกลวิธีการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษาหลังสำเร็จการศึกษา เพื่อนำมาใช้ปรับปรุงกระบวนการเรียนการสอนและพัฒนาหลักสูตร รวมทั้งการประเมินคุณภาพของหลักสูตร ใช้การประเมิน ดังนี้

2.2.1 ภาวะการมีงานทำของบัณฑิต โดยประเมินจากนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษา ในด้านของระยะเวลาในการหางานทำ ความเห็นต่อความรู้ ความสามารถ ความมั่นใจในการประกอบงานอาชีพ

2.2.2 การทวนสอบจากผู้ใช้บัณฑิต เพื่อประเมินความพึงพอใจในบัณฑิต และเข้าทำงานในสถานประกอบการนั้นๆ

2.2.3 การประเมินจากสถานศึกษาอื่นๆ ถึงระดับความพึงพอใจในด้านความรู้ ความพร้อมและคุณสมบัติด้านอื่นๆของบัณฑิตที่เข้าศึกษาต่อในระดับบัณฑิตศึกษาในสถานศึกษานั้นๆ

2.2.4 การเชิญผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกและผู้ประกอบการด้านอาหารและโภชนาการ มาประเมินหลักสูตรหรือมาเป็นอาจารย์พิเศษ/วิทยากร เพื่อเพิ่มประสบการณ์เรียนรู้และการพัฒนาองค์ความรู้ของนักศึกษา

### 3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

นักศึกษาที่จะสำเร็จการศึกษาต้องเรียนครบหน่วยกิต และรายวิชาตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร และเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2550 และฉบับที่ 2 พ.ศ.2552 (ภาคผนวก ก)

## หมวดที่ 6 การพัฒนาอาจารย์

### 1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

(1) มีการปฐมนิเทศแก่อาจารย์ใหม่ ให้มีความรู้และเข้าใจนโยบายของมหาวิทยาลัย/คณะ ตลอดจนหลักสูตรที่สอน

(2) ส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ สร้างเสริมประสบการณ์เพื่อส่งเสริมการสอนและการวิจัยอย่างต่อเนื่อง โดยผ่านการทำวิจัยสายตรงในสาขาวิชาเป็นอันดับแรก การสนับสนุนด้านการศึกษาต่อ ฝึกอบรม ทุนทางวิชาการและวิชาชีพในองค์กรต่าง ๆ การประชุมทางวิชาการทั้งในประเทศและ/หรือต่างประเทศ หรือการลาเพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์

### 2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่อาจารย์

#### 2.1 การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล

(1) จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ/เข้าร่วมสัมมนาเชิงวิชาการด้านการเรียนการสอน เพื่อแลกเปลี่ยนทัศนะความคิดเห็นกับคณาจารย์อื่นหรือผู้ชำนาญการ เพื่อเป็นการเพิ่มพูนทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัด และการประเมินผลให้ทันสมัยอย่างต่อเนื่อง

(2) ส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ สร้างเสริมประสบการณ์การสอนและการวิจัยอย่างต่อเนื่อง

#### 2.2 การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านอื่น ๆ

(1) สนับสนุนให้อาจารย์ได้รับประสบการณ์จริง โดยส่งไปฝึกงานในสถานประกอบการและจัดสวัสดิการในการฝึกงานให้ตามสมควร

(2) เปิดโอกาสหรือจัดงบประมาณให้อาจารย์ซื้อตำราเรียนใหม่ๆ เพื่อพัฒนาการเรียนการสอน รวมทั้งอำนวยความสะดวกในด้านการจัดหาอุปกรณ์ปฏิบัติการในห้องปฏิบัติการให้เพียงพอ และทันต่อความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี

(3) ให้อาจารย์มีส่วนร่วมในการจัดทำหลักสูตร ปรับปรุงรายวิชาหรือพัฒนาหลักสูตรใหม่

(4) สนับสนุนด้านการศึกษาต่อ ฝึกอบรม ทุนทางวิชาการและวิชาชีพในองค์กรต่างๆ การประชุมวิชาการทั้งในประเทศและ/หรือต่างประเทศ หรือการลาเพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์

