

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

1. ชื่อหลักสูตร

ภาษาไทย วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
ภาษาอังกฤษ Bachelor of Science Program in Home Economics

2. ชื่อปริญญา

ชื่อเต็ม : วิทยาศาสตร์บัณฑิต
Bachelor of Science
ชื่อย่อ : วท.บ.
B.S.
ประกอบด้วยแขนงวิชา : อาหารและโภชนาการ (Foods and Nutrition)

3. หน่วยงานรับผิดชอบ

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

4. ปรัชญาและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

4.1 ปรัชญา

มุ่งผลิตบัณฑิตให้มีความรู้ มีเจตคติที่ดี มีคุณธรรม จริยธรรม มีทักษะในการนำทรัพยากรและภูมิปัญญาท้องถิ่นมาผสมผสานเข้ากับเทคโนโลยี เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดต่อครอบครัว สังคม ตลอดจนการประกอบอาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ แขนงวิชาอาหารและโภชนาการ ทั้งในหน่วยงานของรัฐและเอกชน และเพื่อตอบสนองความต้องการของท้องถิ่น

4.2 วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

4.2.1 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ความสามารถ และมีทักษะในการประกอบอาชีพ ตลอดจนนำหลักการจัดการไปประกอบอาชีพทั้งในหน่วยงานของรัฐเอกชน และประกอบธุรกิจคหกรรมศาสตร์ สาขาอาหารและโภชนาการได้อย่างมีประสิทธิภาพ

4.2.2 เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีทักษะในการศึกษาค้นคว้าหาความรู้ได้ด้วยตนเอง สามารถวิเคราะห์ สังเคราะห์ และแก้ไขปัญหาได้อย่างมีระบบ ด้วยการผสมผสานภูมิปัญญาท้องถิ่นเข้ากับเทคโนโลยี ตลอดจนสามารถวิจัยและพัฒนาทางด้านคหกรรมศาสตร์สาขาอาหารและโภชนาการได้

4.2.3 เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีคุณธรรม จริยธรรมในการประกอบอาชีพ และมีจิตสำนึกในความรับผิดชอบต่อครอบครัว สังคมและสิ่งแวดล้อม ตลอดจนดำรงไว้ซึ่งศิลปวัฒนธรรม อันดีงามของไทย

5. กำหนดการเปิดสอน

ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2550

6. คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

6.1 สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายแผนการเรียนวิทยาศาสตร์หรือเทียบเท่า

6.2 มีคุณสมบัติอื่นครบถ้วนตามประกาศหรือข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลาว่าด้วยการเข้าศึกษาในมหาวิทยาลัย

7. การคัดเลือกผู้เข้าศึกษา

ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และวิธีการของมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

8. ระบบการศึกษา

8.1 ระบบทวิภาค ภาคการศึกษาละ ไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์

8.2 การคิดหน่วยกิต

รายวิชาภาคทฤษฎี 1 หน่วยกิต ใช้เวลาเรียนสัปดาห์ละไม่น้อยกว่า 1 ชั่วโมง

รายวิชาภาคปฏิบัติ 1 หน่วยกิต ใช้เวลาเรียนสัปดาห์ละไม่น้อยกว่า 2 ชั่วโมง

การฝึกประสบการณ์อาชีพ 1 หน่วยกิต ใช้เวลาไม่น้อยกว่า 90 ชั่วโมง

9. ระยะเวลาการศึกษา

ระยะเวลาการศึกษาเต็มเวลาตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 6 ภาคการศึกษา และไม่เกิน 16 ภาคการศึกษาปกติ

10. การลงทะเบียนเรียน

นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนตามระเบียบหรือข้อบังคับของมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

11. การวัดผลและการสำเร็จการศึกษา

11.1 ต้องศึกษารายวิชาต่าง ๆ ครบถ้วนตามที่ระบุไว้ในหลักสูตรและผ่านเกณฑ์อื่นตามข้อกำหนดและระเบียบของมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

11.2 ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตลอดหลักสูตรตั้งแต่ 2.00 ขึ้นไป

17. หลักสูตร

จำนวนหน่วยกิตรวม

ไม่น้อยกว่า 130 หน่วยกิต

17.1 โครงสร้างหลักสูตร

หลักสูตรปริญญาตรี (4 ปี) สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ประกอบด้วย หมวดวิชา 3 หมวดวิชาคือ หมวดวิชาการศึกษาทั่วไป หมวดวิชาเฉพาะด้าน และหมวดวิชาเลือกเสรี แต่ละหมวดวิชากำหนดสัดส่วนหน่วยกิต ชั้นต่ำของหมวดวิชาและกลุ่มวิชา ดังนี้

