



หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
หลักสูตรปรับปรุง พุทธศักราช 2559

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

รายละเอียดของหลักสูตร
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559

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

ไม่มี

4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

ไม่น้อยกว่า 128 หน่วยกิต

5. รูปแบบของหลักสูตร

5.1 รูปแบบ

หลักสูตรระดับปริญญาตรี หลักสูตร 4 ปี

5.2 ประเภทของหลักสูตร

หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการ

5.3 ภาษาที่ใช้

ภาษาไทย

5.4 การรับเข้าศึกษา

รับนักศึกษาไทย และนักศึกษาต่างประเทศที่สามารถใช้ภาษาไทยได้เป็นอย่างดี

5.5 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

ไม่มี

5.6 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

ให้ปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เพียงสาขาวิชาเดียว

6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

☒ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559

เปิดสอนภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2560

☒ ได้พิจารณากลับกรองโดยสภาวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ในการประชุมครั้งที่ 4/2559 เมื่อวันที่ 25 สิงหาคม 2559

☒ ได้รับอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตรจากสภามหาวิทยาลัย มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ในการประชุมนัดพิเศษ เมื่อวันที่ 17 กันยายน 2559

7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน

หลักสูตรมีความพร้อมเผยแพร่คุณภาพและมาตรฐานตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ในปีการศึกษา 2561 (หลังเปิดสอน 2 ปี)

8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

- 8.1 ทำงานในสถานประกอบการธุรกิจอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม ภัตตาคาร ร้านอาหาร หรือร้านเบเกอรี่
- 8.2 ผู้ประกอบการในธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม
- 8.3 นักวิชาการทางด้านอาหารและโภชนาการ
- 8.4 นักวิจัยและพัฒนาในงานที่เกี่ยวกับอาหารและโภชนาการ และสาขาอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง
- 8.5 นักกำหนดอาหาร และให้การปรึกษาด้านอาหารและโภชนาการ
- 8.6 นักโภชนาการของหน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐ วิสาหกิจ และเอกชน
- 8.7 อาชีพอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

9. ชื่อนามสกุล เลขประจำตัวประชาชน ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ	วิชาเอก/สาขาวิชา	การสำเร็จการศึกษา	
					สถาบัน	ปี พ.ศ.
1	นางทัศนาศิริโชติ x-xxxx-xxxx-xx-x	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	ค.ด.	อุดมศึกษา	จุฬาลงกรณ์ มหาวิทยาลัย	2549
			ศศ.ม.	คหกรรมศาสตรศึกษา	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์	2534
			กศ.บ.	คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัย ศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร	2527
2	นางสาวจิตติมาพร หนูเนียม x-xxxx-xxxx-xx-x	อาจารย์	วท.ม.	คหกรรมศาสตร์ (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์	2553
			วท.บ. (เกียรติ นิยม)	คหกรรมศาสตร์ทั่วไป	มหาวิทยาลัย ราชภัฏสงขลา	2550
3	นายพรชัย พุทธิรักษ์ x-xxxx-xxxx-xx-x	อาจารย์	ศศ.ม.	คหกรรมศาสตรศึกษา	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์	2552
			ค.บ. (เกียรติ นิยม)	คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัย ราชภัฏสงขลา	2547
			อ.วท.	วิทยาศาสตร์ (การอาหาร)	สถาบันราชภัฏภูเก็ต	2544
4	นางสาววิภาวรรณ วงศ์สุดาภรณ์ x-xxxx-xxxx-xx-x	อาจารย์	วท.ม.	วิทยาศาสตร์การอาหาร และโภชนาการ	มหาวิทยาลัย สงขลานครินทร์	2554
			วท.บ.	วิทยาศาสตร์การอาหาร และโภชนาการ	มหาวิทยาลัย สงขลานครินทร์	2549
5	นางสาวสลิลา ตอปี x-xxxx-xxxx-xx-x	อาจารย์	วท.ม.	จุลชีววิทยา	มหาวิทยาลัย สงขลานครินทร์	2553
			วท.บ.	เทคโนโลยีชีวภาพ	มหาวิทยาลัย สงขลานครินทร์	2546

10. สถานที่จัดการเรียนการสอน

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

11.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ ที่พิจารณาในการวางแผนหลักสูตร เป็นไปตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 12 (พ.ศ.2560-2564) ซึ่งเป็นช่วงที่เข้าสู่กระแสการเปิดเศรษฐกิจเสรีประชาคมอาเซียน โดยที่มุ่งเน้นคนเป็นศูนย์กลางของการพัฒนาอย่างมีส่วนร่วมและมีการน้อมนำและประยุกต์ใช้หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง มาใช้ในการพัฒนาประเทศ เพื่อส่งเสริมคุณภาพชีวิตที่ดี และต่อยอดในแนวทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ในขณะเดียวกันเทคโนโลยีสารสนเทศต่าง ๆ มีความก้าวหน้าไปอย่างรวดเร็ว ซึ่งส่งผลกระทบต่อคุณภาพชีวิตของมนุษย์ทั้งในทางบวกและทางลบ ทั้งนี้

ขึ้นอยู่กับภูมิคุ้มกันทางปัญญาของแต่ละบุคคลที่จะพิจารณาหลักในการดำเนินชีวิตและประกอบอาชีพ ประกอบกับเป้าหมายยุทธศาสตร์กระทรวงศึกษาธิการ และแผนอุดมศึกษาระยะยาว 15 ปี พ.ศ.2551-2565 รวมถึงนโยบายและแผนพัฒนาของมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ที่มุ่งเน้นการจัดการศึกษาที่หลากหลาย เพื่อผลิตบัณฑิตและบุคลากรในท้องถิ่นให้มีคุณภาพ ดังนั้นการจัดการศึกษาจึงต้องปรับยุทธศาสตร์ ให้สอดคล้องกับสภาพสังคมเศรษฐกิจที่เปลี่ยนแปลง พัฒนาให้ตอบสนองยุคข้อมูลข่าวสาร โดยหลักสูตรต้อง ปรับให้มีความรู้ ทักษะวิชาการพื้นฐาน และทักษะวิชาชีพ มีเนื้อหาสาระความรู้สมัยใหม่เป็นสากล กระบวนการบริหารจัดการในระบบคุณภาพ กระบวนการเรียนการสอนต้องส่งเสริมให้เกิดการเรียนรู้ โดยจัด ส่งเสริมให้กับผู้เรียนได้ปฏิบัติจริง สามารถเรียนรู้ได้ด้วยตนเอง มีจรรยาบรรณ สามารถนำความคิดสร้างสรรค์ ไปปรับเปลี่ยนวิธีการแก้ปัญหา รวมถึงสามารถอยู่ได้ในสังคมอย่างฉลาดและเป็นสุข จากสถานการณ์ดังกล่าว องค์ความรู้ในศาสตร์ด้านคหกรรมศาสตร์ จึงเป็นเรื่องสำคัญที่จะช่วยส่งเสริมให้มนุษย์มีคุณภาพชีวิตที่ดี มีภูมิคุ้มกันในทางปัญญา การดำเนินชีวิต และมีแนวทางในการประกอบอาชีพอย่างสร้างสรรค์

11.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรมในการวางแผนหลักสูตรจำเป็นต้องคำนึงถึง การเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม ซึ่งในปัจจุบันคนในสังคมตื่นตัวและให้ความสำคัญในเรื่องการ บริโภคอาหารกันมากขึ้น ต้องการความสะดวกสบาย และแสวงหาสิ่งที่ดี มีประโยชน์ต่อสุขภาพให้กับตนเอง และครอบครัว รวมถึงให้ความสนใจอาหารในท้องถิ่นที่มาจากภูมิปัญญาท้องถิ่น จึงมีความจำเป็น ที่จะต้องมี บัณฑิตที่มีความรู้ทางด้านอาหารและโภชนาการ ที่มีความเป็นมืออาชีพ มีความเข้าใจในผลกระทบทางสังคม และวัฒนธรรม รวมถึงมีคุณธรรม จริยธรรม ที่จะช่วยชี้นำและขับเคลื่อนให้การเปลี่ยนแปลงนี้เป็นไปใน รูปแบบที่สอดคล้อง และเหมาะสมกับวิถีชีวิตของสังคมไทย

จากการศึกษาความเป็นไปได้ในการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรม ศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา พ.ศ.2559 มีวัตถุประสงค์ของงานวิจัย เพื่อศึกษาแนวโน้มและปัจจัยความ ต้องการศึกษาต่อในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ของนักเรียนในระดับมัธยมศึกษา ตอนปลายในจังหวัดสงขลา พัทลุง สตูล ตรัง ปัตตานี ยะลา และนราธิวาส และเพื่อศึกษาแนวโน้มและปัจจัย ความต้องการใช้บัณฑิตที่จบการศึกษาในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ในหน่วยงาน หรือสถาบันที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตรทั้งภาครัฐและเอกชน พบว่าปัจจัยที่ทำให้ นักเรียนผู้ตอบแบบสอบถาม เลือกศึกษาในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ อันดับที่ 1 เป็นสถาบันที่อยู่ใกล้บ้าน เดินทางสะดวกคิดเป็นร้อยละ 62.8 รองลงมาคือพ่อแม่/ญาติ/รุ่นพี่/อาจารย์ เป็นผู้แนะนำ คิดเป็นร้อยละ 40.7 และเป็นสถาบันที่มีค่าใช้จ่ายน้อย จบออกมามีงานทำคิดเป็นร้อยละ 38.1 การแสดงความคิดเห็นที่มีผล ต่อความต้องการศึกษาต่อในหลักสูตร นักเรียนผู้ตอบแบบสอบถาม มีความมั่นใจในหลักสูตร อยู่ในระดับมาก ทุกรายการประเมิน โดยร้อยละ 53.2 มีความมั่นใจมากกว่าเรียนหลักสูตรนี้แล้วจะสามารถแนะนำให้ผู้อื่นมา เรียนได้ ร้อยละ 50.0 มีความมั่นใจมากกว่าเรียนหลักสูตรนี้แล้วสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้ และร้อยละ 49.2 มีความมั่นใจว่าหลักสูตรนี้มีความเหมาะสมที่จะเปิดสอน