(5) สนับสนุนให้อาจารย์ทำงานวิจัยที่เป็นประโยชน์ต่อตลาดด้านอาหารและโภชนาการ รวมทั้งการตีพิมพ์เผยแพร่งานวิจัยในระดับชาติและนานาชาติ

(6) สนับสนุนให้อาจารย์ให้บริการวิชาการที่ตรงกับความต้องการของตลาดแรงงานและสังคม เพื่อนำประสบการณ์มาพัฒนาการเรียนการสอนและพัฒนาหลักสูตรให้ทันต่อความต้องการของสถานประกอบการ

(7) มอบประกาศเกียรติคุณและให้รางวัล เพื่อธำรงรักษาคณาจารย์ที่มีคุณภาพ

## หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร

### 1. การบริหารหลักสูตร

ในการบริหารหลักสูตร ให้มีคณะกรรมการประจำหลักสูตร ประกอบด้วยรองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัยเป็นประธานกรรมการ หัวหน้าสาขาวิชา และอาจารย์ประจำหลักสูตรเป็นกรรมการ ทำหน้าที่

1. จัดให้มีการทำรายละเอียดของรายวิชา (มคอ.3และมคอ.4) ทุกรายวิชา
2. จัดทำทำเนียบผู้สอนทั้งอาจารย์ประจำและอาจารย์พิเศษ
3. กำกับและติดตามการจัดการเรียนการสอนและการประเมินผลการเรียนการสอน
4. จัดให้มีการทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา (มคอ.5และมคอ.6)และรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร (มคอ.7)
5. กำกับและติดตามการนำผลการประเมินมาพัฒนาการเรียนการสอน
6. พิจารณาแก้ปัญหาต่างๆ ในการบริหารหลักสูตร โดยเสนอต่อคณบดี

เป้าหมาย	การดำเนินการ	การประเมินผล
1. พัฒนาหลักสูตรให้ทันสมัย โดยอาจารย์และนักศึกษาสามารถก้าวทันหรือเป็นผู้นำในการสร้างองค์ความรู้ใหม่ๆทางด้านอาหารและโภชนาการ	1. จัดให้หลักสูตรสอดคล้องกับความต้องการของสถานประกอบการ ด้านอาหารและโภชนาการ โดยเชิญผู้ใช้บัณฑิต มาร่วมในการปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตร	1. จำนวนวิชาเรียน ที่มีภาคปฏิบัติและฝึกงาน วิชาชีพหรือสหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการ
2. กระตุ้นให้นักศึกษาเกิด ความใฝ่รู้มีแนวทางการเรียนที่สร้างทั้ง ความรู้ความสามารถในวิชาการ วิชาชีพที่ทันสมัย	2. ปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยโดย มีการพิจารณาปรับปรุงหลักสูตร ทุกๆ 3 ปี	2. จำนวนรายวิชาที่มีแนวทางให้ นักศึกษาได้ศึกษาค้นคว้า ความรู้ใหม่ได้ด้วยตนเอง
3. ตรวจสอบและปรับปรุง หลักสูตร ให้มีคุณภาพ มาตรฐาน	3. จัดแนวทางการเรียนในวิชาเรียน ให้มีทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ และมีแนวทางการเรียนหรือ กิจกรรมประจำวิชาให้นักศึกษา ได้ศึกษาความรู้ที่ทันสมัยด้วยตนเอง	3. จำนวนและรายชื่อคณาจารย์ ประจำประวัติด้านคุณวุฒิ ประสบการณ์และการพัฒนาอบรม
4. มีการประเมินมาตรฐานของ หลักสูตรอย่างสม่ำเสมอ	4. จัดให้มีผู้สนับสนุนการเรียนรู้และ หรือผู้ช่วยสอนเพื่อกระตุ้นให้ นักศึกษาเกิดความรู้	4.จำนวนผู้สนับสนุนการเรียนรู้ และบันทึกกิจกรรมในการ สนับสนุนการเรียนรู้
		5. ผลการประเมินการเรียนการสอน ของอาจารย์ โดย นักศึกษา



