

รายละเอียดของหลักสูตร  
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต  
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์  
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

คณะ/โปรแกรมวิชา คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โปรแกรมวิชาคหกรรมศาสตร์

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อหลักสูตร

ภาษาไทย : วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Science in Home Economics

2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ชื่อเต็ม (ภาษาไทย) : วิทยาศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)

ชื่อย่อ (ภาษาไทย) : วท.บ. (คหกรรมศาสตร์)

ชื่อเต็ม (ภาษาอังกฤษ) : Bachelor of Science (Home Economics)

ชื่อย่อ (ภาษาอังกฤษ) : B.Sc. (Home Economics)

3. วิชาเอก

อาหารและโภชนาการ (Foods and Nutrition)

4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

ไม่น้อยกว่า 131 หน่วยกิต

5. รูปแบบของหลักสูตร

5.1 รูปแบบ

หลักสูตรระดับปริญญาตรี หลักสูตร 4 ปี

5.2 ภาษาที่ใช้

หลักสูตรจัดการศึกษาเป็นภาษาไทย

### 5.3 การรับเข้าศึกษา

รับนักศึกษาไทย และนักศึกษาชาวต่างประเทศที่สามารถใช้ภาษาไทยได้เป็นอย่างดี

### 5.4 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

ไม่มี

### 5.5 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว

## 6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2555

เปิดสอนภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2555

ได้พิจารณากลับกรองโดยสภาวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ในการประชุม

ครั้งที่ 1/2555 เมื่อวันที่ 27 มกราคม 2555

ได้รับอนุมัติ / เห็นชอบหลักสูตรจากสภามหาวิทยาลัย มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

ในการประชุมครั้งที่ 1/2555 เมื่อวันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2555

## 7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน

หลักสูตรมีความพร้อมเผยแพร่ว่าเป็นหลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน ตามกรอบมาตรฐาน  
คุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ในปีการศึกษา 2557

## 8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

8.1 ทำงานในสถานประกอบการธุรกิจอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม ภัตตาคาร ร้านอาหาร  
หรือร้านเบเกอรี่

8.2 ผู้ประกอบการในธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม

8.3 นักวิชาการทางด้านอาหารและโภชนาการ

8.4 นักวิจัยและพัฒนาในงานที่เกี่ยวกับอาหารและโภชนาการ และสาขาอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

8.5 นักกำหนดรายการอาหาร และให้การปรึกษาด้านอาหารและโภชนาการ

8.6 นักโภชนาการของหน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐ วิสาหกิจ และเอกชน

8.7 อาชีพอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

9. ชื่อ นามสกุล เลขประจำตัวบัตรประชาชน ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบ  
หลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ – สกุล	ตำแหน่งทาง วิชาการ	คุณวุฒิ	วิชาเอก/สาขาวิชา	การสำเร็จการศึกษา	
					สถาบัน	ปี พ.ศ.
1	นางสาวจิตติมาพร หนูเนียม x-xxxx-xxxxx-xx-x	อาจารย์	วท.ม.	คหกรรมศาสตร์ (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์	2553
			วท.บ. (เกียรติ นิยม)	คหกรรมศาสตร์ทั่วไป	มหาวิทยาลัย ราชภัฏสงขลา	2550
2	นายพรชัย พุทธิรักษ์ x-xxxx-xxxxx-xx-x	อาจารย์	ศศ.ม.	คหกรรมศาสตร์ศึกษา	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์	2552
			ค.บ. (เกียรติ นิยม)	คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัย ราชภัฏสงขลา	2547
3	นางสาววิภาวรรณ วงศ์สุดาภิษณ์ x-xxxx-xxxxx-xx-x	อาจารย์	วท.ม.	วิทยาศาสตร์การอาหาร และโภชนาการ	มหาวิทยาลัย สงขลานครินทร์	2554
			วท.บ.	วิทยาศาสตร์การอาหาร และโภชนาการ	มหาวิทยาลัย สงขลานครินทร์	2549

## 10. สถานที่จัดการเรียนการสอน

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

## 11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

### 11.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจที่พิจารณาในการวางแผนหลักสูตรเป็นไปตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 10 (พ.ศ. 2550-2554) ที่กล่าวถึงการเปลี่ยนแปลงทางด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและวัฒนธรรม และเทคโนโลยี อย่างรวดเร็วและต่อเนื่อง และสืบเนื่องกับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 11 (พ.ศ. 2555-2559) ที่กล่าวถึงการปรับตัวเข้าสู่เศรษฐกิจโลกแบบหลายศูนย์กลางรวมทั้งภูมิภาคเอเชียทวีความสำคัญเพิ่มขึ้น โดยเฉพาะกลุ่มประเทศอาเซียน รวมทั้งความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีมีบทบาทสำคัญต่อการพัฒนาเศรษฐกิจสังคม รวมทั้งตอบสนองต่อการดำรงชีวิตของประชาชนมากขึ้น และระบบเศรษฐกิจของไทยมีความอ่อนแอด้านปัจจัยสนับสนุนในส่วน of วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ประกอบกับเป้าหมายยุทธศาสตร์กระทรวงศึกษาธิการ และแผนอุดมศึกษา ระยะยาว 15 ปี พ.ศ.2551-2565 รวมถึงนโยบายและแผนพัฒนาของมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา พ.ศ.2552-2555 ที่มุ่งเน้นการจัดการศึกษาที่หลากหลายเพื่อผลิตบัณฑิตและบุคลากรในท้องถิ่นให้มีคุณภาพ ดังนั้นการจัดการศึกษาจึงต้องปรับยุทธศาสตร์ ให้สอดคล้องกับสภาพสังคมเศรษฐกิจที่เปลี่ยนแปลง พัฒนาให้ตอบสนองยุคข้อมูลข่าวสาร โดยหลักสูตรต้องปรับให้มีความรู้ ทักษะวิชาการพื้นฐาน และทักษะวิชาชีพ มีเนื้อหาสาระความรู้สมัยใหม่เป็นสากล กระบวนการบริหารจัดการในระบบคุณภาพ กระบวนการเรียนการสอนต้องส่งเสริมให้เกิดการเรียนรู้ โดยจัดส่งเสริมให้กับผู้เรียนได้ปฏิบัติจริง สามารถเรียนรู้ได้ด้วยตนเอง มีจรรยาบรรณ สามารถนำความคิดสร้างสรรค์ ไปปรับเปลี่ยนวิธีการแก้ปัญหา รวมถึงสามารถอยู่ได้ในสังคมอย่างฉลาดและเป็นสุข

### 11.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรมในการวางแผนหลักสูตรจำเป็นต้องคำนึงถึงการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม ซึ่งในปัจจุบันคนในสังคมตื่นตัวและให้ความสำคัญในเรื่องการบริโภคอาหารกันมากขึ้น ต้องการความสะดวกสบาย และแสวงหาสิ่งที่ดี มีประโยชน์ต่อสุขภาพให้กับตนเองและครอบครัว รวมถึงให้ความสนใจอาหารในท้องถิ่นที่มาจากภูมิปัญญาท้องถิ่น จึงมีความจำเป็นที่จะต้องมีบัณฑิตที่มีความรู้ทางด้านอาหารและโภชนาการ ที่มีความเป็นมืออาชีพ มีความเข้าใจในผลกระทบทางสังคม และวัฒนธรรม รวมถึงมีคุณธรรม จริยธรรม ที่จะช่วยชี้นำและขับเคลื่อนให้การเปลี่ยนแปลงนี้เป็นไปในรูปแบบที่สอดคล้อง และเหมาะสมกับวิถีชีวิตของสังคมไทย

## 12. ผลกระทบจากข้อ 11.1 และ 11.2 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

### 12.1 การพัฒนาหลักสูตร

ผลกระทบจากสถานการณ์ภายนอกในการพัฒนาหลักสูตร จำเป็นต้องพัฒนาหลักสูตรในเชิงรุกที่มีศักยภาพและสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความก้าวหน้าทางด้านอาหารและโภชนาการ และรองรับการแข่งขันทางอุตสาหกรรม ทั้งในระดับประเทศและระดับนานาชาติ โดยการผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญในศาสตร์ของตน ความสามารถในการเรียนรู้ สร้างและประยุกต์ใช้ความรู้เพื่อพัฒนาตนเอง ให้เข้ากับลักษณะงานทั้งด้านวิชาการและวิชาชีพ รวมถึงมีความเข้าใจในผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและสังคม โดยปฏิบัติตนอย่างมีอาชีพ มีคุณธรรม จริยธรรม ซึ่งเป็นไปตามนโยบายและวิสัยทัศน์ของมหาวิทยาลัย

### 12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

การพัฒนาหลักสูตรมีความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน ซึ่งนอกจากจะมุ่งเน้นการผลิตบัณฑิตแล้ว ยังสามารถพัฒนาบุคลากรให้มีคุณภาพโดยการให้บริการทางวิชาการ ส่งเสริมการวิจัย รวมทั้งส่งเสริมการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม โดยให้นักศึกษามีส่วนร่วม เพื่อสร้างความเข้าใจและเพิ่มพูนทักษะประสบการณ์ในงานทางด้านอาหารและโภชนาการ

## 13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/โปรแกรมวิชาอื่นของสถาบัน

### 13.1 กลุ่มรายวิชา/รายวิชาในหลักสูตรนี้ที่เปิดสอนโดยคณะ/โปรแกรมวิชา/หลักสูตรอื่น

13.1.1 กลุ่มวิชาที่อยู่ในหมวดศึกษาศาสตร์ทั่วไป ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต ที่นักศึกษาต้องเรียนในคณะอื่น ประกอบด้วย กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

13.1.2 กลุ่มวิชาวิทยาการจัดการ 6 หน่วยกิต

### 13.2 กลุ่มรายวิชา/รายวิชาในหลักสูตรนี้ที่เปิดสอนให้โปรแกรมวิชา/หลักสูตรอื่นต้องมาเรียน

รายวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตรนี้ นักศึกษาทุกคนในมหาวิทยาลัย สามารถเลือกเรียนได้ตามความสนใจในหมวดวิชาเลือกเสรี

### 13.3 การบริหารจัดการ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้องประสานงานรายวิชาทุกรายวิชากับอาจารย์ผู้สอนและนักศึกษาในการพิจารณารายวิชาด้านเนื้อหาสาระ การจัดการเรียนการสอน และการประเมินผล เพื่อให้บรรลุเป้าหมายและสอดคล้องกับมาตรฐานผลการเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

## หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

### 1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

#### 1.1 ปรัชญาของหลักสูตร

เพิ่มพูนความรู้ เชิดชูคุณธรรม นำทักษะวิชาชีพ สู่การพัฒนาท้องถิ่น

#### 1.2 ความสำคัญของหลักสูตร

คหกรรมศาสตร์จึงเป็นศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับการใช้ชีวิตของคน ในเรื่องปัจจัยสี่เรื่องความอยู่รอดของชีวิต ประกอบด้วยที่อยู่อาศัย อาหารการกิน เสื้อผ้าเครื่องนุ่งห่ม และความรู้จักรักรักษาสุขภาพอนามัย โดยองค์ความรู้ทางคหกรรมศาสตร์ยังช่วยให้มนุษย์บรรลุความต้องการในชีวิตอย่างสมบูรณ์ ตามทฤษฎีลำดับขั้นความต้องการจำเป็นของมนุษย์ ได้แก่ ปัจจัยพื้นฐานในการดำรงชีวิต ความปลอดภัย ความรักและการเป็นเจ้าของ การยกย่องนับถือ และความรู้จักตน หลักสูตรคหกรรมศาสตร์จึงประกอบด้วย 5 สาขาวิชา ได้แก่ สาขาอาหารและโภชนาการ สาขาเสื้อผ้าและสิ่งทอ สาขาการจัดการบ้านเรือนและบริโภคนิยม สาขาการตกแต่งบ้านและการตกแต่งภายใน และสาขาพัฒนาการเด็กและความสัมพันธ์ในครอบครัว

สาขาอาหารและโภชนาการ เป็นสาขาหนึ่งของคหกรรมศาสตร์ ที่มีความสำคัญในการดำรงชีวิต และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้อย่างหลากหลายและเป็นที่ต้องการของตลาดแรงงานทั้งในหน่วยงานของรัฐและเอกชน เช่น งานโภชนาการ งานด้านการประกอบอาหาร และธุรกิจด้านการประกอบอาหาร ซึ่งขึ้นอยู่กับความถนัดและความสนใจของผู้เรียนในการเลือกเรียนรายวิชาต่างๆ เพื่อสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ วิชาเอกอาหารและโภชนาการ ประกอบด้วยวิชาที่ครอบคลุมศาสตร์ทางคหกรรมศาสตร์ทั้ง 5 สาขา และมุ่งเน้นวิชาเอกทางด้านอาหารและโภชนาการประกอบด้วยสามกลุ่มวิชา ได้แก่ การประกอบอาหารและการจัดบริการอาหาร วิทยาศาสตร์การอาหาร และโภชนาการ เพื่อให้ผู้เรียนเป็นนักคหกรรมศาสตร์ที่สามารถนำความรู้และประสบการณ์จากการเรียนไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวัน และงานอาชีพ เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตของตนเอง ครอบครัว และสังคมต่อไป

#### 1.3 วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1.2.1 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ มีทักษะ และประสบการณ์การเรียนรู้ ตลอดจนนำหลักการจัดการไปประกอบอาชีพทั้งในหน่วยงานของรัฐ เอกชน และประกอบธุรกิจคหกรรมศาสตร์ ด้านอาหารและโภชนาการได้อย่างมีประสิทธิภาพ

1.2.2 เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีทักษะในการศึกษาค้นคว้าหาความรู้ได้ด้วยตนเอง สามารถวิเคราะห์ สังเคราะห์ และแก้ไขปัญหาได้อย่างมีระบบ ด้วยการผสมผสานภูมิปัญญาท้องถิ่นเข้ากับเทคโนโลยี ตลอดจนสามารถวิจัยและพัฒนางานคหกรรมศาสตร์ ด้านอาหารและโภชนาการได้

1.2.3 เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณทางวิชาการ/วิชาชีพ และมีจิตสำนึกในความรับผิดชอบต่อครอบครัว สังคม และสิ่งแวดล้อม ตลอดจนสร้างไว้ซึ่งศิลปวัฒนธรรม อันดีงามของไทย

## 2. แผนพัฒนา / ปรับปรุง

แผนการพัฒนา / เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน / ตัวบ่งชี้ความสำเร็จ
1. ปรับปรุงหลักสูตรให้มีมาตรฐานไม่ต่ำกว่าที่ สกอ. กำหนด	<ul style="list-style-type: none"> <li>- พัฒนาหลักสูตร โดยมีพื้นฐานจากหลักสูตรในระดับสากล</li> <li>- ติดตามประเมินหลักสูตรอย่างต่อเนื่อง</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เอกสารปรับปรุงหลักสูตร</li> <li>- รายงานผลการประเมินหลักสูตร</li> </ul>
2. ปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับความต้องการของท้องถิ่น สถานประกอบการ และการเปลี่ยนแปลงในยุคปัจจุบัน	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ติดตามความเปลี่ยนแปลงในความต้องการของผู้ประกอบการด้านอาหารและโภชนาการ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- รายงานผลการประเมินความพึงพอใจในการใช้บัณฑิตของสถานประกอบการ</li> <li>- ความพึงพอใจในทักษะความรู้ ความสามารถในการทำงานของบัณฑิต</li> </ul>
3. พัฒนาคณาจารย์ด้านการเรียนการสอนให้มีการทำงานวิจัย และบริการวิชาการ ด้านอาหารและโภชนาการ และนำความรู้ที่ได้ไปปฏิบัติงานจริง	<ul style="list-style-type: none"> <li>- สนับสนุนคณาจารย์ด้านการเรียนการสอนให้ทำงานวิจัย และมีการบริการวิชาการแก่องค์กรภายนอก</li> <li>- อาจารย์สายปฏิบัติการต้องมีประสบการณ์วิชาชีพในสาขาวิชาที่เปิดสอนหรือสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ปริมาณงานบริการวิชาการต่ออาจารย์ในหลักสูตร</li> <li>- ตำแหน่งทางวิชาการ ผลงานทางวิชาการ งานวิจัย หรือเอกสารรับรองการเข้าฝึกอบรม</li> </ul>

### หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร

#### 1. ระบบการจัดการศึกษา

##### 1.1 ระบบ

ระบบการจัดการศึกษาเป็นแบบทวิภาค โดยหนึ่งปีการศึกษาแบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ คือ ภาคการศึกษาต้น และภาคการศึกษาปลาย หนึ่งภาคการศึกษาปกติมีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ปริญญาตรี และปริญญาตรี(ต่อเนื่อง) พ.ศ.2549 หมวดที่ 2 ระบบการจัดการศึกษา

##### 1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

ไม่มี

##### 1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

ไม่มี

#### 2. การดำเนินการหลักสูตร

##### 2.1 วัน-เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

ภาคการศึกษาที่ 1           เดือนมิถุนายน – เดือนกันยายน

ภาคการศึกษาที่ 2           เดือนพฤศจิกายน – เดือนกุมภาพันธ์

##### 2.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

2.2.1 สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือเทียบเท่า

2.2.2 สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สาขาอาหารและโภชนาการ หรือสาขาอื่นที่เกี่ยวข้อง

2.2.3 มีคุณสมบัติอื่นครบถ้วนตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลาว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ปริญญาตรี และปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ.2549 หมวดที่ 1 การรับเข้าศึกษา

##### 2.3 ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า

ไม่มี

##### 2.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา / ข้อจำกัดของนักศึกษาในข้อ 2.3

ไม่มี



## 2.5 แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 4 ปี

ระดับชั้นปี	จำนวนนักศึกษาแต่ละปีการศึกษา			
	2555	2556	2557	2558
ชั้นปีที่ 1	40	40	40	40
ชั้นปีที่ 2	-	40	40	40
ชั้นปีที่ 3	-	-	40	40
ชั้นปีที่ 4	-	-	-	40
<b>รวม</b>	<b>40</b>	<b>80</b>	<b>120</b>	<b>160</b>
<b>จำนวนนักศึกษา คาดว่าจะจบการศึกษา</b>	-	-	-	<b>40</b>

## 2.6 งบประมาณตามแผน

ใช้งบประมาณเงินรายได้และรายจ่ายมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ตามรายละเอียดดังนี้

รายการ	งบประมาณ (บาท)			
	ปี 2555	ปี 2556	ปี 2557	ปี 2558
<b>1. งบประมาณเงินรายได้</b>				
- ค่า FTES ต่อปี	800	800	800	800
- ค่าหัวจริงต่อเทอม	800	800	800	800
- จำนวนนักศึกษา ป.ตรี	40	80	120	160
<b>รวม</b>	<b>96,000</b>	<b>192,000</b>	<b>288,000</b>	<b>384,000</b>
<b>2. งบประมาณรายจ่าย</b>				
- ค่าหัวจริงต่อปี	3,000	3,000	3,000	3,000
- จำนวนนักศึกษา ป.ตรี	40	80	120	160
<b>รวม</b>	<b>120,000</b>	<b>240,000</b>	<b>360,000</b>	<b>480,000</b>
<b>รวมงบประมาณทั้งหมด</b>	<b>216,000</b>	<b>432,000</b>	<b>648,000</b>	<b>864,000</b>

## 2.7 ระบบการศึกษา

- แบบชั้นเรียน
- แบบทางไกลผ่านสื่อสิ่งพิมพ์เป็นหลัก
- แบบทางไกลผ่านสื่อแพร่ภาพและเสียงเป็นสื่อหลัก
- แบบทางไกลทางอิเล็กทรอนิกส์เป็นสื่อหลัก (E-learning)
- แบบทางไกลทางอินเทอร์เน็ต
- อื่นๆ (ระบุ)

## 2.8 การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชา และการลงทะเบียนเรียนข้ามมหาวิทยาลัย

นักศึกษาที่เคยศึกษาในสถาบันอุดมศึกษาอื่นมาก่อน หรือเคยศึกษานอกระบบ หรือมีประสบการณ์ หรือเคยศึกษาตามอัธยาศัย เมื่อเข้าศึกษาในหลักสูตรนี้สามารถเทียบโอนหน่วยกิตได้ โดยหลักเกณฑ์ข้อกำหนดต่างๆ ให้เป็นไปตามระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ว่าด้วยการโอนผลการเรียน และการเทียบโอนผลการเรียน พ.ศ.2553

## 3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

### 3.1 หลักสูตร

#### 3.1.1 จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 131 หน่วยกิต

#### 3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร

โครงสร้างหลักสูตร แบ่งเป็นหมวดวิชาที่สอดคล้องกับที่กำหนดไว้ในเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรของกระทรวงศึกษาธิการ ดังนี้

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร	ไม่น้อยกว่า	131	หน่วยกิต
<b>1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป</b>	<b>ไม่น้อยกว่า</b>	<b>30</b>	<b>หน่วยกิต</b>
1.1 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร		9	หน่วยกิต
1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์		6	หน่วยกิต
1.3 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์		6	หน่วยกิต
1.4 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี		9	หน่วยกิต
<b>2. หมวดวิชาเฉพาะ</b>	<b>ไม่น้อยกว่า</b>	<b>95</b>	<b>หน่วยกิต</b>
<b>2.1 กลุ่มวิชาเนื้อหา</b>		<b>81</b>	<b>หน่วยกิต</b>
2.1.1 วิชาแกน		15	หน่วยกิต
2.1.2 วิชาเนื้อหาบังคับ		49	หน่วยกิต
2.1.3 วิชาเนื้อหาเลือก		17	หน่วยกิต

2.2	กลุ่มวิชาวิทยาการจัดการ	6	หน่วยกิต
2.3	กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	8	หน่วยกิต
3.	หมวดวิชาเลือกเสรี <b>ไม่น้อยกว่า</b>	6	หน่วยกิต

### 3.1.3 รายวิชา

1)	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป <b>ไม่น้อยกว่า</b>	30	หน่วยกิต
----	--	----	----------

1.1	กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร ให้เรียนไม่น้อยกว่า	9	หน่วยกิต
-----	--	---	----------

บังคับเรียน 6 หน่วยกิต

1500301	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	3(3-0-6)
---------	------------------------	----------

Thai for Communication

1500303	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 1	3(3-0-6)
---------	-----------------------------	----------

English for Communication 1

เลือกเรียนไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต จากวิชาต่อไปนี้

1500304	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 2	3(3-0-6)
---------	-----------------------------	----------

English for Communication 2

1500310	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร	3(3-0-6)
---------	------------------------	----------

Chinese for Communication

1500311	ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร	3(3-0-6)
---------	----------------------------	----------

Japanese for Communication

1500313	ภาษามลายูเพื่อการสื่อสาร	3(3-0-6)
---------	--------------------------	----------

Malay for Communication

1500314	ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสาร	3(3-0-6)
---------	---------------------------	----------

Korean for Communication

1500315	ภาษาพม่าเพื่อการสื่อสาร	3(3-0-6)
---------	-------------------------	----------

Burmese for Communication

1.2	กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ ให้เรียนไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต
-----	--	---	----------

บังคับเรียน 3 หน่วยกิต

2500309	เรียนรู้คุณธรรมนำชีวิตพอเพียง	3(3-0-6)
---------	-------------------------------	----------

Moral Principles Leading to Self Sufficiency

เลือกเรียน ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต จากวิชาต่อไปนี้

1500305	สารสนเทศเพื่อการศึกษา ค้นคว้า Information for Study Skills and Research	3(3-0-6)
1510313	ปรัชญาและศาสนา Philosophy and Religion	3(3-0-6)
2000302	สุนทรียภาพของชีวิต Aesthetic of Life	3(3-0-6)
2000306	ศิลปะในชีวิตประจำวัน Art in Daily Life	3(3-0-6)
2500301	พฤติกรรมมนุษย์กับการพัฒนาตน Human Behavior and Self Development	3(3-0-6)

**1.3 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ ให้เรียน ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต**

บังคับเรียน 3 หน่วยกิต

2500308	การศึกษาเพื่อพัฒนาท้องถิ่น Study for Local Development	3(3-0-6)
---------	---	----------

เลือกเรียน ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต จากวิชาต่อไปนี้

2500302	วิถีไทย Thai Living	3(3-0-6)
2500303	วิถีโลก Global Living	3(3-0-6)
2500304	มนุษย์กับสิ่งแวดล้อม Man and Environment	3(3-0-6)
2500305	มนุษย์กับสังคม Man and Society	3(3-0-6)
2500306	เศรษฐกิจพอเพียง Sufficiency Economy	3(3-0-6)
2500307	สันติศึกษา Peace Studies	3(3-0-6)
2500310	กฎหมายในชีวิตประจำวัน Law in Daily Life	3(3-0-6)

#### 1.4 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ให้เรียนไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต

บังคับเรียน 6 หน่วยกิต

4000306	การคิดและการตัดสินใจ Thinking and Decision Making	3(2-2-5)
4000307	เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อชีวิต Information Technology for Life	3(2-2-5)

เลือกเรียนไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต จากวิชาต่อไปนี้

1000308	กีฬาและการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ Sports and Exercise for Health	3(2-2-5)
4000305	วิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต Science for Quality of Life	3(3-0-6)
4000309	ชีวิตกับพลังงาน Life and Energy	3(3-0-6)
4000311	อนามัยการเจริญพันธุ์ Reproductive Health	3(3-0-6)
4000312	อาหารและโภชนาการเบื้องต้น Introduction to Food and Nutrition	3(3-0-6)
4000313	วิทยาศาสตร์ท้องถิ่น Local Science	3(3-0-6)
4000314	วิทยาศาสตร์ระบบโลก Earth System Science	3(3-0-6)
4000315	สารเคมีและยาในชีวิตประจำวัน Chemical and Drugs in Daily Life	3(3-0-6)
4000316	สิ่งแวดล้อมในชีวิตประจำวัน Environment in Daily Life	3(3-0-6)
4000317	พืชพรรณเพื่อชีวิต Plant for Life	3(3-0-6)
4000318	เกษตรเพื่อคุณภาพชีวิต Agriculture for Quality of Life	3(3-0-6)
4000319	สุขภาพจิตในชีวิตประจำวัน Mental Health in Daily Life	3(3-0-6)

<b>2) หมวดวิชาเฉพาะ</b>	<b>ไม่น้อยกว่า</b>	<b>95</b>	<b>หน่วยกิต</b>
<b>2.1 กลุ่มวิชาเนื้อหา</b>		<b>81</b>	<b>หน่วยกิต</b>
<b>2.1.1 วิชาแกน</b>		<b>15</b>	<b>หน่วยกิต</b>
4131005	ฟิสิกส์พื้นฐาน Fundamental Physics	3(3-0-6)	
4131006	ปฏิบัติการฟิสิกส์พื้นฐาน Fundamental Physics Laboratory	1(0-3-2)	
4211105	เคมีพื้นฐาน Fundamental Chemistry	3(3-0-6)	
4211106	ปฏิบัติการเคมีพื้นฐาน Fundamental Chemistry Laboratory	1(0-3-2)	
4331105	ชีววิทยาพื้นฐาน Fundamental Biology	3(3-0-6)	
4331106	ปฏิบัติการชีววิทยาพื้นฐาน Fundamental Biology Laboratory	1(0-3-2)	
4571201	คณิตศาสตร์พื้นฐาน Fundamental Mathematics	3(3-0-6)	
	<b>2.1.2 วิชาเนื้อหาบังคับ</b>	<b>49</b>	<b>หน่วยกิต</b>
4861101	โภชนาการ Nutrition	2(2-0-4)	
4861102	โภชนศาสตร์มนุษย์ Human Nutrition	3(3-0-6)	
4861201	หลักการประกอบอาหาร Principles of Food Preparations	2(1-2-3)	
4862103	โภชนศาสตร์ครอบครัว Family Nutrition	3(2-2-5)	
4862202	อาหารไทย Thai Cuisine	3(2-2-5)	
4862203	อาหารเพื่อสุขภาพ Food for Health	3(2-2-5)	
4862301	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร Science of Cookery	3(2-2-5)	

4862302	การแปรรูปและถนอมอาหาร Food Processing and Preservation	3(2-2-5)
4863105	อาหารบำบัดโรค Dietetics	3(3-0-6)
4863303	การสุขาภิบาลอาหารและการควบคุมคุณภาพ อาหาร Food Sanitation and Quality Control	3(2-2-5)
4863501	ระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ Research Methodology in Home Economics	2(2-0-4)
4863502	การค้นคว้าทดลองทางอาหารและโภชนาการ Experimental Research in Foods and Nutrition	3(2-2-5)
4864503	สัมมนาอาหารและโภชนาการ Seminar in Foods and Nutrition	2(1-2-3)
4864504	ปัญหาพิเศษอาหารและโภชนาการ Special Problems in Foods and Nutrition	2(1-2-3)
4871201	พัฒนาการครอบครัวและเด็ก Family and Child Development	3(3-0-6)
4872101	การจัดการทรัพยากรครอบครัว Family Resource Management	2(1-2-3)
4882101	ผ้าและเส้นใย Clothing and Fiber	3(2-2-5)
4892101	การจัดดอกไม้และงานใบตอง Flower Arrangement and Banana-Leaf Craft	2(1-2-3)
4892102	การแกะสลักผักและผลไม้ Vegetable and Fruit Carving	2(1-2-3)

2.1.3 วิชาเนื้อหาเลือก		ไม่น้อยกว่า	17	หน่วยกิต
4863104	โภชนศาสตร์ชุมชน Community Nutrition		3(2-2-5)	
4863106	หลักการจัดอาหารเฉพาะโรค Principles of Therapeutic Nutrition		3(2-2-5)	
4863204	อาหารท้องถิ่น Local Cuisine		3(2-2-5)	
4863205	อาหารสำหรับชาวมุสลิม Food for Muslim		3(2-2-5)	
4863206	อาหารเอเชีย Asian Cuisine		3(2-2-5)	
4863207	อาหารยุโรป European Cuisine		3(2-2-5)	
4863208	อาหารว่าง Snack		3(2-2-5)	
4863209	อาหารจานด่วน Fast Food		3(2-2-5)	
4863210	ขนมไทย Thai Desserts		3(2-2-5)	
4863211	ขนมอบ Bakery		3(2-2-5)	
4863212	เครื่องดื่ม Beverage		3(2-2-5)	
4863213	ไอศกรีม Ice-cream		3(2-2-5)	
4863302	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพ โดยประสาทสัมผัส Food Product Development and Sensory Evaluation		3(2-2-5)	
4863401	บริโภคศึกษา Consumer Education		3(3-0-6)	



4863402	การจัดการครัวและเครื่องมือเครื่องใช้ในงาน อาหาร Kitchen and Food Equipment Management	3(2-2-5)
4863403	การบริการอาหารในสถาบัน Institutional Food Service	3(2-2-5)
4863404	การจัดเลี้ยงอาหาร Catering	3(2-2-5)
4864107	โภชนาการและการจัดบริการอาหารสำหรับเด็ก ปฐมวัย Nutrition and Feeding Programs for Early Childhood	3(2-2-5)
4864214	อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ Commercial Food Preparations	3(2-2-5)
4864215	อาหารมังสวิรัต Vegetarian Food	3(2-2-5)
4864405	การจัดการร้านค้าอาหาร Institutional Food Management	3(2-2-5)
4864406	การบรรจุผลิตภัณฑ์อาหาร Food Packaging	3(2-2-5)
4864407	การส่งเสริมคหกรรมศาสตร์ทางอาหารและ โภชนาการ Home Economics Extension in Foods and Nutrition	3(2-2-5)
4864505	ภาษาอังกฤษสำหรับคหกรรมศาสตร์ English for Home Economics	3(3-0-6)
4893103	ศิลปะในงานคหกรรมศาสตร์ Home Economics Arts	2(1-2-3)
4893104	การแต่งหน้าเค้ก Cake Decoration	3(2-2-5)

<b>2.2</b>	<b>กลุ่มวิชาวิทยาการจัดการ</b>	<b>6</b>	<b>หน่วยกิต</b>
3563110	การเป็นผู้ประกอบการ Entrepreneurship		3(3-0-6)
3591105	เศรษฐศาสตร์ทั่วไป General Economics		3(3-0-6)

**2.3** กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ **8** หน่วยกิต

โดยเลือกแบบใดแบบหนึ่งดังต่อไปนี้

**แบบที่ 1**

4864601	การเตรียมฝึกประสบการณ์ทางคหกรรมศาสตร์* Preparations for Field Experience in Home Economics		2(90)
4864602	การฝึกประสบการณ์ทางคหกรรมศาสตร์* Field Experience in Home Economics		6(320)

**แบบที่ 2**

7000390	การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา** Cooperative Education Preparation		2(90)
7000490	สหกิจศึกษา** Cooperative Education		6(640)