ปัจจัย ที่มีผลต่อความต้องการบัณฑิต หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ มีรายละเอียดดังนี้

- ผู้ประกอบการ/ผู้ใช้บัณฑิตร้อยละ 100 มีความเห็นว่าการปรับปรุง มีความเหมาะสม เพราะมีหัวข้อครอบคลุมและทันสมัย มีความเหมาะสม และนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้ สอดคล้องกับ

ความต้องการของสถานประกอบการ และปรับหลักสูตรให้เหมาะสมกับวิทยาการและความก้าวหน้าในปัจจุบัน

- ผู้ประกอบการ/ผู้ใช้บัณฑิตร้อยละ 100 มีความเห็นว่าบัณฑิตที่จบจากหลักสูตรนี้ คาดว่า จะมีการทำงาน เพราะเป็นที่ต้องการในตลาดแรงงาน สามารถนำไปประกอบอาชีพได้หลากหลาย ไม่ว่าจะเป็นงานโรงแรม หรือแม้แต่กิจการส่วนตัว โดยเฉพาะงานด้านวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการกำลังเป็นที่ต้องการของหน่วยงานโดยเฉพาะโรงพยาบาล

- ผู้ใช้บัณฑิตร้อยละ 96.3 มีความเห็นว่าบัณฑิตที่จบจากหลักสูตรนี้ เหมาะสมกับหน่วยงานของตนเอง เพราะมีลักษณะงานที่เกี่ยวข้องกับสาขาที่นักศึกษาจบออกมา

- หน่วยงานของผู้ใช้บัณฑิตร้อยละ 96.3 มีความต้องการรับบัณฑิตที่จบจากหลักสูตรนี้เข้าทำงาน เพราะมีความรู้และพื้นฐานที่ดี ง่ายต่อการพัฒนา อยากได้บัณฑิตจบใหม่มาเรียนรู้งานและสอนงาน เพื่อสร้างเด็กใหม่ เป็นสาขาที่ขาดแคลน และตรงกับคุณสมบัติที่กำหนด

12. ผลกระทบจากข้อ 11.1 และ 11.2 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

12.1 การพัฒนาหลักสูตร

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

การปรับปรุงหลักสูตรควรประกอบด้วยรายวิชาเฉพาะด้านบังคับที่มีการฝึกปฏิบัติ โดยเน้นทักษะชีวิตและวิชาชีพ ได้แก่ พัฒนาการครอบครัวและเด็ก การจัดการทรัพยากรครอบครัว อาหารไทย ขนมไทย การแกะสลักผักและผลไม้ การจัดดอกไม้และงานใบตอง มีการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ที่กำหนดให้นักศึกษาออกฝึกประสบการณ์ ณ สถานประกอบการโรงพยาบาล และโรงแรมชั้นนำ เป็นการฝึกพื้นฐานในการดำรงชีวิตและการทำงานในยุคปัจจุบันให้ประสบความสำเร็จ นักศึกษาสามารถพัฒนาทักษะชีวิตที่สำคัญด้านความยืดหยุ่นและการปรับตัว การริเริ่มสร้างสรรค์และเป็นตัวของตัวเอง ทักษะสังคมและสังคมข้ามวัฒนธรรม มีการเน้นการสร้างธุรกิจใหม่และการเป็นผู้ประกอบการ ทักษะการเป็นผู้สร้างหรือผู้ผลิต มีความรับผิดชอบเชื่อถือได้ และมีภาวะความเป็นผู้นำ ให้สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงของเศรษฐกิจและสังคมในศตวรรษที่ 21

12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

การพัฒนาหลักสูตรมีความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน ซึ่งนอกจากจะมุ่งเน้นการผลิตบัณฑิตแล้ว ยังสามารถพัฒนาบุคลากรให้มีคุณภาพโดยการให้บริการทางวิชาการ ส่งเสริมการวิจัย รวมทั้งส่งเสริมการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม โดยให้นักศึกษามีส่วนร่วม เพื่อสร้างความเข้าใจและเพิ่มพูนทักษะประสบการณ์ในงานทางด้านอาหารและโภชนาการ

โครงสร้างของหลักสูตร ประกอบไปด้วยกลุ่มวิชาที่เพิ่มพูนทักษะวิชาชีพ ได้แก่ วิชาพื้นฐานวิชาชีพ วิชาเฉพาะด้าน และวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ อีกทั้งยังสามารถนำรายวิชาต่าง ๆ ได้แก่ หลักการ

ประกอบอาหาร อาหารท้องถิ่น วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร การแปรรูปและการถนอมอาหาร การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส และวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ มาบูรณาการร่วมกันเพื่อต่อยอดผลิตภัณฑ์หรือสร้างสรรค์ผลงานสู่ชุมชน เป็นการพัฒนาท้องถิ่น สอดคล้องกับปรัชญาคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เน้นคุณธรรม นำวิทยาศาสตร์ก้าวหน้า พัฒนาท้องถิ่น และปรัชญามหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา สถาบันอุดมศึกษาเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น

13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/โปรแกรมวิชาอื่นของสถาบัน

13.1 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรนี้ที่เปิดสอนโดยคณะ/โปรแกรมวิชา/หลักสูตรอื่น

1 3.1.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต มี 3 กลุ่มวิชา ได้แก่

- 1) กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต
- 2) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต
- 3) กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต

13.1.2 หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาแกน ไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต มี 4 กลุ่มวิชา ได้แก่

- 1) กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต
- 2) กลุ่มวิชาเคมีรวมปฏิบัติการ ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต
- 3) กลุ่มวิชาชีววิทยารวมปฏิบัติการ ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต
- 4) กลุ่มวิชาฟิสิกส์รวมปฏิบัติการ ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต

13.1.3 หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ รายวิชา การสร้างธุรกิจใหม่และการเป็นผู้ประกอบการ 3 หน่วยกิต

13.1. 4 หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

13.2 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรนี้ที่เปิดสอนให้โปรแกรมวิชา/หลักสูตรอื่นต้องมาเรียน

รายวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตรนี้ นักศึกษาทุกคนในมหาวิทยาลัย สามารถเลือกเรียนได้ตามความสนใจในหมวดวิชาเลือกเสรี

13.3 การบริหารจัดการ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้องประสานงานรายวิชาทุกรายวิชาทั้งกับอาจารย์ผู้สอนและนักศึกษาในการพิจารณารายวิชาด้านเนื้อหาสาระ การจัดการเรียนการสอน และการประเมินผล เพื่อให้บรรลุเป้าหมายและสอดคล้องกับมาตรฐานผลการเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1.1 ปรัชญาของหลักสูตร

ทักษะวิชาชีพเด่น เน้นคุณธรรม นำท้องถิ่นพัฒนา

1.2 ความสำคัญของหลักสูตร

คหกรรมศาสตร์เป็นศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับการใช้ชีวิตของคน ในเรื่องปัจจัยสี่ เรื่องความอยู่รอดของชีวิต ประกอบด้วยที่อยู่อาศัย อาหารการกิน เสื้อผ้าเครื่องนุ่งห่ม และการรู้จักรักษาสุขภาพอนามัย โดยองค์ความรู้ทางคหกรรมศาสตร์ยังช่วยให้มนุษย์บรรลุความต้องการในชีวิตอย่างสมบูรณ์ ตามทฤษฎีลำดับขั้นความต้องการจำเป็นของมนุษย์ ได้แก่ ปัจจัยพื้นฐานในการดำรงชีวิต ความปลอดภัย ความรักและการเป็นเจ้าของ การยกย่องนับถือ และการรู้จักตน หลักสูตรคหกรรมศาสตร์จึงประกอบด้วย 5 สาขาวิชา ได้แก่ สาขาอาหารและโภชนาการ สาขาเสื้อผ้าและสิ่งทอ สาขาการจัดการบ้านเรือนและบริโภคศึกษา สาขาการตกแต่งบ้านและการตกแต่งภายใน และสาขาพัฒนาการเด็กและความสัมพันธ์ในครอบครัว