ก. หมวดวิชาการศึกษาทั่วไป	30 หน่วยกิต
กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร	8 หน่วยกิต
กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์	8 หน่วยกิต
กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์	6 หน่วยกิต
กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	8 หน่วยกิต
ข. หมวดวิชาเฉพาะด้าน	94 หน่วยกิต
กลุ่มวิชาเนื้อหา	85 หน่วยกิต
วิชาแกนพื้นฐาน	15 หน่วยกิต
วิชาบังคับ	21 หน่วยกิต
วิชาเฉพาะแขนง	49 หน่วยกิต
กลุ่มวิชาวิทยาการจัดการ	9 หน่วยกิต
ค. หมวดวิชาเลือกเสรี	6 หน่วยกิต
รวม	130 หน่วยกิต

17.2 รายวิชาตามโครงสร้างหลักสูตร

รายวิชาตามโครงสร้างหลักสูตร มีการกำหนด รหัสวิชา ชื่อวิชา ในแต่ละหมวดวิชาและกลุ่มวิชา ดังนี้

ก. หมวดวิชาการศึกษาทั่วไป	ไม่น้อยกว่า	30 หน่วยกิต
1. กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร	ให้เรียน	8 หน่วยกิต
บังคับเรียน		4 หน่วยกิต
1500201 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร 1		2(2-0-4)
Thai for Communication I		
1500203 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 1		2(2-0-4)
English for Communication I		

เลือกเรียน 4 หน่วยกิต

จากรายวิชา ดังต่อไปนี้

1500202	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร 2 Thai for Communication II	2(2-0-4)
1500204	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 2 English for Communication II	2(2-0-4)
1500209	ภาษาจีนเบื้องต้น Chinese for Beginners	2(2-0-4)
1500210	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร Chinese for Communication	2(2-0-4)
1500211	ภาษาญี่ปุ่นเบื้องต้น Japanese for Beginners	2(2-0-4)
1500212	ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร Japanese for Communication	2(2-0-4)

2. กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์**ให้เรียน****8 หน่วยกิต**

1500205	สารสนเทศเพื่อการศึกษาค้นคว้า Information for Study Skills and Research	2(2-0-4)
1500213	ปรัชญาและศาสนา Philosophy and Religion	2(2-0-4)
2000202	สุนทรียภาพของชีวิต Aesthetic Appreciation	2(2-0-4)
2500201	การคิดและการพัฒนาตน Thinking and Self Development	2(2-0-4)

3. กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์**ให้เรียน****6 หน่วยกิต**

2500202	วิถีไทย Thai Living	2(2-0-4)
2500203	วิถีโลก Global Society and Living	2(2-0-4)
2500204	มนุษย์กับสิ่งแวดล้อม Man and Environment	2(2-0-4)

4. กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	ให้เรียน	8 หน่วยกิต
4000205 วิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต Science for Quality of Life		2(2-0-4)
4000206 การคิดและการตัดสินใจ Thinking and Decision Making		2(2-0-4)
4000207 เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อชีวิต Information Technology for Life		3(2-2-5)
4000208 การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ Exercise for Health		1(0-2-1)
ข. หมวดวิชาเฉพาะด้าน	ไม่น้อยกว่า	94 หน่วยกิต
1. กลุ่มวิชาเนื้อหา	ไม่น้อยกว่า	85 หน่วยกิต
1.1 วิชาแกนพื้นฐาน		15 หน่วยกิต
4101101 หลักฟิสิกส์ Principles of Physics		3(3-0-6)
4101102 ปฏิบัติการหลักฟิสิกส์ Principles of Physics Laboratory		1(0-3-2)
4201101 หลักเคมี Principles of Chemistry		3(3-0-6)
4201102 ปฏิบัติการหลักเคมี Principles of Chemistry Laboratory		1(0-3-2)
4301101 หลักชีววิทยา Principles of Biology		3(3-0-6)
4301102 ปฏิบัติการหลักชีววิทยา Principles of Biology Laboratory		1(0-3-2)
4501201 คณิตศาสตร์พื้นฐาน Fundamental Mathematics		3(3-0-6)
1.2 วิชาบังคับ		21 หน่วยกิต
2011301 ศิลปะในชีวิตประจำวัน Functional Arts		2(1-2-3)

4811101	โภชนศาสตร์มนุษย์ Human Nutrition	3(3-0-6)
4811201	หลักการประกอบอาหาร Principles of Food Preparations	2(1-2-3)
4813902	การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ Research in Home Economics	2(2-0-4)
4822101	ผ้าและเส้นใย Clothing and Textile	3(2-2-5)
4831101	การจัดการทรัพยากรครอบครัว Family Resource Management	2(1-2-3)
4841101	พัฒนาการครอบครัวและเด็ก Family and Child Development	3(3-0-6)
4852101	การจัดดอกไม้ Flower Arrangement	2(1-2-3)
4852201	การแกะสลักผักและผลไม้ Vegetable and Fruit Carving	2(1-2-3)