**หมายเหตุ**

- \* สำหรับนักศึกษาที่ไม่ร่วมโครงการสหกิจศึกษา
- \*\* สำหรับนักศึกษาที่ร่วมโครงการสหกิจศึกษา

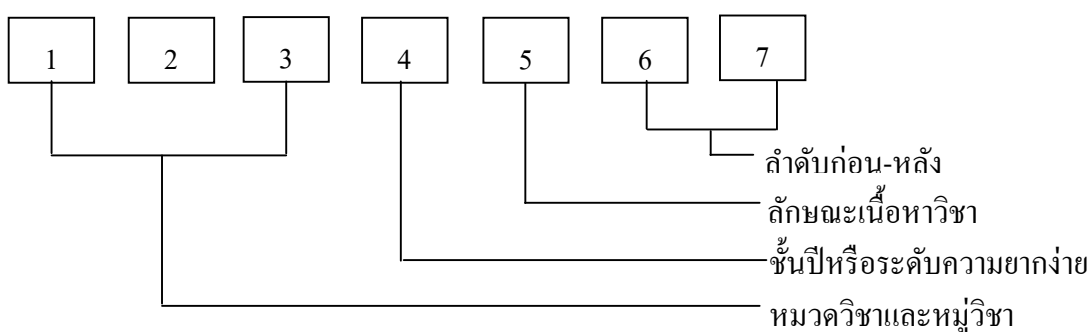
**3) หมวดวิชาเลือกเสรี** **6** หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาใดๆ ที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัย โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้วและต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนที่ไม่นับหน่วยกิตรวม ในเกณฑ์การสำเร็จของหลักสูตรสาขาวิชา คหกรรมศาสตร์

ความหมายของเลขรหัสประจำรายวิชาที่ใช้ในหลักสูตรและหน่วยกิต

เลขรหัสประจำรายวิชา ที่ใช้ในหลักสูตร ประกอบด้วยเลข 7 หลัก มีความหมายดังนี้

เลขรหัส 3 ตัวแรก	หมายถึง	หมวดวิชาและหมู่วิชา
เลขรหัสตัวที่ 4	หมายถึง	ชั้นปีหรือระดับความยากง่าย
เลขรหัสตัวที่ 5	หมายถึง	ลักษณะเนื้อหาวิชา
เลขรหัส ตัวที่ 6,7	หมายถึง	ลำดับก่อน-หลัง



เลขรหัสตัวที่ 5 ได้จัดลักษณะเนื้อหาวิชาไว้ดังนี้

หมู่วิชาอาหารและโภชนาการ	486----
1. กลุ่มวิชาโภชนาการ	486-1--
2. กลุ่มวิชาอาหาร	486-2--
3. กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร	486-3--
4. กลุ่มวิชาการจัดการอาหาร	486-4--
5. กลุ่มวิชาปัญหาพิเศษ การค้นคว้าทดลอง การสัมมนา และการวิจัย	486-5--
6. กลุ่มวิชาการฝึกประสบการณ์อาชีพ	486-6--
หมู่วิชาบ้านและครอบครัว	487----
1. กลุ่มวิชาการจัดการทรัพยากร	487-1--
2. กลุ่มวิชาพัฒนาการครอบครัวและเด็ก	487-2--

หมู่วิชาฟ้าและเครื่องแต่งกาย	488---
กลุ่มวิชาฟ้าและเส้นใย	488-1--
หมู่วิชาศิลปประดิษฐ์	489---
กลุ่มวิชาศิลปประดิษฐ์	489-1--
<b>ความหมายของจำนวนหน่วยกิต</b>	
ตัวอย่างเช่น 3(3-0-6)	
เลขตัวที่ 1 หมายถึง จำนวนหน่วยกิต	
เลขตัวที่ 2 หมายถึง จำนวนชั่วโมงทฤษฎีต่อสัปดาห์	
เลขตัวที่ 3 หมายถึง จำนวนชั่วโมงปฏิบัติต่อสัปดาห์	
เลขตัวที่ 4 หมายถึง จำนวนชั่วโมงศึกษาด้วยตนเองต่อสัปดาห์	

## 3.1.4 แผนการศึกษา

## ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1

กลุ่มวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (ท-ป-อ)
<b>หมวดวิชาศึกษาทั่วไป</b>			
กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร	1500301	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	3(3-0-6)
กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี	4000306	การคิดและการตัดสินใจ	3(2-2-5)
<b>หมวดวิชาเฉพาะ</b>			
วิชาแกน	4211105	เคมีพื้นฐาน	3(3-0-6)
วิชาแกน	4211106	ปฏิบัติการเคมีพื้นฐาน	1(0-3-2)
วิชาแกน	4571201	คณิตศาสตร์พื้นฐาน	3(3-0-6)
วิชาเนื้อหาบังคับ	4861101	โภชนาการ	2(2-0-4)
วิชาเนื้อหาบังคับ	4871201	พัฒนาการครอบครัวและเด็ก	3(3-0-6)
<b>รวมหน่วยกิต</b>			<b>18</b>

## ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2

กลุ่มวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (ท-ป-อ)
<b>หมวดวิชาศึกษาทั่วไป</b>			
กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร	1500303	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 1	3(3-0-6)
กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์	xxxxxxx	เลือกเรียน	3
กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์	xxxxxxx	เลือกเรียน	3
กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี	4000307	เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อชีวิต	3(2-2-5)
<b>หมวดวิชาเฉพาะ</b>			
วิชาแกน	4331105	ชีววิทยาพื้นฐาน	3(3-0-6)
วิชาแกน	4331106	ปฏิบัติการชีววิทยาพื้นฐาน	1(0-3-2)
วิชาเนื้อหาบังคับ	4861102	โภชนศาสตร์มนุษย์	3(3-0-6)
วิชาเนื้อหาบังคับ	4861201	หลักการประกอบอาหาร	2(1-2-3)
<b>รวมหน่วยกิต</b>			<b>21</b>

## ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1

กลุ่มวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (ท-ป-อ)
<b>หมวดวิชาศึกษาทั่วไป</b>			
กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร	xxxxxxx	เลือกเรียน	3
กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์	2500308	การศึกษาเพื่อพัฒนาท้องถิ่น	3(3-0-6)
<b>หมวดวิชาเฉพาะ</b>			
วิชาแกน	4131005	ฟิสิกส์พื้นฐาน	3(3-0-6)
วิชาแกน	4131006	ปฏิบัติการฟิสิกส์พื้นฐาน	1(0-3-2)
วิชาเนื้อหาบังคับ	4862202	อาหารไทย	3(2-2-5)
วิชาเนื้อหาบังคับ	4862301	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	3(2-2-5)
วิชาเนื้อหาบังคับ	4872101	การจัดการทรัพยากรครอบครัว	2(1-2-3)
วิชาเนื้อหาบังคับ	4892101	การจัดดอกไม้และงาน ใบตอง	2(1-2-3)
<b>รวมหน่วยกิต</b>			<b>20</b>

## ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2

กลุ่มวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (ท-ป-อ)
<b>หมวดวิชาศึกษาทั่วไป</b>			
กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์	2500309	เรียนรู้คุณธรรมนำชีวิตพอเพียง	3(3-0-6)
กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี	xxxxxxx	เลือกเรียน	3
<b>หมวดวิชาเฉพาะ</b>			
วิชาเนื้อหาบังคับ	4862103	โภชนศาสตร์ครอบครัว	3(2-2-5)
วิชาเนื้อหาบังคับ	4862203	อาหารเพื่อสุขภาพ	3(2-2-5)
วิชาเนื้อหาบังคับ	4862302	การแปรรูปและถนอมอาหาร	3(2-2-5)
วิชาเนื้อหาบังคับ	4882101	ผ้า และเส้นใย	3(2-2-5)
วิชาเนื้อหาบังคับ	4892102	การแกะสลักผักและผลไม้	2(1-2-3)
<b>รวมหน่วยกิต</b>			<b>20</b>

## ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1

กลุ่มวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (ท-ป-อ)
<b>หมวดวิชาเฉพาะ</b>			
วิชาเนื้อหาบังคับ	4863105	อาหารบำบัดโรค	3(3-0-6)
วิชาเนื้อหาบังคับ	4863501	ระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	2(2-0-4)
วิชาเนื้อหาเลือก	xxxxxxx	เลือกเรียน	11
<b>รวมหน่วยกิต</b>			<b>16</b>

## ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2

กลุ่มวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (ท-ป-อ)
<b>หมวดวิชาเฉพาะ</b>			
วิชาเนื้อหาบังคับ	4863303	การสุขาภิบาลอาหารและการควบคุม คุณภาพอาหาร	3(2-2-5)
วิชาเนื้อหาบังคับ	4863502	การค้นคว้าทดลองทางอาหารและ โภชนาการ	3(2-2-5)
วิชาเนื้อหาเลือก	xxxxxxx	เลือกเรียน	3
กลุ่มวิชาวิทยาการจัดการ	3563110	การเป็นผู้ประกอบการ	3(3-0-6)
<b>หมวดวิชาเลือกเสรี</b>			
วิชาเลือกเสรี	xxxxxxx	เลือกเรียน	3
<b>รวมหน่วยกิต</b>			<b>15</b>

## ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1

กลุ่มวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (ท-ป-อ)
<b>หมวดวิชาเฉพาะ</b>			
วิชาเนื้อหาบังคับ	4864503	สัมมนาอาหารและโภชนาการ	2(1-2-3)
วิชาเนื้อหาบังคับ	4864504	ปัญหาพิเศษอาหารและโภชนาการ	2(1-2-3)
วิชาเนื้อหาเลือก	xxxxxxx	เลือกเรียน	3
กลุ่มวิชาวิทยาการจัดการ	3591105	เศรษฐศาสตร์ทั่วไป	3(3-0-6)
กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	4864601	การเตรียมฝึกประสบการณ์ทาง คหกรรมศาสตร์ (สำหรับนักศึกษาฝึก ประสบการณ์)*	2(90)
	7000390	การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา (สำหรับนักศึกษาสหกิจศึกษา)*	
<b>หมวดวิชาเลือกเสรี</b>			
วิชาเลือกเสรี	xxxxxxx	เลือกเรียน	3
<b>รวมหน่วยกิต</b>			<b>15</b>

หมายเหตุ \* เลือกเรียนวิชาใดวิชาหนึ่ง

## ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2

กลุ่มวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (ท-ป-อ)
<b>หมวดวิชาเฉพาะ</b>			
กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	4864602	การฝึกประสบการณ์ทางคหกรรมศาสตร์ (สำหรับนักศึกษาฝึกประสบการณ์)**	6(320)
	7000490	สหกิจศึกษา (สำหรับนักศึกษาสหกิจศึกษา)**	6(640)
<b>รวมหน่วยกิต</b>			<b>6</b>

หมายเหตุ \* สำหรับนักศึกษาที่ไม่ร่วมโครงการสหกิจศึกษา

\*\* สำหรับนักศึกษาที่ร่วมโครงการสหกิจศึกษา

## 3.1.5 คำอธิบายรายวิชา

คำอธิบายรายวิชา (ภาคผนวก ข)

## 3.2 ชื่อ สกุล เลขประจำตัวบัตรประชาชน ตำแหน่งและคุณวุฒิของอาจารย์

## 3.2.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ – สกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ	วิชาเอก/สาขาวิชา	สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ภาระการสอน (ชม./ปีการศึกษา)			
						2555	2556	2557	2558
1	นางสาวฐิติมาพร หนูเนียม x-xxxx-xxxx-xx-x	อาจารย์	วท.ม.  วท.บ. (เกียรติคุณ)	คหกรรมศาสตร์ (อาหารและโภชนาการ)  คหกรรมศาสตร์ทั่วไป	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์  มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	24	24	24	24
2	นายพรชัย พุทธิรักษ์ x-xxxx-xxxx-xx-x	อาจารย์	ศศ.ม. ค.บ. (เกียรติคุณ)	คหกรรมศาสตร์ศึกษา  คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์  มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	24	24	24	24
3	นางสาววิภาวรรณ วงศ์ศุฑาลักษณ์ x-xxxx-xxxx-xx-x	อาจารย์	วท.ม.  วท.บ.	วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ  วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์  มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	24	24	24	24
4	นางสาวทัศนีย์ เมฆเวียน x-xxxx-xxxx-xx-x	อาจารย์	ค.ค. ศศ.ม. กศ.บ.	อุดมศึกษา  คหกรรมศาสตร์ศึกษา  คหกรรมศาสตร์	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย  มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์  มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒประสานมิตร	24	24	24	24
5	นางจินภา นราคร x-xxxx-xxxx-xx-x	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ศษ.ม.  ศษ.บ.	ศึกษาศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน  คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์  มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	24	24	24	24



## 3.2.2 อาจารย์ประจำ

ลำดับ	ชื่อ – สกุล	ตำแหน่ง ทาง วิชาการ	คุณวุฒิ	วิชาเอก/สาขาวิชา	สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ภาระการสอน (ชม./ปีการศึกษา)			
						2555	2556	2557	2558
1	นางสาวจิตติมาพร หนูเนียม x-xxxx-xxxxx-xx-x	อาจารย์	วท.ม.  วท.บ. (เกียรตินิยม)	คหกรรมศาสตร์ (อาหารและโภชนาการ) คหกรรมศาสตร์ทั่วไป	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์  มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	24	24	24	24
2	นายพรชัย พุทธิรักษ์ x-xxxx-xxxxx-xx-x	อาจารย์	ศศ.ม. ค.บ. (เกียรตินิยม)	คหกรรมศาสตร์ศึกษา คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	24	24	24	24
3	นางสาววิภาวรรณ วงศ์สุดาภรณ์ x-xxxx-xxxxx-xx-x	อาจารย์	วท.ม.  วท.บ.	วิทยาศาสตร์การอาหาร และโภชนาการ วิทยาศาสตร์การอาหาร และโภชนาการ	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	24	24	24	24
4	นางสาวทัศนีย์ เมฆเวียง x-xxxx-xxxxx-xx-x	อาจารย์	ค.ด. ศศ.ม. กศ.บ.	อุดมศึกษา คหกรรมศาสตร์ศึกษา คหกรรมศาสตร์	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร	24	24	24	24
5	นางจินภา นราคร x-xxxx-xxxxx-xx-x	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	ศษ.ม. ศษ.บ.	ศึกษาศาสตร์เพื่อพัฒนา ชุมชน คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	24	24	24	24
6	นางเสาวภา โชติเกษมศรี x-xxxx-xxxxx-xx-x	รอง ศาสตราจารย์	Ed.D.  M.A.T.  ศษ.บ.	Educational Administration  Master of Art in Teaching (Home Economics) คหกรรมศาสตร์	University of Northern Philippines Technological University of the Philippines มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	24	24	24	24
7	นายดำรงเกียรติ ศรีเทพ x-xxxx-xxxxx-xx-x	อาจารย์	วท.บ.	คหกรรมศาสตร์ทั่วไป	มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	24	24	24	24

## 3.2.3 อาจารย์พิเศษ

ลำดับ	ชื่อ – สกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ	วิชาเอก/สาขาวิชา
1	นางอรณี ศิริรัตนกร x-xxxx-xxxxx-xx-x	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ข้าราชการบำนาญ	M.A.T. กศ.บ.	Home Economics อาชีวศึกษา
2	นางสุจิตรา เทพไชย x-xxxx-xxxxx-xx-x	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ข้าราชการบำนาญ	คศ.ม. กศ.บ. (เกียรตินิยม)	คหกรรมศาสตร์ คหกรรมศาสตร์

#### 4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือสหกิจศึกษา)

จากความต้องการที่บัณฑิตควรมีประสบการณ์ในวิชาชีพก่อนเข้าสู่การทำงานจริง ดังนั้นหลักสูตรได้กำหนดให้นักศึกษาต้องฝึกประสบการณ์ภาคสนาม โดยนักศึกษาอาจเลือกเรียนรายวิชาสหกิจศึกษา หรือรายวิชาการฝึกประสบการณ์ทางอาหารและโภชนาการ โดยนักศึกษาต้องผ่านรายวิชาใดวิชาหนึ่ง

##### 4.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้ของประสบการณ์ภาคสนาม

ความคาดหวังในผลการเรียนรู้ประสบการณ์ภาคสนามของนักศึกษา มีดังนี้

- 4.1.1 ทักษะในการปฏิบัติงานจากสถานประกอบการ ตลอดจนมีความเข้าใจในหลักการ ความจำเป็นในการเรียนรู้ทฤษฎีมากยิ่งขึ้น
- 4.1.2 บูรณาการความรู้ที่เรียนมาเพื่อนำไปแก้ปัญหาได้อย่างเหมาะสม
- 4.1.3 มีมนุษยสัมพันธ์และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดี
- 4.1.4 มีระเบียบวินัย ตรงเวลา และสามารถปรับตัวเข้ากับสถานประกอบการได้
- 4.1.5 มีความกล้าในการแสดงออก และนำความคิดสร้างสรรค์ไปใช้ประโยชน์ในงานได้

##### 4.2 ช่วงเวลา

ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2

##### 4.3 การจัดเวลาและตารางสอน

ระยะเวลาฝึกประสบการณ์วิชาชีพไม่น้อยกว่า 320 ชั่วโมง หรือฝึกสหกิจศึกษาไม่น้อยกว่า 640 ชั่วโมง

#### 5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย

ข้อกำหนดในการทำวิจัย ต้องเป็นหัวข้อที่เกี่ยวข้องกับอาหารและโภชนาการ โดยมีรายงานที่ต้องนำส่งตามรูปแบบตามระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนดอย่างเคร่งครัด

##### 5.1 คำอธิบายโดยย่อ

หลักการเขียน โครงการวิจัย การวางแผนการวิจัย ค้นคว้า รวบรวม และเรียบเรียงเอกสารงานวิจัย การเลือกใช้เครื่องมือ การวิจัย การวิเคราะห์ผล และแปลผลงานวิจัย ตลอดจนเขียนรายงานตามหลักการเขียนงานวิจัยที่ถูกต้อง การนำเสนอผลงานวิจัย และฝึกปฏิบัติ

##### 5.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้

นักศึกษสามารถทำงานเป็นรายบุคคลหรือกลุ่ม มีความเชี่ยวชาญ นำหลักวิชามาประยุกต์ใช้ในการดำเนินการวิจัย ประยุกต์ใช้งานวิจัยเป็นแนวทางในการพัฒนางานด้านอาหารและโภชนาการ

### 5.3 ช่วงเวลา

ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1

### 5.4 จำนวนหน่วยกิต

2 หน่วยกิต

### 5.5 การเตรียมการ

กำหนดชั่วโมงให้คำปรึกษา จัดทำบันทึกการให้คำปรึกษา ให้ข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับงานวิจัยทางเว็บไซต์และปรับปรุงให้ทันสมัยเสมอ อีกทั้งมีตัวอย่างงานวิจัยให้ศึกษาเป็นกรณีตัวอย่าง

### 5.6 กระบวนการประเมินผล

ประเมินผลจากความก้าวหน้าในการทำงานวิจัย โดยอาจารย์ที่ปรึกษา ซึ่งพิจารณาจากรายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์ และการนำเสนอตามระยะเวลาที่กำหนด รวมทั้งมีการจัดสอบการนำเสนอผลงานวิจัย

## หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล

### 1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา

คุณลักษณะพิเศษ	กลยุทธ์หรือกิจกรรมของนักศึกษา
ด้านบุคลิกภาพ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- มีการสอดแทรกเรื่อง มนุษยสัมพันธ์และการวางตัวในองค์กร ธุรกิจด้านอาหารและโภชนาการในบางรายวิชาที่เกี่ยวข้อง</li> <li>- มีการสอดแทรกเรื่อง การแต่งกาย การเข้าสังคม การเจรจาสื่อสาร การมีมนุษยสัมพันธ์ และการวางตัวในการทำงานในรายวิชาที่เกี่ยวข้อง</li> </ul>
ด้านภาวะผู้นำ และความรับผิดชอบ ตลอดจนมีวินัยในตนเอง	<ul style="list-style-type: none"> <li>- กำหนดให้มีรายวิชาซึ่งนักศึกษาต้องทำงานเป็นกลุ่ม และมีการกำหนดหัวหน้ากลุ่มในการทำรายงาน ตลอดจนกำหนดให้ทุกคนมีส่วนร่วมในการนำเสนอรายงานเพื่อเป็นการฝึกให้นักศึกษาได้สร้างภาวะผู้นำและการเป็นสมาชิกกลุ่มที่ดี</li> <li>- มีกิจกรรมนักศึกษาที่มอบหมายให้นักศึกษาหมุนเวียนกันเป็นหัวหน้าในการดำเนินกิจกรรม เพื่อฝึกให้นักศึกษามีความรับผิดชอบ</li> <li>- มีกติกาที่จะสร้างวินัยในตนเอง เช่น การเข้าเรียนตรงเวลาเข้าเรียนอย่างสม่ำเสมอ การมีส่วนร่วมในชั้นเรียนและส่งงานที่ได้รับมอบหมายตรงเวลาเสมอ</li> </ul>
ทักษะด้าน IT	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ให้มีการส่งงานทางจดหมายอิเล็กทรอนิกส์ในบางรายวิชา</li> <li>- รายวิชาที่มีการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน กำหนดให้นำเสนอโดยใช้ Power Point เพื่อเพิ่มทักษะทางเทคโนโลยีสารสนเทศ</li> </ul>
ทักษะการเรียนรู้ด้วยตนเอง	<ul style="list-style-type: none"> <li>- การจัดการเรียนการสอนที่ส่งเสริมให้นักศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง โดยใช้การสอนที่ยึดผู้เรียนเป็นสำคัญ</li> </ul>
จริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- มีการให้ความรู้ถึงผลกระทบต่อสังคม และข้อกฎหมายที่เกี่ยวข้อง</li> </ul>

## 2. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน

### 2.1 ด้านคุณธรรม จริยธรรม

#### 2.1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1. ตระหนักในคุณค่าและคุณธรรม จริยธรรม เสียสละ และซื่อสัตย์สุจริต
2. มีวินัย ตรงต่อเวลา และความรับผิดชอบตนเอง วิชาชีพและสังคม
3. มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตาม สามารถทำงานเป็นทีมและสามารถแก้ไขข้อขัดแย้งและ

ลำดับความสำคัญ

4. เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น รวมทั้งเคารพในคุณค่าและศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์

5. เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม

6. มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ

#### 2.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

กำหนดให้มีวัฒนธรรมองค์กร เพื่อเป็นการปลูกฝังให้นักศึกษามีระเบียบวินัย โดยเน้นการเข้าชั้นเรียนให้ตรงเวลา ตลอดจนการแต่งกายที่เป็นไปตามระเบียบของมหาวิทยาลัย นักศึกษาต้องมีความรับผิดชอบโดยในการทำงานกลุ่มนั้น ต้องฝึกให้รู้หน้าที่ของการเป็นผู้นำกลุ่ม และการเป็นสมาชิกกลุ่ม มีความซื่อสัตย์โดยต้องไม่กระทำการทุจริตในการสอบ เป็นต้น นอกจากนี้อาจารย์ผู้สอนทุกคนต้องสอดแทรกเรื่องคุณธรรมและจริยธรรมในการสอนทุกรายวิชา ตลอดจนเป็นแบบอย่างที่ดีแก่นักศึกษารวมทั้งมีการจัดกิจกรรมส่งเสริมคุณธรรมและจริยธรรม

#### 2.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1. ประเมินจากการตรงเวลาของนักศึกษาในการเข้าชั้นเรียน การส่งงานที่ได้รับมอบหมาย และการร่วมกิจกรรม

2. ประเมินจากการมีวินัยและความพร้อมเพรียงของนักศึกษาในการเข้าร่วมกิจกรรม

3. ปริมาณการกระทำทุจริตในการสอบ

4. ประเมินจากความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย

5. ประเมินจากพฤติกรรมการทำงานเป็นกลุ่ม ที่มีทั้งการเป็นผู้นำ และเป็นสมาชิกกลุ่ม

6. ประเมินจากการที่นักศึกษามีส่วนร่วมในการอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรม และอนุรักษ์

สิ่งแวดล้อม

## 2.2 ด้านความรู้

### 2.2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

1. มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการและทฤษฎีที่สำคัญในเนื้อหาสาขาวิชาที่ศึกษา
2. มีความรู้ในแนวกว้างของสาขาวิชาที่ศึกษาเพื่อให้สังเกตเห็นการเปลี่ยนแปลง และเข้าใจผลกระทบของเทคโนโลยีใหม่ๆ ที่เกี่ยวข้อง
3. สามารถบูรณาการความรู้ในสาขาวิชาที่ศึกษากับความรู้ในศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

### 2.2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

ใช้การสอนในหลากหลายรูปแบบ โดยเน้นหลักการ ทฤษฎี และการประยุกต์ใช้ในทางปฏิบัติ ในสภาพแวดล้อมจริง โดยทันต่อการเปลี่ยนแปลงทางเทคโนโลยี ทั้งนี้ให้เป็นไปตามลักษณะของรายวิชา ตลอดจนเนื้อหาสาระของรายวิชานั้นๆ นอกจากนี้ควรจัดให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริงโดยการศึกษาดูงาน หรือเชิญผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ตรงมาเป็นวิทยากรพิเศษเฉพาะเรื่อง ตลอดจนฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการเพื่อรู้จักแก้ปัญหาในสถานการณ์จริง และเกิดการเรียนรู้จากสภาพจริงด้วยตนเอง

### 2.2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ประเมินจากผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนและการปฏิบัติของนักศึกษา ในด้านต่างๆ คือ

1. การทดสอบย่อย
2. การสอบกลางภาคเรียนและปลายภาคเรียน
3. ประเมินจากรายงานที่นักศึกษาจัดทำ
4. ประเมินจากโครงการวิจัยที่นำเสนอ
5. ประเมินจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน
6. ประเมินจากรายวิชาสหกิจศึกษา/ฝึกประสบการณ์ฯ

## 2.3 ด้านทักษะทางปัญญา

### 2.3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1. คิดอย่างมีวิจารณญาณและอย่างมีเหตุมีผล
2. สามารถสืบค้น ตีความ และประเมินสารสนเทศ เพื่อใช้ในการแก้ไขปัญหาอย่างสร้างสรรค์
3. สามารถรวบรวม ศึกษา วิเคราะห์ และสรุปประเด็นปัญหาและความต้องการ

### 2.3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1. ในการเรียนการสอน ต้องฝึกกระบวนการคิดอย่างสร้างสรรค์ตั้งแต่เริ่มเข้าศึกษา โดยเริ่มต้นจากปัญหาที่ง่ายและเพิ่มระดับความยากขึ้นเรื่อยๆ ทั้งนี้ต้องจัดให้เหมาะสมและสอดคล้องกับรายวิชา
2. จัดการสอนแบบยึดผู้เรียนเป็นสำคัญ ด้วยการแก้ปัญหามาจากสถานการณ์จำลอง

3. จัดให้มีการปฏิบัติจริงในสถานประกอบการ เพื่อเป็นการเรียนวิธีการแก้ปัญหาในสถานการณ์จริง

### 2.3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

ประเมินตามสภาพจริงจากผลงาน และการปฏิบัติของนักศึกษา เช่น ประเมินจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน การทดสอบ โดยใช้แบบทดสอบหรือสัมภาษณ์ เป็นต้น

## 2.4 ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

### 2.4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1. สามารถสื่อสารทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศกับกลุ่มคนหลากหลายได้อย่างมีประสิทธิภาพ
2. สามารถให้ความช่วยเหลือและอำนวยความสะดวกในการแก้ปัญหาสถานการณ์ต่างๆ ทั้งในบทบาทของผู้นำ หรือในบทบาทของผู้ร่วมทีมทำงาน
3. สามารถใช้ความรู้ในศาสตร์มาชี้นำสังคมในประเด็นที่เหมาะสม
4. มีความรับผิดชอบในการกระทำของตนเองและรับผิดชอบงานในกลุ่ม
5. สามารถเป็นผู้ริเริ่มแสดงประเด็นในการแก้ไขสถานการณ์ทั้งส่วนตัวและส่วนรวม พร้อมทั้งแสดงจุดยืนอย่างพอเหมาะทั้งของตนเองและของกลุ่ม
6. มีความรับผิดชอบการพัฒนาการเรียนรู้ทั้งของตนเองและทางวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง

### 2.4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

จัดกิจกรรมการเรียนการสอนให้มีการทำงานเป็นกลุ่ม หรือมีการค้นคว้าข้อมูลกับบุคคลอื่น หรือผู้มีประสบการณ์ โดยมีความคาดหวังในผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความสามารถในการรับผิดชอบ ดังนี้

1. สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดี ทั้งในภาวะผู้นำและสมาชิกกลุ่ม
2. มีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย
3. สามารถปรับตัวเข้ากับสถานการณ์และวัฒนธรรมองค์กรที่ไปปฏิบัติงานได้เป็นอย่างดี
4. มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดีกับผู้ร่วมงานในองค์กรและกับบุคคลทั่วไป
5. ดูแลสุขภาพทั้งกายและใจของตนเองได้ดี มีบุคลิกภาพที่ดี

### 2.4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ประเมินจากพฤติกรรมและการแสดงออกของนักศึกษาในการนำเสนอรายงานกลุ่มในชั้นเรียน และสังเกตจากพฤติกรรมที่แสดงออกในการร่วมกิจกรรมต่างๆ

## 2.5 ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

### 2.5.1 ผลลัพธ์การเรียนรู้ด้านทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1. มีทักษะการใช้เครื่องมือที่จำเป็นที่มีอยู่ในปัจจุบันต่อการทำงานที่เกี่ยวข้องกับคอมพิวเตอร์และสามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างเหมาะสม

2. สามารถแนะนำประเด็นการแก้ไขปัญหาโดยใช้สารสนเทศทางคณิตศาสตร์หรือการแสดงสถิติประยุกต์ต่อปัญหาที่เกี่ยวข้องอย่างสร้างสรรค์

3. สามารถสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพทั้งปากเปล่าและการเขียน พร้อมทั้งเลือกใช้รูปแบบของสื่อการนำเสนอได้อย่างเหมาะสม

### 2.5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

จัดกิจกรรมการเรียนรู้ในรายวิชาต่างๆ ให้นักศึกษาได้เรียนรู้ด้วยการปฏิบัติในหลากหลายสถานการณ์

### 2.5.3 กลยุทธ์การประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ด้านทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1. ประเมินจากเทคนิคการนำเสนอโดยใช้ทฤษฎี การเลือกใช้เครื่องมือทางเทคโนโลยีสารสนเทศ หรือคณิตศาสตร์และสถิติที่เกี่ยวข้อง

2. ประเมินจากความสามารถในการอธิบายถึงข้อจำกัด เหตุผลในการเลือกใช้เครื่องมือต่างๆ การอภิปราย กรณีศึกษาต่างๆ ที่มีการนำเสนอต่อชั้นเรียน



### 3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา

#### (Curriculum mapping)

#### 3.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

ผลการเรียนรู้ในตารางมีความหมาย ดังนี้

##### 1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม

(1) ตระหนักในคุณค่าและคุณธรรม จริยธรรม เสียสละ และซื่อสัตย์สุจริต  
 (2) ซื่อสัตย์ สุจริต มีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม  
 (3) เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น รวมทั้งเคารพในคุณค่าและศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์

(4) เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม

(5) มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ

##### 2. ด้านความรู้

(1) มีความรู้ความเข้าใจ สาระสำคัญของหลักการและทฤษฎีที่เป็นพื้นฐานชีวิตในเนื้อหาวิชาที่ศึกษา

(2) มีความรอบรู้ ความก้าวหน้าทางวิชาการในวิชาที่ศึกษา รวมทั้งความเข้าใจหลักการประยุกต์ใช้แก้ปัญหาต่างๆ

(3) สามารถสืบค้นสารสนเทศให้แก่ตนเองและผู้อื่น ได้ตรงตามความต้องการ

(4) มีประสบการณ์ในการพัฒนาและสามารถนำมาประยุกต์ใช้งานได้จริง

(5) สามารถบูรณาการความรู้ในที่ศึกษากับความรู้ในศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

##### 3. ด้านทักษะทางปัญญา

(1) คิดอย่างมีวิจารณญาณและเป็นระบบ

(2) สามารถสืบค้น วิเคราะห์ ประมวล และประเมินสารสนเทศเพื่อใช้แก้ปัญหาอย่างสร้างสรรค์

(3) ตระหนักถึงศักยภาพของตนเองเพื่อพัฒนาตนเองให้มีความสามารถเพิ่มมากขึ้น

(4) กำหนดกรอบแนวคิดเกี่ยวกับภาพอนาคตและแนวทางความเป็นไปได้ที่จะบรรลุเป้าหมายที่กำหนด