สาขาอาหารและโภชนาการ เป็นสาขาหนึ่งของคหกรรมศาสตร์ ที่มีความสำคัญในการดำรงชีวิต และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้อย่างหลากหลายและเป็นที่ต้องการของตลาดแรงงานทั้งในหน่วยงานของรัฐและเอกชน เช่น งานโภชนาการ งานด้านการประกอบอาหาร และธุรกิจด้านการประกอบอาหาร ซึ่งขึ้นอยู่กับความถนัดและความสนใจของผู้เรียนในการเลือกเรียนรายวิชาต่าง ๆ เพื่อสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ วิชาเอกอาหารและโภชนาการ ประกอบด้วยวิชาที่ครอบคลุมศาสตร์ทางคหกรรมศาสตร์ เพื่อให้ผู้เรียนเป็นนักคหกรรมศาสตร์ที่สามารถนำความรู้และประสบการณ์จากการเรียนไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวัน และงานอาชีพ เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตของตนเอง ครอบครัว และสังคมต่อไป

1.3 วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1.3.1 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ มีทักษะ และประสบการณ์การเรียนรู้ ตลอดจนนำหลักการจัดการไปประกอบอาชีพทั้งในหน่วยงานของรัฐ เอกชน และประกอบธุรกิจคหกรรมศาสตร์ด้านอาหาร และโภชนาการได้อย่างมีประสิทธิภาพ

1.3.2 เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีทักษะในการศึกษาค้นคว้าหาความรู้ได้ด้วยตนเอง สามารถวิเคราะห์ สังเคราะห์ และแก้ไขปัญหาได้อย่างมีระบบ ด้วยการผสมผสานภูมิปัญญาท้องถิ่นเข้ากับเทคโนโลยี ตลอดจนสามารถวิจัยและพัฒนางานคหกรรมศาสตร์ ด้านอาหารและโภชนาการได้

1.3.3 เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณทางวิชาการ/วิชาชีพ และมีจิตสำนึกในความรับผิดชอบต่อครอบครัว สังคม และสิ่งแวดล้อม ตลอดจนดำรงไว้ซึ่งศิลปวัฒนธรรม อันดีงามของไทย

2. แผนพัฒนา/ปรับปรุง

คาดว่าจะดำเนินการแล้วเสร็จภายใน 4 ปี

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
1. ปรับปรุงหลักสูตรให้มีมาตรฐานไม่ต่ำกว่าที่ สกอ. กำหนด	1. พัฒนาหลักสูตรโดยมีพื้นฐานจากหลักสูตรในระดับสากล 2. ติดตามประเมินหลักสูตรอย่างต่อเนื่อง	1. เอกสารปรับปรุงหลักสูตร 2. รายงานผลการประเมินหลักสูตร
2. ปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับความต้องการของท้องถิ่น สถานประกอบการ และการเปลี่ยนแปลงในยุคปัจจุบัน	ติดตามความเปลี่ยนแปลงในความต้องการของผู้ประกอบการด้านอาหารและโภชนาการ	1. รายงานผลการประเมินความพึงพอใจในการใช้บัณฑิตของสถานประกอบการ 2. ความพึงพอใจในทักษะความรู้ ความสามารถในการทำงานของบัณฑิต
3. พัฒนาบุคลากรด้านการเรียนการสอนให้มีความรู้ด้านอาหารและโภชนาการ และนำความรู้ที่ได้ไปปฏิบัติงานจริง	1. สนับสนุนบุคลากรด้านการเรียนการสอนให้ทำงานวิจัย และมีการบริการวิชาการแก่องค์กรภายนอก 2. อาจารย์สายปฏิบัติการต้องมีการประชุมหรือสัมมนาวิชาการที่เปิดสอนหรือสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง	1. ปริมาณงานบริการวิชาการต่ออาจารย์ในหลักสูตร 2. ตำแหน่งทางวิชาการ ผลงานทางวิชาการ งานวิจัย หรือเอกสารรับรองการเข้าฝึกอบรม

หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร

1. ระบบการจัดการศึกษา

1.1 ระบบ

ระบบทวิภาค โดยหนึ่งปีการศึกษาแบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ คือ ภาคการศึกษาที่ 1 และภาคการศึกษาที่ 2 หนึ่งภาคการศึกษาปกติมีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลาว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ.2558 หมวด 2 ระบบการศึกษา (ภาคผนวก ก)

1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

การจัดการเรียนการสอนสามารถจัดได้ โดยให้อยู่ในดุลยพินิจของกรรมการประจำหลักสูตร โดยภาคฤดูร้อนมีระยะเวลา ไม่น้อยกว่า 8 สัปดาห์

1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

ไม่มี

2. การดำเนินการหลักสูตร

2.1 วัน-เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

ภาคการศึกษาที่ 1 เดือนมิถุนายน – กันยายน

ภาคการศึกษาที่ 2 เดือน พฤศจิกายน – กุมภาพันธ์

2.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

2.2.1 สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือเทียบเท่า

2.2.2 สำเร็จการศึกษาระดับ ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สาขาอาหารและโภชนาการ หรือสาขาอื่นที่เกี่ยวข้อง

2.2.3 มีคุณสมบัติอื่นครบถ้วนตามประกาศหรือข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลาว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ.2558 หมวด 1 การรับเข้าศึกษา

2.3 ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า

2.3.1 นักศึกษามีพื้นฐานความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ไม่เพียงพอ

2.3.2 นักศึกษามีพื้นฐานความรู้ด้านคณิตศาสตร์และด้านภาษาอังกฤษน้อย

2.3.3 การเรียนการสอนในระดับอุดมศึกษาที่แตกต่างจากระดับมัธยมศึกษา อาจก่อให้เกิดปัญหาในการปรับตัวให้เข้ากับระบบการเรียนการสอนในระดับมหาวิทยาลัยสำหรับนักศึกษาบางส่วน

2.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา/ข้อจำกัดของนักศึกษาในข้อ 2.3

2.4.1 หลักสูตรร่วมกับโปรแกรมวิชาและคณะ จัดโครงการเตรียมความพร้อมสอนเสริมให้กับนักศึกษาใหม่ เพื่อปรับพื้นฐานวิชาทางด้านวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ และภาษาอังกฤษ โดยให้ดำเนินการก่อนเข้าเรียนหรือในภาคการศึกษาที่ 1

2.4.2 มีกิจกรรมเสริมการเรียนรู้แบบพี่สอนน้อง โดยให้นักศึกษารุ่นพี่ให้คำแนะนำ หรือช่วยสอนเสริมให้นักศึกษารุ่นน้อง และมีการจัดกิจกรรมเสริมหลักสูตรเพื่อฝึกกระบวนการคิดและทักษะ ตลอดจนการแก้ปัญหา

2.4.3 ปัญหาด้านการปรับตัว หลักสูตรร่วมกับโปรแกรมวิชาแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อดูแลนักศึกษาในด้านต่าง ๆ ทั้งด้านการเรียนและความเป็นอยู่ของนักศึกษา

2.5 แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี

ระดับชั้นปี	จำนวนนักศึกษาแต่ละปีการศึกษา				
	2560	2561	2562	2563	2564
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
จำนวนนักศึกษา คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา	-	-	-	40	40

2.6 งบประมาณตามแผน

ใช้งบประมาณเงินรายได้และรายจ่ายของมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ตามรายละเอียดดังนี้

รายการ	งบประมาณ (บาท)				
	ปี 2560	ปี 2561	ปี 2562	ปี 2563	ปี 2564
1. งบประมาณเงินรายได้					
- ค่า FTES ต่อปี	27.78	60.00	90.00	105.56	105.56
- ค่าหัวจริงต่อปี	2,113.89	2,158.33	2,162.04	2,102.08	2,102.08
- จำนวนนักศึกษาปริญญาตรี	40	80	120	160	160
รวม	84,555.56	172,666.67	259,444.44	336,333.33	336,333.33
2. งบประมาณรายจ่าย					
- ค่าหัวจริงต่อปี	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00
- จำนวนนักศึกษาปริญญาตรี	40	80	120	160	160
รวม	120,000.00	240,000.00	360,000.00	480,000.00	480,000.00
รวมงบประมาณทั้งหมด	204,555.56	412,666.67	619,444.44	816,333.33	816,333.33

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

ให้เป็นไปตามระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ว่าด้วยการโอนผลการเรียนและการเทียบโอนผลการเรียน พ.ศ.2553 (ภาคผนวก ข)

8 หน่วยกิต

3) หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

3.1.3 รายวิชา

1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต

1.1) กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต

บังคับเรียน 9 หน่วยกิต

- GEL0101 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)
Thai for Communication
- GEL0201 ภาษาอังกฤษในโลกปัจจุบัน 3(3-0-6)
English for Today's World
- GEL0202 ภาษาอังกฤษเพื่อการทำงาน 3(3-0-6)
English at Work

เลือกเรียนไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต จากวิชาต่อไปนี้

- GEL0301 ภาษามลายูเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)
Malay for Communication
- GEL0302 ภาษาอินโดนีเซียเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)
Indonesian for Communication
- GEL0303 ภาษาพม่าเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)
Burmese for Communication
- GEL0304 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)
Chinese for Communication
- GEL0305 ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)
Japanese for Communication
- GEL0306 ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)
Korean for Communication

1.2) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต

บังคับเรียน 3 หน่วยกิต

- GEH0401 วิถีลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลา 3(3-0-6)
Songkhla Lake Basin Living

เลือกเรียนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต จากวิชาต่อไปนี้

- GEH0402 ปรัชญาและศาสนา 3(3-0-6)
Philosophy and Religions
- GEH0403 มนุษย์กับความงาม 3(3-0-6)
Human and Aesthetics
- GEH0404 พฤติกรรมมนุษย์และการพัฒนาตน 3(3-0-6)
Human Behavior and Self-Development