เป้าหมาย	การดำเนินการ	การประเมินผล
	<p>5. กำหนดให้อาจารย์ที่สอนมีคุณวุฒิไม่ต่ำกว่าปริญญาโทหรือเป็นผู้มีประสบการณ์หลายปี และมีจำนวนคณาจารย์ประจำไม่น้อยกว่าเกณฑ์มาตรฐาน</p> <p>6. สนับสนุนให้อาจารย์เป็นผู้นำในทางวิชาการและหรือเป็นผู้เชี่ยวชาญทางวิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการหรือในด้านการเกี่ยวข้อง</p> <p>7. ส่งเสริมอาจารย์ประจำหลักสูตรศึกษาดูงานในหลักสูตรหรือวิชาการที่เกี่ยวข้องทั้งในประเทศและ/หรือต่างประเทศ</p> <p>8. มีการประเมินหลักสูตรโดยคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิภายในทุกปีและภายนอกอย่างน้อยทุก 4 ปี</p> <p>9. จัดทำฐานข้อมูลทางด้านนักศึกษา อาจารย์ อุปกรณ์เครื่องมือวิจัยงบประมาณผลงานทางวิชาการทุกภาคการศึกษาเพื่อเป็นข้อมูลในการประเมินของคณะกรรมการ</p> <p>10. ประเมินความพึงพอใจของหลักสูตรและการเรียนการสอนโดยผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (Stakeholder)</p>	<p>6. ประเมินผลโดยคณะกรรมการที่ประกอบด้วยอาจารย์ภายในคณะฯ ทุก 2 ปี</p> <p>7. ประเมินผลโดยคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกทุกๆ 4 ปี</p> <p>8. ประเมินผลโดยบัณฑิต ทุกๆ 2 ปี</p>

## 2. การบริหารทรัพยากรการเรียนการสอน

### 2.1 การบริหารงบประมาณ

วิเคราะห์ค่าใช้จ่ายและรายได้ล่วงหน้า 4 ปีซึ่งช่วยในการวางแผนงบประมาณเงินรายได้ในแต่ละปีให้สอดคล้องกับรายได้และค่าใช้จ่ายที่จะเกิดขึ้นนอกจากนี้ผลการวิเคราะห์การเงินยังนำมาใช้ในการวางแผนการปฏิบัติงานประจำปีการศึกษา โดยเฉพาะในเรื่องการเพิ่มกิจกรรม/โครงการที่จะเพิ่มรายได้ให้กับสาขาวิชาการจัดสรรจำนวนรายวิชา/ชั่วโมงของอาจารย์พิเศษให้สอดคล้องกับงบประมาณเงินรายได้การวางแผนการจัดหาการใช้และการเพิ่มจำนวนทรัพยากรการเรียนการสอนของสาขาวิชา

### 2.2 ทรัพยากรการเรียนการสอนที่มีอยู่เดิม

ข้อมูลแสดงความพร้อมของทรัพยากรการเรียนการสอน ตำรา หนังสืออ้างอิง เอกสาร อุปกรณ์การเรียนการสอน ห้องปฏิบัติการ โภชนาการ โรงงานพิเศษ ทดลองอาหาร เครื่องดื่มและไอศกรีม อาหารไทย ขนมไทย อาหารนานาชาติ เบเกอรี่ สำนักวิทยบริการศูนย์โชติเวช สื่ออิเล็กทรอนิกส์ เป็นต้น

### 2.3 การจัดหาทรัพยากรการเรียนการสอนเพิ่มเติม

2.3.1 มีการสำรวจทรัพยากรทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย

2.3.2 คณะอาจารย์ร่วมกันประชุมเพื่อวางแผนจัดทำข้อเสนองบประมาณครุภัณฑ์และอุปกรณ์การเรียนการสอน

2.3.3 จัดหาวัสดุครุภัณฑ์และสื่อทุกประเภทเพื่อใช้ในการเรียนการสอนให้พอเพียง โดยคณะจัดสรรงบประมาณประจำปีและอาจารย์เสนอความต้องการทรัพยากร

### 2.4 การประเมินความเพียงพอของทรัพยากร

2.4.1 ประเมินความพอเพียงทรัพยากรการเรียนการสอนเป็นประจำทุกปีจากอาจารย์และนักศึกษา

2.4.2 สรุปแหล่งทรัพยากรการเรียนการสอนในมหาวิทยาลัย คณะและสาขาวิชาที่อาจารย์และนักศึกษาสามารถใช้บริการได้