(5) มีทักษะวิธีคิดแก้ไขปัญหาหลากหลายรูปแบบและมีทักษะแก้ไขปัญหอย่างบูรณาการได้

(6) สามารถประยุกต์ใช้กระบวนการทางวิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรมที่เหมาะสมในการแก้ปัญหา

##### 4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

(1) เข้าใจความแตกต่างระหว่างบุคคลและมีปฏิสัมพันธ์กับผู้อื่น

- (2) สามารถให้ความช่วยเหลือและอำนวยความสะดวกให้แก่ผู้อื่น
- (3) วางตัวและแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมกับบทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบ
- (4) มีความรับผิดชอบในตนเอง วิชาชีพ องค์กร และสังคมอย่างต่อเนื่อง
- (5) มีทักษะกระบวนการกลุ่มในการแก้ปัญหาสถานการณ์ต่างๆ
- (6) มีทักษะในการเสริมสร้างความสามัคคีในกลุ่มหรือองค์กร

#### 5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- (1) สามารถประยุกต์ใช้วิธีการทางคณิตศาสตร์และสถิติในการดำเนินชีวิตและปฏิบัติงานได้อย่างเหมาะสม
- (2) สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศในการสื่อสารได้อย่างถูกต้องเหมาะสมกับโอกาสและวาระ
- (3) สามารถเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการติดต่อสื่อสารและนำเสนอข้อมูลข่าวสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- (4) สามารถใช้ความรู้พื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติในการประมวลผล การแปลความหมาย และการวิเคราะห์ข้อมูล
- (5) สามารถติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นวัตกรรม และสถานการณ์โลกปัจจุบัน

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชาหมวดศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม					2. ด้านความรู้					3. ด้านทักษะทางปัญญา						4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและความ รับผิดชอบ						5. ด้านทักษะในการ วิเคราะห์และการ สื่อสาร				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5
1000308 กีฬาและการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ	○	●	○	●	○	●	●	○	○	●	●	○	○	○	●	○	●	○	○	●	○	●	○	○	●	○	●
1500301 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	●	○	○	○	●	●	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	○	●	●	○	○	●	○	●
1500303 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร1	●	○	○	○	●	●	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	○	●	●	○	○	●	○	●
1500304 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร2	●	○	○	○	●	●	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	○	●	●	○	○	●	○	●
1500305 สารสนเทศเพื่อการศึกษาค้นคว้า	●	●	○	○	●	●	●	○	○	○	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	○	●	○	●	○	●
1500310 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร	●	○	○	○	●	●	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	○	●	●	○	○	●	○	●
1500311 ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร	●	○	○	○	●	●	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	○	●	●	○	○	●	○	●
1500313 ภาษามาลเลย์เพื่อการสื่อสาร	●	○	○	○	●	●	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	○	●	●	○	○	●	○	●
1500314 ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสาร	●	○	○	○	●	●	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	○	●	●	○	○	●	○	●
1500315 ภาษาพม่าเพื่อการสื่อสาร	●	○	○	○	●	●	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	○	●	●	○	○	●	○	●
1510313 ปรัชญาและศาสนา	●	●	●	○	○	●	●	○	○	○	●	●	○	○	○	○	●	○	●	●	○	○	○	○	●	○	●
2000302 สุนทรียภาพของชีวิต	●	●	○	○	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชาหมวดศึกษาทั่วไป (ต่อ)

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม					2. ด้านความรู้					3. ด้านทักษะทางปัญญา						4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและความ รับผิดชอบ						5. ด้านทักษะในการ วิเคราะห์และการ สื่อสาร				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5
2000306 ศิลปะในชีวิตประจำวัน	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	○	○	●	○	●	○	○	○	●	●	○	●	○	○	●	○	●
2500301 พฤติกรรมมนุษย์กับการพัฒนาตน	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	○	○	●	●	●	○	●	○	●	○	●	●	○	●	○	○	●
2500302 วิถีไทย	●	●	●	○	○	●	●	○	○	●	●	●	○	●	○	○	●	○	●	●	○	○	○	○	●	○	●
2500303 วิถีโลก	●	●	●	○	○	●	●	○	○	●	●	●	○	●	○	○	●	○	●	●	○	○	○	○	●	○	●
2500304 มนุษย์กับสิ่งแวดล้อม	●	●	●	○	○	●	●	○	○	●	●	●	○	●	○	○	●	○	●	●	○	○	○	○	●	○	●
2500305 มนุษย์กับสังคม	●	●	●	○	○	●	●	○	○	●	●	●	○	●	○	○	●	○	●	●	○	○	○	○	●	○	●
2500306 เศรษฐกิจพอเพียง	●	●	●	○	○	●	●	○	○	●	●	●	○	●	○	○	●	○	●	●	○	○	○	○	●	○	●
2500307 สันติศึกษา	●	●	●	○	○	●	●	○	○	●	●	●	○	●	○	○	●	○	●	●	○	○	○	○	●	○	●
2500308 การศึกษาเพื่อพัฒนาท้องถิ่น	●	●	●	○	○	●	●	○	○	●	●	●	○	●	○	○	●	○	●	●	○	○	○	○	●	○	●
2500309 เรียนรู้คุณธรรมนำชีวิตพอเพียง	●	●	●	○	○	●	●	○	○	●	●	●	○	●	○	○	●	○	●	●	○	○	○	○	●	○	●
2500310 กฎหมายในชีวิตประจำวัน	●	●	●	○	○	●	●	○	○	●	●	●	○	●	○	○	●	○	●	●	○	○	○	○	●	○	●
4000305 วิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	○	●	○	●	○	●

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชาหมวดศึกษาทั่วไป (ต่อ)

● ความรับผิดชอบหลัก      ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม					2. ด้านความรู้					3. ด้านทักษะทางปัญญา						4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและความ รับผิดชอบ						5. ด้านทักษะในการ วิเคราะห์และการ สื่อสาร				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5
4000306 การคิดและการตัดสินใจ	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	○	●	○	●	●	●
4000307 เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อชีวิต	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	○	●	○	●	○	●
4000309 ชีวิตกับพลังงาน	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	○	●	○	●	○	●
4000311 อนามัยการเจริญพันธุ์	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	○	●	○	●	○	●
4000312 อาหารและโภชนาการเบื้องต้น	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	○	●	○	●	○	●
4000313 วิทยาศาสตร์ท้องถิ่น	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	○	●	○	●	○	●
4000314 วิทยาศาสตร์ระบบโลก	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	○	●	○	●	○	●
4000315 สารเคมีและยาในชีวิตประจำวัน	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	○	●	○	●	○	●
4000316 สิ่งแวดล้อมในชีวิตประจำวัน	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	○	●	○	●	○	●
4000317 พืชพรรณเพื่อชีวิต	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	○	●	○	●	○	●
4000318 เกษตรเพื่อคุณภาพชีวิต	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	○	●	○	●	○	●
4000319 สุขภาพจิตในชีวิตประจำวัน	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	○	●	○	●	○	●

### 3.2.2 หมวดวิชาเฉพาะ

ผลการเรียนรู้ในตารางมีความหมาย ดังนี้

#### 1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- (1) ตระหนักในคุณค่าและคุณธรรม จริยธรรม เสียสละ และซื่อสัตย์สุจริต
- (2) มีวินัย ตรงต่อเวลา และความรับผิดชอบต่อตนเอง วิชาชีพและสังคม
- (3) มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตาม สามารถทำงานเป็นทีมและสามารถแก้ไขข้อขัดแย้ง

และลำดับความสำคัญ

(4) เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น รวมทั้งเคารพในคุณค่าและศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์

(5) เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม

(6) มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ

#### 2. ด้านความรู้

(1) มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการและทฤษฎีที่สำคัญในเนื้อหาสาขาวิชาที่ศึกษา

(2) มีความรู้ในแนวกว้างของสาขาวิชาที่ศึกษาเพื่อให้สังเกตเห็นการเปลี่ยนแปลง และเข้าใจผลกระทบของเทคโนโลยีใหม่ๆ ที่เกี่ยวข้อง

(3) สามารถบูรณาการความรู้ในสาขาวิชาที่ศึกษากับความรู้ในศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

#### 3. ด้านทักษะทางปัญญา

(1) คิดอย่างมีวิจารณญาณและอย่างมีเหตุมีผล

(2) สามารถสืบค้น ตีความ และประเมินสารสนเทศ เพื่อใช้ในการแก้ไขปัญหาอย่างสร้างสรรค์

(3) สามารถรวบรวม ศึกษา วิเคราะห์ และสรุปประเด็นปัญหาและความต้องการ

#### 4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

(1) สามารถสื่อสารทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศกับกลุ่มคนหลากหลายได้อย่างมีประสิทธิภาพ

(2) สามารถให้ความช่วยเหลือและอำนวยความสะดวกในการแก้ไขปัญหาสถานการณ์ต่างๆ ทั้งในบทบาทของผู้นำ หรือในบทบาทของผู้ร่วมทีมทำงาน

(3) สามารถใช้ความรู้ในศาสตร์มาชี้นำสังคมในประเด็นที่เหมาะสม

(4) มีความรับผิดชอบในการกระทำของตนเองและรับผิดชอบต่องานในกลุ่ม

(5) สามารถเป็นผู้ริเริ่มแสดงประเด็นในการแก้ไขสถานการณ์ทั้งส่วนตัวและส่วนรวม พร้อมทั้งแสดงจุดยืนอย่างพอเหมาะทั้งของตนเองและของกลุ่ม

(6) มีความรับผิดชอบการพัฒนาการเรียนรู้ทั้งของตนเองและทางวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง

**5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ**

(1) มีทักษะการใช้เครื่องมือที่จำเป็นที่มีอยู่ในปัจจุบันต่อการทำงานที่เกี่ยวข้องกับคอมพิวเตอร์และสามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างเหมาะสม

(2) สามารถแนะนำประเด็นการแก้ไขปัญหาโดยใช้สารสนเทศทางคณิตศาสตร์หรือการแสดงสถิติประยุกต์ต่อปัญหาที่เกี่ยวข้องอย่างสร้างสรรค์

(3) สามารถสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพทั้งปากเปล่าและการเขียน พร้อมทั้งเลือกใช้รูปแบบของสื่อการนำเสนอได้อย่างเหมาะสม

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. ด้านคุณธรรมจริยธรรม						2. ด้านความรู้			3. ด้านทักษะทางปัญญา			4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ						5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ		
	1	2	3	4	5	6	1	2	3	1	2	3	1	2	3	4	5	6	1	2	3
หมวดวิชาเฉพาะ																					
วิชาแกน																					
4131005 ฟิสิกส์พื้นฐาน	●	●		●		●	●	●	○	●	●	○				●			○	●	●
4131006 ปฏิบัติการฟิสิกส์พื้นฐาน	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●		●		●	●		○	●	●
4211105 เคมีพื้นฐาน	●	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○		●	○		○	○	○
4211106 ปฏิบัติการเคมีพื้นฐาน	●	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○		●	○		○	○	○
4331105 ชีววิทยาพื้นฐาน	●	●	○	○	○	○	●	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	●
4331106 ปฏิบัติการชีววิทยาพื้นฐาน	●	●	○	○	○	●	●	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	●	○	●
4571201 คณิตศาสตร์พื้นฐาน	○	○			○	○	●			○						○	○		○	○	○



รายวิชา	1. ด้านคุณธรรมจริยธรรม						2. ด้านความรู้			3. ด้านทักษะทางปัญญา			4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ						5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ		
	1	2	3	4	5	6	1	2	3	1	2	3	1	2	3	4	5	6	1	2	3
วิชาเนื้อหาบังคับ																					
4861101 โภชนาการ	●	●	○	○	●	○	●	○	●	●	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	●
4861102 โภชนศาสตร์มนุษย์	●	●	○	○	○	○	●	○	●	●	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	●
4861201 หลักการประกอบอาหาร	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	○	●	○	●	○	●	●	●	○	○	●
4862103 โภชนศาสตร์ครอบครัว	●	●	●	●	●	○	●	○	○	●	○	●	○	●	●	●	○	○	○	○	●
4862202 อาหารไทย	●	●	●	●	○	●	●	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	●
4862203 อาหารเพื่อสุขภาพ	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	○	○	●
4862301 วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	●	●	●	●	●	○	●	○	●	●	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	●
4862302 การแปรรูปและถนอมอาหาร	●	●	●	●	○	●	●	○	●	●	○	○	○	●	○	●	○	○	○	○	●
4863105 อาหารบำบัดโรค	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	●	●	○	●	○	○	●
4863303 การสุขาภิบาลอาหารและการควบคุมคุณภาพอาหาร	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	●

รายวิชา	1. ด้านคุณธรรมจริยธรรม						2. ด้านความรู้			3. ด้านทักษะทางปัญญา			4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ						5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ		
	1	2	3	4	5	6	1	2	3	1	2	3	1	2	3	4	5	6	1	2	3
4863501 ระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	●	●	○	○	○	●	●	○	●	●	○	○	○	○	○	●	○	●	●	○	●
4863502 การค้นคว้าทดลองทางอาหารและโภชนาการ	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	○	○	○	●	●	●	●	●	●
4864503 สัมมนาทางอาหารและโภชนาการ	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	●
4864504 ปัญหาพิเศษทางอาหารและโภชนาการ	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	○	●	●	●	●
4871201 พัฒนาการครอบครัวและเด็ก	●	●	●	●	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	○	○	●
4872101 การจัดการทรัพยากรครอบครัว	●	●	●	●	●	○	●	●	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	●
4882101 ผ้าและเส้นใย	●	●	●	○	○	○	●	○	○	●	○	●	○	●	○	●	○	○	○	○	●
4892101 การจัดดอกไม้และงานใบตอง	●	●	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	●	○	○	●
4892102 การแกะสลักผักและผลไม้	●	●	○	○	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	○	○	●

รายวิชา	1. ด้านคุณธรรมจริยธรรม						2. ด้านความรู้			3. ด้านทักษะทางปัญญา			4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ						5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ		
	1	2	3	4	5	6	1	2	3	1	2	3	1	2	3	4	5	6	1	2	3
วิชาเนื้อหาเลือก																					
4863104 โภชนศาสตร์ชุมชน	●	●	●	●	○	●	●	○	○	●	○	●	○	●	●	●	○	○	○	○	●
4863106 หลักการจัดอาหารเฉพาะโรค	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	○	●	○	●	●	●	○	●	○	○	●
4863204 อาหารท้องถิ่น	●	●	●	●	○	●	●	●	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	●
4863205 อาหารสำหรับชาวมุสลิม	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	●
4863206 อาหารเอเชีย	●	●	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	●
4863207 อาหารยุโรป	●	●	●	●	○	○	●	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	●
4863208 อาหารว่าง	●	●	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	●
4863209 อาหารจานด่วน	●	●	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	●
4863210 ขนมไทย	●	●	●	○	●	○	●	●	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	●
4863211 ขนมอบ	●	●	●	○	○	○	●	●	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	●
4863212 เครื่องดื่ม	●	●	●	●	●	○	●	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	●

รายวิชา	1. ด้านคุณธรรมจริยธรรม						2. ด้านความรู้			3. ด้านทักษะทางปัญญา			4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ						5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ		
	1	2	3	4	5	6	1	2	3	1	2	3	1	2	3	4	5	6	1	2	3
วิชาเนื้อหาเลือก																					
4863213 ไอศกรีม	●	●	●	○	●	○	●	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	●
4863302 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพโดยประสาทสัมผัส	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	●
4863401 บริโภคศึกษา	●	●	○	●	●	○	●	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	●
4863402 การจัดการครัวและเครื่องมือเครื่องใช้ในงานอาหาร	○	●	●	○	●	○	●	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	●
4863403 การบริการอาหารในสถาบัน	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	○	○	●
4863404 การจัดเลี้ยงอาหาร	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	●
4864107 โภชนาการและการจัดบริการอาหารสำหรับเด็กปฐมวัย	●	●	●	●	●	○	●	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	●
4864214 อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ	●	●	●	○	○	●	●	○	○	●	○	○	○	●	●	●	○	●	○	○	●
4864215 อาหารมังสวิรัต	●	●	●	●	●	○	●	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	●

รายวิชา	1. ด้านคุณธรรมจริยธรรม						2. ด้านความรู้			3.ด้านทักษะทางปัญญา			4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ						5.ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ		
	1	2	3	4	5	6	1	2	3	1	2	3	1	2	3	4	5	6	1	2	3
วิชาเนื้อหาเลือก																					
4864405 การจัดการร้านค้าอาหาร	●	●	○	○	●	○	●	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	●
4864406 การบรรจุผลิตภัณฑ์อาหาร	●	●	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	●
4864407 การส่งเสริมคหกรรมศาสตร์ทางอาหารและโภชนาการ	●	●	●	●	●	○	●	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	●
4864505 ภาษาอังกฤษสำหรับคหกรรมศาสตร์	●	●	○	○	○	●	●	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	●
4893103 ศิลปะในงานคหกรรมศาสตร์	●	●	●	●	○	○	●	○	●	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	●
4893104 การแต่งหน้าเค้ก	●	●	●	○	●	○	●	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	●
4864601 การเตรียมฝึกประสบการณ์ทางคหกรรมศาสตร์	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	○	●
4864602 การฝึกประสบการณ์ทางคหกรรมศาสตร์	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●
7000390 การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	○	●
7000490 สหกิจศึกษา	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	○	●

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชาในกลุ่มวิทยาการจัดการ

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. ด้านคุณธรรมจริยธรรม						2. ด้านความรู้			3. ด้านทักษะทางปัญญา			4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ						5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ		
	1	2	3	4	5	6	1	2	3	1	2	3	1	2	3	4	5	6	1	2	3
กลุ่มวิทยาการจัดการ																					
3563110 การเป็นผู้ประกอบการ	○	○		○		●	○	○	●	○	●	○	●				○	○	○	○	●
3591105 เศรษฐศาสตร์ทั่วไป	○	●		○		○	○	●	○	○	○	○	○				○	●	○	●	○

## หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา

### 1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน (เกรด)

การวัดผลและการประเมินผลการศึกษาของนักศึกษาให้เป็นไปตามข้อบังคับของมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ปริญญาตรี และปริญญาตรี(ต่อเนื่อง) พ.ศ. 2549 หมวดที่ 6 การวัดและประเมินผล

### 2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

อาจารย์ผู้สอนแต่ละรายวิชา ทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาโดย

2.1 เทียบเคียงผลการเรียนของนักศึกษาที่เรียนในรายวิชา ซึ่งอาจเป็น ต่างกลุ่ม ต่างชั้นปี ต่างคณะ แล้วแต่กรณี เพื่อนำผลมาใช้ในการปรับปรุงรายวิชา

2.2 ทบทวนเนื้อหาวิชาทุกปีการศึกษา โดยอาจพิจารณาร่วมกับอาจารย์ผู้สอนรายวิชาอื่นที่มีเนื้อหาใกล้เคียงกัน เพื่อไม่ให้เกิดความซ้ำซ้อน หรือให้เกิดความสับสนและต่อเนื่อง แล้วแต่กรณี และทบทวนเนื้อหาโดยเทียบเคียงกับรายวิชาของสถาบันอื่น หรือเทียบเคียงกับตำราหรือบทความทางวิชาการหรือผลการวิจัย เพื่อให้เกิดการพัฒนาเนื้อหาให้ทันสมัยและมีมาตรฐานทางวิชาการ

2.3 เทียบเคียงกับข้อสอบมาตรฐานวิชาชีพ และวิเคราะห์ผลการสอบวัดความรู้ตามมาตรฐานวิชาชีพ

### 3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

ต้องมีคุณสมบัติและจะต้องผ่านเกณฑ์ในการพิจารณาเงื่อนไข ดังต่อไปนี้

3.1 เป็นไปตามระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ว่าด้วย ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ปริญญาตรี และปริญญาตรี(ต่อเนื่อง) พ.ศ. 2549 หมวดที่ 9 การสำเร็จการศึกษา

3.2 ต้องศึกษารายวิชาต่างๆ ครบถ้วนและผ่านเกณฑ์อื่นตามข้อกำหนดของมหาวิทยาลัยโดยมีค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตลอดหลักสูตรตั้งแต่ 2.00 ขึ้นไปและมีระยะเวลาการศึกษาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

3.3 เข้าร่วมกิจกรรมการเรียนรู้แบบบูรณาการครบตามเกณฑ์ที่กำหนด ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

## หมวดที่ 6 การพัฒนาอาจารย์

### 1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

- 1.1 การปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่ เรื่องบทบาทความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้ของนักศึกษาในรายวิชา
- 1.2 การมอบหมายให้มืออาจารย์พี่เลี้ยงทำหน้าที่ให้คำแนะนำและเป็นที่ปรึกษาในด้านการจัดการเรียนการสอน
- 1.3 การชี้แจงและแนะนำหลักสูตร รายวิชาในหลักสูตร
- 1.4 การมอบหมายให้อาจารย์ใหม่ศึกษาค้นคว้า จัดทำเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการสอน ในหัวข้อหนึ่งหรือหลายหัวข้อที่อาจารย์ใหม่มีความรู้และถนัด เพื่อทดลองทำการสอนภายใต้คำแนะนำของอาจารย์พี่เลี้ยง หรือประธานหลักสูตร
- 1.5 การกำหนดให้อาจารย์ใหม่เข้าร่วมสังเกตการณ์การสอนของอาจารย์ในหลักสูตร
- 1.6 การทดลองสอนและประเมินการสอน

### 2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่อาจารย์

#### 2.1 การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล

- 2.1.1 กำหนดให้อาจารย์ต้องเข้ารับการอบรมเพื่อพัฒนาตนเองด้านการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล ตามความต้องการของอาจารย์ และเป็นไปตามนโยบายของมหาวิทยาลัย ซึ่งมหาวิทยาลัยมีการเปิดหลักสูตรอบรมเพื่อพัฒนาอาจารย์ในหัวข้อต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการจัดการเรียนการสอน การวิจัย การผลิตผลงานทางวิชาการ เป็นประจำทุกปี
- 2.1.2 การจัดให้มีการสอนแบบเป็นทีม ซึ่งจะส่งเสริมโอกาสให้อาจารย์ได้มีประสบการณ์การสอนร่วมกับคนอื่น รวมถึงการมีโอกาสได้เป็นผู้รับผิดชอบรายวิชา ผู้ประสานงาน และผู้ร่วมทีมการสอน
- 2.1.3 การส่งเสริมหรือสร้างโอกาสให้มีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์ด้านการจัดการเรียนการสอนระหว่างอาจารย์ในหลักสูตร หรือทำวิจัยที่สามารถนำไปเผยแพร่ในการประชุมวิชาการที่มีการจัดการเรียนการสอนในสาขาวิชาเดียวกันของหลายๆ สถาบัน

#### 2.2 การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านอื่นๆ

- 2.2.1 การส่งเสริมให้อาจารย์เข้ารับการอบรม การประชุมสัมมนาในสาขาวิชาการหรือวิชาชีพที่จัดทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง
- 2.2.2 การส่งเสริมให้อาจารย์ผลิตผลงานทางวิชาการ งานวิจัย การนำเสนอผลงานในการประชุมวิชาการ การศึกษาต่อ การอบรมระยะสั้น



## หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร

### 1. การบริหารหลักสูตร

การจัดการหลักสูตรของมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา กำหนดให้ทุกหลักสูตรมีคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ซึ่งต้องทำหน้าที่ดังนี้

- 1.1 พัฒนาและปรับปรุงเนื้อหาหลักสูตรและรายวิชาให้มีความทันสมัยอยู่เสมอ
- 1.2 จัดหาและกำหนดอาจารย์ผู้สอนรายวิชาในหลักสูตร ที่มีความรู้ความสามารถและคุณสมบัติตรงตามรายวิชาที่สอน
- 1.3 จัดตารางการเรียนการสอน ตารางสอบ ตารางการฝึกปฏิบัติ ฝึกภาคสนาม สหกิจศึกษา ตามที่กำหนดในหลักสูตร
- 1.4 ควบคุม กำกับ ติดตาม และประเมินผลการจัดการเรียนการสอนของอาจารย์ให้มีคุณภาพและเป็นไปตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตรและรายวิชา
- 1.5 ส่งเสริมและจัดให้มีการพัฒนาคุณภาพของอาจารย์ด้วยวิธีการต่างๆ เช่น การจัดประชุมวิชาการ การส่งเสริมการผลิตผลงานทางวิชาการ
- 1.6 ส่งเสริมและจัดให้มีการพัฒนาคุณภาพบัณฑิตตามเป้าหมายคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ของหลักสูตร
- 1.7 ติดตามผลหลักสูตร โดยศึกษาจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย เช่น ผู้ใช้บัณฑิต ศิษย์เก่า อาจารย์และนักศึกษาปัจจุบัน
- 1.8 มีการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาทุกปีการศึกษา

### 2. การบริหารทรัพยากรการเรียนการสอน

#### 2.1 การบริหารงบประมาณ

คณะกรรมการบริหารหลักสูตร จัดทำแผนการใช้จ่ายงบประมาณประจำปี จากงบประมาณที่ได้รับจัดสรรจากมหาวิทยาลัย เพื่อจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ ตำรา สื่อการเรียนการสอน โสตทัศนูปกรณ์ วัสดุครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการ ฯลฯ เพื่อสนับสนุนการเรียนการสอนในชั้นเรียน และสร้างสภาพแวดล้อมให้เหมาะสมกับการเรียนรู้ของนักศึกษา

#### 2.2 ทรัพยากรการเรียนการสอนที่มีอยู่เดิม

คณะฯ มีความพร้อมด้านหนังสือ ตำรา และการสืบค้นผ่านฐานข้อมูล โดยมีสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ ที่มีหนังสือด้านคหกรรมศาสตร์ และด้านอื่นๆ รวมถึงฐานข้อมูลที่จะให้สืบค้น ส่วนระดับคณะฯ มีหนังสือ ตำราเฉพาะทาง และอุปกรณ์ที่ใช้สนับสนุนการจัดการเรียนการสอน

##### 2.2.1 ทรัพยากรการเรียนการสอนในสำนักวิทยบริการ

###### 1) หนังสือ

- หนังสือภาษาไทย 3,085 เล่ม

- หนังสือภาษาอังกฤษ 318 เล่ม
- 2) วารสาร
  - วารสารภาษาไทย 32 รายการ
  - วารสารภาษาอังกฤษ 7 รายการ
- 3) ฐานข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์
  - กลุ่มสาขาทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี**
    - ACM Digital Library
    - Computer & Applied Science Computer
    - American Chemical Society Journal (ACS)
  - กลุ่มสหวิชา**
    - H.W.Wilson
    - Web of Science
    - ProQuest Dissertation & Theses
    - Academic Search Premier
    - SciVerse ScienceDirect
    - SpringerLink – Journal
  - ฐานข้อมูลไทยที่น่าสนใจ**
    - Business Source Premier
    - MuseGlobal
    - IOP Science Extra
    - Business Expert Press
    - BioOne
    - Communication & Mass Media Complete
    - ProQuest Research Library
    - eBrary
  - ฐานข้อมูลเปิด**
    - Business Monitor
    - สารานุกรมไทยสำหรับเอ็กซอน
    - ฐานข้อมูลสหบรรณานุกรม (Union Catalog)
    - Wikipedia
    - Encyclopedia Britannica Concise
    - ฐานข้อมูลวิทยานิพนธ์ของมหาวิทยาลัยที่มีชื่อเสียงทั่วโลก (IR - Web)

- ฐานข้อมูลสมุนไพร วว. (TISTR Medicinal Plants DB)
- ฐานข้อมูลงานวิจัย วว. (TISTR Research)
- Bioline International
- BioMed Central the Open Access Publisher
- Chemistry Central
- arXiv
- AGRICOLA (AGRICultural Online Access)
- AGRIS
- ND LTD (Networked Digital of Theses and Dissertations)
- The Encyclopedia of Earth , EOE
- Cite Seer (Scientific Literature Digital Library)
- Directory of Open Access Journal (DUAS)

#### ฐานข้อมูลอื่นๆ

- IEEE/IEE Electronic Library (IEL)
- ฐานข้อมูลวิทยานิพนธ์ไทย
- ฐานข้อมูลท้องถิ่น

#### 2.2.2 เครื่องมือวิทยาศาสตร์/อุปกรณ์การสอน

1. ตู้หมักโค	2	ตู้
2. เตาหุงต้มแบบมีเตาอบ	13	เตา
3. เครื่องวัดความหวาน	3	อัน
4. เครื่องวัดความเค็ม	1	อัน
5. ตู้เย็นเสตนเลส	2	หลัง
6. เครื่องปั่นอาหาร	15	เครื่อง
7. เครื่องผสมอาหารขนาด 3 กิโลกรัม	6	เครื่อง
8. เตาไมโครเวฟ	3	เตา
9. หม้อหุงข้าวไฟฟ้า	6	ใบ
10. จักรเย็บผ้า	30	หลัง
11. จักรปั่นริม	4	หลัง
12. เครื่องคอมพิวเตอร์	2	ชุด
13. เครื่องฉายข้ามศีรษะ	2	เครื่อง
14. จอรับภาพ	2	ชุด

### 2.3 การจัดหาทรัพยากรการเรียนการสอนเพิ่มเติม

ประสานงานกับสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศในการจัดซื้อหนังสือ และตำราที่เกี่ยวข้อง เพื่อบริการให้อาจารย์และนักศึกษาได้ค้นคว้า และใช้ประกอบการเรียนการสอน ในการประสานการจัดซื้อหนังสือนั้น อาจารย์ผู้สอนแต่ละรายวิชาจะมีส่วนร่วมในการเสนอแนะรายชื่อบริษัทผู้ผลิตหนังสือ ตลอดจนสื่ออื่นๆ ที่จำเป็น ในส่วนของคณะฯ จะมีการจัดหาวัสดุครุภัณฑ์ให้กับห้องปฏิบัติการเพิ่มเติม เพื่อสนับสนุนการเรียนการสอน รวมถึงมีห้องสมุดย่อย เพื่อบริการหนังสือ ตำราเฉพาะทาง และคณะฯ จะจัดซื้อการสอนอื่นเพื่อใช้ประกอบการสอนของอาจารย์ เช่น เครื่องมัลติมีเดียโปรเจกเตอร์ คอมพิวเตอร์ เครื่องฉายทิวแสง เป็นต้น

### 2.4 การประเมินความเพียงพอของทรัพยากร

ให้อาจารย์และผู้ที่เกี่ยวข้องเสนอแนะทรัพยากรที่จำเป็นเพิ่มเติมทุกๆ ระยะเวลาที่กำหนด

## 3. การบริหารคณาจารย์

### 3.1 การรับอาจารย์ใหม่

การคัดเลือกและรับอาจารย์ใหม่ เป็นไปตามข้อบังคับและระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลาที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานบุคคล

### 3.2 การมีส่วนร่วมของคณาจารย์ในการวางแผน การติดตามและทบทวนหลักสูตร

คณาจารย์ทุกคนในหลักสูตร มีส่วนร่วมในการกำหนดแผนการจัดการเรียนการสอนในแต่ละภาคการศึกษา การทบทวนเนื้อหาวิชา การแลกเปลี่ยนข้อมูลเกี่ยวกับการจัดการเรียนการสอน คุณภาพและพฤติกรรมของนักศึกษา การวัดและประเมินผล ฯลฯ โดยการจัดให้มีการประชุมชี้แจงร่วมกับผู้รับผิดชอบ เป็นต้น

### 3.3 การแต่งตั้งคณาจารย์พิเศษ

หลักสูตรมีการเชิญอาจารย์พิเศษที่มีความเชี่ยวชาญเฉพาะด้านจากหน่วยงานต่างๆ เช่น สถาบันการศึกษาอื่น ภาคเอกชน หน่วยงานของรัฐ ฯลฯ มาสอน เพื่อให้นักศึกษาได้มีความรู้เฉพาะทางและได้เรียนรู้จากผู้มีประสบการณ์ตรง ฯลฯ

#### 4. การบริหารบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน

##### 4.1 การกำหนดคุณสมบัติเฉพาะสำหรับตำแหน่ง

การกำหนดคุณสมบัติเฉพาะตำแหน่ง เป็นไปตามข้อบังคับและระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานบุคคล หรือมีประสบการณ์ความรู้ความสามารถที่เกี่ยวข้องกับภาระงานที่รับผิดชอบ

##### 4.2 การเพิ่มทักษะความรู้เพื่อการปฏิบัติงาน

การพัฒนาบุคลากรสายสนับสนุนของหลักสูตรนี้ ดำเนินการโดยการให้เข้ารับการฝึกอบรม และศึกษาดูงาน เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงานตามภาระงานที่รับผิดชอบ