- GEH0405 มนุษย์กับความเปลี่ยนแปลง 3(3-0-6)
Man and Changing World
- GEH0406 สารสนเทศเพื่อการเรียนรู้ 3(3-0-6)
Information for Learning
- GEH0407 กฎหมายพื้นฐานเพื่อคุณภาพชีวิต 3(3-0-6)
Fundamental Law for Quality of Life
- GEH0408 เรียนรู้คุณธรรมนำชีวิตพอเพียง 3(3-0-6)
Moral Principles Leading to Self Sufficiency
- GEH0409 วิถีอาเซียน 3(3-0-6)
ASEAN Ways

1.3) กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต

บังคับเรียน 3 หน่วยกิต

- GES0501 วิเคราะห์การคิด 3(2-2-5)
Thinking Analysis

เลือกเรียนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต จากวิชาต่อไปนี้

- GES0502 ชีวิตกับสิ่งแวดล้อม 3(3-0-6)
Life and Environment
- GES0503 ชีวิตกับเทคโนโลยี 3(2-2-5)
Life and Technology
- GES0601 เกษตรเพื่อชีวิต 3(3-0-6)
Agriculture for Life
- GES0701 อาหารและโภชนาการเบื้องต้น 3(3-0-6)
Introduction to Food and Nutrition
- GES0702 การดูแลสุขภาพแบบบูรณาการ 3(2-2-5)
Integrated Health Care
- GES0801 งานช่างในชีวิตประจำวัน 3(2-2-5)
Jobs on a Daily Basis

2) หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า 92 หน่วยกิต

2.1) กลุ่มวิชาแกน

18 หน่วยกิต

4571211	คณิตศาสตร์พื้นฐาน 3(3-0-6)	
	Fundamental Mathematics	
4581111	หลักสถิติ 3(3-0-6)	
	Principle Statistics	
4211111	เคมีพื้นฐาน 3(3-0-6)	
	Fundamental Chemistry	
4211112	ปฏิบัติการเคมีพื้นฐาน 1(0-3-2)	
	Fundamental Chemistry Laboratory	
4331111	ชีววิทยาพื้นฐาน 3(3-0-6)	
	Fundamental Biology	
4331112	ปฏิบัติการชีววิทยาพื้นฐาน 1(0-3-2)	
	Fundamental Biology Laboratory	
4131007	ฟิสิกส์พื้นฐาน 3(3-0-6)	
	Fundamental Physics	
4131008	ปฏิบัติการฟิสิกส์พื้นฐาน 1(0-3-2)	
	Fundamental Physics Laboratory	

2.2) กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ 1

9 หน่วยกิต

3562201	การสร้างธุรกิจใหม่และการเป็นผู้ประกอบการ 3(3-0-6)	
	New Venture Creation and Entrepreneurship	
3631001	เศรษฐศาสตร์ทั่วไป 3(3-0-6)	
	General Economics	
4861401	ความรู้เกี่ยวกับคหกรรมศาสตร์และการบริหารจัดการ 3(3-0-6)	
	Knowledge and Management for Home Economics	
4862402	คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ 3(2-2-5)	
เพื่องานคหกรรมศาสตร์	Computer and Information Technology for Home Economics Profession	
4863201	บริโภคศึกษา 2(2-0-4)	
	Education for Consumers	
4863503	สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ 1(0-3-2)	
	Seminar in Home Economics	
4863504	วิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ 2(1-2-3)	
	Research Methodology in Home Economics	
4864501	วิจัยทางคหกรรมศาสตร์ 2(0-6-3)	
	Research in Home Economics	

2.3) กลุ่มวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า 47 หน่วยกิต**2.3.1) วิชาเฉพาะบังคับ****29 หน่วยกิต**

4861104	โภชนาการ 3(3-0-6) Nutrition	
4861202	หลักการประกอบอาหาร 3(2-2-5) Principles of Food Preparation	
4861222	การสุขาภิบาลอาหารและการควบคุม คุณภาพอาหาร	3(3-0-6)
	Food Sanitation and Quality Control	
4862201	อาหารไทย Thai Cuisine	2(1-3-4)
4862203	ขนมไทย 3(2-2-5) Thai Desserts	
4864402	ภาษาอังกฤษสำหรับคหกรรมศาสตร์ 2(1-3-4) English for Home Economics	
4873101	การจัดการทรัพยากรครอบครัว 2(2-0-4) Family Resource Development	
4873201	พัฒนาการครอบครัวและเด็ก 2(2-0-4) Family and Child Development	
4873202	อนามัยการเจริญพันธุ์ 2(2-0-4) Reproductive Health	
4883102	ผ้าและเส้นใย 3(2-2-5) Clothing and Fiber	
4891101	การแกะสลักผักและผลไม้ 2(1-3-4) Vegetable and Fruit Carving	
4892103	การจัดดอกไม้และงานใบตอง 2(1-3-4) Flower Arrangement and Banana-Leaf Craft	

2.3.2) วิชาเฉพาะเลือก ไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต

4861103	อาหารและโภชนาการ 3(3-0-6) Food and Nutrition	
4861105	โภชนศาสตร์มนุษย์ 3(3-0-6) Human Nutrition	
4862101	โภชนศาสตร์ครอบครัว 3(2-2-5) Family Nutrition	
4862303	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร 2(1-3-4) Science of Cookery	
4863101	โภชนศาสตร์ชุมชน 3(2-2-5) Community Nutrition	

4863102	อาหารบำบัดโรค	2(2-0-4)
	Nutrition Therapy	
4863103	หลักการจัดอาหารเฉพาะโรค	3(2-2-5)
	Principle of Therapeutic Nutrition	
4863202	อาหารท้องถิ่น	3(2-2-5)
	Local Cuisine	
4863203	อาหารสำหรับชาวมุสลิม	3(2-2-5)
	Food for Muslim	
4863214	อาหารมังสวิรัต	3(2-2-5)
	Vegetable Food	
4863215	อาหารเอเชีย	3(2-2-5)
	Asian Cuisine	
4863216	อาหารว่าง	3(2-2-5)
	Snack	
4863217	อาหารจานด่วน	3(2-2-5)
	Fast Food	
4863218	ขนมอบ	3(2-2-5)
	Bakery	
4863219	ไอศกรีม	3(2-2-5)
	Ice-cream	
4863220	อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ	3(2-2-5)
	Commercial Food Preparation	
4863221	อาหารเพื่อสุขภาพ	3(2-2-5)
	Food for Health	
4863301	การแปรรูปและการถนอมอาหาร	2(1-3-4)
	Food Processing and Preservation	
4863304	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมิน	2(1-3-4)
คุณภาพโดยประสาทสัมผัส		
	Food Product Development and Sensory Evaluation	
4863305	การบรรจุผลิตภัณฑ์อาหาร	3(2-2-5)
	Food Packaging	
4863401	การจัดเลี้ยงอาหารและเครื่องดื่ม	2(1-3-4)
	Catering and Beverage	
4864201	อาหารยุโรป	2(1-3-4)
	European Cuisine	
4864401	การจัดการครัวและเครื่องมือเครื่องใช้	
ในงานอาหาร	3(2-2-5)	
	Kitchen and Food Equipment Management	

4894101 เค้กและการแต่งหน้าเค้ก 3(2-2-5)
Cake and Cake Decoration

2.4) กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 8 หน่วยกิต
เลือกเรียนแบบใดแบบหนึ่งต่อไปนี้

แบบที่

1 ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

4864603 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์ 2(1-2-3)
Preparations for Field Experience in Home Economics
4864604 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์ 1 3(320)
Field Experience in Home Economics I
4864605 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์ 2 3(320)
Field Experience in Home Economics II

แบบที่

2 สหกิจศึกษา

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

3) หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาใด ๆ ที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัยโดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว และต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์การสำเร็จของหลักสูตร

ความหมายของเลขรหัสประจำรายวิชาและหน่วยกิตที่ใช้ในหลักสูตร

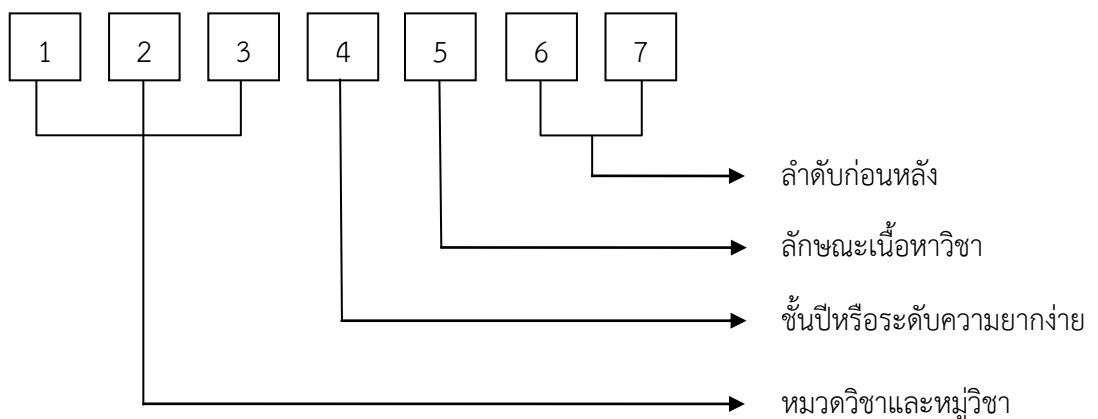
เลขรหัสประจำรายวิชา ประกอบด้วยเลข 7 หลัก มีความหมายดังนี้