เป้าหมาย	การดำเนินการ	การประเมินผล
<p>1. มีห้องเรียนห้องปฏิบัติการทางอาหารและโภชนาการที่มีมาตรฐาน</p> <p>2. มีช่องทางการเรียนรู้ที่เพียบพร้อมเพื่อสนับสนุนทั้งการศึกษาในห้องเรียน นอกห้องเรียนและเพื่อการเรียนรู้ได้ด้วยตนเองอย่างเพียงพอและมีประสิทธิภาพ</p>	<p>1. จัดให้มีห้องเรียนห้องปฏิบัติการทางอาหารและโภชนาการที่มีความพร้อมใช้งานอย่างมีประสิทธิภาพทั้งในการสอนและการปฏิบัติการสำหรับการทบทวนการเรียนรู้</p> <p>2. ในห้องสมุดมีการให้บริการทั้งหนังสือ ตำรา และสื่ออิเล็กทรอนิกส์เพื่อการเรียนรู้</p>	ผลสำรวจความพึงพอใจของนักศึกษาต่อการให้บริการทรัพยากรเพื่อการเรียนรู้และการปฏิบัติการ

### 3. การบริหารคณาจารย์

#### 3.1 การรับอาจารย์ใหม่

3.1.1 อาจารย์ประจำต้องมีคุณสมบัติเป็นไปตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการเรื่องเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ.2548 โดยมีคุณสมบัติดังต่อไปนี้

3.1.1.1 สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าปริญญาโทด้านที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ เช่น คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต เศรษฐศาสตรมหาบัณฑิต เป็นต้น

3.1.1.2 มีประสบการณ์การสอนหรือเป็นวิทยากรเชิงวิชาการด้านอาหารและโภชนาการในระดับอุดมศึกษา

3.1.2 มีความเข้าใจถึงวัตถุประสงค์และเป้าหมายของหลักสูตร

3.1.3 มีความรู้มีทักษะในการจัดการเรียนการสอนและการประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาและมีประสบการณ์ทำวิจัยหรือประสบการณ์ประกอบวิชาชีพในสาขาวิชาที่สอน

#### 3.2 การมีส่วนร่วมของคณาจารย์ในการวางแผน การติดตามและทบทวนหลักสูตร

3.2.1 จัดประชุมอาจารย์ในสาขาวิชา เพื่อติดตามผลการดำเนินงานตามแผนปฏิบัติงานประจำปีของสาขาวิชา

3.2.2 แต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรซึ่งทำหน้าที่ทบทวนการบริหารหลักสูตรทุกสิ้นภาคการศึกษาและประจำปีเพื่อนำไปสู่การปรับปรุงหลักสูตร

3.2.3 สำรวจความต้องการจากผู้ที่เกี่ยวข้องเพื่อเป็นข้อมูลในการปรับปรุงหลักสูตร

### 3.3 การเชิญคณาจารย์พิเศษ

3.3.1 มีนโยบายในการเชิญผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกมาร่วมสอนในบางรายวิชาและบางหัวข้อที่ต้องการความเชี่ยวชาญเฉพาะหรือประสบการณ์จริง

3.3.2 จัดระบบคัดกรองคณาจารย์ที่จะเชิญมาบรรยายบางเวลาและสอนพิเศษโดยกำหนดหลักเกณฑ์กว้างๆ เพื่อเป็นแนวทางในการคัดเลือกเช่นผลงานทางวิชาการ เป็นผู้เชี่ยวชาญที่ยอมรับในวิชาชีพเป็นต้น และขออนุมัติการเชิญตามระเบียบของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

3.3.3 คณาจารย์พิเศษที่สอนเต็มภาคการศึกษาต้องมี รายละเอียดของรายวิชา ตามแบบ มคอ.3 โดยประสานงานกับอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

## 4. การบริหารบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน

### 4.1 การกำหนดคุณสมบัติเฉพาะสำหรับตำแหน่ง

4.1.1 มีการกำหนดคุณสมบัติบุคลากรสนับสนุนให้ตรงตามภาระหน้าที่ที่ต้องรับผิดชอบก่อนการรับเข้าทำงาน

4.1.2 ต้องผ่านการสอบแข่งขันที่ประกอบด้วย การสอบข้อเขียนและการสอบสัมภาษณ์ โดยให้ความสำคัญต่อความสามารถในการปฏิบัติงานตามตำแหน่งและทัศนคติต่องานการให้บริการอาจารย์และนักศึกษา