#### 5. การสนับสนุนและการให้คำแนะนำนักศึกษา

##### 5.1 การให้คำปรึกษาด้านวิชาการ และอื่นๆ แก่นักศึกษา

คณะกรรมการบริหารหลักสูตรมีการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการให้แก่นักศึกษาทุกคน เพื่อทำหน้าที่ให้คำปรึกษาแนะนำด้านการเรียน โดยมีการกำหนดวันและเวลาเพื่อให้นักศึกษาพบอย่างน้อยอาทิตย์ละ 1 ครั้ง สำหรับภาคการศึกษาแรก ควรจัดให้มีการปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ เพื่อให้พบกับอาจารย์ที่ปรึกษา เพื่อให้คำปรึกษาเกี่ยวกับรายวิชาที่เรียนในหลักสูตร

##### 5.2 การอุทธรณ์ของนักศึกษา

ในกรณีที่นักศึกษามีข้อสงสัยเกี่ยวกับผลการเรียนในรายวิชาใด สามารถยื่นคำร้องขอผลคะแนนการสอบจากอาจารย์ผู้สอนรายวิชานั้น

#### 6. ความต้องการของตลาดแรงงาน สังคม และ/หรือความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต

การศึกษาความต้องการของตลาดงาน สังคม และความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต ดำเนินการดังนี้

6.1 การสำรวจความต้องการของตลาดงานและผู้ใช้บัณฑิต ก่อนการปรับปรุงหลักสูตรในรอบ 5 ปี

6.2 การสำรวจความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต ทุกรอบการผลิตบัณฑิตตามหลักสูตร

#### 7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน

หลักสูตรได้มาตรฐานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิฯ ต้องผ่านเกณฑ์ประเมิน ดังนี้ ตัวบ่งชี้บังคับ (ตัวบ่งชี้ที่ 1-5) มีผลดำเนินการบรรลุตามเป้าหมายติดต่อกันไม่น้อยกว่า 2 ปี และมีจำนวนตัวบ่งชี้ (ตัวบ่งชี้ที่ 6-12) ที่มีผลดำเนินการบรรลุเป้าหมาย ไม่น้อยกว่า 80% ของตัวบ่งชี้อรวม โดยพิจารณาจากจำนวนตัวบ่งชี้บังคับและตัวบ่งชี้อรวมในแต่ละปี ดังนี้

ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินการ	ปีการศึกษา				
	2555	2556	2557	2558	2559
1. อาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร	✓	✓	✓	✓	✓
2. มีรายละเอียดของหลักสูตรตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ หรือมาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา	✓	✓	✓	✓	✓
3. มีรายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม ตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา	✓	✓	✓	✓	✓
4. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา	✓	✓	✓	✓	✓
5. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	✓	✓	✓	✓	✓
6. มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ ที่กำหนดใน มคอ.3 และ มคอ.4 อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา		✓	✓	✓	✓
7. มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือการประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่แล้ว			✓	✓	✓
8. อาจารย์ใหม่ทุกคนได้รับการปฐมนิเทศหรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน	✓	✓	✓	✓	✓
9. อาจารย์ประจำทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง	✓	✓	✓	✓	✓
10. จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอนได้รับการพัฒนาวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ต่อปี	✓	✓	✓	✓	✓
11. ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.0				✓	✓
12. ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.0					✓

## หมวดที่ 8 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

### 1. การประเมินประสิทธิผลของการสอน

#### 1.1 การประเมินกลยุทธ์การสอน

- (1) การประชุมร่วมของอาจารย์ในสาขาวิชาเพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็น ขอคำแนะนำ ข้อเสนอแนะจากอาจารย์ที่มีความรู้และประสบการณ์ หรือเพื่อนร่วมงาน
- (2) การแลกเปลี่ยนโดยสนทนากับนักศึกษา เพื่อสะท้อนผลการจัดการเรียนการสอนในช่วงของการเรียนแต่ละรายวิชา
- (3) การประเมินจากผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักศึกษา เปรียบเทียบพัฒนาการหรือความเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นจากการใช้กลยุทธ์การสอนที่แตกต่างกัน
- (4) การทำวิจัยในชั้นเรียน เพื่อประเมินภาพรวมของการจัดการเรียนการสอนในแต่ละรายวิชา หรือกลุ่มรายวิชา

#### 1.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

- (1) การประเมินประสิทธิภาพการสอนของอาจารย์โดยนักศึกษา ทุกสิ้นภาคการศึกษา ตามระบบของมหาวิทยาลัย
- (2) นำผลการประเมินจัดส่งให้อาจารย์ผู้สอน และประธานหลักสูตรเพื่อปรับปรุงและพัฒนาต่อไป
- (3) ภาพรวมของหลักสูตรประเมินโดยบัณฑิตใหม่

### 2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

- 2.1 การประเมินหลักสูตร โดยนักศึกษาปัจจุบันและอาจารย์ เพื่อนำข้อมูลมาทบทวนและปรับปรุงการจัดการแผนการเรียน การจัดการเรียนการสอน และเนื้อหาวิชาที่อาจซ้ำซ้อน ไม่ทันสมัย ยาก/ง่าย เป็นต้น
- 2.2 การประเมินหลักสูตร โดยศิษย์เก่า เพื่อติดตามผลการนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับจากการศึกษาในหลักสูตรไปใช้ในการทำงาน
- 2.3 การประเมินผลโดยผู้ใช้บัณฑิต เพื่อสำรวจความพึงพอใจและความคิดเห็นและข้อเสนอแนะจากผู้ใช้บัณฑิต เกี่ยวกับคุณภาพของบัณฑิตที่จบจากหลักสูตร

### 3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

มีระบบประกันคุณภาพหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอน ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โดยการกำหนดตัวบ่งชี้หลัก และเป้าหมายผลการดำเนินงานขึ้นต่ำทั่วไปตาม

เกณฑ์การประกันคุณภาพการศึกษาภายในสถานศึกษาระดับอุดมศึกษา ตามที่สำนักงานคณะกรรมการ อุดมศึกษากำหนด

#### 4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุง

4.1 อาจารย์ประจำวิชา อาจารย์ผู้สอน นำผลการประเมินประสิทธิภาพการสอนของอาจารย์โดย นักศึกษา ผู้บังคับบัญชา และ/หรือเพื่อนร่วมงาน แล้วแต่กรณี มาปรับปรุงและพัฒนาการจัดการเรียน การสอนในรายวิชาที่ตนรับผิดชอบ

4.2 คณะกรรมการบริหารหลักสูตรนำผลประเมินตามระบบการจัดการหลักสูตรของมหาวิทยาลัย ซึ่งดำเนินการทุกสิ้นปีการศึกษา มาทบทวนและวิเคราะห์ พร้อมนำเสนอแนวทางปรับปรุงแก้ไขในจุดที่มี ข้อบกพร่อง สำหรับปีการศึกษาถัดไป

4.3 คณะกรรมการบริหารหลักสูตร นำผลการประเมินภาพรวมของหลักสูตร โดยนักศึกษาปัจจุบัน และอาจารย์ โดยศิษย์เก่า และโดยผู้ใช้บัณฑิต เพื่อทบทวนและพิจารณาในการนำไปแก้ไขปรับปรุงหลักสูตร ตามรอบระยะเวลาที่กำหนดในระบบประกันคุณภาพการศึกษาของมหาวิทยาลัย

#### เอกสารแนบ

1. ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลาว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ปริญญาตรี และ ปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. 2549 พ.ศ. 2550 และ พ.ศ. 2553
2. คำอธิบายรายวิชา
3. ตารางเปรียบเทียบข้อแตกต่างระหว่างหลักสูตรเดิมกับหลักสูตรปรับปรุง
4. รายชื่อคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรและคำสั่ง
5. ข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิและข้อปรับปรุง



**ภาคผนวก ก**

**- ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา**

**ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ปริญญาตรี และปริญญาตรี (ต่อเนื่อง)**

**พ.ศ. 2549 พ.ศ. 2550 และ พ.ศ. 2553**

**- ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา**

**ว่าด้วยการโอนผลการเรียนและผลการเทียบโอนผลการเรียน พ.ศ.2553**















































ภาคผนวก ข  
คำอธิบายรายวิชา





## 1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

## 1.1 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
1500301	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร <b>Thai for Communication</b> การพัฒนาทักษะการใช้ภาษาไทยทั้งการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน ให้สามารถสื่อสารในชีวิตประจำวันได้อย่างมีประสิทธิภาพ	3(3-0-6)
1500303	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 1 <b>English for Communication 1</b> การฝึกทักษะด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนภาษาอังกฤษ เพื่อติดต่อในสถานการณ์ต่างๆ เพื่อสื่อความหมายในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)
1500304	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 2 <b>English for Communication 2</b> การฝึกทักษะและกลวิธีการอ่าน รวมทั้งการเขียนข้อความสั้นๆ เพื่อการ สื่อสารและฝึกทักษะด้านการฟัง การพูดเพื่อให้ข้อมูลและแสดงความ คิดเห็น	3(3-0-6)
1500310	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร <b>Chinese for Communication</b> การฝึกทักษะด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนภาษาจีน โดย เน้นทักษะการฟังและการพูดสำหรับการสื่อสาร ในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)
1500311	ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร <b>Japanese for Communication</b> การฝึกทักษะด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนภาษาญี่ปุ่น โดยเน้นทักษะการฟังและการพูดสำหรับการสื่อสาร ในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)
1500313	ภาษามลายูเพื่อการสื่อสาร <b>Malay for Communication</b> การฝึกทักษะด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนภาษามลายู โดยเน้นทักษะการฟังและการพูดสำหรับการสื่อสาร ในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
1500314	<p>ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสาร</p> <p><b>Korean for Communication</b></p> <p>การฝึกทักษะด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนภาษาเกาหลี โดยเน้นทักษะการฟังและการพูดสำหรับการสื่อสาร ในชีวิตประจำวัน</p>	3(3-0-6)
1500315	<p>ภาษาพม่าเพื่อการสื่อสาร</p> <p><b>Burmese for Communication</b></p> <p>การฝึกทักษะด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนภาษาพม่า โดยเน้นทักษะการฟังและการพูดสำหรับการสื่อสาร ในชีวิตประจำวัน</p>	3(3-0-6)

## 1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
1500305	<p>สารสนเทศเพื่อการศึกษา ค้นคว้า</p> <p><b>Information for Study Skills and Research</b></p> <p>ความหมาย ความสำคัญของสารสนเทศ เทคโนโลยีสารสนเทศ ทรัพยากรสารสนเทศ แหล่งสารสนเทศในการศึกษาค้นคว้าภายในมหาวิทยาลัย และแหล่งสารสนเทศอื่นๆ วิธีการแสวงหาและรวบรวมระบบสารสนเทศมาเพื่อใช้ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง และวิธีการนำเสนอผลการศึกษาค้นคว้าตามรูปแบบและขั้นตอนที่เป็นมาตรฐาน</p>	3(3-0-6)
1500313	<p>ปรัชญาและศาสนา</p> <p><b>Philosophy and Religion</b></p> <p>ความหมาย องค์ประกอบ ประเภท การวิเคราะห์ปัญหาของปรัชญาและศาสนา สาขาของปรัชญาให้เห็นถึงความสัมพันธ์และความแตกต่างระหว่างปรัชญาและศาสนา เข้าใจคุณค่าที่แท้จริงของปรัชญาและศาสนา เรียนรู้และเข้าใจแนวคิดของปรัชญาและหลักคำสอนของศาสนาต่างๆ สามารถนำหลักธรรมคำสอนของศาสนาดังกล่าว มาใช้พัฒนาคุณภาพชีวิตในระดับบุคคล ครอบครัว สังคม เพื่อให้เกิดสันติภาพและสันติสุขในสังคม</p>	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
2000302	<p><b>สุนทรียภาพของชีวิต</b></p> <p><b>Aesthetic of Life</b></p> <p>ศาสตร์ทางความงาม ความหมายและข้อแตกต่างของสุนทรียศาสตร์เชิงการคิด กับสุนทรียศาสตร์เชิงพฤติกรรม โดยสังเขป ความสำคัญของการรับรู้กับความเป็นมาของศาสตร์ทางการเห็น ศาสตร์ทางการได้ยิน และศาสตร์ทางการเคลื่อนไหว ผู้ทัศนศิลป์ ศิลปะดนตรี และศิลปะการแสดง ผ่านขั้นตอนการเรียนรู้เชิงคุณค่า ระดับการรำลึก ความคุ้นเคย และความซาบซึ้ง</p>	3(3-0-6)
2000306	<p><b>ศิลปะในชีวิตประจำวัน</b></p> <p><b>Art in Daily Life</b></p> <p>ศิลปะในชีวิตประจำวัน รสนิยม องค์ประกอบทางศิลปะและหลักการออกแบบโครงสร้างและการตกแต่ง การนำเอาศิลปะ และการออกแบบมาใช้กับการแต่งกาย อาหาร การตกแต่งบ้านเรือนการสื่อสาร และการปรับปรุงบุคลิกภาพ</p>	3(3-0-6)
2500301	<p><b>พฤติกรรมมนุษย์กับการพัฒนาตน</b></p> <p><b>Human Behavior and Self Development</b></p> <p>ความหมาย แนวทาง และวิธีการศึกษาพฤติกรรม สาเหตุปัจจัยแห่งพฤติกรรม การเข้าใจตนเอง และเข้าใจผู้อื่น ตลอดจนการพัฒนาตนให้มีพฤติกรรมที่พึงประสงค์ การสร้างมนุษยสัมพันธ์ในสังคม การพัฒนาพฤติกรรมในการทำงาน และการเสริมสร้างชีวิตให้เป็นสุข</p>	3(3-0-6)
2500309	<p><b>เรียนรู้คุณธรรมนำชีวิตพอเพียง</b></p> <p><b>Moral Principles Leading to Self Sufficiency</b></p> <p>ความหมายและคุณค่าของชีวิต หลักธรรมในการดำรงชีวิต การฝึกสติ สมาธิ การสร้างศรัทธาและปัญญา การนำหลักธรรมมาใช้ในการป้องกันแก้ปัญหา และการพัฒนาตนเอง ครอบครัวและสังคม หลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง</p>	3(3-0-6)

### 1.3 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
2500302	<p><b>วิถีไทย</b></p> <p><b>Thai Living</b></p> <p>ลักษณะทั่วไป วิวัฒนาการและการเปลี่ยนแปลงของสังคมไทย วัฒนธรรมและประเพณีไทย สภาพปัญหาสังคมและแนวทางแก้ไข แนวทางการดำเนินชีวิตแบบวิถีไทย โดยศึกษาทฤษฎีการพัฒนาและโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ ภูมิปัญญาชาวบ้านและท้องถิ่น การดำเนินชีวิตแบบพอเพียง ตลอดถึงวิสัยทัศน์ ด้านสังคม เศรษฐกิจ และการเมืองการปกครอง</p>	3(3-0-6)
2500303	<p><b>วิถีโลก</b></p> <p><b>Global Living</b></p> <p>ความเป็นมาของมนุษยชาติกับการสร้างสรรค์อารยธรรม วิวัฒนาการทางสังคม เศรษฐกิจ การเมืองการปกครองของสังคมโลก การจัดระเบียบโลก ปัญหาและการแก้ปัญหาของสังคมโลก แนวโน้มการเปลี่ยนแปลงทางสังคมโลก การปรับตัวของไทยในสังคมโลก ตลอดจนเหตุการณ์ต่างๆ ที่เกิดขึ้นใน โลกปัจจุบัน เพื่อเป็นความรู้พื้นฐานในการดำรงชีวิตที่สมบูรณ์ในสังคมแห่งปัญญาและข้อมูลข่าวสาร ได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p>	3(3-0-6)
2500304	<p><b>มนุษย์กับสิ่งแวดล้อม</b></p> <p><b>Man and Environment</b></p> <p>ความหมาย ความสำคัญของสิ่งแวดล้อม ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสิ่งแวดล้อมระบบกายภาพ ระบบนิเวศ และความหลากหลายทางชีวภาพ การใช้ทรัพยากรธรรมชาติ ผลการใช้ทรัพยากรธรรมชาติ มลพิษต่างๆ ความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับสิ่งแวดล้อม ปัญหาสิ่งแวดล้อมและผลกระทบต่อชีวิตมนุษย์ แนวทางการแก้ปัญหา และการมีส่วนร่วมในการจัดการสิ่งแวดล้อม การส่งเสริมบำรุงรักษา ตลอดจนสร้างแนวคิดและจิตสำนึกเพื่อการพัฒนาแบบยั่งยืน</p>	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
2500305	<p><b>มนุษย์กับสังคม</b> <b>Man and Society</b></p> <p>ลักษณะทั่วไปของมนุษย์ องค์ประกอบ โครงสร้างและกระบวนการทางสังคม การเปลี่ยนแปลงของสังคมมนุษย์ในมิติต่างๆ ผลกระทบของการเปลี่ยนแปลงที่มีต่อวิถีชีวิตของมนุษย์ สถานการณ์ต่างๆ ในสังคมโลก สังคมไทย ด้านเศรษฐกิจ สังคม การเมืองและการปกครอง แนวทางการดำเนินชีวิตที่เหมาะสมในสังคมปัจจุบัน</p>	3(3-0-6)
2500306	<p><b>เศรษฐกิจพอเพียง</b> <b>Sufficient Economy</b></p> <p>ความหมาย ความเป็นมาของปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง แนวคิดเศรษฐกิจพอเพียง ตามแนวพระราชดำริในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวภูมิพลอดุลยเดช การประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน และการประกอบสัมมาอาชีพ</p>	3(3-0-6)
2500307	<p><b>สันติศึกษา</b> <b>Peace Studies</b></p> <p>ความหมาย และแนวคิดพื้นฐานเกี่ยวกับสันติภาพและสันติภาพศึกษา ปัญหาความขัดแย้งและความรุนแรงในระดับครอบครัว ชุมชน ชาติ และระหว่างประเทศ และการจัดการความขัดแย้งโดยสันติวิธี</p>	3(3-0-6)
2500308	<p><b>การศึกษาเพื่อพัฒนาท้องถิ่น</b> <b>Study for Local Development</b></p> <p>ความหมาย ความสำคัญ ความเชื่อมโยง และความสัมพันธ์ของท้องถิ่น การวิเคราะห์เหตุปัจจัยและผลกระทบของเหตุการณ์ สถานการณ์ ปัญหา ในท้องถิ่น และแนวทางในการแก้ไขปัญหา พัฒนาเหตุการณ์ให้เกิดคุณประโยชน์ต่อตนเอง ผู้อื่นและสังคม การประยุกต์ความรู้เพื่อเสนอแนวทางการแก้ปัญหากรณีศึกษา</p>	3(3-0-6)
2500310	<p><b>กฎหมายในชีวิตประจำวัน</b> <b>Law in Daily Life</b></p> <p>ความหมาย และลักษณะของกฎหมาย ความสำคัญของกฎหมายต่อบุคคลและสังคม ประเภทและที่มาของกฎหมาย หลักทั่วไปอื่นๆ ของกฎหมาย หลักกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับชีวิตประจำวัน</p>	3(3-0-6)

## 1.4 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
1000308	<p><b>กีฬาและการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ</b></p> <p><b>Sports and Exercise for Health</b></p> <p>หลักการของวิทยาศาสตร์การกีฬาและการออกกำลังกาย ความรู้เกี่ยวกับกิจกรรมทางกาย การเสริมสร้างสมรรถภาพทางกายที่เกี่ยวกับสุขภาพและการทดสอบสมรรถภาพทางกาย การระบุดังวิชาศาสตร์การกีฬาในการเล่นกีฬาและการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ การปฏิบัติที่เป็นพื้นฐานในการเล่นกีฬาและการออกกำลังกายตามวิถีไทยและสากล</p>	3(2-2-5)
4000305	<p><b>วิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต</b></p> <p><b>Science for Quality of Life</b></p> <p>ความหมายของวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เจตคติเชิงวิทยาศาสตร์ กระบวนการและวิธีการทางวิทยาศาสตร์ ความหมายขององค์ประกอบของคุณภาพชีวิตสุขภาพ ซึ่งเป็นองค์ประกอบรากฐานของคุณภาพชีวิต ผลกระทบของวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่มีต่อคุณภาพของบุคคลและชุมชน และการประเมินคุณภาพชีวิต และปฏิบัติการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ</p>	3(3-0-6)
4000306	<p><b>การคิดและการตัดสินใจ</b></p> <p><b>Thinking and Decision Making</b></p> <p>กระบวนการคิดของมนุษย์ เทคนิควิธีการคิดแบบต่างๆ การวิเคราะห์ข้อมูลข่าวสาร ตรรกศาสตร์และการให้เหตุผล กระบวนการตัดสินใจ และการใช้คณิตศาสตร์เพื่อการแก้ปัญหาและการตัดสินใจในชีวิตประจำวัน</p>	3(2-2-5)
4000307	<p><b>เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อชีวิต</b></p> <p><b>Information Technology for Life</b></p> <p>ระบบเทคโนโลยีสารสนเทศและคอมพิวเตอร์ที่มีอิทธิพล และมีผลกระทบต่อชีวิตและสังคม การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ อุปกรณ์คอมพิวเตอร์ การประมวลผลข้อมูล การจัดการและการใช้ฐานข้อมูล การใช้โปรแกรมระบบและโปรแกรมประยุกต์ การสืบค้นข้อมูล การแสวงหาความรู้ การสื่อสารข้อมูลบนระบบเครือข่ายคอมพิวเตอร์ ระบบฐานข้อมูล และแหล่งข้อมูลอื่นๆ การเคารพสิทธิทางปัญญา</p>	3(2-2-5)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
4000309	<p><b>ชีวิตกับพลังงาน</b></p> <p><b>Life and Energy</b></p> <p>ความสัมพันธ์ระหว่างพลังงานกับการดำรงชีวิต ปฏิสัมพันธ์ระหว่างสสารและพลังงาน รูปแบบของพลังงานและการเปลี่ยนรูปพลังงาน ผลของการใช้พลังงานต่อชีวิตและสิ่งแวดล้อม พลังงานทดแทนการอนุรักษ์พลังงาน</p>	3(3-0-6)
4000311	<p><b>อนามัยกับการเจริญพันธุ์</b></p> <p><b>Reproductive Health</b></p> <p>ความหมาย ความเป็นมา และขอบข่ายของอนามัยการเจริญพันธุ์ สถานการณ์และแนวโน้มด้านอนามัยการเจริญพันธุ์ การเลือกคู่อุปการเตรียมแต่งงาน การแต่งงาน การเสริมสร้างสุขภาพครอบครัว การวางแผนครอบครัว การเตรียมตัวเป็นพ่อ-แม่ การดูแลสุขภาพแม่ตลอดการตั้งครรภ์-คลอด-หลังคลอด และการดูแลและส่งเสริมสุขภาพลูก</p>	3(3-0-6)
4000312	<p><b>อาหารและโภชนาการเบื้องต้น</b></p> <p><b>Introduction to Food and Nutrition</b></p> <p>ความหมาย ความสำคัญของอาหารและโภชนาการต่อสุขภาพ อาหารหลัก 5 หมู่ สารอาหาร ข้อปฏิบัติการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพที่ดีของคนไทยภาวะโภชนาการ ความต้องการพลังงานและสารอาหารของร่างกาย การเลือกซื้ออาหาร หลักในการประกอบอาหารพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค และฝึกปฏิบัติ</p>	3(3-0-6)
4000313	<p><b>วิทยาศาสตร์ท้องถิ่น</b></p> <p><b>Local Science</b></p> <p>ศึกษาและวิเคราะห์บริบทของแหล่งเรียนรู้ในท้องถิ่นลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลา ฝึกปฏิบัติการสำรวจทั่วไปเพื่อค้นหาองค์ความรู้หรือสาระการเรียนรู้ต่างๆ แบบมีส่วนร่วม นำข้อมูลที่ได้มาวางแผนการดำเนินงานปฏิบัติการตามแผน ประเมินผล วิเคราะห์และสรุปผลสามารถนำผลที่ได้มาสร้างบทเรียนวิทยาศาสตร์ท้องถิ่น</p>	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
4000314	<p><b>วิทยาศาสตร์ระบบโลก</b></p> <p><b>Earth System Science</b></p> <p>การศึกษาวิทยาศาสตร์โลกทั้งระบบในสภาพธรรมชาติ ความเชื่อมโยงขององค์ประกอบที่สำคัญของโลก ได้แก่ ด้านธรณีวิทยา อุตุนิยมวิทยา ดาราศาสตร์ สมุทรศาสตร์ รวมทั้งปัจจัยต่างๆที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงสภาพแวดล้อมตามธรรมชาติ ภัยพิบัติทางธรรมชาติ การอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมและทรัพยากรธรรมชาติอย่างยั่งยืน โดยใช้กระบวนการทางวิทยาศาสตร์</p>	3(3-0-6)
4000315	<p><b>สารเคมีและยาในชีวิตประจำวัน</b></p> <p><b>Chemical and Drugs in Daily Life</b></p> <p>ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับสารเคมีและยา รวมถึงเครื่องสำอางค์ และยาจากสมุนไพรที่ใช้ในชีวิตประจำวัน ที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพตลอดจนการเลือกใช้และการจัดการเพื่อให้เกิดความปลอดภัยกับสุขภาพและสิ่งแวดล้อม</p>	3(3-0-6)
4000316	<p><b>สิ่งแวดล้อมในชีวิตประจำวัน</b></p> <p><b>Environment in Daily Life</b></p> <p>ความรู้เกี่ยวกับสิ่งแวดล้อมที่เกี่ยวข้องในชีวิตประจำวัน ด้านน้ำ อากาศ เสียง มลพิษของเสียอันตราย พลังงาน การอนุรักษ์และเทคโนโลยีด้านสิ่งแวดล้อม ที่เกี่ยวข้องกับชีวิต การป้องกันผลกระทบ และการนำไปใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวัน</p>	3(3-0-6)
4000317	<p><b>พืชพรรณเพื่อชีวิต</b></p> <p><b>Plant for Life</b></p> <p>ความสำคัญและคุณค่าของพืชพรรณต่อชีวิต ความหลากหลายของพืชพรรณ ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการใช้ประโยชน์จากพืชพรรณ โครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี การอนุรักษ์และการพัฒนาพืชพรรณ รวมทั้งการฝึกภาคปฏิบัติ</p>	3(3-0-6)



รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
4000318	<p data-bbox="343 324 614 369"><b>เกษตรเพื่อคุณภาพชีวิต</b></p> <p data-bbox="343 392 726 436"><b>Agriculture for Quality of Life</b></p> <p data-bbox="343 448 1197 728">ความสำคัญของการเกษตรในชีวิตประจำวัน การใช้ความรู้ทางการเกษตร ทั้งการเพาะปลูก เลี้ยงสัตว์ ประมง และการแปรรูปเพื่อผลิตอาหารสุขภาพ เพื่อประกอบอาชีพเสริม และเพื่อนันทนาการ มีความเข้าใจในการเลือกผลิตผลและผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรที่ปลอดภัยเพื่อคุณภาพชีวิตที่ดี</p>	3(3-0-6)
4000319	<p data-bbox="343 739 670 784"><b>สุขภาพจิตในชีวิตประจำวัน</b></p> <p data-bbox="343 795 686 840"><b>Mental Health in daily Life</b></p> <p data-bbox="343 851 1197 1068">ความหมายและความสำคัญของสุขภาพจิต ปัญหาสุขภาพจิตและการป้องกันแก้ไข การวิเคราะห์ การปรับปรุงตนเองให้เข้ากับวัย และสถานการณ์ ผลของสุขภาพจิตต่อสุขภาพ พฤติกรรมผิดปกติและการป้องกันแก้ไข การส่งเสริมสุขภาพจิต</p>	3(3-0-6)

## 2. หมวดวิชาเฉพาะ

## 2.1 กลุ่มวิชาเนื้อหา

## 2.1.1 วิชาแกน

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
4131005	<p><b>ฟิสิกส์พื้นฐาน</b></p> <p><b>Fundamental Physics</b></p> <p>การวัดและหน่วยการวัดทั้งระบบมาตรฐานนานาชาติ และระบบการค้ำ ความแม่นยำในการวัด ลักษณะปริมาณทางฟิสิกส์ การเคลื่อนที่แบบต่างๆ ทั้งเชิงเส้นและเชิงมุม มวลและโมเมนตัม กฎการเคลื่อนที่ของนิวตัน สมดุลของแรง เครื่องกลแบบต่างๆ งาน กำลัง และพลังงาน กฎการอนุรักษ์ พลังงานและโมเมนตัม โดยเน้นที่เกี่ยวข้องกับชีวิตประจำวัน และวิชาชีพของแต่ละสาขาวิชาชีพ</p>	3(3-0-6)
4131006	<p><b>ปฏิบัติการฟิสิกส์พื้นฐาน</b></p> <p><b>Fundamental Physics Laboratory</b></p> <p>ปฏิบัติการ การวัด โดยใช้เครื่องมือวัดพื้นฐานในทางฟิสิกส์ และเครื่องมือประยุกต์ที่อาศัยหลักทางฟิสิกส์ ปฏิบัติการทดลองการเคลื่อนที่แบบต่างๆ กฎการเคลื่อนที่ของนิวตัน สมดุลของแรง เครื่องกลแบบต่างๆ</p>	1(0-3-2)
4211105	<p><b>เคมีพื้นฐาน</b></p> <p><b>Fundamentals Chemistry</b></p> <p>หลักพื้นฐานทางเคมี โครงสร้างอะตอม ตารางธาตุ พันธะเคมี เบื้องต้น เคมีอินทรีย์เบื้องต้น ปริมาณสารสัมพันธ์ แก๊ส ของเหลว สารละลาย ของแข็ง เคมีสิ่งแวดล้อม</p>	3(3-0-6)
4211106	<p><b>ปฏิบัติการเคมีพื้นฐาน</b></p> <p><b>Fundamentals Chemistry Laboratory</b></p> <p>ปฏิบัติการเกี่ยวกับเทคนิคเบื้องต้นในการปฏิบัติการเคมี ความปลอดภัยในห้องปฏิบัติการเคมี เทคนิคการใช้เครื่องมือพื้นฐาน เทคนิคการแยกสารแบบต่างๆ การสกัด และโครมาโทกราฟี การทดสอบคุณสมบัติทางกายภาพของสาร และการเตรียมสารละลาย</p>	1(0-3-2)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
4331105	<p><b>ชีววิทยาพื้นฐาน</b></p> <p><b>Fundamental Biology</b></p> <p>สมบัติของสิ่งมีชีวิต กำเนิดชีวิต สารประกอบเคมีในสิ่งมีชีวิต เซลล์ เนื้อเยื่อ การเจริญเติบโต การทำงานของระบบต่างๆ พันธุศาสตร์ พฤติกรรมและการปรับตัว การจำแนกประเภทสิ่งมีชีวิต วิวัฒนาการ ระบบนิเวศ การจัดการทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม</p>	3(3-0-6)
4331106	<p><b>ปฏิบัติการชีววิทยาพื้นฐาน</b></p> <p><b>Fundamental Biology Laboratory</b></p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 4331105 ชีววิทยาพื้นฐานหรือ เรียนควบคู่กัน</p> <p>กล้องจุลทรรศน์ สารประกอบเคมีในสิ่งมีชีวิต เซลล์ การแบ่งเซลล์ เนื้อเยื่อ การทำงานของ ระบบต่างๆ พฤติกรรมและการปรับตัว การจำแนกประเภทสิ่งมีชีวิต</p>	1(0-3-2)
4571201	<p><b>คณิตศาสตร์พื้นฐาน</b></p> <p><b>Fundamental Mathematics</b></p> <p>ระบบจำนวนจริง ฟังก์ชันและกราฟ ฟังก์ชันพีชคณิต ฟังก์ชันอดิศัย เรขาคณิตวิเคราะห์ ลำดับและอนุกรม</p>	3(3-0-6)