เลขรหัส 3 ตัวแรก หมายถึง หมวดวิชาและหมู่วิชา

เลขรหัส ตัวที่ 4 หมายถึง ชั้นปี หรือระดับความยากง่าย

เลขรหัส ตัวที่ 5 หมายถึง ลักษณะเนื้อหาวิชา

เลขรหัส ตัวที่ 6,7 หมายถึง ลำดับก่อนหลัง



เลขรหัสตัวที่ 5 ได้จัดลักษณะเนื้อหาวิชาไว้ ดังนี้

หมู่วิชาอาหารและโภชนาการ	486
1 กลุ่มวิชาโภชนาการ	486-1--
2 กลุ่มวิชาอาหาร	486-2--
3 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร	486-3--
4 กลุ่มวิชาบริหารและการจัดการ	486-4--
5 กลุ่มวิชาสัมมนาและการวิจัย	486-5--
6 กลุ่มวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	486-6--
หมู่วิชาบ้านและครอบครัว	487
1 กลุ่มวิชาการจัดการทรัพยากร	487-1--
2 กลุ่มวิชาพัฒนาการครอบครัว	487-2--
หมู่วิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย	488
1 กลุ่มวิชาผ้าและเส้นใย	488-1--
หมู่วิชาศิลปะประดิษฐ์	489
1 กลุ่มวิชาศิลปะประดิษฐ์	489-1--

ความหมายของจำนวนหน่วยกิต

ตัวอย่างเช่น 3(3-0-6)

เลขตัวที่ 1 หมายถึง จำนวนหน่วยกิตรวม

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)
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	GExxxxx	เลือกเรียน	6
หมวดวิชาเฉพาะ			
กลุ่มวิชาแกน	4211111	เคมีพื้นฐาน	3(3-0-6)
กลุ่มวิชาแกน	4211112	ปฏิบัติการเคมีพื้นฐาน	1(0-3-2)
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	4861401	ความรู้เกี่ยวกับคหกรรมศาสตร์และการบริหารจัดการ	3(3-0-6)
กลุ่มวิชาเฉพาะ			
วิชาเฉพาะบังคับ	4861104	โภชนาการ	3(3-0-6)
รวมหน่วยกิต			16

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2

กลุ่มวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (ท-ป-อ)
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	GExxxxx	เลือกเรียน	6
หมวดวิชาเฉพาะ			
กลุ่มวิชาแกน	4331111	ชีววิทยาพื้นฐาน	3(3-0-6)
กลุ่มวิชาแกน	4331112	ปฏิบัติการชีววิทยาพื้นฐาน	1(0-3-2)
กลุ่มวิชาแกน	4571211	คณิตศาสตร์พื้นฐาน	3(3-0-6)
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	4861222	การสุขาภิบาลอาหารและการควบคุมคุณภาพอาหาร	3(3-0-6)
กลุ่มวิชาเฉพาะ			
วิชาเฉพาะบังคับ	4861202	หลักการประกอบอาหาร	3(2-2-5)
วิชาเฉพาะบังคับ	4891101	การแกะสลักผักและผลไม้	2(1-3-4)
รวมหน่วยกิต			21

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1

กลุ่มวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (ท-ป-อ)
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	GExxxxx	เลือกเรียน	9
หมวดวิชาเฉพาะ			
กลุ่มวิชาแกน	4131007	ฟิสิกส์พื้นฐาน	3(3-0-6)
กลุ่มวิชาแกน	4131008	ปฏิบัติการฟิสิกส์พื้นฐาน	1(0-3-2)
กลุ่มวิชาเฉพาะ			
วิชาเฉพาะบังคับ	4862201	อาหารไทย	2(1-3-4)
วิชาเฉพาะบังคับ	4892103	การจัดดอกไม้และงานใบตอง	2(1-3-4)
หมวดวิชาเลือกเสรี	xxxxxxx	เลือกเรียน	3
รวมหน่วยกิต			20

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2

กลุ่มวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (ท-ป-อ)
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	GExxxxx	เลือกเรียน	9
หมวดวิชาเฉพาะ			
กลุ่มวิชาแกน	4581111	หลักสถิติ	3(3-0-6)
กลุ่มวิชาเฉพาะ			
วิชาเฉพาะบังคับ	4862203	ขนมไทย	3(2-2-5)
วิชาเฉพาะบังคับ	4862402	คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่องานคหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)
วิชาเฉพาะเลือก	xxxxxxx	เลือกเรียน	2
รวมหน่วยกิต			20

ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1

กลุ่มวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (ท-ป-อ)
หมวดวิชาเฉพาะ			
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	4863201	บริโภคนศึกษา	2(2-0-4)
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	4863503	สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์	1(0-3-2)
กลุ่มวิชาเฉพาะ			
วิชาเฉพาะบังคับ	4873101	การจัดการทรัพยากรครอบครัว	2(2-0-4)
วิชาเฉพาะบังคับ	4873201	พัฒนาการครอบครัวและเด็ก	2(2-0-4)
วิชาเฉพาะเลือก	xxxxxxx	เลือกเรียน	8
หมวดวิชาเลือกเสรี	xxxxxxx	เลือกเรียน	3
รวมหน่วยกิต			18

ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2

กลุ่มวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (ท-ป-อ)
หมวดวิชาเฉพาะ			
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	3631001	เศรษฐศาสตร์ทั่วไป	3(3-0-6)
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	4863504	วิจัยทางคหกรรมศาสตร์	2(1-2-3)
กลุ่มวิชาเฉพาะ			
วิชาเฉพาะบังคับ	4873202	อนามัยการเจริญพันธุ์	2(2-0-4)
วิชาเฉพาะบังคับ	4883102	ผ้าและเส้นใย	3(2-2-5)
วิชาเฉพาะเลือก	xxxxxxx	เลือกเรียน	6
รวมหน่วยกิต			16

ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1

กลุ่มวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (ท-ป-อ)
หมวดวิชาเฉพาะ			
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	3562201	การสร้างธุรกิจใหม่และการเป็นผู้ประกอบการ	3(3-0-6)
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	4864501	วิจัยทางคหกรรมศาสตร์	2(0-6-3)
กลุ่มวิชาเฉพาะ			
วิชาเฉพาะบังคับ	4864402	ภาษาอังกฤษสำหรับคหกรรมศาสตร์	2(1-3-4)
วิชาเฉพาะเลือก	xxxxxxx	เลือกเรียน	2
กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ			
วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	4864603	เตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์*	2(1-2-3)
วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	7000390	การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา**	2(90)
รวมหน่วยกิต			11

ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2

กลุ่มวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (ท-ป-อ)
หมวดวิชาเฉพาะ			
กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ			
วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	4864604	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์ 1*	3(320)
วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	4864605	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์ 2*	3(320)
วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	7000490	สหกิจศึกษา**	6(640)
รวมหน่วยกิต			6