### 4.2 การเพิ่มทักษะความรู้เพื่อการปฏิบัติงาน

4.2.1 จัดฝึกอบรมในด้านการปฏิบัติงานในหน้าที่และการมีทัศนคติที่ดีต่อการให้บริการ

4.2.2 จัดระบบการศึกษาดูงานเพื่อให้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้การทำงานในหน่วยงานอื่นและนำมาพัฒนางานในหน้าที่ให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

4.2.3 สนับสนุนให้บุคลากรได้ร่วมงานกับอาจารย์ในโครงการบริการทางวิชาการและโครงการวิจัยของสาขาวิชาเพื่อส่งเสริมให้เกิดความสัมพันธ์ที่ดีเกิดองค์ความรู้ใหม่ๆ

## 5. การสนับสนุนและการให้คำแนะนำนักศึกษา

### 5.1 การให้คำปรึกษาด้านวิชาการและอื่น ๆ แก่นักศึกษา

5.1.1 จัดให้มีอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อทำหน้าที่ให้คำปรึกษาทั้งทางวิชาการและกิจกรรมแก่นักศึกษา โดยจัดตารางเวลาอย่างชัดเจน

5.1.2 มีการปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่และปัจฉิมนิเทศนักศึกษาที่จะจบการศึกษา

5.1.3 มีบริการแนะแนวการศึกษาและอาชีพ

5.1.4 มีโครงการพัฒนานักศึกษากิจกรรมชมรมกิจกรรมส่งเสริมจริยธรรม

5.1.5 มีกองทุนกู้ยืมเพื่อการศึกษาและทุนการศึกษา

## 5.2 การอุทธรณ์ของนักศึกษา

กรณีนักศึกษามีข้อสงสัยเกี่ยวกับผลการประเมินในรายวิชาใด สามารถยื่นคำร้องขออุทธรณ์คำตอบในการสอบ ตลอดจนขอคะแนนและวิธีการประเมินของอาจารย์ในรายวิชานั้นได้

## 6. ความต้องการของตลาดแรงงาน สังคม และหรือความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต

มีการสำรวจความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตจากสถานประกอบการ

## 7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)

(ให้ทำเครื่องหมาย X ลงในช่องที่มีการดำเนินกิจกรรม)

ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
1. อาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร	X	X	X	X	X
2. มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ หรือมาตรฐานคุณวุฒิสภา/สาขาวิชา (ถ้ามี)	X	X	X	X	X
3. มีรายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา	X	X	X	X	X
4. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา	X	X	X	X	X
5. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	X	X	X	X	X
6. มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดใน มคอ.3 และมคอ.4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	X	X	X	X	X
7. มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือ การประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่แล้ว	-	X	X	X	X

ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
8. อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคน ได้รับการปฐมนิเทศหรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน	X	X	X	X	X
9. อาจารย์ประจำทุกคน ได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง	X	X	X	X	X
10. จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน (ถ้ามี) ได้รับการพัฒนา วิชาการ และ/หรือวิชาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ต่อปี	X	X	X	X	X
11. ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อ คุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0	-	-	-	X	X
12. ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0	-	-	-	-	X

หมายเหตุ: X หมายถึง มีการดำเนินกิจกรรม

- หมายถึง ไม่มีการดำเนินกิจกรรม

## หมวดที่ 8 การประเมินผลและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

### 1. การประเมินประสิทธิภาพของการสอน

#### 1.1 การประเมินกลยุทธ์การสอน

1.1.1 การประชุมร่วมกันของอาจารย์ที่สอนในหลักสูตรเพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็นและขอคำแนะนำรวมทั้งข้อเสนอแนะของอาจารย์ที่มีความรู้ในการใช้กลยุทธ์การสอน

1.1.2 การปรึกษาหารือกับผู้เชี่ยวชาญด้านหลักสูตรหรือวิธีการสอนในกรณีที่ต้องพัฒนา/ปรับปรุงกลยุทธ์การสอนในรายวิชาที่ต้องการสมรรถนะและทักษะอาชีพในระดับสากล