### 2.1.2 วิชาเนื้อหาบังคับ

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
4861101	<p><b>โภชนาการ</b></p> <p><b>Nutrition</b></p> <p>ความหมาย ประวัติ ความสำคัญของโภชนาการที่มีต่อสุขภาพ อาหารหลัก 5 หมู่ ขงโภชนาการ และโภชนบัญญัติ หลักการจัดอาหารสมส่วน ประเภทของสารอาหาร หน้าที่ และปริมาณที่พึงได้รับ แหล่งสารอาหาร กลไกการย่อยและการดูดซึมสารอาหาร ปัญหาโภชนาการในประเทศไทย หน่วยงานทั้งในและต่างประเทศที่มีบทบาทในการแก้ไขปัญหาโภชนาการ</p>	2(2-0-4)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
4861102	<p><b>โภชนศาสตร์มนุษย์</b></p> <p><b>Human Nutrition</b></p> <p>กระบวนการได้รับสารอาหารของร่างกาย การย่อย การดูดซึม การขับถ่าย และเมตาบอลิซึมของสารอาหาร วิธีการหาความต้องการสารอาหารและพลังงานของร่างกาย ตลอดจนวิธีการวิเคราะห์หาปริมาณสารอาหารในอาหารที่บริโภค และการเปรียบเทียบข้อมูลจากผลการวิจัยด้านโภชนาการทั้งในและต่างประเทศ</p>	3(3-0-6)
4861201	<p><b>หลักการประกอบอาหาร</b></p> <p><b>Principles of Food Preparations</b></p> <p>เครื่องมือ เครื่องใช้ เครื่องปรุง วัตถุดิบ และเทคนิคในการประกอบอาหาร หลักการ วิธีการเลือกซื้อ การประกอบอาหารหลัก 5 หมู่ ให้สมส่วน การจัดครัว สุขอนามัยในการประกอบอาหาร และฝึกปฏิบัติ</p>	2(1-2-3)
4862103	<p><b>โภชนศาสตร์ครอบครัว</b></p> <p><b>Family Nutrition</b></p> <p>ความต้องการสารอาหารและพลังงานของบุคคลวัยต่างๆ และภาวะพิเศษ ปัญหา สาเหตุ และการแก้ไขภาวะทุพโภชนาการ การกำหนดรายการอาหาร การจัดอาหารสมส่วนของหญิงมีครรภ์ หญิงให้นมบุตร ทารก เด็กวัยก่อนเรียน เด็กวัยเรียน วัยรุ่น วัยผู้ใหญ่ ผู้สูงอายุ และฝึกปฏิบัติ</p>	3(2-2-5)
4862202	<p><b>อาหารไทย</b></p> <p><b>Thai Cuisine</b></p> <p>ลักษณะและประเภทของอาหารไทย เครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพรในอาหารไทย เทคนิคการประกอบอาหารไทย การประยุกต์อาหารไทยเพื่อชาวต่างชาติ การจัด การเสิร์ฟ การเก็บรักษา และฝึกปฏิบัติ</p>	3(2-2-5)
4862203	<p><b>อาหารเพื่อสุขภาพ</b></p> <p><b>Food for Health</b></p> <p>ความหมายและความสำคัญของอาหารเพื่อสุขภาพ หลักการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ สารปนเปื้อนในอาหาร อาหารเพื่อสุขภาพที่ได้จากพืช สัตว์ และจุลินทรีย์ อาหารทางเลือกใหม่ เช่น อาหารแมคโครไบโอติกส์ อาหารชีวจิต อาหารจากสมุนไพร ความปลอดภัยของอาหารเพื่อสุขภาพ และฝึกปฏิบัติ</p>	3(2-2-5)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
4862301	<b>วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร</b> <b>Science of Cookery</b>	3(2-2-5)
<p>ลักษณะองค์ประกอบ สมบัติทางกายภาพและทางเคมีของอาหาร การเปลี่ยนแปลงระหว่างการประกอบอาหารและการเก็บรักษา สารปรุงแต่งอาหารที่มีปฏิกิริยาต่ออาหาร ฝึกปฏิบัติทดสอบคุณสมบัติของอาหาร และการประกอบอาหาร</p>		
4862302	<b>การแปรรูปและถนอมอาหาร</b> <b>Food Processing and Preservation</b>	3(2-2-5)
<p>ความหมาย ความสำคัญ และหลักการของการแปรรูปและถนอมอาหาร สาเหตุการเสื่อมเสียของอาหาร การคัดเลือกคุณภาพของวัตถุดิบ อุปกรณ์เครื่องใช้ กระบวนการแปรรูปและถนอมอาหารแบบต่างๆ การใช้วัตถุเจือปนอาหารชนิดต่างๆ การบรรจุหีบห่อ และฝึกปฏิบัติ</p>		
4863105	<b>อาหารบำบัดโรค</b> <b>Dietetics</b>	3(3-0-6)
<p>ความหมาย และความสำคัญของอาหารบำบัดโรค การบริการอาหารในโรงพยาบาล รายการอาหารแลกเปลี่ยน และอาหารเฉพาะโรค การกำหนดรายการอาหารเฉพาะโรค</p>		
4863303	<b>การสุขาภิบาลอาหารและการควบคุมคุณภาพอาหาร</b> <b>Food Sanitation and Quality Control</b>	3(2-2-5)
<p>หลักการสุขาภิบาลอาหาร สุขลักษณะในการผลิตอาหาร การเก็บรักษา การขนส่งอาหารและขณะรอจำหน่าย สุขวิทยาส่วนบุคคลในการผลิตอาหาร หลักการทำความสะอาดและการกำจัดของเสียที่เกิดขึ้นจากการประกอบอาหาร หลักการควบคุมคุณภาพอาหารตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ กรรมวิธีการผลิต และผลิตภัณฑ์สุดท้าย ฉลากอาหาร กฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับสถานประกอบการอาหาร และมาตรฐานอาหาร และฝึกปฏิบัติ</p>		
4863501	<b>ระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์</b> <b>Research Methodology in Home Economics</b>	2(2-0-4)
<p>หลักและแนวคิดในการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ เทคนิควิธีการวิจัย กระบวนการวิจัยทางวิทยาศาสตร์ การเขียน โครงร่างวิจัย การเก็บรวบรวม</p>		

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
	ข้อมูล สถิติและการวิเคราะห์ข้อมูลงานวิจัยรูปแบบต่างๆ การแปลผล และสรุปผล การเขียนรายงานการวิจัย และการนำเสนอข้อมูลงานวิจัยจากการศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้องที่มีความทันสมัย	
4863502	<p data-bbox="357 495 855 528"><b>การค้นคว้าทดลองทางอาหารและโภชนาการ</b></p> <p data-bbox="357 555 922 589"><b>Experimental Research in Foods and Nutrition</b></p> <p data-bbox="357 607 1219 819">เทคนิคเบื้องต้นในการค้นคว้าทดลองอาหาร การวางแผนการทดลอง หลักการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส วิธีการทดลอง การนำหลักการทางวิทยาศาสตร์มาทดลองอาหาร เพื่อปรับปรุงหรือสร้างตำรับอาหาร และฝึกปฏิบัติ</p>	3(2-2-5)
4864503	<p data-bbox="357 842 687 875"><b>สัมมนาอาหารและโภชนาการ</b></p> <p data-bbox="357 902 740 936"><b>Seminar in Foods and Nutrition</b></p> <p data-bbox="357 954 1219 1111">รูปแบบและขั้นตอนการจัดสัมมนา การนำเสนอ การอภิปราย เพื่อแลกเปลี่ยนความรู้จากการค้นคว้าเอกสารและงานวิจัยที่ทันสมัยทางด้านอาหารและโภชนาการ และดำเนินการจัดสัมมนา</p>	2(1-2-3)
4864504	<p data-bbox="357 1133 740 1167"><b>ปัญหาพิเศษอาหารและโภชนาการ</b></p> <p data-bbox="357 1193 847 1227"><b>Special Problems in Foods and Nutrition</b></p> <p data-bbox="357 1245 1219 1458">หลักการเขียนโครงการวิจัย การวางแผนการวิจัย ค้นคว้า รวบรวม และเรียบเรียงเอกสารงานวิจัย การเลือกใช้เครื่องมือ การวิจัย วิเคราะห์ และแปลผลงานวิจัย ตลอดจนเขียนรายงานตามหลักการเขียนงานวิจัยที่ถูกต้อง การนำเสนอผลงานวิจัย และฝึกปฏิบัติ</p>	2(1-2-3)
4871201	<p data-bbox="357 1480 683 1514"><b>พัฒนาการครอบครัวและเด็ก</b></p> <p data-bbox="357 1541 735 1574"><b>Family and Child Development</b></p> <p data-bbox="357 1592 1219 1912">ความหมายและความสำคัญของครอบครัว พัฒนาการครอบครัวและเด็ก รูปแบบ โครงสร้างและวัฏจักรของครอบครัว การวางแผนชีวิต บทบาทของสมาชิกในครอบครัว และกฎหมายครอบครัว หลักการพัฒนาการของเด็กแต่ละวัย วิธีการจัดประสบการณ์สิ่งแวดล้อม เพื่อส่งเสริมพัฒนาการและความพร้อมของเด็ก การปลูกฝังค่านิยมและการแก้ไขพฤติกรรมที่ไม่พึงประสงค์</p>	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
4872101	<p><b>การจัดการทรัพยากรครอบครัว</b></p> <p><b>Family Resource Management</b></p> <p>ความหมาย ประเภทของทรัพยากรครอบครัว ความสำคัญของการจัดการทรัพยากรครอบครัว ลักษณะของงานบ้าน อิทธิพลของการเปลี่ยนแปลงการดำเนินชีวิตที่มีผลต่อลักษณะงานบ้าน ค่านิยม ประสิทธิภาพและเป้าหมายที่มีผลต่อการตัดสินใจใช้ทรัพยากรของครอบครัว การจัดการทรัพยากรครอบครัวให้สอดคล้องกับการดำเนินชีวิตในปัจจุบัน เทคโนโลยีที่ส่งเสริมการทำงานบ้านให้มีประสิทธิภาพ</p>	2(1-2-3)
4882101	<p><b>ผ้าและเส้นใย</b></p> <p><b>Clothing and Fiber</b></p> <p>ประวัติ ชนิด และคุณสมบัติของเส้นใย การผลิตเส้นใย เส้นด้าย ผืนผ้า การทดสอบคุณสมบัติของผ้าและเส้นใย การดูแลรักษา การขจัดรอยเปื้อน การเลือก และการเตรียมผ้าเพื่อใช้ในงานต่างๆ และฝึกปฏิบัติ</p>	3(2-2-5)
4892101	<p><b>การจัดดอกไม้และงานใบตอง</b></p> <p><b>Flower Arrangement and Banana-Leaf Craft</b></p> <p>ความเป็นมา คุณค่าของดอกไม้และใบตอง รูปแบบและการออกแบบการจัดดอกไม้แบบไทยและสากล หลักการเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ การจัดดอกไม้และงานใบตองในโอกาสต่างๆ และฝึกปฏิบัติ</p>	2(1-2-3)
4892102	<p><b>การแกะสลักผักและผลไม้</b></p> <p><b>Vegetable and Fruit Carving</b></p> <p>คุณค่าและโอกาสในการใช้สอยผักและผลไม้แกะสลัก ปอกคว้าน การเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ รูปแบบวิธีการ ขั้นตอนการแกะสลัก นำหลักศิลปะมาฝึกปฏิบัติการแกะสลักปอกคว้านผลไม้ เพื่อมาใช้ในการประดับภาชนะใส่อาหารในโอกาสพิเศษ ตลอดจนการนำไปใช้ในลักษณะอื่นๆ</p>	2(1-2-3)

## 2.1.3 วิชาเนื้อหาเลือก

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
4863104	<p><b>โภชนศาสตร์ชุมชน</b></p> <p><b>Community Nutrition</b></p> <p>ศึกษาภาวะโภชนาการในประเทศไทย การติดตามและประเมินผลภาวะโภชนาการ การวางแผนงานโภชนาการ และการให้ความรู้ทางโภชนาการในชุมชน และฝึกปฏิบัติ</p>	3(2-2-5)
4863106	<p><b>หลักการจัดอาหารเฉพาะโรค</b></p> <p><b>Principles of Therapeutic Nutrition</b></p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 4813103 อาหารบำบัดโรค</p> <p>การจัดอาหารตามหลักโภชนศาสตร์ การกำหนดรายการอาหารเพื่อควบคุมโรค หรือเพื่อการรักษาผู้ป่วยเฉพาะโรค การจัดอาหารให้กับผู้ป่วยเฉพาะโรค และฝึกปฏิบัติ</p>	3(2-2-5)
4863204	<p><b>อาหารท้องถิ่น</b></p> <p><b>Local Cuisine</b></p> <p>ประวัติความเป็นมาของอาหารในแต่ละท้องถิ่น อาหารตามประเพณี การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น และฝึกปฏิบัติ</p>	3(2-2-5)
4863205	<p><b>อาหารสำหรับชาวมุสลิม</b></p> <p><b>Food for Muslim</b></p> <p>ลักษณะอาหารสำหรับชาวมุสลิม วัตถุประสงค์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร ข้อปฏิบัติในการจัดเตรียมและประกอบอาหาร หลักการพื้นฐานในการประกอบอาหารฮาลาล วัฒนธรรมการรับประทานอาหาร อาหารในเดือนบวช และฝึกปฏิบัติ</p>	3(2-2-5)
4863206	<p><b>อาหารเอเชีย</b></p> <p><b>Asian Cuisine</b></p> <p>บริโภคนิสัยของชาวเอเชีย ลักษณะอาหาร เครื่องปรุงชนิดต่างๆ เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร การจัดรายการอาหาร เทคนิคและวิธีในการประกอบอาหาร การจัดโต๊ะและการบริการ มารยาทในการรับประทานอาหารของชาติต่างๆ ในเอเชีย เช่น จีน ญี่ปุ่น เวียดนาม ฯลฯ</p>	3(2-2-5)



รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
	และฝึกปฏิบัติ	
4863207	<b>อาหารยุโรป</b> <b>European Cuisine</b> บริโภคนิสัยของชาวยุโรป ลักษณะอาหาร เครื่องปรุงชนิดต่างๆ เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร การจัดรายการอาหาร เทคนิคและวิธีในการประกอบอาหาร การจัดโต๊ะและการบริการ มารยาทในการรับประทานอาหารของชาติต่างๆ ในยุโรป เช่น อิตาลี ฝรั่งเศส ฯลฯ และฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)
4863208	<b>อาหารว่าง</b> <b>Snack</b> ความหมาย ประเภท ประโยชน์ของอาหารว่าง เทคนิคในการประกอบอาหารว่าง การจัดและการเสิร์ฟอาหารว่าง การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย การบรรจุหีบห่อ และฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)
4863209	<b>อาหารจานด่วน</b> <b>Fast Food</b> การประกอบอาหารที่บริการสะดวกรวดเร็ว การใช้เครื่องใช้ให้เหมาะสมกับเวลา โอกาส สถานที่ และผู้บริโภค การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย และฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)
4863210	<b>ขนมไทย</b> <b>Thai Desserts</b> ความเป็นมา ประเภท และกรรมวิธีในการประกอบขนมไทย โดยใช้วิธีต่างๆ เทคนิคการเตรียมและการปรุง ลักษณะที่ดีของขนมไทย การบรรจุหีบห่อ การเก็บรักษา และฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)
4863211	<b>ขนมอบ</b> <b>Bakery</b> คุณสมบัติของวัตถุดิบและสารปรุงแต่งในขนมอบ การเลือกซื้อวิธีใช้และการเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์ หลักการผลิตขนมอบขั้นพื้นฐาน คำรับขนมอบเพื่อสุขภาพ การบรรจุหีบห่อ การเก็บรักษา การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขายและฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
4863212	<p><b>เครื่องดื่ม</b></p> <p><b>Beverage</b></p> <p>ความสำคัญของเครื่องดื่ม ประเภทของเครื่องดื่ม เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผสมและการบริการ การผสมเครื่องดื่มชนิดที่มีแอลกอฮอล์ และไม่มีแอลกอฮอล์ การจัดเครื่องดื่มให้เหมาะสมกับรายการอาหาร มารยาทในการบริการของพนักงานบริการเครื่องดื่ม และฝึกปฏิบัติ</p>	3(2-2-5)
4863213	<p><b>ไอศกรีม</b></p> <p><b>Ice-cream</b></p> <p>ประเภทของไอศกรีม เครื่องมือ เครื่องใช้ เครื่องปรุง ส่วนผสมและ เทคนิคการทำไอศกรีมชนิดต่างๆ การเก็บรักษา การควบคุมคุณภาพของ ไอศกรีม การตกแต่ง และการให้บริการด้วยวิธีต่างๆ การคิดต้นทุนและ กำหนดราคาขาย และฝึกปฏิบัติ</p>	3(2-2-5)
4863302	<p><b>การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพโดยประสาทสัมผัส</b></p> <p><b>Food Product Development and Sensory Evaluation</b></p> <p>ความหมายและความสำคัญของการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร วิธีการ พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร พื้นฐานของประสาทสัมผัสทั้งห้า การประเมิน คุณภาพอาหารโดยวิธีทางประสาทสัมผัสในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร และฝึกปฏิบัติ</p>	3(2-2-5)
4863401	<p><b>บริโภคศึกษา</b></p> <p><b>Consumer Education</b></p> <p>ความสำคัญของบริโภคศึกษาต่อเศรษฐกิจส่วนบุคคลต่อส่วนรวม พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค ความต้องการที่จำเป็นและไม่จำเป็น การเลือกซื้อเครื่องบริโภคอย่างมีประสิทธิภาพ อิทธิพลของการโฆษณา ค่านิยมของผู้บริโภคในการนิยมใช้ของไทย</p>	3(3-0-6)
4863402	<p><b>การจัดการครัวและเครื่องมือเครื่องใช้ในงานอาหาร</b></p> <p><b>Kitchen and Food Equipment Management</b></p> <p>หลักการจัดครัวมาตรฐาน ชนิดของเครื่องมือ เครื่องใช้ในการ ประกอบอาหารและบริการ การควบคุมการจัดซื้อ วิธีการใช้ การทำ ความสะอาด การเก็บ การบำรุงรักษาเครื่องมือ เครื่องใช้ และฝึกปฏิบัติ</p>	3(2-2-5)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
4863403	<p><b>การบริการอาหารในสถาบัน</b> <b>Institutional Food Service</b></p> <p>ความเป็นมาของการบริการอาหารในสถานศึกษาและสถาบันอื่น เป้าหมายและประโยชน์ในการดำเนินการ การเตรียมเครื่องมือ เครื่องใช้ให้เหมาะสมกับอาหาร การจัดเสิร์ฟทั้งในและนอกสถานที่ ตลอดจนการเก็บรักษา การเลือกใช้อุปกรณ์ต่างๆ ในการบริการอาหาร การบริการอาหารรูปแบบต่างๆ และฝึกปฏิบัติ</p>	3(2-2-5)
4863404	<p><b>การจัดเลี้ยงอาหาร</b> <b>Catering</b></p> <p>การวางแผนดำเนินงานจัดเลี้ยงอาหาร โอกาสต่างๆ การกำหนดรายการอาหาร การจัดตกแต่งโต๊ะอาหารรูปแบบต่างๆ การเลือกภาชนะและวัสดุอุปกรณ์ตกแต่งโต๊ะอาหาร การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย และฝึกปฏิบัติ</p>	3(2-2-5)
4864107	<p><b>โภชนาการและการจัดบริการอาหารสำหรับเด็กปฐมวัย</b> <b>Nutrition and Feeding Programs for Early Childhood</b></p> <p>ความหมายและความสำคัญของโภชนาการที่มีต่อสุขภาพ อนามัย และสติปัญญาของเด็กปฐมวัย เทคนิคการแก้ไขปัญหาทางโภชนาการของเด็ก การเลือก การจัดและการประกอบอาหารให้มีคุณค่าอาหารครบถ้วน การส่งเสริมสุขนิสัยในการรับประทานอาหารของเด็ก หลักและวิธีการจัดอาหารกลางวันและอาหารว่างสำหรับเด็กปฐมวัย และฝึกปฏิบัติ</p>	3(2-2-5)
4864214	<p><b>อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ</b> <b>Commercial Food Preparations</b></p> <p>ความรู้เกี่ยวกับงานอุตสาหกรรมบริการอาหาร การประกอบอาหารเพื่อการค้า แนวโน้มของประเภทอาหารที่เหมาะสมกับการค้าปัจจุบันและในอนาคต ข้อควรคำนึงถึง การเลือกซื้อและสำรองวัสดุ และวัตถุดิบ ประเภทและรูปแบบของภาชนะบรรจุอาหาร เทคนิคการทำอาหารเฉพาะอย่างที่ต้องการความชำนาญพิเศษ การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย และฝึกปฏิบัติ</p>	3(2-2-5)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
4864215	<b>อาหารมังสวิรัต</b> <b>Vegetarian Food</b> ความหมาย ความสำคัญ ประเภทของอาหารมังสวิรัต ข้อกำหนดวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารมังสวิรัต หลักการประกอบอาหารมังสวิรัต และฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)
4864405	<b>การจัดการร้านค้าอาหาร</b> <b>Institutional Food Management</b> หลักการและคุณลักษณะของผู้บริหารด้านอาหารประเภทต่างๆ การจัดแบ่งหน้าที่ในการบริการ รูปแบบของการให้บริการ การทำงานให้มีประสิทธิภาพสูง คุณสมบัติของผู้ให้บริการอาหาร ตำแหน่งหน้าที่ในการบริการอาหาร การตลาด งบประมาณ และฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)
4864406	<b>การบรรจุผลิตภัณฑ์อาหาร</b> <b>Food Packaging</b> ความเป็นมา จุดประสงค์ ความหมาย และบทบาทของภาชนะบรรจุชนิดของวัสดุประเภทต่างๆ และคุณสมบัติทางด้านกายภาพ และเคมีของภาชนะบรรจุผลิตภัณฑ์อาหารประเภทต่างๆ เครื่องมือและหลักการบรรจุหีบห่อที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์อาหาร ฉลากและการโฆษณา การออกแบบภาชนะบรรจุและระเบียบกฎเกณฑ์ต่างๆ รวมทั้งกฎหมายที่เกี่ยวกับภาชนะบรรจุภัณฑ์อาหาร ฉลาก โฆษณาการ และฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)
4864407	<b>การส่งเสริมคหกรรมศาสตร์ทางอาหารและโภชนาการ</b> <b>Home Economics Extension in Foods and Nutrition</b> วิธีการผลิตและการใช้สื่อประเภทต่างๆ การประชาสัมพันธ์ รวมทั้งการวางแผน การจัดโครงการ และการจัดกิจกรรมเพื่อเผยแพร่ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ทางอาหารและ โภชนาการ	3(2-2-5)
4864505	<b>ภาษาอังกฤษสำหรับคหกรรมศาสตร์</b> <b>English for Home Economics</b> ภาษาอังกฤษเพื่อการศึกษา การปฏิบัติงาน และทักษะการสื่อสารในงานคหกรรมศาสตร์	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
4893103	ศิลปะในงานคหกรรมศาสตร์ <b>Home Economics Arts</b> ทฤษฎีและหลักศิลปะในการออกแบบงานคหกรรมศาสตร์ การนำเอาศิลปะในการออกแบบมาใช้ในงานด้านคหกรรมศาสตร์ และ ฝึกปฏิบัติ	2(1-2-3)
4893104	การแต่งหน้าเค้ก <b>Cake Decoration</b> การออกแบบ การแต่งหน้าเค้ก วัสดุและเครื่องใช้ที่จะนำมาใช้แต่ง ให้สวยงาม เหมาะสมกับ โอกาสและสมัณิยม การบรรจุหีบห่อ การเก็บ รักษา และฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)

## 2.2 กลุ่มวิชาวิทยาการจัดการ

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
3563110	การเป็นผู้ประกอบการ <b>Entrepreneurship</b> ลักษณะ และคุณสมบัติของผู้ประกอบการที่ดี แนวทางการจัดการ ดำเนินการเป็นผู้ประกอบการ ทั้งในเรื่องของแนวคิด การแสวงหาโอกาส ความเสี่ยง การวางแผน และผลตอบแทนของการเป็นผู้ประกอบการ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจ ผลกระทบของผู้ประกอบการทาง ธุรกิจต่อระบบเศรษฐกิจของประเทศ	3(3-0-6)
3591105	เศรษฐศาสตร์ทั่วไป <b>General Economics</b> ศึกษาสภาพเศรษฐกิจในสังคมและชีวิตประจำวัน เพื่อประกอบธุรกิจ การจัดหาและการใช้ทรัพยากรการบริโภค การผลิต ต้นทุนการผลิต ตลาด สถาบันการเงิน นโยบายการเงินการคลังสาธารณะ การค้า การลงทุน ปัญหา เศรษฐกิจและแนวทางแก้ไข	3(3-0-6)

## 2.3 กลุ่มวิชาประสบการณ์วิชาชีพ

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
4864601	<p><b>การเตรียมฝึกประสบการณ์ทางคหกรรมศาสตร์</b></p> <p><b>Preparations for Experience in Home Economics</b></p> <p>จัดให้มีกิจกรรม เพื่อเตรียมความพร้อมของผู้เรียนก่อนออกฝึกประสบการณ์ทางอาหารและโภชนาการในด้านการรับรู้ ลักษณะ และโอกาสของการประกอบอาชีพ การพัฒนาตัวผู้เรียนให้มีความรู้ ทักษะ เจตคติ แรงจูงใจ และคุณลักษณะที่เหมาะสมกับอาชีพ โดยการกระทำในสถานการณ์ หรือรูปแบบต่างๆ ซึ่งเกี่ยวข้องกับงานในอาชีพนั้นๆ โดยศึกษาจากสื่อต่างๆ จำลองรูปแบบสถานการณ์จริง และ/หรือศึกษาจากประสบการณ์ตรงโดยการทัศนศึกษา เพื่อเตรียมความพร้อมในการฝึกประสบการณ์อาชีพการฝึกปฏิบัติจริงในสถานศึกษา</p>	2(90)
4864602	<p><b>การฝึกประสบการณ์ทางคหกรรมศาสตร์</b></p> <p><b>Field Experience in Home Economics</b></p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 4864601 การเตรียมฝึกประสบการณ์ทางอาหารและ โภชนาการ</p> <p>ฝึกปฏิบัติงานแบบมีส่วนร่วมด้านอาหารและโภชนาการ ในหน่วยงานของรัฐและเอกชน เพื่อนำความรู้ความสามารถรวบรวมจากการศึกษาตลอดหลักสูตรไปประยุกต์ใช้อย่างมีประสิทธิภาพและกลมกลืน</p>	6(320)
7000390	<p><b>การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา</b></p> <p><b>Cooperative Education Preparation</b></p> <p>หลักการ แนวคิด และกระบวนการของสหกิจศึกษา ระเบียบข้อบังคับที่เกี่ยวข้อง ความรู้พื้นฐาน และเทคนิคในการสมัครงานอาชีพ ความรู้พื้นฐานในการปฏิบัติงาน การสื่อสารและมนุษยสัมพันธ์ การพัฒนาคุณภาพ ระบบการบริหารคุณภาพในสถานประกอบการ เทคนิคการนำเสนอ การเขียนรายงาน</p>	2(90)
7000490	<p><b>สหกิจศึกษา</b></p> <p><b>Cooperative Education</b></p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 7000390 การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา</p>	6(640)

รหัสวิชา

ชื่อและคำอธิบายรายวิชา

น(ท-ป-อ)

การปฏิบัติงานในลักษณะพนักงานชั่วคราว ตาม โครงการที่ได้รับ  
มอบหมาย ตลอดจนการจัดทำรายงาน และการนำเสนอ





**ภาคผนวก ค**

**ตารางเปรียบเทียบข้อแตกต่างระหว่างหลักสูตรเดิมกับหลักสูตรปรับปรุง**



ตารางเปรียบเทียบข้อแตกต่างระหว่างหลักสูตรเดิม (พ.ศ.2549) กับหลักสูตรปรับปรุง (พ.ศ.2555)

ลำดับที่	หลักสูตรเดิม (พ.ศ.2549)	หลักสูตรปรับปรุง (พ.ศ.2555)	เหตุผล
1	<p><b>ปรัชญา</b></p> <p>มุ่งผลิตบัณฑิตให้มีความรู้ มีเจตคติที่ดี มีคุณธรรม จริยธรรม มีทักษะในการนำทรัพยากรและ ภูมิปัญญาท้องถิ่นมาผสมผสาน เข้ากับเทคโนโลยี เพื่อให้เกิด ประโยชน์สูงสุดต่อครอบครัว สังคม ตลอดจนการประกอบ อาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ แขนง วิชาอาหารและโภชนาการ ทั้งใน หน่วยงานของรัฐและเอกชน และ เพื่อตอบสนองความต้องการของ ท้องถิ่น</p>	<p><b>ปรัชญา</b></p> <p>เพิ่มพูนความรู้ เชิดชู คุณธรรม นำทักษะวิชาชีพสู่การ พัฒนาท้องถิ่น</p>	<p><b>ปรัชญา</b></p> <p>เพื่อให้สอดคล้อง กับสถานการณ์ ปัจจุบัน</p>
2	<p><b>วัตถุประสงค์</b></p> <p>1. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ความสามารถ และมีทักษะในการ ประกอบอาชีพตลอดจนนำ หลักการจัดการไปประกอบอาชีพทั้ง ในหน่วยงานของรัฐเอกชน และ ประกอบธุรกิจคหกรรมศาสตร์ สาขาอาหารและโภชนาการได้ อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>2. เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีทักษะใน การศึกษาค้นคว้าหาความรู้ได้ด้วย ตนเอง สามารถวิเคราะห์ สังเคราะห์ และแก้ไขปัญหาได้ อย่างมีระบบ ด้วยการผสมผสาน ภูมิปัญญาท้องถิ่นเข้ากับ</p>	<p><b>วัตถุประสงค์</b></p> <p>1. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ มี ทักษะ และประสบการณ์การ เรียนรู้ ตลอดจนนำหลักการจัดการ ไปประกอบอาชีพทั้งในหน่วยงาน ของรัฐ เอกชน และประกอบ ธุรกิจคหกรรมศาสตร์ ด้านอาหาร และ โภชนาการได้อย่างมี ประสิทธิภาพ</p> <p>2. เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีทักษะใน การศึกษาค้นคว้าหาความรู้ได้ด้วย ตนเอง สามารถวิเคราะห์ สังเคราะห์ และแก้ไขปัญหาได้ อย่างมีระบบ ด้วยการผสมผสาน ภูมิปัญญาท้องถิ่นเข้ากับเทคโนโลยี</p>	<p><b>วัตถุประสงค์</b></p> <p>เพื่อให้ครอบคลุม กับเนื้อหาหลักสูตร และสอดคล้องกับ สถานการณ์ปัจจุบัน</p>

ลำดับที่	หลักสูตรเดิม (พ.ศ.2549)	หลักสูตรปรับปรุง (พ.ศ.2555)	เหตุผล
	<p>เทคโนโลยี ตลอดจนสามารถวิจัยงานด้านคหกรรมศาสตร์สาขาอาหารและโภชนาการได้</p> <p>3. เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีคุณธรรมจริยธรรมในการประกอบอาชีพ และมีจิตสำนึกในความรับผิดชอบต่อครอบครัว สังคมและสิ่งแวดล้อม ตลอดจนสร้างไว้ซึ่งศิลปวัฒนธรรม อันดีงามของไทย</p>	<p>ตลอดจนสามารถวิจัยและพัฒนา งานคหกรรมศาสตร์ ด้านอาหารและโภชนาการได้</p> <p>3. เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีคุณธรรมจริยธรรม และจรรยาบรรณทางวิชาการ/วิชาชีพ และมีจิตสำนึกในความรับผิดชอบต่อครอบครัว สังคม และสิ่งแวดล้อม ตลอดจนสร้างไว้ซึ่งศิลปวัฒนธรรม อันดีงามของไทย</p>	
3	<p><b>คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา</b></p> <p>1. สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายแผนการเรียนวิทยาศาสตร์หรือเทียบเท่า</p> <p>2. มีคุณสมบัติอื่นครบถ้วนตามประกาศหรือข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลาว่าด้วยการเข้าศึกษาในมหาวิทยาลัย</p>	<p><b>คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา</b></p> <p>1. สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือเทียบเท่า</p> <p>2. สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สาขาอาหารและโภชนาการ หรือสาขาอื่นที่เกี่ยวข้อง</p> <p>3. มีคุณสมบัติอื่นครบถ้วนตามประกาศหรือข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลาว่าด้วยการเข้าศึกษาในมหาวิทยาลัย</p>	<p><b>คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา</b></p> <p>เพื่อให้คุณสมบัติของนักศึกษาตรงกับความต้องการ และสอดคล้องกับหลักสูตร</p>
4	<p><b>อาจารย์ประจำหลักสูตร</b></p> <p>1. นางสุจิตรา เทพไชย</p> <p>2. นางสาวภา โขติเกษมศรี</p> <p>3. นางจินภา นราคร</p> <p>4. นางสาวทัศนา เมฆเวียน</p> <p>5. นางสาวนันทพร สุขกระจ่าง</p>	<p><b>อาจารย์ประจำหลักสูตร</b></p> <p>1. นางสาวทัศนา เมฆเวียน</p> <p>2. นางสาวฐิติมาพร หนูเนียม</p> <p>3. นางสาวภา โขติเกษมศรี</p> <p>4. นางจินภา นราคร</p> <p>5. นายพรชัย พุทธรักษ์</p>	<p><b>อาจารย์ประจำหลักสูตร</b></p> <p>1. เนื่องจากนางสุจิตรา เทพไชย เกษียณอายุราชการ</p> <p>2. นางสาวฐิติมาพร หนูเนียม และนาย พรชัย พุทธรักษ์ เพื่อรองรับสาขาวิชาที่เปิดสอน</p>