หมายเหตุ : * สำหรับนักศึกษาที่ไม่เข้าร่วมโครงการสหกิจศึกษา

** สำหรับนักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการสหกิจศึกษา

3.1.5 คำอธิบายรายวิชา

1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

1.1) กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
GEL0101	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร Thai for Communication พัฒนาทักษะการใช้ภาษาไทยในด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน ให้มีความรอบรู้และสามารถใช้ภาษาสื่อสารในชีวิตประจำวันได้อย่างมีประสิทธิภาพ เหมาะสมตามบริบททางสังคม และวัฒนธรรมไทย Study and practice skills in listening, speaking, reading and writing in Thai for the daily life communication appropriately in various Thai contexts.	3(3-0-6)
GEL0201	ภาษาอังกฤษในโลกปัจจุบัน English for Today's World พัฒนาผู้เรียนให้ใช้ภาษาอังกฤษเพื่อเป็นเครื่องมือในการแสวงหาความรู้จากแหล่งข้อมูลสารสนเทศเพื่อประยุกต์ใช้ในการศึกษาและการดำรงชีวิตในโลกปัจจุบัน Develop learners in using English as a medium to access and retrieve information for education and daily life applications.	3(3-0-6)
GEL0202	ภาษาอังกฤษเพื่อการทำงาน English at Work ฝึกทักษะการใช้ภาษาอังกฤษในบริบทของการทำงาน และสามารถใช้ภาษาอังกฤษเพื่อการหางาน สมัครงาน สัมภาษณ์งาน และบริบทอื่น ๆ ของการทำงาน Practice English skills in work-related contexts. Make use of English for job seeking, job applying, job interviewing, and other work-related contexts.	3(3-0-6)
GEL0301	ภาษามลายูเพื่อการสื่อสาร Malay for Communication การฝึกทักษะด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน โดยเน้นทักษะการฟังและการพูดสำหรับการสื่อสาร สอดแทรกบริบททางด้านวัฒนธรรม เพื่อการนำไปใช้ในชีวิตประจำวัน Study and practice skills in listening, speaking, reading and writing in Malay, focusing on listening and speaking for daily communication and promoting the understanding of Thai and Malay cultures.	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
GEL0302	ภาษาอินโดนีเซียเพื่อการสื่อสาร Indonesian for Communication การฝึกทักษะด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน โดยเน้นทักษะการฟังและการพูดสำหรับการสื่อสาร สอดแทรกบริบททางด้านวัฒนธรรมอินโดนีเซียเพื่อนำไปใช้ในชีวิตประจำวัน Study and practice skills in listening, speaking, reading and writing in Indonesian, focusing on listening and speaking for daily communication and promoting the understanding of Thai and Indonesian cultures.	3(3-0-6)
GEL0303	ภาษาพม่าเพื่อการสื่อสาร Burmese for Communication การฝึกทักษะด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนภาษาพม่า โดยเน้นทักษะการฟังและการพูดสำหรับการสื่อสาร ในชีวิตประจำวัน Study and practice skills in listening, speaking, reading and writing in Burmese, focusing on listening and speaking for daily life.	3(3-0-6)
GEL0304	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร Chinese for Communication เรียนรู้ระบบสัทอักษรจีน วิธีการเขียนอักษรจีน ฝึกทักษะฟัง พูด อ่าน เขียนภาษาจีนในชีวิตประจำวัน เรียนรู้การศึกษาค้นคว้าภาษาจีนด้วยตนเองผ่านเทคโนโลยีสมัยใหม่ พร้อมทั้งเรียนรู้และเข้าใจความแตกต่างระหว่างวัฒนธรรมไทยจีน Study and practice basic structure of Mandarin Chinese with an emphasis on developing listening, speaking, reading and writing skills with application to a number of familiar everyday topics. Enhance learner autonomy through technology. Learn about culture and develop inter cultural awareness.	3(3-0-6)
GEL0305	ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร Japanese for Communication ฝึกทักษะการใช้ภาษาญี่ปุ่น โดยเน้นทักษะการฟังและการพูดเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน และเสริมสร้างความเข้าใจด้านสังคมและวัฒนธรรมระหว่างไทยและญี่ปุ่น Study and practice skills in Japanese, focusing on listening and speaking for daily communication and promoting the understanding of Thai and Japanese cultures.	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
GEL0306	ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสาร Korean for Communication การฝึกทักษะด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนภาษาเกาหลี โดยเน้นทักษะการฟังและการพูดสำหรับการสื่อสาร ในชีวิตประจำวัน Study and practice skills in listening, speaking, reading and writing in Korean, focusing on listening and speaking for daily life.	3(3-0-6)
1.2	) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์	
GEH0401	วิถีลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลา Songkhla Lake Basin Living ประวัติความเป็นมา ลักษณะทางกายภาพ ระบบนิเวศ สังคม เศรษฐกิจ วัฒนธรรมและวิถีชีวิต เศรษฐกิจพอเพียง และโครงการพระราชดำริ รวมทั้งสร้างจิตสำนึก ส่งเสริมคุณธรรมจริยธรรมและหน้าที่พลเมือง History, physical characteristics, ecology, society, economy, cultures, and ways of life of Songkhla lake. Sufficiency economy and Royal Project. Educate students to have public mind, virtues, ethics, and civic duties.	3(3-0-6)
GEH0402	ปรัชญาและศาสนา Philosophy and Religions ความหมาย องค์ประกอบ การวิเคราะห์ปัญหาของปรัชญาและศาสนา สาขาของปรัชญา ความสัมพันธ์และความแตกต่างระหว่างปรัชญาและศาสนา คุณค่าที่แท้จริงของปรัชญาและศาสนา หลักคำสอนของศาสนาต่าง ๆ นำหลักธรรมมาพัฒนาคุณภาพชีวิตในระดับบุคคล ครอบครัว สังคม เพื่อให้เกิดสันติภาพและสันติสุข Analytical elements of philosophy and religions, the relations between philosophy and religions, the real value of philosophy and religions, teachings and philosophical concepts of different school of philosophy and religions for peace of life and peaceful societies.	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
GEH0404	พฤติกรรมมนุษย์และการพัฒนาตน Human Behavior and Self-Development การศึกษาพฤติกรรมมนุษย์การเข้าใจตนเองและผู้อื่น การพัฒนาตน ด้านร่างกาย จิตใจ อารมณ์และสังคม มีวินัยในตนเอง มีความรับผิดชอบต่อสังคม มีทักษะชีวิต สำนึกในความเป็นพลเมืองไทย สร้างสัมพันธ์ที่ดีกับบุคคล ในพหุวัฒนธรรม เพื่อการอยู่ร่วมกัน การทำงานอย่างมีประสิทธิภาพและมีความสุข The study of human behaviors, self-realization and self-development, physical, mental, emotional and social Self-discipline, self and social responsibility with public mind, life-skills, awareness of Thainess, good relation in multicultural societies in order to work together efficiently and happily.	3(3-0-6)
GEH0405	มนุษย์กับการเปลี่ยนแปลง Man and Changing World ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับโลกและมนุษย์ โลกทัศน์ในการติดตามการเปลี่ยนแปลงของโลก เน้นความเป็นไทยและการเปลี่ยนแปลงในสังคมไทย แนวคิดและกิจกรรม จิตสาธารณะ การดำเนินชีวิตบนพื้นฐานปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง General knowledge about human and the world he lives in, visions for the changing world emphasizing Thainess, ways of thinking and public minded activities based on the sufficiency economy philosophy.	3(3-0-6)
GEH0406	สารสนเทศเพื่อการเรียนรู้ Information for Learning ความหมาย ความสำคัญ และความต้องการสารสนเทศ ทรัพยากรสารสนเทศ แหล่งสารสนเทศ กลยุทธ์การสืบค้นสารสนเทศอิเล็กทรอนิกส์ การประเมินสารสนเทศ การอ้างอิงและบรรณานุกรม การนำเสนอสารสนเทศในรูปแบบต่าง ๆ โดยตระหนักถึงจริยธรรมสารสนเทศ Meaning and significance of information, information sources, information resources, electronic information searching strategy, information evaluation, information ethics, citation and bibliography, information presentation in various forms.	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
GEH0407	กฎหมายพื้นฐานเพื่อคุณภาพชีวิต Fundamental Law for Quality of Life วิวัฒนาการของกฎหมาย สิทธิมนุษยชน รัฐธรรมนูญและสิทธิขั้นพื้นฐานของประชาชนตามรัฐธรรมนูญ รวมทั้งศึกษากฎหมายที่เกี่ยวข้องกับคุณภาพชีวิตของนักศึกษา และเสริมสร้างคุณธรรมจริยธรรมด้านการป้องกันการทุจริต Evolution of the Law, human rights, constitutional Law and fundamental rights, emphasizing, on Laws related to student Life, and educate students to have virtue, morality, and corruption prevention.	3(3-0-6)
GEH0408	เรียนรู้คุณธรรมนำชีวิตพอเพียง Moral Principles Leading to Self Sufficiency ความหมายและคุณค่าของชีวิต หลักธรรมในการดำรงชีวิต การฝึกสติ สมาธิ การสร้างศรัทธาและปัญญา การนำหลักธรรมมาใช้ในการป้องกัน แก้ปัญหา และการพัฒนาตนเอง ครอบครัวและสังคม หลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง Meaning of life, religious teachings for the wellness of life, mindedness and concentration, application of Self-Sufficiency principles in life.	3(3-0-6)
GEH0409	วิถีอาเซียน ASEAN Ways พัฒนาการความร่วมมือของประชาคมอาเซียน สถานภาพและบทบาทของประชาคมอาเซียนในกระแสโลกในมิติการเมือง เศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรม ทิศทางการปรับตัวของไทยในบริบทอาเซียนท่ามกลางกระแสโลกจากฐานแนวคิดการพัฒนอย่างยั่งยืน Development of ASEAN Community, its status and role in the current world in politic, economic, social and cultural dimensions, self-adjustment of Thailand in ASEAN context and sustainable development.	3(3-0-6)

รหัสวิชา

ชื่อและคำอธิบายรายวิชา

น(ท-ป-อ)