1.3 วิชาเฉพาะแขนง

ไม่น้อยกว่า

49 หน่วยกิต

1.3.1 แขนงวิชาอาหารและโภชนาการ

บังคับเรียน

24 หน่วยกิต

4202301	ชีวเคมี Biochemistry	3(3-0-6)
4202302	ปฏิบัติการชีวเคมี Biochemistry Laboratory	1(0-3-2)
4312102	จุลชีววิทยา Microbiology	3(3-0-6)
4312103	ปฏิบัติการจุลชีววิทยา Microbiology Laboratory	1(0-3-2)
4812101	โภชนศาสตร์ครอบครัว Family Nutrition	3(2-2-5)
4812201	อาหารไทย Thai Food	3(2-2-5)
4812401	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร Science of Cookery	3(2-2-5)

4814501	การสุขาภิบาลอาหารและการควบคุมคุณภาพอาหาร Food Sanitation and Quality Control	3(2-2-5)
4814901	สัมมนาอาหารและโภชนาการ Seminar in Foods and Nutrition	2(1-2-3)
4814902	ปัญหาพิเศษอาหารและโภชนาการ Special Problems in Foods and Nutrition	2(1-2-3)
	เลือกเรียน	ไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต
4802101	บริโภคศึกษา Consumer Education	3(3-0-6)
4812102	โภชนศาสตร์ชุมชน Community Nutrition	3(2-2-5)
4812202	อาหารท้องถิ่น Local Food	3(2-2-5)
4812402	การแปรรูปและถนอมอาหาร Food Processing and Preservation	3(2-2-5)
4813101	โภชนาการและการจัดบริการอาหารสำหรับเด็กปฐมวัย Nutrition and Feeding Programs	2(1-2-3)
4813102	โภชนบำบัด Diet Therapy	3(2-2-5)
4813201	อาหารว่าง Snack	2(1-2-3)
4813202	อาหารมังสวิวัติ Vegetarian Food	2(1-2-3)
4813203	อาหารอิสลาม Islam Food	2(1-2-3)
4813204	อาหารเอเชีย Asian Food	3(2-2-5)
4813205	อาหารยุโรป European Food	3(2-2-5)
4813206	อาหารจานด่วน Fast Food	2(1-2-3)
4813301	ขนมไทย Thai Desserts	2(1-2-3)

4813302	ขนมอบ Bakery	3(2-2-5)
4813303	การแต่งหน้าเค้ก Cake Decoration	2(1-2-3)
4813304	เครื่องดื่ม Beverage	2(1-2-3)
4813701	การจัดการร้านค้าอาหาร Institutional Food Management	2(1-2-3)
4813901	การส่งเสริมคหกรรมศาสตร์ทางอาหารและโภชนาการ Home Economics Extension in Foods and Nutrition	2(1-2-3)
4813903	การค้นคว้าทดลองทางอาหารและโภชนาการ Experimental Research in Foods and Nutrition	2(1-2-3)
4814201	อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ Commercial Food Preparations	3(2-2-5)
4814301	ไอศกรีม Ice-cream	2(1-2-3)
4814601	การบริการอาหารในสถาบัน Institutional Food Service	2(1-2-3)
4814602	การจัดเลี้ยงอาหาร Catering	3(2-2-5)
4814903	การศึกษาเอกเทศทางอาหารและโภชนาการ Individual Study in Foods and Nutrition	2(1-2-3)
4814904	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพโดยประสาทสัมผัส Product Development and Sensory Evaluation	3(2-2-5)

วิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์อาชีพ

7 หน่วยกิต

4814801	การเตรียมฝึกประสบการณ์ทางอาหารและโภชนาการ Preparations for Experience in Foods and Nutrition	2(90)
4814802	การฝึกประสบการณ์ทางอาหารและโภชนาการ Field Experience in Foods and Nutrition	5(450)

2. กลุ่มวิชาวิทยาการจัดการ	9 หน่วยกิต
3561205 หลักการบริหารธุรกิจ Principles of Business Administration	3(3-0-6)
3563110 การเป็นผู้ประกอบการ Entrepreneurship	3(3-0-6)
3591105 เศรษฐศาสตร์ทั่วไป General Economics	3(3-0-6)

ค. หมวดวิชาเลือกเสรี **6 หน่วยกิต**

ให้เลือกเรียนรายวิชาใด ๆ ในหลักสูตร โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว และต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนที่ไม่นับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์การสำเร็จของหลักสูตรแขนงวิชานี้