ลำดับที่	หลักสูตรเดิม (พ.ศ.2549)	หลักสูตรปรับปรุง (พ.ศ.2555)	เหตุผล																																																																								
5	<p><b>แผนการรับนักศึกษา</b></p> <p>จำนวนนักศึกษา</p> <table border="1"> <tr> <td></td> <td>2550</td> <td>2551</td> <td>2552</td> <td>2553</td> <td>2554</td> </tr> <tr> <td>ชั้นปีที่ 1</td> <td>35</td> <td>35</td> <td>35</td> <td>35</td> <td>35</td> </tr> <tr> <td>ชั้นปีที่ 2</td> <td></td> <td>35</td> <td>35</td> <td>35</td> <td>35</td> </tr> <tr> <td>ชั้นปีที่ 3</td> <td></td> <td></td> <td>35</td> <td>35</td> <td>35</td> </tr> <tr> <td>ชั้นปีที่ 4</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>35</td> <td>35</td> </tr> <tr> <td>รวม</td> <td>35</td> <td>70</td> <td>105</td> <td>140</td> <td>140</td> </tr> </table>		2550	2551	2552	2553	2554	ชั้นปีที่ 1	35	35	35	35	35	ชั้นปีที่ 2		35	35	35	35	ชั้นปีที่ 3			35	35	35	ชั้นปีที่ 4				35	35	รวม	35	70	105	140	140	<p><b>แผนการรับนักศึกษา</b></p> <p>จำนวนนักศึกษา</p> <table border="1"> <tr> <td></td> <td>2555</td> <td>2556</td> <td>2557</td> <td>2558</td> <td>2559</td> </tr> <tr> <td>ชั้นปีที่ 1</td> <td>40</td> <td>40</td> <td>40</td> <td>40</td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>ชั้นปีที่ 2</td> <td></td> <td>40</td> <td>40</td> <td>40</td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>ชั้นปีที่ 3</td> <td></td> <td></td> <td>40</td> <td>40</td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>ชั้นปีที่ 4</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>40</td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>รวม</td> <td>40</td> <td>80</td> <td>120</td> <td>160</td> <td>160</td> </tr> </table>		2555	2556	2557	2558	2559	ชั้นปีที่ 1	40	40	40	40	40	ชั้นปีที่ 2		40	40	40	40	ชั้นปีที่ 3			40	40	40	ชั้นปีที่ 4				40	40	รวม	40	80	120	160	160	<p><b>แผนการรับนักศึกษา</b></p> <p>เพื่อเปิดโอกาสให้นักเรียนในพื้นที่ต่างๆ ได้เข้ามาศึกษาในสาขาวิชามากขึ้น</p>
	2550	2551	2552	2553	2554																																																																						
ชั้นปีที่ 1	35	35	35	35	35																																																																						
ชั้นปีที่ 2		35	35	35	35																																																																						
ชั้นปีที่ 3			35	35	35																																																																						
ชั้นปีที่ 4				35	35																																																																						
รวม	35	70	105	140	140																																																																						
	2555	2556	2557	2558	2559																																																																						
ชั้นปีที่ 1	40	40	40	40	40																																																																						
ชั้นปีที่ 2		40	40	40	40																																																																						
ชั้นปีที่ 3			40	40	40																																																																						
ชั้นปีที่ 4				40	40																																																																						
รวม	40	80	120	160	160																																																																						
6	<p><b>โครงสร้างหลักสูตร</b></p> <p><b>ก. หมวดวิชาการศึกษาทั่วไป</b></p> <p>30 หน่วยกิต</p> <p>กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร 8 หน่วยกิต</p> <p>กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ 8 หน่วยกิต</p> <p>กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ 6 หน่วยกิต</p> <p>กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ 6 หน่วยกิต</p> <p>วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 8 หน่วยกิต</p> <p><b>ข. หมวดวิชาเฉพาะด้าน</b></p> <p>94 หน่วยกิต</p> <p>กลุ่มวิชาเนื้อหา 85 หน่วยกิต</p> <p>วิชาแกนพื้นฐาน 15 หน่วยกิต</p> <p>วิชาบังคับ 21 หน่วยกิต</p> <p>วิชาเฉพาะแขนง 49 หน่วยกิต</p>	<p><b>โครงสร้างหลักสูตร</b></p> <p><b>1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป</b></p> <p>30 หน่วยกิต</p> <p>- กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร 9 หน่วยกิต</p> <p>- กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ 6 หน่วยกิต</p> <p>- กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ 6 หน่วยกิต</p> <p>- กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ 6 หน่วยกิต</p> <p>วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 9 หน่วยกิต</p> <p><b>2) หมวดวิชาเฉพาะ</b></p> <p>95 หน่วยกิต</p> <p>กลุ่มวิชาเนื้อหา 81 หน่วยกิต</p> <p>- วิชาแกนพื้นฐาน 15 หน่วยกิต</p> <p>- วิชาเนื้อหาบังคับ 49 หน่วยกิต</p> <p>- วิชาเนื้อหาเลือก 17 หน่วยกิต</p>	<p><b>โครงสร้างหลักสูตร</b></p> <p>หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กำหนดหน่วยกิตตามมหาวิทยาลัย</p> <p><b>หมวดวิชาเฉพาะ</b></p> <p>แยกวิชาเตรียมฝึกประสบการณ์ฯ และวิชาฝึกประสบการณ์ฯ ออกไปจัดใหม่ให้อยู่ในวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ</p> <p>ได้ลดจำนวนหน่วยกิตกลุ่มวิชาวิทยาการจัดการลง 3 หน่วยกิต คงเหลือ 6 หน่วยกิต</p>																																																																								

ลำดับที่	หลักสูตรเดิม (พ.ศ.2549)	หลักสูตรปรับปรุง (พ.ศ.2555)	เหตุผล
	<p>กลุ่มวิชาวิทยาการจัดการ</p> <p>9 หน่วยกิต</p> <p>ค. หมวดวิชาเลือกเสรี</p> <p>6 หน่วยกิต</p> <p>รวม 130 หน่วยกิต</p>	<p>กลุ่มวิชาวิทยาการจัดการ</p> <p>6 หน่วยกิต</p> <p>กลุ่มวิชาประสบการณ์วิชาชีพ</p> <p>8 หน่วยกิต</p> <p>3) หมวดวิชาเลือกเสรี</p> <p>6 หน่วยกิต</p> <p>รวม 131 หน่วยกิต</p>	
7	<p>รหัสวิชา รายวิชา หน่วยกิต</p> <p>หมวดวิชาเฉพาะด้าน</p> <p>วิชาบังคับ</p> <p>2011301 ศิลปะในชีวิตประจำวัน Functional Arts 2(1-2-3)</p> <p>4811101 โภชนศาสตร์มนุษย์ Human Nutrition 3(3-0-6)</p> <p>4811201 หลักการประกอบอาหาร Principles of Food Preparations 2(1-2-3)</p> <p>4813902 การวิจัยทาง คหกรรมศาสตร์ Research in Home Economics 2(2-0-4)</p> <p>4822101 ผ้าและเส้นใย Clothing and Textile 3(2-2-5)</p>	<p>รหัสวิชา รายวิชา หน่วยกิต</p> <p>หมวดวิชาเฉพาะ</p> <p>วิชาเนื้อหาบังคับ</p> <p>4861101 โภชนาการ Nutrition 2(2-0-4)</p> <p>4861102 โภชนศาสตร์มนุษย์ Human Nutrition 3(3-0-6)</p> <p>4861201 หลักการประกอบอาหาร Principles of Food Preparations 2(1-2-3)</p> <p>4862103 โภชนศาสตร์ครอบครัว Family Nutrition 3(2-2-5)</p> <p>4862202 อาหารไทย Thai Cuisine 3(2-2-5)</p> <p>4862203 อาหารเพื่อสุขภาพ Food for Health 3(2-2-5)</p>	<p>รหัสวิชา รายวิชา หน่วยกิต</p> <p>1. ปรับเปลี่ยนรหัส วิชาไม่ให้ซ้ำกับ หลักสูตรเดิม</p> <p>2. ปรับเปลี่ยนชื่อ รายวิชาบางรายวิชา ให้เหมาะสมและ ชัดเจนขึ้น</p> <p>3. ปรับเปลี่ยนรายวิชา เพื่อให้สอดคล้องกับ หลักสูตร และ สถานการณ์ปัจจุบัน</p> <p>4. ปรับย้ายรายวิชา บังคับเรียนในวิชา เนื้อหาเลือก มาเป็น วิชาเนื้อหาบังคับ เพื่อ ความเหมาะสม</p>

ลำดับที่	หลักสูตรเดิม (พ.ศ.2549)	หลักสูตรปรับปรุง (พ.ศ.2555)	เหตุผล
	4831101 การจัดการทรัพยากร ครอบครัว Family Resource Management 2(1-2-3)	4862301 วิทยาศาสตร์การ ประกอบอาหาร Science of Cookery 3(2-2-5)	
	4841101 พัฒนาการครอบครัว และเด็ก Family and Child Development 3(3-0-6)	4862302 การแปรรูปและถนอม อาหาร Food Processing and Preservation 3(2-2-5)	
	4852101 การจัดดอกไม้ Flower Arrangement 2(1-2-3)	4863105 อาหารบำบัดโรค Dietetics 3(3-0-6)	
	4852201 การแกะสลักผักและ ผลไม้ Vegetable and Fruit Carving 2(1-2-3)	4863303 การสุขาภิบาลอาหาร และการควบคุมคุณภาพ อาหาร Food Sanitation and Quality Control 3(2-2-5)	
		4863501 ระเบียบวิธีวิจัยทาง คหกรรมศาสตร์ Research Methodology in Home Economics 2(2-0-4)	
		4863502 การค้นคว้าทดลองทาง อาหารและโภชนาการ Experimental Research in Foods and Nutrition 3(2-2-5)	
		4864503 สัมมนาอาหารและ โภชนาการ	

ลำดับที่	หลักสูตรเดิม (พ.ศ.2549)	หลักสูตรปรับปรุง (พ.ศ.2555)	เหตุผล
		Seminar in Foods and Nutrition 2(1-2-3) 4864504 ปัญหาพิเศษอาหารและโภชนาการ Special problems in Foods and Nutrition 2(1-2-3)	
		4871201 พัฒนาการครอบครัวและเด็ก Family and Child Development 3(3-0-6)	
		4872101 การจัดการทรัพยากรครอบครัว Family Resource Management 2(1-2-3)	
		4882101 ผ้าและเส้นใย Clothing and Fiber 3(2-2-5)	
		4892101 การจัดดอกไม้และงานใบตอง Flower Arrangement and Banana-Leaf Craft 2(1-2-3)	
		4892102 การแกะสลักผักและผลไม้ Vegetable and Fruit Carving 2(1-2-3)	



ลำดับที่	หลักสูตรเดิม (พ.ศ.2549)	หลักสูตรปรับปรุง (พ.ศ.2555)	เหตุผล
8	<p>หมวดวิชาเฉพาะด้าน วิชาเฉพาะแขนง บังคับเรียน</p> <p>4202301 ชีวเคมี Biochemistry 3(3-0-6)</p> <p>4202302 ปฏิบัติการชีวเคมี Biochemistry Laboratory 1(0-3-2)</p> <p>4312102 จุลชีววิทยา Microbiology 3(3-0-6)</p> <p>4312103 ปฏิบัติการจุลชีววิทยา Microbiology Laboratory 1(0-3-2)</p> <p>4812101 โภชนศาสตร์ครอบครัว Family Nutrition 3(2-2-5)</p> <p>4812201 อาหารไทย Thai Food 3(2-2-5)</p> <p>4812401 วิทยาศาสตร์การ ประกอบอาหาร Science of Cookery 3(2-2-5)</p> <p>4814501 การสุขาภิบาลอาหาร และการควบคุม คุณภาพอาหาร Food Sanitation and</p>	<p>หมวดวิชาเฉพาะ วิชาเนื้อหาเลือก</p> <p>4863104 โภชนศาสตร์ชุมชน Community Nutrition 3(2-2-5)</p> <p>4863106 หลักการจัดการอาหาร เฉพาะโรค Principles of Therapeutic 3(2-2-5)</p> <p>4863204 อาหารท้องถิ่น Local Cuisine 3(2-2-5)</p> <p>4863205 อาหารสำหรับชาว มุสลิม Food for Muslim 3(2-2-5)</p> <p>4863206 อาหารเอเชีย Asian Cuisine 3(2-2-5)</p> <p>4863207 อาหารยุโรป European Cuisine 3(2-2-5)</p> <p>4863208 อาหารว่าง Snack 3(2-2-5)</p> <p>4863209 อาหารจานด่วน Fast Food 3(2-2-5)</p>	<p>รหัสวิชา รายวิชา หน่วยกิต</p> <p>1. ปรับเปลี่ยนรหัส วิชาไม่ให้ซ้ำกับ หลักสูตรเดิม</p> <p>2. ปรับเปลี่ยนชื่อ รายวิชาบางรายวิชา ให้เหมาะสมและ ชัดเจนขึ้น</p> <p>3. ปรับเปลี่ยน รายวิชา เพื่อให้ สอดคล้องกับ หลักสูตร และ สถานการณ์ปัจจุบัน</p> <p>4. ปรับเปลี่ยน จำนวนหน่วยกิตให้ เพิ่มขึ้นจาก 2(1-2-3) เป็น 3(2-2-5) ใน บางรายวิชา เพื่อให้ สอดคล้องกับ เนื้อหา และเพื่อให้ นักศึกษาได้รับ ความรู้ และมีความ ชำนาญมากขึ้น</p>

ลำดับที่	หลักสูตรเดิม (พ.ศ.2549)	หลักสูตรปรับปรุง (พ.ศ.2555)	เหตุผล
	Quality Control 3(2-2-5)	4863210 ขนมไทย Thai Desserts 3(2-2-5)	
4814901	สัมมนาอาหารและ โภชนาการ Seminar in Foods and Nutrition 2(1-2-3)	4863211 ขนมอบ Bakery 3(2-2-5)	
4814902	ปัญหาพิเศษอาหารและ โภชนาการ Special Problems in Foods and Nutrition 2(1-2-3)	4863212 เครื่องดื่ม Beverage 3(2-2-5)	
	<b>เลือกเรียน</b>	4863213 ไอศกรีม Ice-cream 3(2-2-5)	
4802101	บริโภคศึกษา Consumer Education 3(3-0-6)	4863302 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหารและการประเมิน คุณภาพโดยประสาท สัมผัส Food Product Development and Sensory Evaluation 3(2-2-5)	
4812102	โภชนศาสตร์ชุมชน Community Nutrition 3(2-2-5)	4863401 บริโภคศึกษา Consumer Education 3(3-0-6)	
4812202	อาหารท้องถิ่น Local Food 3(2-2-5)	4863402 การจัดการครัวและ เครื่องมือเครื่องใช้ใน งานอาหาร Kitchen and Food Equipment Management 3(2-2-5)	
4812402	การแปรรูปและถนอม อาหาร Food Processing and Preservation 3(2-2-5)		
4813101	โภชนาการและ การจัดบริการอาหาร สำหรับเด็กปฐมวัย		

ลำดับที่	หลักสูตรเดิม (พ.ศ.2549)	หลักสูตรปรับปรุง (พ.ศ.2555)	เหตุผล
	Nutrition and Feeding Programs 2(1-2-3)	4863403 การบริการอาหารในสถาบัน Institutional Food Service 3(2-2-5)	
4813102	โภชนบำบัด Diet Therapy 3(2-2-5)	4863404 การจัดเลี้ยงอาหาร Catering 3(2-2-5)	
4813201	อาหารว่าง Snack 2(1-2-3)	4864107 โภชนาการและการจัดบริการอาหารสำหรับเด็กปฐมวัย Nutrition and Feeding Programs for Early Childhood 3(2-2-5)	
4813202	อาหารมังสวิรัต Vegetarian Food 2(1-2-3)	4864214 อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ Commercial Food Preparations 3(2-2-5)	
4813203	อาหารอิสลาม Islam Food 3(2-2-5)	4864215 อาหารมังสวิรัต Vegetarian Food 3(2-2-5)	
4813204	อาหารเอเชีย Asian Food 3(2-2-5)	4864405 การจัดการร้านค้าอาหาร Institutional Food Management 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)		

ลำดับที่	หลักสูตรเดิม (พ.ศ.2549)	หลักสูตรปรับปรุง (พ.ศ.2555)	เหตุผล
	4813303 การแต่งหน้าเค้ก Cake Decoration 2(1-2-3)	4864406 การบรรจุผลิตภัณฑ์ อาหาร Food Packaging 3(2-2-5)	
	4813304 เครื่องดื่ม Beverage 2(1-2-3)	4864407 การส่งเสริม คหกรรมศาสตร์ทาง อาหารและโภชนาการ	
	4813701 การจัดการร้านค้าอาหาร Institutional Food Management 2(1-2-3)	Home Economics Extension in Foods and Nutrition 3(2-2-5)	
	4813901 การส่งเสริม คหกรรมศาสตร์ทาง อาหารและโภชนาการ Home Economics Extension in Foods and Nutrition 2(1-2-3)	4864505 ภาษาอังกฤษสำหรับ คหกรรมศาสตร์ English for Home Economics 3(3-0-6)	
	4813903 การค้นคว้าทดลองทาง อาหารและโภชนาการ Experimental Research in Foods and Nutrition 2(1-2-3)	4893103 ศิลปะในงาน คหกรรมศาสตร์ Home Economics Arts 2(1-2-3)	
	4814201 อาหารเพื่อการประกอบ อาชีพ Commercial Food Preparations 3(2-2-5)	4893104 การแต่งหน้าเค้ก Cake Decoration 3(2-2-5)	
	4814301 ไอศกรีม Ice-cream 2(1-2-3)		
	4814601 การบริการอาหารใน		

ลำดับที่	หลักสูตรเดิม (พ.ศ.2549)	หลักสูตรปรับปรุง (พ.ศ.2555)	เหตุผล
	<p>สถาบัน Institutional Food Service 2(1-2-3)</p> <p>4814602 การจัดเลี้ยงอาหาร Catering 3(2-2-5)</p> <p>4814903 การศึกษาเอกเทศทาง อาหารและโภชนาการ Individual Study in Foods and Nutrition 2(1-2-3)</p> <p>4814904 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหารและการประเมิน คุณภาพโดยประสาท สัมผัส Product Development and Sensory Evaluation 3(2-2-5)</p>		
9	<p><b>วิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์ อาชีพ</b></p> <p>4814801 การเตรียมฝึก ประสบการณ์ทาง อาหาร และโภชนาการ Preparations for Experience in Foods and Nutrition 2(90)</p> <p>4814802 การฝึกประสบการณ์ทาง อาหารและโภชนาการ</p>	<p><b>กลุ่มวิชาประสบการณ์วิชาชีพ</b></p> <p>4864601 การเตรียมฝึก ประสบการณ์ทาง คหกรรมศาสตร์*</p> <p>Preparations for Experience in Home Economics 2(90)</p> <p>4864602 การฝึกประสบการณ์ทาง คหกรรมศาสตร์*</p>	<p><b>กลุ่มวิชา ประสบการณ์วิชาชีพ</b></p> <p>1. ปรับจำนวน หน่วยกิตตาม มหาวิทยาลัย</p> <p>2. ปรับชื่อรายวิชา ให้สอดคล้องกับ หลักสูตร</p> <p>3. เพิ่มรายวิชาสหกิจ ศึกษาเพื่อความ สอดคล้องของ</p>



ลำดับที่	หลักสูตรเดิม (พ.ศ.2549)	หลักสูตรปรับปรุง (พ.ศ.2555)	เหตุผล
	<p data-bbox="304 510 703 667"><b>4811101 โภชนศาสตร์มนุษย์</b> <b>Human Nutrition</b> <b>3(3-0-6)</b></p> <p data-bbox="304 689 703 1413">ความหมาย ประวัติ โภชนาการ ความสำคัญของ โภชนาการต่อ สุขภาพ อาหารหลัก 5 หมู่ ประเภท ของสารอาหาร หน้าที่ ปริมาณที่ ควรได้รับ ผลการขาดสารอาหาร กลไกการย่อยการดูดซึม และ เมแทบอลิซึมของสารอาหาร วิธีการหาความต้องการสารอาหาร และพลังงานของร่างกาย การใช้ ตารางคุณค่าอาหารและตารางต่างๆ ทางโภชนาการ ศึกษาและวิเคราะห์ ข้อมูลจากผลการวิจัยด้าน โภชนาการ</p>	<p data-bbox="735 510 1134 667"><b>4861102 โภชนศาสตร์มนุษย์</b> <b>Human Nutrition</b> <b>3(3-0-6)</b></p> <p data-bbox="735 689 1134 1249">กระบวนการได้รับสารอาหารของ ร่างกาย การย่อย การดูดซึม การ ขับถ่าย และเมตาบอลิซึมของ สารอาหาร วิธีการหาความต้องการ สารอาหารและพลังงานของร่างกาย ตลอดจนวิธีการวิเคราะห์หาประเมิน สารอาหารในอาหารที่บริโภค และ การเปรียบเทียบข้อมูลจากผลการวิจัย ด้านโภชนาการทั้งในและ ต่างประเทศ</p>	<p data-bbox="1171 286 1390 667">นักศึกษามีความรู้ ในด้านอาหารและ โภชนาการมากขึ้น และสามารถ ประยุกต์ใช้ให้เข้า กับสถานการณ์ ปัจจุบันได้</p>
	<p data-bbox="304 1503 703 1704"><b>4811201 หลักการประกอบอาหาร</b> <b>Principles of Food</b> <b>Preparations</b> <b>2(1-2-3)</b></p> <p data-bbox="304 1727 703 1995">เครื่องมือ เครื่องใช้ในการประกอบ อาหาร หลักการ วิธีการเลือกซื้อ การประกอบอาหารหลัก 5 หมู่ ให้ สมส่วนเพื่อสุขภาพ มารยาทใน การเสิร์ฟ และรับประทานอาหาร</p>	<p data-bbox="735 1503 1134 1704"><b>4861201 หลักการประกอบอาหาร</b> <b>Principles of Food</b> <b>Preparations</b> <b>2(1-2-3)</b></p> <p data-bbox="735 1727 1134 1995">เครื่องมือ เครื่องใช้ เครื่องปรุง วัตถุดิบ และเทคนิคในการประกอบ อาหาร หลักการ วิธีการเลือกซื้อ การประกอบอาหารหลัก 5 หมู่ ให้ สมส่วน การจัดครัว สุขอนามัยใน</p>	

ลำดับที่	หลักสูตรเดิม (พ.ศ.2549)	หลักสูตรปรับปรุง (พ.ศ.2555)	เหตุผล
	<p>การจัดโต๊ะอาหาร การจัดครัว            สุขอนามัยในการประกอบอาหาร            และฝึกปฏิบัติ</p> <p><b>4812201 อาหารไทย</b>  <b>Thai Food</b>  <b>3(2-2-5)</b></p> <p>ลักษณะและประเภทของอาหาร            ไทย เครื่องปรุง เครื่องเทศ            สมุนไพรในอาหารไทย เทคนิค            การประกอบอาหารไทย การ            ประยุกต์อาหารไทยเพื่อ            ชาวต่างชาติ การจัด การเสิร์ฟ การ            เก็บรักษา การบรรจุหีบห่อ การจัด            จำหน่าย และฝึกปฏิบัติ</p> <p style="text-align: center;"><b>-ไม่มี-</b></p>	<p>การประกอบอาหาร และฝึกปฏิบัติ</p> <p><b>4862202 อาหารไทย</b>  <b>Thai Cuisine</b>  <b>3(2-2-5)</b></p> <p>ลักษณะและประเภทของอาหาร            ไทย เครื่องปรุง เครื่องเทศ            สมุนไพรในอาหารไทย เทคนิคการ            ประกอบอาหารไทย การประยุกต์            อาหารไทยเพื่อชาวต่างชาติ            การจัด การเสิร์ฟ การเก็บรักษา และ            ฝึกปฏิบัติ</p> <p><b>4862203 อาหารเพื่อสุขภาพ</b>  <b>Food for Health</b>  <b>3(2-2-5)</b></p> <p>ความหมายและความสำคัญของ            อาหารเพื่อสุขภาพ หลักการบริโภคนิยม            อาหารเพื่อสุขภาพ สารปนเปื้อนใน            อาหาร อาหารเพื่อสุขภาพที่ได้จาก            พืช สัตว์ และจุลินทรีย์ อาหาร            ทางเลือกใหม่ เช่น อาหารแมคโคร            ไบโอดีท อาหารชีวจิต อาหารจาก            สมุนไพร ความปลอดภัยของอาหาร            เพื่อสุขภาพ และฝึกปฏิบัติ</p>	



ลำดับที่	หลักสูตรเดิม (พ.ศ.2549)	หลักสูตรปรับปรุง (พ.ศ.2555)	เหตุผล
	<p><b>4812402 การแปรรูปและถนอมอาหาร</b></p> <p><b>Food Processing and Preservation</b></p> <p><b>3(2-2-5)</b></p> <p>ศึกษาความหมายและความสำคัญของการแปรรูปและถนอมอาหาร สาเหตุการเสื่อมเสียของอาหาร การเลือกคุณภาพของวัตถุดิบ อุปกรณ์ เครื่องใช้ กระบวนการแปรรูปและถนอมอาหาร ที่มีตามฤดูกาลและท้องถิ่น การผลิตอาหารสำเร็จรูป การใช้สารปรุงแต่งอาหารชนิดต่างๆ การเก็บรักษาอาหารที่แปรรูปแล้ว การบรรจุหีบห่อ และฝักปฏิบัติ</p>	<p><b>4862302 การแปรรูปและถนอมอาหาร</b></p> <p><b>Food Processing and Preservation</b></p> <p><b>3(2-2-5)</b></p> <p>ความหมาย ความสำคัญ และหลักการของการแปรรูปและถนอมอาหาร สาเหตุการเสื่อมเสียของอาหาร การคัดเลือกคุณภาพของวัตถุดิบ อุปกรณ์ เครื่องใช้ กระบวนการแปรรูปและถนอมอาหารแบบต่างๆ การใช้วัตถุเจือปนอาหารชนิดต่างๆ การบรรจุหีบห่อ และฝักปฏิบัติ</p>	
	<p><b>4813102 โภชนบำบัด</b></p> <p><b>Diet Therapy</b></p> <p><b>3(2-2-5)</b></p> <p>ความมุ่งหมายของการให้อาหารเพื่อบำบัดโรค ลักษณะและอาการของโรคที่บำบัดได้ด้วยอาหาร ประเภทและลักษณะ การบริการอาหารในโรงพยาบาล รายการอาหารแลกเปลี่ยน และอาหารเฉพาะโรค การตัดแปลงและจัดทำ รวมทั้งการเสิร์ฟอาหารสำหรับผู้ป่วย และฝักปฏิบัติ</p>	<p><b>4863105 อาหารบำบัดโรค</b></p> <p><b>Dietetics</b></p> <p><b>3(3-0-6)</b></p> <p>ความหมาย และความสำคัญของอาหารบำบัดโรค การบริการอาหารในโรงพยาบาล รายการอาหารแลกเปลี่ยน และอาหารเฉพาะโรค การกำหนดรายการอาหารเฉพาะโรค</p>	

ลำดับที่	หลักสูตรเดิม (พ.ศ.2549)	หลักสูตรปรับปรุง (พ.ศ.2555)	เหตุผล
	<p><b>4814501 การสุขาภิบาลอาหาร และการควบคุมคุณภาพอาหาร</b></p> <p><b>Food Sanitation and Quality Control</b></p> <p><b>3(2-2-5)</b></p> <p>หลักการสุขาภิบาลอาหารสุลักษณะ ในการผลิตอาหาร การเก็บรักษา การขนส่งอาหารและขณะรอจำหน่าย สุขวิทยาส่วนบุคคลในการผลิตอาหาร หลักการทำความสะอาด และการกำจัดของเสียที่เกิดขึ้นจากการประกอบอาหาร หลักการควบคุมคุณภาพอาหารตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ การประกอบอาหาร และผลิตภัณฑ์สุดท้าย ฉลากอาหาร กฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับสถานประกอบอาหาร และมาตรฐานอาหาร</p>	<p><b>4863303 การสุขาภิบาลอาหารและการควบคุมคุณภาพอาหาร</b></p> <p><b>Food Sanitation and Quality Control</b></p> <p><b>3(2-2-5)</b></p> <p>หลักการสุขาภิบาลอาหาร สุลักษณะ ในการผลิตอาหาร การเก็บรักษา การขนส่งอาหารและขณะรอจำหน่าย สุขวิทยาส่วนบุคคลในการผลิตอาหาร หลักการทำความสะอาด และการกำจัดของเสียที่เกิดขึ้นจากการประกอบอาหาร หลักการควบคุมคุณภาพอาหารตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ กรรมวิธีการผลิต และผลิตภัณฑ์สุดท้าย ฉลากอาหาร กฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับสถานประกอบอาหาร และมาตรฐานอาหาร และฝึกปฏิบัติ</p>	
	<p><b>4813902 การวิจัยทาง คหกรรมศาสตร์</b></p> <p><b>Research in Home Economics</b></p> <p><b>2(2-0-4)</b></p> <p>หลักและวิธีการวิจัยทาง คหกรรมศาสตร์ การออกแบบวิจัย การเขียนโครงการวิจัย การสร้างเครื่องมือ การเก็บรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูล การ</p>	<p><b>4863501 ระเบียบวิธีวิจัยทาง คหกรรมศาสตร์</b></p> <p><b>Research Methodology in Home Economics</b></p> <p><b>2(2-0-4)</b></p> <p>หลักและแนวคิดในการวิจัยทาง คหกรรมศาสตร์ เทคนิควิธีการวิจัย กระบวนการวิจัยทางวิทยาศาสตร์ การเขียนโครงการวิจัย การเก็บรวบรวมข้อมูล สถิติและการ</p>	

ลำดับที่	หลักสูตรเดิม (พ.ศ.2549)	หลักสูตรปรับปรุง (พ.ศ.2555)	เหตุผล
	<p>แปลผลและสรุปผล การเขียนรายงานการวิจัย และการนำเสนอผลงานวิจัย</p> <p><b>4813903 การค้นคว้าทดลองทางอาหารและโภชนาการ</b> <b>Experimental Research in Foods and Nutrition</b> <b>2(1-2-3)</b></p> <p>เทคนิคเบื้องต้นในการค้นคว้าทดลองอาหาร การวางแผนการทดลอง วิธีการทดลอง การนำหลักการทางวิทยาศาสตร์มาทดลองอาหารต่างๆ เพื่อปรับปรุงค้นคว้าหาตำรับใหม่ๆ และสร้างตำรับมาตรฐาน หรือศึกษาค้นคว้าทดลองงานด้านอาหารและโภชนาการ</p> <p><b>4814901 สัมมนาอาหารและโภชนาการ</b> <b>Seminar in Foods and Nutrition</b> <b>2(1-2-3)</b></p> <p>รูปแบบและขั้นตอนการจัดสัมมนา การค้นคว้าเอกสารและงานวิจัยใหม่ๆ ที่ทันสมัยในแขนงที่เกี่ยวข้องกับงานทางด้านอาหาร</p>	<p>วิเคราะห์ข้อมูลงานวิจัยรูปแบบต่างๆ การแปลผล และสรุปผล การเขียนรายงานการวิจัย และการนำเสนอข้อมูลงานวิจัยจากการศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้องที่มีความทันสมัย</p> <p><b>4863502 การค้นคว้าทดลองทางอาหารและโภชนาการ</b> <b>Experimental Research in Foods and Nutrition</b> <b>3(2-2-5)</b></p> <p>เทคนิคเบื้องต้นในการค้นคว้าทดลองอาหาร การวางแผนการทดลอง หลักการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส วิธีการทดลอง การนำหลักการทางวิทยาศาสตร์มาทดลองอาหาร เพื่อปรับปรุงหรือสร้างตำรับอาหาร และฝึกปฏิบัติ</p> <p><b>4864503 สัมมนาอาหารและโภชนาการ</b> <b>Seminar in Foods and Nutrition</b> <b>2(1-2-3)</b></p> <p>รูปแบบและขั้นตอนการจัดสัมมนา การนำเสนอ การอภิปราย เพื่อแลกเปลี่ยนความรู้จากการค้นคว้าเอกสารและงานวิจัยที่ทันสมัย</p>	