1.3) กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

GES0501	วิเคราะห์การคิด Thinking Analysis กระบวนการคิด วิธีคิด คณิตศาสตร์เพื่อการตัดสินใจ เทคโนโลยี สารสนเทศเพื่อการวิเคราะห์และนำเสนอข้อมูล Thinking process, ways of thinking, Mathematics decision making, information technology for data analysis and presentation.	3(2-2-5)
GES0502	ชีวิตกับสิ่งแวดล้อม Life and Environment ความรู้เกี่ยวกับสิ่งแวดล้อมและมลพิษสิ่งแวดล้อมในชีวิตประจำวันรวมถึง การอนุรักษ์และเทคโนโลยีด้านสิ่งแวดล้อมเพื่อป้องกันและควบคุมมลพิษ ความสัมพันธ์ระหว่างพลังงานกับการดำรงชีวิตหลักการอนุรักษ์พลังงาน การศึกษาวิทยาศาสตร์โลกทั้งระบบในสภาพธรรมชาติการเปลี่ยนแปลง สภาพแวดล้อมตามธรรมชาติและภัยพิบัติทางธรรมชาติเพื่อนำไปสู่แนวทางการ วิเคราะห์สังเคราะห์เชื่อมโยงไปใช้ประโยชน์ได้ในชีวิตจริง Knowledge of environment in daily life, environmental preservation and technologies for the prevention and control of pollution, relations between energy and life, principle of energy conservation, Earth and Nature System, environmental changes and natural disasters, environmental solutions in real life.	3(3-0-6)
GES0503	ชีวิตกับเทคโนโลยี Life and Technology เทคโนโลยีในชีวิตประจำวัน ผลกระทบจากเทคโนโลยี ความมั่นคง จริยธรรม และกฎหมายคอมพิวเตอร์ Technology in daily life, technology effects, security, ethics and computer laws.	3(2-2-5)
GES0601	เกษตรเพื่อชีวิต Agriculture for Life การเกษตรในชีวิตประจำวัน เกษตรเพื่อนันทนาการ เกษตรปลอดภัย และความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีการเกษตร Agriculture in daily life, agriculture for recreation, safe agriculture, revolution in agricultural technology	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
GES0701	อาหารและโภชนาการเบื้องต้น Introduction to Food and Nutrition อาหารและโภชนาการ ความต้องการพลังงานและสารอาหารของร่างกาย ภาวะโภชนาการ การบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพที่ดี สภาวะอาหารและโภชนาการในปัจจุบัน Food and nutrition, nutrient requirements, nutritional status, food consumption for wellness, situation of food and nutrition.	3(3-0-6)
GES0702	การดูแลสุขภาพแบบบูรณาการ Integrated Health Care ความหมายและองค์ประกอบของสุขภาพ การดูแลสุขภาพแบบบูรณาการ ด้านอาหาร การออกกำลังกาย และการจัดการความเครียด เพื่อการมีคุณภาพชีวิตที่ดีตลอดจนการแก้ไขความเชื่อที่ผิดทางด้านสุขภาพ Definition and composition of wellness, integrated health care nutrition, exercises and stress management, improvement of the quality of life and right views of wellness.	3(2-2-5)
GES0801	งานช่างในชีวิตประจำวัน Jobs on a Daily Basis ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการใช้เครื่องมือช่างพื้นฐาน การบำรุงรักษาอุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าภายในบ้านและสำนักงาน ระบบสุขภัณฑ์ ระบบแสงสว่าง การต่อวัสดุ และการเพิ่มมูลค่าวัสดุเหลือใช้ Study and practice on the use of basic hand tools, the maintenance of electrical equipments in the home and office, the sanitary system, the lighting system, the materials linkage, and the value-added materials.	3(2-2-5)

2) หมวดวิชาเฉพาะ

2.1) กลุ่มวิชาแกน

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
4571211	คณิตศาสตร์พื้นฐาน Fundamental Mathematics ระบบจำนวนจริง ความสัมพันธ์และฟังก์ชัน ฟังก์ชันพีชคณิต ฟังก์ชัน อดิศัย เรขาคณิตวิเคราะห์ ลำดับและอนุกรม Real number system; relations and functions; algebraic functions; transcendental functions; geometric analysis; sequences and series.	3(3-0-6)
4581111	หลักสถิติ Principle Statistics ความหมายของสถิติ ขอบเขตและประโยชน์ของสถิติ สถิติที่ใช้ใน ชีวิตประจำวัน ขั้นตอนในการใช้สถิติเพื่อการตัดสินใจ หลักเบื้องต้นของความ น่าจะเป็น ตัวแปรสุ่ม การแจกแจงความน่าจะเป็นแบบทวินาม ปัวซองปรกติ ที่ และเอฟ การแจกแจงค่าที่ได้จากตัวอย่าง การประมาณค่า การทดสอบ สมมุติฐาน ประชากรกลุ่มเดียว สองกลุ่มและหลายกลุ่ม และสหสัมพันธ์ของ ตัวแปร Meaning; uses and roles of statistics for everyday life; processes of using statistics to make decisions; principle of probability; random variable binomial distribution; Poisson distribution; normal distribution; t-distribution and F-distribution; sampling distribution; statistical estimation; hypothesis testing of one population group; two population groups and correlation of variables.	3(3-0-6)
4211111	เคมีพื้นฐาน Fundamental Chemistry หลักพื้นฐานทางเคมี โครงสร้างอะตอม ตารางธาตุ พันธะเคมี เบื้องต้น เคมีอินทรีย์เบื้องต้น ปริมาณสารสัมพันธ์ แก๊ส ของเหลว สารละลาย ของแข็ง เคมีสิ่งแวดล้อม Fundamentals of Chemistry; atomic structure; periodic table of elements; principles of chemical bonding; principles of organic chemistry; stoichiometry; gases; liquids; solutions; solids; environmental chemistry.	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
4211112	ปฏิบัติการเคมีพื้นฐาน Fundamental Chemistry Laboratory รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 4211111 เคมีพื้นฐาน หรือเรียนควบคู่กัน เทคนิคเบื้องต้นในการปฏิบัติการเคมี ความปลอดภัยในห้องปฏิบัติการเคมี เทคนิคการใช้เครื่องมือพื้นฐาน เทคนิคการแยกสารแบบต่างๆ การสกัดโครมาโทกราฟีแบบกระดาษ การทดสอบคุณสมบัติทางกายภาพของสาร และการเตรียมสารละลาย Basic techniques in Chemistry Laboratory; chemical safety in laboratory, use of basic instruments; separation techniques; solvent extraction; paper chromatography; physical properties analysis of chemicals; preparation of solutions	1(0-3-2)
4331111	ชีววิทยาพื้นฐาน Fundamental Biology วิธีการทางวิทยาศาสตร์ คุณสมบัติของสิ่งมีชีวิต สารประกอบเคมีในสิ่งมีชีวิต เซลล์ การหายใจระดับเซลล์ การสังเคราะห์ด้วยแสง โครงสร้างและหน้าที่ของพืชและสัตว์ พันธุศาสตร์ การคัดเลือกโดยธรรมชาติ การจำแนกประเภทสิ่งมีชีวิต นิเวศวิทยาและพฤติกรรม Scientific methods, properties of organism, chemical substance in organism, cell, cellular respiration, photosynthesis, structure and function of plants and animals, genetics, natural selection, classification of organism, ecology and behavior.	3(3-0-6)
4331112	ปฏิบัติการชีววิทยาพื้นฐาน Fundamental Biology Laboratory รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 4331111 ชีววิทยาพื้นฐาน หรือเรียนควบคู่กัน ปฏิบัติการเกี่ยวกับวิธีการทางวิทยาศาสตร์ กล้องจุลทรรศน์ สารเคมีในสิ่งมีชีวิต เซลล์ การหายใจระดับเซลล์ การสังเคราะห์แสง เนื้อเยื่อพืชและสัตว์ การแบ่งเซลล์ การจำแนกประเภทสิ่งมีชีวิต ระบบนิเวศและพฤติกรรม Laboratory of scientific methods, microscopy, chemical substance in organism, cell, cellular respiration, photosynthesis, plant and animal tissues, cell division, classification of organism, ecosystem and behavior.	1(0-3-2)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
4131007	ฟิสิกส์พื้นฐาน Fundamental Physics เวกเตอร์ จลนศาสตร์ พลศาสตร์ งานและพลังงาน การสั่นและคลื่น เสียง กลศาสตร์ของไหล อุณหพลศาสตร์ สนามไฟฟ้าและสนามแม่เหล็ก ฟิสิกส์ยุคใหม่ เพื่อนำไปใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวันและวิชาชีพของผู้เรียนแต่ละสาขา Vector, kinematics, dynamics, work and energy, vibration and wave, acoustics, fluid mechanics, thermodynamics. All of topics are for daily life and for learner each discipline.	3(3-0-6)
4131008	ปฏิบัติการฟิสิกส์พื้นฐาน Fundamental Physics Laboratory รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 4131007 ฟิสิกส์พื้นฐาน หรือเรียนควบคู่กัน ปฏิบัติการซึ่งเน้นในเนื้อหาที่สอดคล้องกับรายวิชาฟิสิกส์พื้นฐาน ไม่ต่ำกว่า 10 การทดลอง Experiment emphasizing in context of the subject of Fundamental Physics. Including at least 10 experiments.	1(0-3-2)
2.2) กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ		
3562201	การสร้างธุรกิจใหม่และการเป็นผู้ประกอบการ New Venture Creation and Entrepreneurship ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจ องค์ประกอบในการประกอบธุรกิจ ได้แก่ การตลาด การผลิต การบริหารทรัพยากรมนุษย์ การบัญชีและการเงินการวิเคราะห์ปัจจัยสภาพแวดล้อมในการประกอบธุรกิจ รูปแบบและแนวทางในการสร้างธุรกิจ SMEs พื้นฐาน แนวคิดของการเป็นผู้ประกอบการ การวิเคราะห์ปัญหาและโอกาสของการเป็นผู้ประกอบการ ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ในการประกอบธุรกิจ รวมถึงจรรยาบรรณในการประกอบธุรกิจ General knowledge about business, components of business management such as marketing, production, human resource management, accounting and financial, analysis business environment, business pattern and new venture SMEs creation, Fundamental concept of being entrepreneur, analyze entrepreneur's problems and opportunities, creativity, including business ethics.	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
3631001	เศรษฐศาสตร์ทั่วไป General Economics ศึกษาสภาพเศรษฐกิจโดยทั่วไป ระบบเศรษฐกิจ การบริโภค การผลิต ต้นทุนการผลิต ตลาด สถาบันการเงิน นโยบายการเงิน นโยบายการคลัง และ การค้าระหว่างประเทศ Study of general Economics, Economics system, Consumption, Production, Cost of Production, Markets, Financial Institution. Monetary Policy, Fiscal Policy and International Trade.	3(3-0-6)
4861401	ความรู้เกี่ยวกับคหกรรมศาสตร์และการบริหารจัดการ Knowledge and Management for Home Economics คหกรรมศาสตร์ในประเทศไทยและต่างประเทศ บทบาทของคหกรรม ศาสตร์ในการพัฒนาคุณภาพชีวิต ลักษณะงานคหกรรมศาสตร์ และ กระบวนการจัดการงานคหกรรมศาสตร์ Home Economics in Thailand and foreign land, a part of Home Economics to identify the quality of life development, characteristics and management of Home Economics.	3(3-0-6)
4862402	คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่องานคหกรรมศาสตร์ Computer and Information Technology for Home Economics Profession คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศที่เกี่ยวข้องกับงานคหกรรม ศาสตร์ การใช้งานอินเทอร์เน็ตและเครือข่ายสังคมออนไลน์ การจัดเก็บข้อมูล ฐานข้อมูลและการสืบค้นข้อมูล การประยุกต์ใช้โปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับการ พิมพ์เอกสาร การนำเสนอผลงาน จริยธรรมและ ความปลอดภัยในการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ Computer and information technology associated with Home Economics. Internet usage and online social networks. Storage, database and searching. Application software packages for document printing. Presentation, ethical and safety in the use of information technology.	3(2-2-5)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
4863201	บริโภคศึกษา Education for Consumers ความสำคัญของบริโภคศึกษา พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค ความต้องการที่จำเป็นและไม่จำเป็น การเลือกซื้อสินค้าและบริการ Importance of education for consumers. Consumer protection act, necessary and unnecessary requirements, buying goods and services.	2(2-0-4)
4863503	สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ Seminar in Home Economics การศึกษารวบรวมเอกสารวิชาการและงานวิจัยที่เป็นประโยชน์และสอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงของศตวรรษที่ 21 เรียบเรียง วิเคราะห์ข้อมูลจัดทำรายงาน นำเสนอและอภิปรายในชั้นเรียน A study and collection of the academic documents and research journals that can be useful and correspond with the changes of 21 st century. Topics include editing, data analysis, report, presentation and discussion in the class.	1(0-3-2)
4863504	วิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ Research methodology in Home Economics ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการวิจัย ระเบียบวิธีวิจัย สถิติที่ใช้ในงานวิจัย เทคนิคการเขียนหัวข้อวิจัย คำโครงวิจัย รายงานการวิจัย บทความวิจัย และการเผยแพร่ในรูปแบบอื่น ๆ การฝึกปฏิบัติ และการสอบคำโครงวิจัย เพื่อดำเนินงานวิจัยต่อไปในรายวิชาวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ Basic knowledge of research, research methodology, statistic for research, techniques in writing research topic, research proposal, research reports, research articles and other formats of publication, practices, and research proposal defense; to perform research in course of research in Home Economics.	2(1-2-3)
4864501	วิจัยทางคหกรรมศาสตร์ Research in Home Economics รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 4863504 วิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ การดำเนินการวิจัยตามคำโครงวิจัยที่ผ่านการสอบมาแล้วในรายวิชาวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ ภายใต้การดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษา Performing research according to the defensive research proposal in course of Research methodology in Home Economics under the advisor's supervision.	2(0-6-3)