1.1.3 การสอบถามจากนักศึกษาถึงประสิทธิผลของการเรียนรู้จากวิธีการที่ใช้โดยใช้แบบสอบถามหรือการสนทนากับกลุ่มนักศึกษาระหว่างภาคการศึกษาโดยอาจารย์ผู้สอนและประเมินจากการเรียนรู้ของนักศึกษาจากพฤติกรรมการแสดงออกการทำกิจกรรมและผลการสอบ

#### 1.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

1.2.1 รายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6

1.2.2 ระบบประเมินการเรียนการสอนออนไลน์ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

1.2.3 การทดสอบการเรียนรู้ของนักศึกษาเทียบกับนักศึกษาจากมหาวิทยาลัยอื่น โดยใช้ข้อสอบกลางของเครือข่ายสถาบัน

### 2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

2.1 ประเมินจากนักศึกษา โดยระบบประเมินการเรียนการสอนออนไลน์ และบัณฑิตที่จบตามหลักสูตรใน ระบบภาวะการมีงานทำของบัณฑิต และ โครงการติดตามและประเมินผลผู้สำเร็จการศึกษารวมทั้งจากการสัมภาษณ์ตัวแทนของนักศึกษา/บัณฑิตและตัวแทนคณาจารย์การเปิดเว็บไซต์ (web site) เพื่อรับข้อมูลย้อนกลับจากนักศึกษาและผู้ที่เกี่ยวข้อง

2.2 ประเมินจากผู้ทรงคุณวุฒิและ/หรือผู้ประเมินภายนอกโดยดูจากผลการประเมินตนเองของผู้สอน และรายงานผลการดำเนินการหลักสูตรและการเยี่ยมชม

2.3 ประเมินจากนายจ้างหรือผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง โดยประเมินความพึงพอใจต่อคุณภาพของบัณฑิต การวิพากษ์หลักสูตรและการสำรวจอัตราการว่าจ้างแรงงานและความก้าวหน้าของบัณฑิตที่ก้าวขึ้นไปสู่ตำแหน่งระดับผู้นำในองค์กร

### 3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

การประเมินคุณภาพการศึกษาประจำปีตามดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ระบุในหมวดที่ 7 ข้อ 7 โดยคณะกรรมการประเมินที่ได้รับการแต่งตั้งจากมหาวิทยาลัย

#### 4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุงหลักสูตรและแผนกลยุทธ์การสอน

4.1 อาจารย์ประจำวิชาทบทวนผลการประเมินประสิทธิผลของการสอนในวิชาที่รับผิดชอบในระหว่างภาคการศึกษา และปรับปรุงทันทีเมื่อได้รับข้อมูลในกรณีที่จำเป็น และเมื่อสิ้นภาคการศึกษาจัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6 เสนอหัวหน้าสาขาวิชาผ่านอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

4.2 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรติดตามผลการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้ในหมวดที่ 7 ข้อ 7 จากการประเมินคุณภาพภายในสาขาวิชา และจัดทำรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตรตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา โดยรวบรวมข้อมูลจาก รายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6 รายงานผลการประเมินการเรียนการสอนออนไลน์ รายงานผลภาวะการมีงานทำของบัณฑิต รายงานผลโครงการติดตามและประเมินผลผู้สำเร็จการศึกษา รายงานผลการประเมินคุณภาพภายในและความคิดเห็นของผู้ทรงคุณวุฒิ เสนอหัวหน้าสาขาวิชา

4.3 ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตร พิจารณาทบทวนรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร (มคอ.7) เพื่อวางแผนปรับปรุงหลักสูตรและแผนกลยุทธ์การสอน เพื่อใช้ในปีการศึกษาต่อไป โดยนำเสนอต่อคณบดี เพื่อแจ้งอาจารย์ประจำวิชาให้มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือ การประเมินผลการเรียนรู้ จากรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร (มคอ.7) และแผนการปรับปรุงหลักสูตรและแผนกลยุทธ์การสอน



**เอกสารแนบ**

- ภาคผนวก ก      ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  
ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2550 และ  
ฉบับที่ 2 พ.ศ. 2552
- ภาคผนวก ข      ตารางสรุปการปรับปรุงหลักสูตร
- ภาคผนวก ค      ประวัติและผลงานอาจารย์ประจำหลักสูตร
- ภาคผนวก ง      คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

หมายเหตุ : คูรายละเอียดในภาคผนวก