ลำดับที่	หลักสูตรเดิม (พ.ศ.2549)	หลักสูตรปรับปรุง (พ.ศ.2555)	เหตุผล
	<p>และโภชนาการ การนำเสนอ การอภิปราย เพื่อแลกเปลี่ยนความรู้ และดำเนินการจัดสัมมนา</p> <p><b>4814902 ปัญหาพิเศษอาหารและโภชนาการ</b></p> <p><b>Special Problems in Foods and Nutrition</b></p> <p><b>2(1-2-3)</b></p> <p>ศึกษาปัญหาใดปัญหาหนึ่งทางด้านอาหารและโภชนาการด้วยการทำวิจัยเพื่อหาทางปรับปรุงแก้ไขปัญหานั้นๆ</p> <p><b>4831101 การจัดการทรัพยากรครอบครัว</b></p> <p><b>Family Resource Management</b></p> <p><b>2(1-2-3)</b></p> <p>ลักษณะของงานบ้านในอดีตและปัจจุบัน อิทธิพลของการเปลี่ยนแปลง การดำเนินชีวิตที่มีผลต่อลักษณะงานบ้าน อิทธิพลต่อค่านิยม ประชญาและเป้าหมาย ซึ่งมีผลต่อการตัดสินใจใช้ทรัพยากรของครอบครัว ทรัพยากรที่สำคัญใน</p>	<p>ทางด้านอาหารและโภชนาการ และดำเนินการจัดสัมมนา</p> <p><b>4864504 ปัญหาพิเศษอาหารและโภชนาการ</b></p> <p><b>Special Problems in Foods and Nutrition</b></p> <p><b>2(1-2-3)</b></p> <p>หลักการเขียนโครงการวิจัย การวางแผนการวิจัย ค้นคว้า รวบรวม และเรียบเรียงเอกสารงานวิจัย การเลือกใช้เครื่องมือ การวิจัย วิเคราะห์ และแปลผลงานวิจัย ตลอดจนเขียนรายงานตามหลักการเขียนงานวิจัยที่ถูกต้อง การนำเสนอผลงานวิจัย และฝึกปฏิบัติ</p> <p><b>4872101 การจัดการทรัพยากรครอบครัว</b></p> <p><b>Family Resource Management</b></p> <p><b>2(1-2-3)</b></p> <p>ความหมาย ประเภทของทรัพยากรครอบครัว ความสำคัญของการจัดการทรัพยากรครอบครัว ลักษณะของงานบ้าน อิทธิพลของการเปลี่ยนแปลงการดำเนินชีวิตที่มีผลต่อลักษณะงานบ้าน ค่านิยม ประชญาและเป้าหมายที่มีผลต่อการ</p>	

ลำดับที่	หลักสูตรเดิม (พ.ศ.2549)	หลักสูตรปรับปรุง (พ.ศ.2555)	เหตุผล
	<p>การบริหารงานบ้านสวดคล้องกับการดำเนินชีวิตปัจจุบัน กลวิธีและเทคโนโลยีที่ส่งเสริมการทำงานบ้านให้มีประสิทธิภาพ การวางแผน การดำเนินงาน การประเมินผลงานและฝึกปฏิบัติ</p> <p><b>4852101 การจัดดอกไม้</b> <b>Flower Arrangement</b> <b>2(1-2-3)</b></p> <p>ความเป็นมา คุณค่าของดอกไม้และใบตอง หลักการเลือก การเตรียมการใช้และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ การประดิษฐ์งานดอกไม้ใบตอง การจัดดอกไม้ในโอกาสต่างๆ และฝึกปฏิบัติวิชาเนื้อหาเลือก</p> <p><b>4812102 โภชนศาสตร์ชุมชน</b> <b>Community Nutrition</b> <b>3(2-2-5)</b></p> <p>ศึกษาภาวะโภชนาการในประเทศไทย การติดตามและประเมินผลภาวะโภชนาการ การวางแผนงานโภชนาการในชุมชน รวมทั้งการให้ความรู้ทางโภชนาการ ฝึกปฏิบัติ</p>	<p>ตัดสินใจใช้ทรัพยากรของครอบครัว การจัดการทรัพยากรครอบครัวให้สอดคล้องกับการดำเนินชีวิตในปัจจุบัน เทคโนโลยีที่ส่งเสริมการทำงานบ้านให้มีประสิทธิภาพ</p> <p><b>4892101 การจัดดอกไม้และงานใบตอง</b> <b>Flower Arrangement and Banana-Leaf Craft</b> <b>2(1-2-3)</b></p> <p>ความเป็นมา คุณค่าของดอกไม้และใบตอง รูปแบบและการออกแบบการจัดดอกไม้แบบไทยและสากล หลักการเลือก การเตรียม การใช้และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ การจัดดอกไม้และงานใบตองในโอกาสต่างๆ และฝึกปฏิบัติ วิชาเนื้อหาเลือก</p> <p><b>4863104 โภชนศาสตร์ชุมชน</b> <b>Community Nutrition</b> <b>3(2-2-5)</b></p> <p>ศึกษาภาวะโภชนาการในประเทศไทย การติดตามและประเมินผลภาวะโภชนาการ การวางแผนงานโภชนาการ และการให้ความรู้ทางโภชนาการในชุมชน และฝึกปฏิบัติ</p>	

ลำดับที่	หลักสูตรเดิม (พ.ศ.2549)	หลักสูตรปรับปรุง (พ.ศ.2555)	เหตุผล
	<p style="text-align: center;"><b>-ไม่มี-</b></p> <p><b>4812202 อาหารท้องถิ่น</b> <b>Local Food</b> <b>3(2-2-5)</b></p> <p>ประวัติความเป็นมาของอาหารประจำท้องถิ่นในแต่ละท้องถิ่น อาหารภาคต่างๆ อาหารประเพณี และการปรับปรุงอาหารท้องถิ่นให้มีคุณค่าสูงขึ้น และฝึกปฏิบัติ</p> <p><b>4813203 อาหารอิสลาม</b> <b>Islam Food</b> <b>2(1-2-3)</b></p> <p>ลักษณะอาหารอิสลาม วัตถุประสงค์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร ข้อปฏิบัติในการจัดประกอบอาหาร กรรมวิธีในการปรุงอาหาร หลักการพื้นฐานในการประกอบอาหารฮาลาล วัฒนธรรมการรับประทานอาหาร</p>	<p><b>4863106 หลักการจัดอาหารเฉพาะโรค</b> <b>Principles of Therapeutic Nutrition</b> <b>3(2-2-5)</b></p> <p>การจัดอาหารตามหลักโภชนศาสตร์ การกำหนดรายการอาหารเพื่อควบคุมโรค หรือเพื่อการรักษาผู้ป่วยเฉพาะโรค การจัดอาหารให้กับผู้ป่วยเฉพาะโรค และฝึกปฏิบัติ</p> <p><b>4863204 อาหารท้องถิ่น</b> <b>Local Cuisine</b> <b>3(2-2-5)</b></p> <p>ประวัติความเป็นมาของอาหารในแต่ละท้องถิ่น อาหารตามประเพณี การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น และฝึกปฏิบัติ</p> <p><b>4863205 อาหารสำหรับชาวมุสลิม</b> <b>Food for Muslim</b> <b>3(2-2-5)</b></p> <p>ลักษณะอาหารสำหรับชาวมุสลิม วัตถุประสงค์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร ข้อปฏิบัติในการจัดเตรียมและประกอบอาหาร หลักการพื้นฐานในการประกอบอาหารฮาลาล วัฒนธรรมการรับประทานอาหาร</p>	

ลำดับที่	หลักสูตรเดิม (พ.ศ.2549)	หลักสูตรปรับปรุง (พ.ศ.2555)	เหตุผล
	<p>อาหารในเดือนบวช และฝึกปฏิบัติ</p> <p><b>4813201 อาหารว่าง</b> <b>Snack</b> <b>2(1-2-3)</b></p> <p>ความหมาย ประเภท ประโยชน์ของอาหารว่าง เทคนิคในการประกอบอาหารว่าง การจัดและการเสิร์ฟอาหารว่างของคนไทยและนานาชาติ การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย การจัดบรรจุหีบห่อและการจัดจำหน่าย และฝึกปฏิบัติ</p> <p><b>4813206 อาหารจานด่วน</b> <b>Fast Food</b> <b>2(1-2-3)</b></p> <p>ปฏิบัติการประกอบอาหารที่บริการสะดวกรวดเร็ว การใช้เครื่องใช้ให้เหมาะสมกับการเสิร์ฟ การจัดจำหน่ายให้เหมาะสมกับเวลา และโอกาส สถานที่ เศรษฐกิจของผู้บริโภค</p> <p><b>4813301 ขนมไทย</b> <b>Thai Desserts</b> <b>2(1-2-3)</b></p> <p>กรรมวิธีในการประกอบขนมไทย โดยใช้วิธีต่างๆ เทคนิคการเตรียมการปรุง ลักษณะที่ดีของขนมไทย</p>	<p>อาหารในเดือนบวช และฝึกปฏิบัติ</p> <p><b>4863208 อาหารว่าง</b> <b>Snack</b> <b>3(2-2-5)</b></p> <p>ความหมาย ประเภท ประโยชน์ของอาหารว่าง เทคนิคในการประกอบอาหารว่าง การจัดและการเสิร์ฟอาหารว่าง การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย การบรรจุหีบห่อและฝึกปฏิบัติ</p> <p><b>4863209 อาหารจานด่วน</b> <b>Fast Food</b> <b>3(2-2-5)</b></p> <p>การประกอบอาหารที่บริการสะดวกรวดเร็ว การใช้เครื่องใช้ให้เหมาะสมกับเวลา โอกาส สถานที่และผู้บริโภค การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย และฝึกปฏิบัติ</p> <p><b>4863210 ขนมไทย</b> <b>Thai Desserts</b> <b>3(2-2-5)</b></p> <p>ความเป็นมา ประเภท และกรรมวิธีในการประกอบขนมไทย โดยใช้วิธีต่างๆ เทคนิคการเตรียมและการปรุง</p>	

ลำดับที่	หลักสูตรเดิม (พ.ศ.2549)	หลักสูตรปรับปรุง (พ.ศ.2555)	เหตุผล
	<p>การเก็บรักษา การบรรจุหีบห่อ และ ฝึกปฏิบัติ</p> <p><b>4813302 ขนมอบ</b> <b>Bakery</b> <b>3(2-2-5)</b></p> <p>คุณสมบัติของเครื่องปรุงและสาร ปรุงแต่งในขนมอบ การเลือกซื้อ วิธีใช้และการเก็บรักษาวัสดุ อุปกรณ์ หลักที่ใช้ในการทำงาน อบไทยและต่างประเทศขั้นพื้นฐาน การเก็บอาหารที่ทำเสร็จแล้ว การ บรรจุหีบห่อ การจัดจำหน่าย และ ฝึกปฏิบัติ</p> <p><b>4813304 เครื่องดื่ม</b> <b>Beverage</b> <b>2(1-2-3)</b></p> <p>ความสำคัญของเครื่องดื่ม ประเภท ของเครื่องดื่ม เครื่องมือเครื่องใช้ใน การผสมและการบริการ การผสม เครื่องดื่มชนิดที่มีแอลกอฮอล์และ ไม่มีแอลกอฮอล์ การจัดเครื่องดื่ม ให้เหมาะสมกับรายการอาหาร มารยาทในการบริการของพนักงาน บริการเครื่องดื่ม และฝึกปฏิบัติ</p>	<p>ลักษณะที่ดีของขนมไทย การบรรจุ หีบห่อ การเก็บรักษา และฝึกปฏิบัติ</p> <p><b>4863211 ขนมอบ</b> <b>Bakery</b> <b>3(2-2-5)</b></p> <p>คุณสมบัติของวัตถุดิบและสารปรุง แต่งในขนมอบ การเลือกซื้อ วิธีใช้ และการเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์ หลักการผลิตขนมอบขั้นพื้นฐาน ตำรับขนมอบเพื่อสุขภาพ การบรรจุ หีบห่อ การเก็บรักษา การคิดต้นทุน และกำหนดราคาขายและฝึกปฏิบัติ</p> <p><b>4863212 เครื่องดื่ม</b> <b>Beverage</b> <b>3(2-2-5)</b></p> <p>ความสำคัญของเครื่องดื่ม ประเภท ของเครื่องดื่ม เครื่องมือเครื่องใช้ใน การผสมและการบริการ การผสม เครื่องดื่มชนิดที่มีแอลกอฮอล์และ ไม่มีแอลกอฮอล์ การจัดเครื่องดื่ม ให้เหมาะสมกับรายการอาหาร มารยาทในการบริการของพนักงาน บริการเครื่องดื่ม และฝึกปฏิบัติ</p>	



ลำดับที่	หลักสูตรเดิม (พ.ศ.2549)	หลักสูตรปรับปรุง (พ.ศ.2555)	เหตุผล
	<p><b>4814301 ไอศกรีม</b> <b>Ice-cream</b> <b>2(1-2-3)</b></p> <p>ศึกษาประเภทของไอศกรีม เครื่องมือ เครื่องใช้ เครื่องปรุง ส่วนผสมและเทคนิคการทำ ไอศกรีมชนิดต่างๆ การเก็บรักษา การควบคุมคุณภาพของไอศกรีม การตกแต่ง และการให้บริการด้วยวิธีต่างๆ การคำนวณต้นทุน ราคาขาย การจัดจำหน่าย และฝึกปฏิบัติ</p> <p><b>4814904 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพโดยประสาทสัมผัส</b> <b>Product Development and Sensory Evaluation</b> <b>3(2-2-5)</b></p> <p>ความจำเป็นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ความสำคัญของผู้บริโภคที่มีต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร หลักและวิธีในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร พื้นฐานของประสาททั้งห้า วิธีการประเมินคุณภาพอาหาร โดยประสาทสัมผัสในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร และฝึกปฏิบัติ</p>	<p><b>4863213 ไอศกรีม</b> <b>Ice-cream</b> <b>3(2-2-5)</b></p> <p>ประเภทของไอศกรีม เครื่องมือ เครื่องใช้ เครื่องปรุง ส่วนผสมและเทคนิคการทำไอศกรีมชนิดต่างๆ การเก็บรักษา การควบคุมคุณภาพของไอศกรีม การตกแต่ง และการให้บริการด้วยวิธีต่างๆ การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย และฝึกปฏิบัติ</p> <p><b>4863302 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพโดยประสาทสัมผัส</b> <b>Product Development and Sensory Evaluation</b> <b>Evaluation 3(2-2-5)</b></p> <p>ความหมายและความสำคัญของการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร วิธีการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร พื้นฐานของประสาทสัมผัสทั้งห้า การประเมินคุณภาพอาหาร โดยวิธีทางประสาทสัมผัสในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร และฝึกปฏิบัติ</p>	

ลำดับที่	หลักสูตรเดิม (พ.ศ.2549)	หลักสูตรปรับปรุง (พ.ศ.2555)	เหตุผล
	<p style="text-align: center;">-ไม่มี-</p> <p><b>4814601 การบริการอาหารในสถาบัน</b> <b>Institutional Food Service</b> <b>2(1-2-3)</b></p> <p>ประวัติความเป็นมาของการบริการอาหารในสถานศึกษาและสถาบันอื่น เป้าหมายและประโยชน์ในการดำเนินการ การเตรียมเครื่องมือเครื่องใช้ให้เหมาะสมกับอาหาร การจัดเสิร์ฟทั้งในและนอกสถานที่ ตลอดจนการเก็บรักษา การเลือกซื้ออุปกรณ์ต่างๆ ในการบริการอาหาร ชนิดของการบริการอาหารแบบต่างๆ การจัดหน่วยงาน และฝึกปฏิบัติ</p>	<p><b>4863402 การจัดการครัวและเครื่องมือเครื่องใช้ในงานอาหาร</b> <b>Kitchen and Food Equipment Management</b> <b>3(2-2-5)</b></p> <p>หลักการจัดครัวมาตรฐาน ชนิดของเครื่องมือ เครื่องใช้ในการประกอบอาหารและบริการ การควบคุมการจัดซื้อ วิธีการใช้ การทำความสะอาด การเก็บ การบำรุงรักษา เครื่องมือ เครื่องใช้ และฝึกปฏิบัติ</p> <p><b>4863403 การบริการอาหารในสถาบัน</b> <b>Institutional Food Service</b> <b>3(2-2-5)</b></p> <p>ความเป็นมาของการบริการอาหารในสถานศึกษาและสถาบันอื่น เป้าหมายและประโยชน์ในการดำเนินการ การเตรียมเครื่องมือเครื่องใช้ให้เหมาะสมกับอาหาร การจัดเสิร์ฟทั้งในและนอกสถานที่ ตลอดจนการเก็บรักษา การเลือกซื้ออุปกรณ์ต่างๆ ในการบริการอาหาร การบริการอาหารรูปแบบต่างๆ และฝึกปฏิบัติ</p>	

ลำดับที่	หลักสูตรเดิม (พ.ศ.2549)	หลักสูตรปรับปรุง (พ.ศ.2555)	เหตุผล
	<p><b>4814602 การจัดเลี้ยงอาหาร</b></p> <p><b>Catering</b></p> <p><b>3(2-2-5)</b></p> <p>การวางแผนดำเนินงานการจัดเลี้ยงอาหารโอกาสต่างๆ การกำหนดรายการอาหาร การจัดตกแต่งโต๊ะอาหารรูปแบบต่างๆ การเลือกภาชนะและวัสดุอุปกรณ์ตกแต่งโต๊ะอาหาร และฝึกปฏิบัติ</p>	<p><b>4863404 การจัดเลี้ยงอาหาร</b></p> <p><b>Catering</b></p> <p><b>3(2-2-5)</b></p> <p>การวางแผนดำเนินงานจัดเลี้ยงอาหารโอกาสต่างๆ การกำหนดรายการอาหาร การจัดตกแต่งโต๊ะอาหารรูปแบบต่างๆ การเลือกภาชนะและวัสดุอุปกรณ์ตกแต่งโต๊ะอาหาร การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย และฝึกปฏิบัติ</p>	
	<p><b>4813101 โภชนาการและการจัดบริการอาหารสำหรับเด็กปฐมวัย</b></p> <p><b>Nutrition and Feeding Programs</b></p> <p><b>2(1-2-3)</b></p> <p>ความหมายและความสำคัญของโภชนาการที่มีต่อสุขภาพ อนามัย และสติปัญญาของเด็กปฐมวัย รวมทั้งเทคนิคการแก้ไขปัญหาทางโภชนาการของเด็ก การเลือก การจัดและการประกอบอาหารให้มีคุณค่าอาหารครบถ้วน การส่งเสริมสุขนิสัยในการรับประทานอาหารของเด็ก หลักและวิธีการจัดอาหารกลางวันและอาหารว่างสำหรับเด็กในโรงเรียนอนุบาล และศูนย์เด็กทุกรูปแบบ และฝึกปฏิบัติ</p>	<p><b>4864107 โภชนาการและการจัดบริการอาหารสำหรับเด็กปฐมวัย</b></p> <p><b>Nutrition and Feeding Programs for Early Childhood</b></p> <p><b>3(2-2-5)</b></p> <p>ความหมายและความสำคัญของโภชนาการที่มีต่อสุขภาพ อนามัย และสติปัญญาของเด็กปฐมวัย เทคนิคการแก้ไขปัญหาทางโภชนาการของเด็ก การเลือก การจัดและการประกอบอาหารให้มีคุณค่าอาหารครบถ้วน การส่งเสริมสุขนิสัยในการรับประทานอาหารของเด็ก หลักและวิธีการจัดอาหารกลางวันและอาหารว่างสำหรับเด็กปฐมวัย และฝึกปฏิบัติ</p>	

ลำดับที่	หลักสูตรเดิม (พ.ศ.2549)	หลักสูตรปรับปรุง (พ.ศ.2555)	เหตุผล
	<p><b>4814201 อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ</b></p> <p><b>Commercial Food Preparations</b></p> <p><b>3(2-2-5)</b></p> <p>ความรู้เกี่ยวกับงานอุตสาหกรรมบริการอาหาร การประกอบอาหารเพื่อการค้า แนวโน้มของประเภทอาหารที่เหมาะสมกับการค้าปัจจุบันและในอนาคต ข้อควรคำนึงถึง การเลือกซื้อและสำรองวัสดุ และเครื่องปรุง ประเภทและรูปแบบของภาชนะบรรจุอาหาร การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย ฝึกปฏิบัติอาหารจำนวนมาก และกลวิธีในการทำอาหารเฉพาะอย่างที่ต้องการความชำนาญพิเศษ</p>	<p><b>4864214 อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ</b></p> <p><b>Commercial Food Preparations</b></p> <p><b>3(2-2-5)</b></p> <p>ความรู้เกี่ยวกับงานอุตสาหกรรมบริการอาหาร การประกอบอาหารเพื่อการค้า แนวโน้มของประเภทอาหารที่เหมาะสมกับการค้าปัจจุบันและในอนาคต ข้อควรคำนึงถึง การเลือกซื้อและสำรองวัสดุ และวัตถุดิบ ประเภทและรูปแบบของภาชนะบรรจุอาหาร เทคนิคการทำอาหารเฉพาะอย่างที่ต้องการความชำนาญพิเศษ การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย และฝึกปฏิบัติ</p>	
	<p><b>4813202 อาหารมังสวิรัต</b></p> <p><b>Vegetarian Food</b></p> <p><b>2(1-2-3)</b></p> <p>ความหมาย ความสำคัญ ประเภทของอาหารมังสวิรัตและอาหารเจ วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารมังสวิรัตและอาหารเจ การประกอบอาหารมังสวิรัตและอาหารเจ ตลอดจนการจัดเสิร์ฟและวิธีการรับประทานอาหารตามข้อกำหนดและฝึกปฏิบัติ</p>	<p><b>4864215 อาหารมังสวิรัต</b></p> <p><b>Vegetarian Food</b></p> <p><b>3(2-2-5)</b></p> <p>ความหมาย ความสำคัญ ประเภทของอาหารมังสวิรัต ข้อกำหนดวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารมังสวิรัต หลักการประกอบอาหารมังสวิรัต และฝึกปฏิบัติ</p>	

ลำดับที่	หลักสูตรเดิม (พ.ศ.2549)	หลักสูตรปรับปรุง (พ.ศ.2555)	เหตุผล
	<p data-bbox="304 286 699 495"><b>4813701 การจัดการร้านอาหาร</b> <b>Institutional Food Management</b> <b>2(1-2-3)</b></p> <p data-bbox="304 521 699 1014">หลักการและคุณลักษณะของ ผู้บริหารด้านอาหารประเภทต่างๆ การจัดแบ่งหน้าที่ในการบริการ รูปแบบของการให้บริการ การทำงานให้มีประสิทธิภาพสูง คุณสมบัติของผู้ให้บริการอาหาร ตำแหน่งหน้าที่ในการบริการ อาหาร การตลาด งบประมาณ และ ฝึกปฏิบัติ</p> <p data-bbox="469 1211 539 1245" style="text-align: center;">-ไม่มี-</p>	<p data-bbox="735 286 1129 495"><b>4864405 การจัดการร้านอาหาร</b> <b>Institutional Food Management</b> <b>3(2-2-5)</b></p> <p data-bbox="735 521 1129 1014">หลักการและคุณลักษณะของ ผู้บริหารด้านอาหารประเภทต่างๆ การจัดแบ่งหน้าที่ในการบริการ รูปแบบของการให้บริการ การทำงานให้มีประสิทธิภาพสูง คุณสมบัติของผู้ให้บริการอาหาร ตำแหน่งหน้าที่ในการบริการอาหาร การตลาด งบประมาณ และ ฝึกปฏิบัติ</p> <p data-bbox="735 1093 1082 1301"><b>4864406 การบรรจุผลิตภัณฑ์</b> <b>อาหาร</b> <b>Food Packaging</b> <b>3(2-2-5)</b></p> <p data-bbox="735 1328 1139 2000">ความเป็นมา จุดประสงค์ ความหมาย และบทบาทของภาชนะบรรจุ ชนิด ของวัสดุประเภทต่างๆ และ คุณสมบัติทางด้านกายภาพ และเคมี ของภาชนะบรรจุผลิตภัณฑ์อาหาร ประเภทต่างๆ เครื่องมือและ หลักการบรรจุหีบห่อที่เหมาะสมกับ ผลิตภัณฑ์อาหาร ฉลากและการ โฆษณา การออกแบบภาชนะบรรจุ และระเบียบกฎเกณฑ์ต่างๆ รวมทั้ง กฎหมายที่เกี่ยวกับภาชนะบรรจุ ภัณฑ์อาหาร ฉลากโภชนาการ และ</p>	

ลำดับที่	หลักสูตรเดิม (พ.ศ.2549)	หลักสูตรปรับปรุง (พ.ศ.2555)	เหตุผล
	<p data-bbox="304 383 671 775"> <b>4813901 การส่งเสริม คหกรรมศาสตร์ทาง อาหารและโภชนาการ Home Economics Extension in Foods and Nutrition 2(1-2-3)</b> </p> <p data-bbox="304 786 671 1111">           วิธีการผลิตและการใช้สื่อประเภท ต่างๆ การประชาสัมพันธ์รวมทั้ง การจัดกิจกรรม เช่น การจัด นิทรรศการ การสาธิตเพื่อเผยแพร่ ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ทาง อาหารและโภชนาการ         </p> <p data-bbox="472 1368 536 1402" style="text-align: center;">-ไม่มี-</p> <p data-bbox="472 1839 536 1872" style="text-align: center;">-ไม่มี-</p>	<p data-bbox="735 259 839 293">ฝึกปฏิบัติ</p> <p data-bbox="735 383 1102 775"> <b>4864407 การส่งเสริม คหกรรมศาสตร์ทาง อาหารและโภชนาการ Home Economics Extension in Foods and Nutrition 3(2-2-5)</b> </p> <p data-bbox="735 786 1134 1111">           วิธีการผลิตและการใช้สื่อประเภท ต่างๆ การประชาสัมพันธ์ รวมทั้ง การวางแผน การจัดโครงการและ การจัดกิจกรรมเพื่อเผยแพร่ความรู้ ด้านคหกรรมศาสตร์ทางอาหารและ โภชนาการ         </p> <p data-bbox="735 1200 1102 1469"> <b>4864505 ภาษาอังกฤษสำหรับ คหกรรมศาสตร์ English for Home Economics 3(3-0-6)</b> </p> <p data-bbox="735 1480 1134 1637">           ภาษาอังกฤษเพื่อการศึกษา การ ปฏิบัติงาน และทักษะการสื่อสารใน งานคหกรรมศาสตร์         </p> <p data-bbox="735 1727 1118 1939"> <b>4893103 ศิลปะในงาน คหกรรมศาสตร์ Home Economics Arts 2(1-2-3)</b> </p> <p data-bbox="735 1951 1054 1984">ทฤษฎีและหลักศิลปะในการ</p>	

ลำดับที่	หลักสูตรเดิม (พ.ศ.2549)	หลักสูตรปรับปรุง (พ.ศ.2555)	เหตุผล
	<p data-bbox="304 577 635 734"><b>4813303 การแต่งหน้าเค้ก</b> <b>Cake Decoration</b> <b>2(1-2-3)</b></p> <p data-bbox="304 757 699 1077">การออกแบบ การแต่งหน้าเค้กและขนมอื่นๆ เครื่องใช้ วัสดุที่จะนำมาใช้แต่งให้สวยงาม เหมาะสมกับโอกาสและสมัยนิยม การเก็บรักษา การบรรจุหีบห่อ และฝึกปฏิบัติ</p>	<p data-bbox="735 577 1066 734"><b>4893104 การแต่งหน้าเค้ก</b> <b>Cake Decoration</b> <b>3(2-2-5)</b></p> <p data-bbox="735 757 1129 1010">การออกแบบ การแต่งหน้าเค้ก วัสดุและเครื่องใช้ที่จะนำมาใช้แต่งให้สวยงาม เหมาะสมกับโอกาสและสมัยนิยม การบรรจุหีบห่อ การเก็บรักษา และฝึกปฏิบัติ</p>	
	<p data-bbox="304 1160 651 1256"><b>กลุ่มวิชาปฏิบัติการและการฝึก</b> <b>ประสบการณ์วิชาชีพ</b></p> <p data-bbox="475 1503 544 1541"><b>-ไม่มี-</b></p>	<p data-bbox="735 1160 1102 1198"><b>กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ</b></p> <p data-bbox="735 1279 1134 1547"><b>7000390 การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา</b> <b>Cooperative Education Preparation</b> <b>2(90)</b></p> <p data-bbox="735 1570 1134 2011">หลักการ แนวคิด และกระบวนการของสหกิจศึกษา ระเบียบข้อบังคับที่เกี่ยวข้อง ความรู้พื้นฐาน และเทคนิคในการสมัครงานอาชีพ ความรู้พื้นฐานในการปฏิบัติงาน การสื่อสารและมนุษยสัมพันธ์ การพัฒนาคุณภาพ ระบบการบริหารคุณภาพในสถานประกอบการ</p>	<p data-bbox="1171 1160 1385 1361">1. เป็นรายวิชาใหม่สำหรับนักศึกษาที่ลงทะเบียนสหกิจศึกษา</p>

ลำดับที่	หลักสูตรเดิม (พ.ศ.2549)	หลักสูตรปรับปรุง (พ.ศ.2555)	เหตุผล
	-ไม่มี-	<p>เทคนิคการนำเสนอ การเขียน รายงาน</p> <p><b>7000490 สหกิจศึกษา</b> <b>Field Experience in</b> <b>Foods and Nutrition</b> <b>6(640)</b></p> <p>การปฏิบัติงานในลักษณะพนักงาน ชั่วคราว ตามโครงการที่ได้รับ มอบหมาย ตลอดจนการจัดทำ รายงาน และการนำเสนอ</p>	



ภาคผนวก ง

รายชื่อคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรและคำสั่ง





























ภาคผนวก จ

ข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิและข้อปรับปรุง





## ข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิและข้อปรับปรุง

การปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา  
วันที่ 28 มีนาคม 2554 ณ ห้องประชุมคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (10-103)  
มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

### ผู้ทรงคุณวุฒิ

1. นายอภิวัน สมบูรณ์ดำรงกุล  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย
2. นายอนันต์ จันทรปาน  
โรงแรมพาวิลเลียนสงขลา
3. ดร.ศิริพร เรียบร้อย  
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

### ข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิมีดังนี้

ข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิ	ข้อปรับปรุง
หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป  ไม่มีข้อเสนอแนะ	
หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะหลักสูตร 1.1 ปรัชญา ให้สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน	เดิม มุ่งผลิตบัณฑิตให้มีความรู้ มีเจตคติที่ดี มีคุณธรรม จริยธรรม มีทักษะในการนำทรัพยากรและภูมิปัญญาท้องถิ่นมาผสมผสานเข้ากับเทคโนโลยี เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดต่อครอบครัว สังคม ตลอดจนการประกอบอาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ แขนงวิชาอาหารและโภชนาการ ทั้งในหน่วยงานของรัฐและเอกชน และเพื่อตอบสนองความ

ข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิ	ข้อปรับปรุง
	<p>ต้องการของท้องถิ่น</p> <p><b>แก้ไขเป็น</b></p> <p>มุ่งผลิตบัณฑิตให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการนำทรัพยากรและภูมิปัญญาท้องถิ่นมาผสมผสานเข้ากับเทคโนโลยี เพื่อประโยชน์สูงสุดต่อครอบครัว สังคม และการประกอบอาชีพในหน่วยงานของรัฐและเอกชน เพื่อตอบสนองความต้องการของท้องถิ่น รวมถึงมีคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณตามหลักวิชาการ/วิชาชีพ เป็นบัณฑิตที่พึงประสงค์ของสังคม</p>
<p>1.2 วัตถุประสงค์</p> <p>ให้ครอบคลุมเนื้อหาหลักสูตรและสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน</p>	<p><b>เดิม</b></p> <p>1. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความสามารถและมีทักษะในการประกอบอาชีพตลอดจนนำหลักการจัดการไปประกอบอาชีพทั้งในหน่วยงานของรัฐเอกชน และประกอบธุรกิจกิจกรรมศาสตร์สาขาอาหารและโภชนาการได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>2. เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีทักษะในการศึกษาค้นคว้าหาความรู้ได้ด้วยตนเอง สามารถวิเคราะห์ สังเคราะห์ และแก้ไขปัญหาได้อย่างมีระบบ ด้วยการผสมผสานภูมิปัญญาท้องถิ่นเข้ากับเทคโนโลยี ตลอดจนสามารถวิจัยและพัฒนางานด้านกิจกรรมศาสตร์สาขาอาหารและโภชนาการได้</p> <p>3. เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีคุณธรรม จริยธรรมในการประกอบอาชีพ และมีจิตสำนึกในความรับผิดชอบต่อครอบครัว สังคมและสิ่งแวดล้อม ตลอดจนธำรงไว้ซึ่งศิลปวัฒนธรรม อันดีงามของ</p>

ข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิ	ข้อปรับปรุง
	<p>ไทย</p> <p><b>แก้ไขเป็น</b></p> <p>1. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ มีทักษะ และประสบการณ์การเรียนรู้ ตลอดจนนำหลักการจัดการ ไปประกอบอาชีพทั้งในหน่วยงานของรัฐ เอกชน และประกอบธุรกิจ คหกรรมศาสตร์ ด้านอาหารและโภชนาการได้ อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>2. เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีทักษะในการศึกษาค้นคว้าหาความรู้ได้ด้วยตนเอง สามารถวิเคราะห์ สังเคราะห์ และแก้ไขปัญหาได้อย่างมีระบบ ด้วยการผสมผสานภูมิปัญญาท้องถิ่นเข้ากับเทคโนโลยี ตลอดจนสามารถวิจัยและพัฒนางาน คหกรรมศาสตร์ ด้านอาหารและโภชนาการได้</p> <p>3. เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณทางวิชาการ/วิชาชีพ และมีจิตสำนึกในความรับผิดชอบต่อครอบครัว สังคม และสิ่งแวดล้อม ตลอดจนสร้างไว้ซึ่ง ศิลปวัฒนธรรม อันดีงามของไทย</p>
<p><b>หมวดที่ 3</b> ระบบการจัดการศึกษาดำเนินการและโครงสร้างหลักสูตร</p> <p>ไม่มีข้อเสนอแนะ</p>	
<p><b>หมวดที่ 4</b> ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล</p> <p>ไม่มีข้อเสนอแนะ</p>	

ข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิ	ข้อปรับปรุง
<p>หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา</p> <p>ไม่มีข้อเสนอแนะ</p>	
<p>หมวดที่ 6 การพัฒนาอาจารย์</p> <p>ไม่มีข้อเสนอแนะ</p>	
<p>หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร</p> <p>ไม่มีข้อเสนอแนะ</p>	
<p>หมวดที่ 8 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการ และหลักสูตร</p> <p>ไม่มีข้อเสนอแนะ</p>	
<p>ภาคผนวก ข คำอธิบายรายวิชา</p> <p>เสนอปรับชื่อวิชา จำนวนหน่วยกิต เวลาเรียน และคำอธิบายรายวิชา</p>	<p>เดิม</p> <p><b>4811101 โภชนศาสตร์มนุษย์</b> <b>Human Nutrition</b> <b>3(3-0-6)</b></p> <p>ความหมาย ประวัติ โภชนาการ ความสำคัญของ โภชนาการต่อสุขภาพ อาหารหลัก 5 หมู่ ประเภท ของสารอาหาร หน้าที่ ปริมาณที่ควรได้รับ ผลการ ขาดสารอาหาร กลไกการย่อยการดูดซึม และ เมแทบอลิซึมของสารอาหาร วิธีการหาความ ต้องการสารอาหารและพลังงานของร่างกาย การ ใช้ตารางคุณค่าอาหารและตารางต่างๆ ทาง โภชนาการ ศึกษาและวิเคราะห์ข้อมูลจากผลการวิจัย ด้านโภชนาการ</p>

ข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิ	ข้อปรับปรุง
	<p><b>ปรับปรุง</b></p> <p><b>4861102 โภชนศาสตร์มนุษย์</b></p> <p><b>Human Nutrition</b></p> <p><b>3(3-0-6)</b></p> <p>กระบวนการได้รับสารอาหารของร่างกาย การย่อย การดูดซึม การขับถ่าย และเมตาบอลิซึมของสารอาหาร วิธีการหาความต้องการสารอาหารและพลังงานของร่างกาย ตลอดจนวิธีการวิเคราะห์หาประเมินสารอาหารในอาหารที่บริโภค และการเปรียบเทียบข้อมูลจากผลการวิจัยด้านโภชนาการทั้งในและต่างประเทศ</p> <p><b>เดิม</b></p> <p><b>4811201 หลักการประกอบอาหาร</b></p> <p><b>Principles of Food Preparations</b></p> <p><b>2(1-2-3)</b></p> <p>เครื่องมือ เครื่องใช้ในการประกอบอาหาร หลักการ วิธีการเลือกซื้อ การประกอบอาหารหลัก 5 หมู่ ให้มีส่วนเพื่อสุขภาพ มารยาทในการเสิร์ฟ และรับประทานอาหาร การจัดโต๊ะอาหาร การจัดครัว สุขอนามัยในการประกอบอาหาร และฝึกปฏิบัติ</p> <p><b>ปรับปรุง</b></p> <p><b>4861201 หลักการประกอบอาหาร</b></p> <p><b>Principles of Food Preparations</b></p> <p><b>2(1-2-3)</b></p> <p>เครื่องมือ เครื่องใช้ เครื่องปรุง วัตถุดิบ และเทคนิคในการประกอบอาหาร หลักการ วิธีการเลือกซื้อ การประกอบอาหารหลัก 5 หมู่ ให้มีส่วน การจัดครัว สุขอนามัยในการประกอบ</p>

ข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิ	ข้อปรับปรุง
	<p>อาหาร และฝึกปฏิบัติ</p> <p>เดิม</p> <p><b>4812201 อาหารไทย</b></p> <p><b>Thai Food</b></p> <p><b>3(2-2-5)</b></p> <p>ลักษณะและประเภทของอาหารไทย เครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพรในอาหารไทย เทคนิคการประกอบอาหารไทย การประยุกต์อาหารไทยเพื่อชาวต่างชาติ การจัด การเสิร์ฟ การเก็บรักษา การบรรจุหีบห่อ การจัดจำหน่าย และฝึกปฏิบัติ</p> <p>ปรับปรุง</p> <p><b>4862202 อาหารไทย</b></p> <p><b>Thai Cuisine</b></p> <p><b>3(2-2-5)</b></p> <p>ลักษณะและประเภทของอาหารไทย เครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพรในอาหารไทย เทคนิคการประกอบอาหารไทย การประยุกต์อาหารไทยเพื่อชาวต่างชาติ การจัด การเสิร์ฟ การเก็บรักษา และฝึกปฏิบัติ</p> <p>เดิม</p> <p><b>4812402 การแปรรูปและถนอมอาหาร</b></p> <p><b>Food Processing and Preservation</b></p> <p><b>3(2-2-5)</b></p> <p>ศึกษาความหมายและความสำคัญของการแปรรูปและถนอมอาหาร สาเหตุการเสื่อมเสียของอาหาร การเลือกคุณภาพของวัตถุดิบ อุปกรณ์ เครื่องใช้ กระบวนการแปรรูปและถนอมอาหาร ที่มีตามฤดูกาลและท้องถิ่น การผลิตอาหารสำเร็จรูป การ</p>

ข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิ	ข้อปรับปรุง
	<p>ใช้สารปรุงแต่งอาหารชนิดต่างๆ การเก็บรักษาอาหารที่แปรรูปแล้ว การบรรจุหีบห่อ และฝักปฏิบัติ</p> <p><b>ปรับปรุง</b></p> <p><b>4862302 การแปรรูปและถนอมอาหาร</b> <b>Food Processing and Preservation</b> <b>3(2-2-5)</b></p> <p>ความหมาย ความสำคัญ และหลักการของการแปรรูปและถนอมอาหาร สาเหตุการเสื่อมเสียของอาหาร การคัดเลือกคุณภาพของวัตถุดิบ อุปกรณ์เครื่องใช้ กระบวนการแปรรูปและถนอมอาหารแบบต่างๆ การใช้วัตถุเจือปนอาหารชนิดต่างๆ การบรรจุหีบห่อ และฝักปฏิบัติ</p> <p><b>เดิม</b></p> <p><b>4813102 โภชนบำบัด</b> <b>Diet Therapy</b> <b>3(2-2-5)</b></p> <p>ความมุ่งหมายของการให้อาหารเพื่อบำบัดโรค ลักษณะและอาการของโรคที่บำบัดได้ด้วยอาหาร ประเภทและลักษณะ การบริการอาหารในโรงพยาบาล รายการอาหารแลกเปลี่ยน และอาหารเฉพาะโรค การดัดแปลงและจัดทำ รวมทั้งการเสริมอาหารสำหรับผู้ป่วย และฝักปฏิบัติ</p> <p><b>ปรับปรุง</b></p> <p><b>4863105 อาหารบำบัดโรค</b> <b>Dietetics</b> <b>3(3-0-6)</b></p>

ข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิ	ข้อปรับปรุง
	<p>ความหมาย และความสำคัญของอาหารบำบัดโรค การบริการอาหารในโรงพยาบาล รายการอาหาร แลกเปลี่ยน และอาหารเฉพาะโรค การกำหนด รายการอาหารเฉพาะโรค</p> <p><b>เดิม</b></p> <p><b>4814501 การสุขาภิบาลอาหารและการควบคุม คุณภาพอาหาร Food Sanitation and Quality Control 3(2-2-5)</b></p> <p>หลักการสุขาภิบาลอาหาร สุกลักษณะในการผลิต อาหาร การเก็บรักษา การขนส่งอาหารและขณะรอ จำหน่าย สุขวิทยาส่วนบุคคลในการผลิตอาหาร หลักการทำความสะอาดและการกำจัดของเสียที่ เกิดขึ้นจากการประกอบอาหาร หลักการควบคุม คุณภาพอาหารตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ การประกอบอาหาร และผลิตภัณฑ์สุดท้าย ฉลาก อาหาร กฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับสถาน ประกอบอาหาร และมาตรฐานอาหาร</p> <p><b>ปรับปรุง</b></p> <p><b>4863303 การสุขาภิบาลอาหารและการควบคุม คุณภาพอาหาร Food Sanitation and Quality Control 3(2-2-5)</b></p> <p>หลักการสุขาภิบาลอาหาร สุกลักษณะในการผลิต อาหาร การเก็บรักษา การขนส่งอาหารและขณะรอ จำหน่าย สุขวิทยาส่วนบุคคลในการผลิตอาหาร หลักการทำความสะอาดและการกำจัดของเสียที่ เกิดขึ้นจากการประกอบอาหาร หลักการควบคุม คุณภาพอาหารตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ กรรมวิธี</p>



ข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิ	ข้อปรับปรุง
	<p>การผลิต และผลิตภัณฑ์สุดท้าย ตลาดอาหาร กฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับสถาน ประกอบอาหาร และมาตรฐานอาหาร และฝึกปฏิบัติ</p> <p><b>เดิม</b></p> <p><b>4813902 การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์</b> <b>Research in Home Economics</b> <b>2(2-0-4)</b></p> <p>หลักและวิธีการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ การออกแบบวิจัย การเขียนโครงร่างการวิจัย การสร้างเครื่องมือ การเก็บรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูล การแปลผลและสรุปผล การเขียนรายงานการวิจัย และการนำเสนอ ผลงานวิจัย</p> <p><b>ปรับปรุง</b></p> <p><b>4863501 ระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์</b> <b>Research Methodology in Home</b> <b>Economics 2(2-0-4)</b></p> <p>หลักและแนวคิดในการวิจัยทาง คหกรรมศาสตร์ เทคนิควิธีการวิจัย กระบวนการวิจัยทาง วิทยาศาสตร์ การเขียนโครงร่างวิจัย การเก็บ รวบรวมข้อมูล สถิติและการวิเคราะห์ข้อมูล งานวิจัยรูปแบบต่างๆ การแปลผล และสรุปผล การเขียนรายงานการวิจัย และการนำเสนอข้อมูล งานวิจัยจากการศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้องที่มี ความทันสมัย</p>

ข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิ	ข้อปรับปรุง
	<p><b>เดิม</b></p> <p><b>4813903</b> การค้นคว้าทดลองทางอาหารและโภชนาการ <b>Experimental Research in Foods and Nutrition</b> <b>2(1-2-3)</b></p> <p>เทคนิคเบื้องต้นในการค้นคว้าทดลองอาหาร การวางแผนการทดลอง วิธีการทดลอง การนำหลักการทางวิทยาศาสตร์มาทดลองอาหารต่างๆ เพื่อปรับปรุงค้นคว้าหาตำรับใหม่ๆ และสร้างตำรับมาตรฐาน หรือศึกษาค้นคว้าทดลองงานด้านอาหารและโภชนาการ</p> <p><b>ปรับปรุง</b></p> <p><b>4863502</b> การค้นคว้าทดลองทางอาหารและโภชนาการ <b>Experimental Research in Foods and Nutrition</b> <b>3(2-2-5)</b></p> <p>เทคนิคเบื้องต้นในการค้นคว้าทดลองอาหาร การวางแผนการทดลอง หลักการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส วิธีการทดลอง การนำหลักการทางวิทยาศาสตร์มาทดลองอาหาร เพื่อปรับปรุงหรือสร้างตำรับอาหาร และฝึกปฏิบัติ</p> <p><b>เดิม</b></p> <p><b>4831101</b> การจัดการทรัพยากรครอบครัว <b>Family Resource Management</b> <b>2(1-2-3)</b></p> <p>ลักษณะของงานบ้านในอดีตและปัจจุบัน อิทธิพลของการเปลี่ยนแปลง การดำเนินชีวิตที่มีผลต่อ</p>

ข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิ	ข้อปรับปรุง
	<p>ลักษณะงานบ้าน อิทธิพลต่อค่านิยม ปรัชญาและเป้าหมาย ซึ่งมีผลต่อการตัดสินใจใช้ทรัพยากรของครอบครัว ทรัพยากรที่สำคัญในการบริหารงานบ้านสอดคล้องกับการดำเนินชีวิตปัจจุบัน กลวิธีและเทคโนโลยีที่ส่งเสริมการทำงานบ้านให้มีประสิทธิภาพ การวางแผน การดำเนินงาน การประเมินผลงานและฝึกปฏิบัติ</p> <p><b>ปรับปรุง</b></p> <p><b>4872101 การจัดการทรัพยากรครอบครัว</b></p> <p><b>Family Resource Management</b></p> <p><b>2(1-2-3)</b></p> <p>ความหมาย ประเภทของทรัพยากรครอบครัว ความสำคัญของการจัดการทรัพยากรครอบครัว ลักษณะของงานบ้าน อิทธิพลของการเปลี่ยนแปลงการดำเนินชีวิตที่มีผลต่อลักษณะงานบ้าน ค่านิยม ปรัชญาและเป้าหมายที่มีผลต่อการตัดสินใจใช้ทรัพยากรของครอบครัว การจัดการทรัพยากรครอบครัวให้สอดคล้องกับการดำเนินชีวิตในปัจจุบัน เทคโนโลยีที่ส่งเสริมการทำงานบ้านให้มีประสิทธิภาพ</p> <p><b>เดิม</b></p> <p><b>4852101 การจัดดอกไม้</b></p> <p><b>Flower Arrangement</b></p> <p><b>2(1-2-3)</b></p> <p>ความเป็นมา คุณค่าของดอกไม้และใบตอง หลักการเลือก การเตรียม การใช้และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ การประดิษฐ์งานดอกไม้ใบตอง การจัดดอกไม้ในโอกาสต่างๆ และ</p>

ข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิ	ข้อปรับปรุง
	<p>ฝึกปฏิบัติ</p> <p>ปรับปรุง</p> <p><b>4892101 การจัดดอกไม้และงานใบตอง</b> <b>Flower Arrangement and Banana Leaf</b> <b>2(1-2-3)</b></p> <p>ความเป็นมา คุณค่าของดอกไม้และใบตอง รูปแบบและการออกแบบการจัดดอกไม้แบบไทย และสากล หลักการเลือก การเตรียม การใช้และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ การจัดดอกไม้และงานใบตองใน โอกาสต่างๆ และฝึกปฏิบัติ</p> <p>วิชาเนื้อหาเลือก</p> <p>เดิม</p> <p><b>4812102 โภชนศาสตร์ชุมชน</b> <b>Community Nutrition</b> <b>3(2-2-5)</b></p> <p>ศึกษาภาวะโภชนาการในประเทศไทย การติดตามและประเมินผลภาวะโภชนาการ การวางแผนงานโภชนาการในชุมชน รวมทั้งการให้ความรู้ทางโภชนาการ ฝึกปฏิบัติ</p> <p>ปรับปรุง</p> <p><b>4863104 โภชนศาสตร์ชุมชน</b> <b>Community Nutrition</b> <b>3(2-2-5)</b></p> <p>ศึกษาภาวะโภชนาการในประเทศไทย การติดตามและประเมินผลภาวะโภชนาการ การวางแผนงานโภชนาการ และการให้ความรู้ทางโภชนาการ</p>

ข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิ	ข้อปรับปรุง
	<p>ในชุมชน และฝึกปฏิบัติ</p> <p>เดิม</p> <p><b>4812202</b> อาหารท้องถิ่น</p> <p><b>Local Food</b></p> <p><b>3(2-2-5)</b></p> <p>ประวัติความเป็นมาของอาหารประจำท้องถิ่นในแต่ละท้องถิ่น อาหารภาคต่างๆ อาหารประเพณี และการปรับปรุงอาหารท้องถิ่นให้มีคุณค่าสูงขึ้น และฝึกปฏิบัติ</p> <p>ปรับปรุง</p> <p><b>4863204</b> อาหารท้องถิ่น</p> <p><b>Local Cuisine</b></p> <p><b>3(2-2-5)</b></p> <p>ประวัติความเป็นมาของอาหารในแต่ละท้องถิ่น อาหารตามประเพณี การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น และฝึกปฏิบัติ</p> <p>เดิม</p> <p><b>4813203</b> อาหารอิสลาม</p> <p><b>Islam Food</b></p> <p><b>2(1-2-3)</b></p> <p>ลักษณะอาหารอิสลาม วัตถุประสงค์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร ข้อปฏิบัติในการจัดประกอบอาหาร กรรมวิธีในการปรุงอาหาร หลักการพื้นฐานในการประกอบอาหารฮาลาล วัฒนธรรม การรับประทานอาหาร อาหารในเดือนบวช และฝึกปฏิบัติ</p>

ข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิ	ข้อปรับปรุง
	<p><b>ปรับปรุง</b></p> <p><b>4863205</b> อาหารสำหรับชาวมุสลิม <b>Food for Muslim</b> <b>3(2-2-5)</b></p> <p>ลักษณะอาหารสำหรับชาวมุสลิม วัตถุประสงค์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร ข้อปฏิบัติในการจัดเตรียมและประกอบอาหาร หลักการพื้นฐานในการประกอบอาหารฮาลาล วัฒนธรรมการรับประทานอาหาร อาหารในเดือนบวช และฝึกปฏิบัติ</p> <p><b>เดิม</b></p> <p><b>4813201</b> อาหารว่าง <b>Snack</b> <b>2(1-2-3)</b></p> <p>ความหมาย ประเภท ประโยชน์ของอาหารว่าง เทคนิคในการประกอบอาหารว่าง การจัดและการเสิร์ฟอาหารว่างของคนไทยและนานาชาติ การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย การจัดบรรจุหีบห่อ และการจัดจำหน่าย และฝึกปฏิบัติ</p> <p><b>ปรับปรุง</b></p> <p><b>4863208</b> อาหารว่าง <b>Snack</b> <b>3(2-2-5)</b></p> <p>ความหมาย ประเภท ประโยชน์ของอาหารว่าง เทคนิคในการประกอบอาหารว่าง การจัดและการเสิร์ฟอาหารว่าง การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย การบรรจุหีบห่อ และฝึกปฏิบัติ</p>

ข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิ	ข้อปรับปรุง
	<p><b>เดิม</b></p> <p><b>4813206 อาหารจานด่วน</b></p> <p><b>Fast Food</b></p> <p><b>2(1-2-3)</b></p> <p>ปฏิบัติการประกอบอาหารที่บริการสะดวกรวดเร็ว การใช้เครื่องใช้ให้เหมาะสมกับการเสิร์ฟ การจัดจำหน่ายให้เหมาะสมกับเวลา และ โอกาส สถานที่ เศรษฐกิจของผู้บริโภค</p> <p><b>ปรับปรุง</b></p> <p><b>4863209 อาหารจานด่วน</b></p> <p><b>Fast Food</b></p> <p><b>3(2-2-5)</b></p> <p>การประกอบอาหารที่บริการสะดวกรวดเร็ว การใช้เครื่องใช้ให้เหมาะสมกับเวลา โอกาส สถานที่ และผู้บริโภค การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย และฝึกปฏิบัติ</p> <p><b>เดิม</b></p> <p><b>4813301 ขนมไทย</b></p> <p><b>Thai Desserts</b></p> <p><b>2(1-2-3)</b></p> <p>กรรมวิธีในการประกอบขนมไทย โดยใช้วิธีต่างๆ เทคนิคการเตรียม การปรุง ลักษณะที่ดีของขนมไทยการเก็บรักษา การบรรจุหีบห่อ และ ฝึกปฏิบัติ</p> <p><b>ปรับปรุง</b></p> <p><b>4863210 ขนมไทย</b></p> <p><b>Thai Desserts</b></p> <p><b>3(2-2-5)</b></p>

ข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิ	ข้อปรับปรุง
	<p>ความเป็นมา ประเภท และกรรมวิธีในการประกอบขนมไทย โดยใช้วิธีต่างๆ เทคนิคการเตรียมและการปรุง ลักษณะที่ดีของขนมไทย การบรรจุหีบห่อ การเก็บรักษา และฝึกปฏิบัติ</p> <p><b>เดิม</b></p> <p><b>4813302 ขนมอบ</b></p> <p><b>Bakery</b></p> <p><b>3(2-2-5)</b></p> <p>คุณสมบัติของเครื่องปรุงและสารปรุงแต่งในขนมอบ การเลือกซื้อ วิธีใช้และการเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์ หลักที่ใช้ในการทำขนมอบไทยและต่างประเทศขั้นพื้นฐาน การเก็บอาหารที่ทำเสร็จแล้ว การบรรจุหีบห่อ การจัดจำหน่ายและฝึกปฏิบัติ</p> <p><b>ปรับปรุง</b></p> <p><b>4863211 ขนมอบ</b></p> <p><b>Bakery</b></p> <p><b>3(2-2-5)</b></p> <p>คุณสมบัติของวัตถุดิบและสารปรุงแต่งในขนมอบ การเลือกซื้อ วิธีใช้และการเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์ หลักการผลิตขนมอบขั้นพื้นฐาน ดำรับขนมอบเพื่อสุขภาพ การบรรจุหีบห่อ การเก็บรักษา การคิดต้นทุน และกำหนดราคาขายและฝึกปฏิบัติ</p> <p><b>เดิม</b></p> <p><b>4814301 ไอศกรีม</b></p> <p><b>Ice-cream</b></p> <p><b>2(1-2-3)</b></p> <p>ศึกษาประเภทของไอศกรีม เครื่องมือ เครื่องใช้ เครื่องปรุง ส่วนผสมและเทคนิคการทำไอศกรีม</p>



ข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิ	ข้อปรับปรุง
	<p>ชนิดต่างๆ การเก็บรักษา การควบคุมคุณภาพของ ไอศกรีม การตกแต่ง และการให้บริการด้วยวิธีต่างๆ การคำนวณต้นทุน ราคาขาย การจัดจำหน่าย และฝึกปฏิบัติ</p> <p><b>ปรับปรุง</b></p> <p><b>4863213 ไอศกรีม</b></p> <p><b>Ice-cream</b></p> <p><b>3(2-2-5)</b></p> <p>ประเภทของไอศกรีม เครื่องมือ เครื่องใช้ เครื่องปรุง ส่วนผสมและเทคนิคการทำไอศกรีม ชนิดต่างๆ การเก็บรักษา การควบคุมคุณภาพของ ไอศกรีม การตกแต่ง และการให้บริการด้วยวิธีต่างๆ การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย และ ฝึกปฏิบัติ</p> <p><b>เดิม</b></p> <p><b>4814601 การบริการอาหารในสถาบัน</b></p> <p><b>Institutional Food Service</b></p> <p><b>2(1-2-3)</b></p> <p>ประวัติความเป็นมาของการบริการอาหารใน สถานศึกษาและสถาบันอื่น เป้าหมายและ ประโยชน์ในการดำเนินการ การเตรียมเครื่องมือ เครื่องใช้ให้เหมาะสมกับอาหาร การจัดเสิร์ฟทั้ง ในและนอกสถานที่ ตลอดจนการเก็บรักษา การเลือกซื้ออุปกรณ์ต่างๆ ในการบริการอาหาร ชนิดของการบริการอาหารแบบต่างๆ การจัดหน่วยงาน และฝึกปฏิบัติ</p>

ข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิ	ข้อปรับปรุง
	<p><b>ปรับปรุง</b></p> <p><b>4863403 การบริการอาหารในสถาบัน</b> <b>Institutional Food Service</b> <b>3(2-2-5)</b></p> <p>ความเป็นมาของการบริการอาหารในสถานศึกษาและสถาบันอื่น เป้าหมายและประโยชน์ในการดำเนินการ การเตรียมเครื่องมือ เครื่องใช้ให้เหมาะสมกับอาหาร การจัดเสิร์ฟทั้งในและนอกสถานที่ ตลอดจนการเก็บรักษา การเลือกใช้อุปกรณ์ต่างๆ ในการบริการอาหาร การบริการอาหารรูปแบบต่างๆ และฝึกปฏิบัติ</p> <p><b>เดิม</b></p> <p><b>4814602 การจัดเลี้ยงอาหาร</b> <b>Catering</b> <b>3(2-2-5)</b></p> <p>การวางแผนดำเนินงาน การจัดเลี้ยงอาหารโอกาสต่างๆ การกำหนดรายการอาหาร การจัดตกแต่งโต๊ะอาหารรูปแบบต่างๆ การเลือกภาชนะและวัสดุอุปกรณ์ตกแต่ง โต๊ะอาหาร และฝึกปฏิบัติ</p> <p><b>ปรับปรุง</b></p> <p><b>4863404 การจัดเลี้ยงอาหาร</b> <b>Catering</b> <b>3(2-2-5)</b></p> <p>การวางแผนดำเนินงานจัดเลี้ยงอาหารโอกาสต่างๆ การกำหนดรายการอาหาร การจัดตกแต่งโต๊ะอาหารรูปแบบต่างๆ การเลือกภาชนะและวัสดุอุปกรณ์ตกแต่ง โต๊ะอาหาร การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย และฝึกปฏิบัติ</p>

ข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิ	ข้อปรับปรุง
	<p><b>เดิม</b></p> <p><b>4813101 โโภชนาการและการจัดบริการอาหารสำหรับเด็กปฐมวัย</b></p> <p><b>Nutrition and Feeding Programs 2(1-2-3)</b></p> <p>ความหมายและความสำคัญของโภชนาการที่มีต่อสุขภาพ อนามัย และสติปัญญาของเด็กปฐมวัย รวมทั้งเทคนิคการแก้ไขปัญหาทางโภชนาการของเด็ก การเลือก การจัดและการประกอบอาหารให้มีคุณค่าอาหารครบถ้วน การส่งเสริมสุขนิสัยในการรับประทานอาหารของเด็ก หลักและวิธีการจัดอาหารกลางวันและอาหารว่างสำหรับเด็กในโรงเรียนอนุบาล และศูนย์เด็กทุกรูปแบบ และฝึกปฏิบัติ</p> <p><b>ปรับปรุง</b></p> <p><b>4864107 โโภชนาการและการจัดบริการอาหารสำหรับเด็กปฐมวัย</b></p> <p><b>Nutrition and Feeding Programs for Early Childhood 3(2-2-5)</b></p> <p>ความหมายและความสำคัญของโภชนาการที่มีต่อสุขภาพ อนามัย และสติปัญญาของเด็กปฐมวัย เทคนิคการแก้ไขปัญหาทางโภชนาการของเด็ก การเลือก การจัดและการประกอบอาหารให้มีคุณค่าอาหารครบถ้วน การส่งเสริมสุขนิสัยในการรับประทานอาหารของเด็ก หลักและวิธีการจัดอาหารกลางวันและอาหารว่างสำหรับเด็กปฐมวัย และฝึกปฏิบัติ</p>

ข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิ	ข้อปรับปรุง
	<p><b>เดิม</b></p> <p><b>4814201</b> อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ</p> <p><b>Commercial Food Preparations</b></p> <p><b>3(2-2-5)</b></p> <p>ความรู้เกี่ยวกับงานอุตสาหกรรมบริการอาหาร การประกอบอาหารเพื่อการค้า แนวโน้มของประเภทอาหารที่เหมาะสมกับการค้าปัจจุบันและในอนาคต ข้อควรคำนึงถึง การเลือกซื้อและสำรองวัสดุ และเครื่องปรุง ประเภทและรูปแบบของภาชนะบรรจุอาหาร การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย ฝึกปฏิบัติอาหารจำนวนมาก และกลวิธีในการทำอาหารเฉพาะอย่างที่ต้องการความชำนาญพิเศษ</p> <p><b>ปรับปรุง</b></p> <p><b>4864214</b> อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ</p> <p><b>Commercial Food Preparations</b></p> <p><b>3(2-2-5)</b></p> <p>ความรู้เกี่ยวกับงานอุตสาหกรรมบริการอาหาร การประกอบอาหารเพื่อการค้า แนวโน้มของประเภทอาหารที่เหมาะสมกับการค้าปัจจุบันและในอนาคต ข้อควรคำนึงถึง การเลือกซื้อและสำรองวัสดุ และวัตถุดิบ ประเภทและรูปแบบของภาชนะบรรจุอาหาร เทคนิคการทำอาหารเฉพาะอย่างที่ต้องการความชำนาญพิเศษ การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย และฝึกปฏิบัติ</p>

ข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิ	ข้อปรับปรุง
	<p><b>เดิม</b></p> <p><b>4813202 อาหารมังสวิรัต</b> <b>Vegetarian Food</b> <b>2(1-2-3)</b></p> <p>ความหมาย ความสำคัญ ประเภทของอาหารมังสวิรัตและอาหารเจ วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารมังสวิรัตและอาหารเจ การประกอบอาหารมังสวิรัตและอาหารเจ การประกอบอาหารมังสวิรัตและอาหารเจ ตลอดจนการจัดเสิร์ฟและวิธีการรับประทานอาหารตามข้อกำหนด และฝึกปฏิบัติ</p> <p><b>ปรับปรุง</b></p> <p><b>4864215 อาหารมังสวิรัต</b> <b>Vegetarian Food</b> <b>3(2-2-5)</b></p> <p>ความหมาย ความสำคัญ ประเภทของอาหารมังสวิรัต ข้อกำหนด วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารมังสวิรัต หลักการประกอบอาหารมังสวิรัต และฝึกปฏิบัติ</p> <p><b>เดิม</b></p> <p><b>4813901 การส่งเสริมคหกรรมศาสตร์ทางอาหารและโภชนาการ</b> <b>Home Economics Extension in Foods and Nutrition</b> <b>2(1-2-3)</b></p> <p>วิธีการผลิตและการใช้สื่อประเภทต่างๆ การประชาสัมพันธ์รวมทั้งการจัดกิจกรรม เช่น การจัดนิทรรศการ การสาธิตเพื่อเผยแพร่ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ทางอาหารและโภชนาการ</p>

ข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิ	ข้อปรับปรุง
	<p><b>ปรับปรุง</b></p> <p><b>4864407</b> การส่งเสริมคหกรรมศาสตร์ทางอาหารและโภชนาการ</p> <p><b>Home Economics Extension in Foods and Nutrition</b></p> <p><b>3(2-2-5)</b></p> <p>วิธีการผลิตและการใช้สื่อประเภทต่างๆ การประชาสัมพันธ์ รวมทั้งการวางแผน การจัดโครงการและการจัดกิจกรรมเพื่อเผยแพร่ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ทางอาหารและโภชนาการ</p> <p><b>เดิม</b></p> <p><b>4813303</b> การแต่งหน้าเค้ก</p> <p><b>Cake Decoration</b></p> <p><b>2(1-2-3)</b></p> <p>การออกแบบ การแต่งหน้าเค้กและขนมอื่นๆ เครื่องใช้ วัสดุที่จะนำมาใช้แต่งให้สวยงามเหมาะสมกับโอกาสและสมัยนิยม การเก็บรักษา การบรรจุหีบห่อ และฝึกปฏิบัติ</p> <p><b>ปรับปรุง</b></p> <p><b>4893104</b> การแต่งหน้าเค้ก</p> <p><b>Cake Decoration</b></p> <p><b>3(2-2-5)</b></p> <p>การออกแบบ การแต่งหน้าเค้ก วัสดุและเครื่องใช้ที่จะนำมาใช้แต่งให้สวยงาม เหมาะสมกับโอกาสและสมัยนิยม การบรรจุหีบห่อ การเก็บรักษา และฝึกปฏิบัติ</p>