2.3) กลุ่มวิชาเฉพาะ

2.3.1) วิชาเฉพาะบังคับ

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
4861104	โภชนาการ Nutrition ความหมาย และความสำคัญของโภชนาการที่มีต่อสุขภาพ ธงโภชนาการ และโภชนบัญญัติความสำคัญของสารอาหาร และปริมาณที่ควรได้รับ กลไกการย่อยและการดูดซึมสารอาหาร ปัญหาโภชนาการในประเทศไทย Definition and importance of nutrition to health, nutrition flag and food-based dietary guidelines, importance of nutrition and nutrients requirement, nutrient digestion and absorption, nutritional problems in Thailand.	3(3-0-6)
4861202	หลักการประกอบอาหาร Principles of Food Preparation เครื่องมือ เครื่องใช้ เครื่องปรุง วัตถุดิบ และเทคนิคในการประกอบอาหาร หลักการและวิธีการเลือกซื้อ การประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ การจัดการครัว สุขอนามัยในการประกอบอาหาร และฝึกปฏิบัติ Equipment, seasoning, raw material and cooking techniques, principles of food materials selection, types of cooking, kitchen management, personal hygiene and food preparation and practices.	3(2-2-5)
4861222	การสุขาภิบาลอาหารและการควบคุมคุณภาพอาหาร Food Sanitation and Quality Control จุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับการสุขาภิบาลอาหารและการควบคุม หลักการสุขาภิบาลอาหาร กฎหมายและมาตรฐานอาหาร ฉลากอาหาร ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร Microorganisms associated with food sanitary and control. Principles of food sanitation, law and standard food, food label, food safety management system.	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
4862201	อาหารไทย Thai Cuisine ประวัติความเป็นมาและพัฒนาการของอาหาร ลักษณะของอาหารไทย เครื่องมือเครื่องใช้ เครื่องปรุง เครื่องเทศ การประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ การประยุกต์อาหารไทยเพื่อชาวต่างชาติ การจัดการเสิร์ฟ การเก็บรักษา บรรจุ หีบห่อ และการจัดจำหน่าย และฝึกปฏิบัติ History of Thai cuisine and food development, types of Thai cuisine, equipment, seasoning, spices, types of cooking, application of Thai cuisine for foreigner, serving, storage, packing, distribution and practices.	2(1-3-4)
4862203	ขนมไทย Thai Desserts ประวัติความเป็นมา ประเภทและกรรมวิธีในการประกอบขนมไทย วัตถุดิบ เทคนิคการเตรียมและการปรุง ลักษณะที่ดีของขนมไทย การบรรจุ หีบห่อ การเก็บรักษา และฝึกปฏิบัติ History of Thai desserts, type and methods of cooking, raw materials, techniques in preparation and cooking, good looking Thai desserts, packaging, storage and practices.	3(2-2-5)
4864402	ภาษาอังกฤษสำหรับคหกรรมศาสตร์ English for Home Economics ภาษาอังกฤษเพื่อการศึกษา การปฏิบัติงาน และทักษะการสื่อสารในงานคหกรรมศาสตร์ English education, working and English communication skills for Home Economics work.	2(1-3-4)
4873101	การจัดการทรัพยากรครอบครัว Family Resource Management ความหมาย ประเภทของทรัพยากรครอบครัว ความสำคัญและกระบวนการจัดการทรัพยากรครอบครัว Definition and types of family resource, importance and process of family resource management.	2(2-0-4)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
4873201	พัฒนาการครอบครัวและเด็ก Family and Child Development ความหมายและความสำคัญของครอบครัว พัฒนาการครอบครัวและเด็ก ทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง กรณีศึกษา Definition and importance of family, family and child development, related theories. Case study.	2(2-0-4)
4873202	อนามัยการเจริญพันธุ์ Reproductive Health ความหมายและความสำคัญของอนามัยการเจริญพันธุ์ สถานการณ์และแนวโน้มด้านอนามัยการเจริญพันธุ์ การเลือกคู่ครอง การวางแผนครอบครัว และการเสริมสร้างสุขภาพครอบครัว Definition and importance of reproductive health, situation and trends, choosing a mate, family planning and health family promotion.	2(2-0-4)
4883102	ผ้าและเส้นใย Clothing and Fiber ประวัติผ้าและเส้นใย การจำแนกและคุณสมบัติของเส้นใย การผลิตเส้นด้าย การผลิตผ้า การย้อมและการพิมพ์ผ้า การตกแต่งผ้า การดูแลรักษาผ้า เสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย ผ้าทอเกาะยอผ้าพื้นเมืองสงขลา History of clothing and fiber, classification and features of fiber, production of yarns, clothing, dyeing and printing, finishing, caring of clothing, textile of Koh-Yo, Songkhla province.	3(2-2-5)
4891101	การแกะสลักผักและผลไม้ Vegetable and Fruit Carving คุณค่าและโอกาสในการใช้สอยผักและผลไม้แกะสลัก การเลือก การใช้และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ รูปแบบ วิธีการ ขั้นตอนการแกะสลัก นำหลักศิลปะมาประยุกต์ใช้เพื่อการตกแต่งในการแกะสลักผักและผลไม้ ฝึกปฏิบัติการแกะสลัก เพื่อมาใช้ในโอกาสต่าง ๆ Value and occasions for vegetable and fruit carving, selection, using and maintenance of material and equipment, formats, methods and procedures of carving and practices for various occasions.	2(1-3-4)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
4892103	การจัดดอกไม้และงานใบตอง Flower Arrangement and Banana-Leaf Craft ความเป็นมา คุณค่าของการนำหลักทฤษฎีและหลักศิลปะมาประยุกต์ การจัดดอกไม้และงานใบตอง หลักการเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแล รักษาวัสดุอุปกรณ์ การจัดดอกไม้และงานใบตองในโอกาสต่าง ๆ และฝึกปฏิบัติ History, application of theory and art for flower arrangement and banana-leaf craft, principle of selection, preparation, using and maintenance of material and equipment, flower arrangement and banana-leaf craft for various occasions and practices.	2(1-3-4)

2.3.2) วิชาเฉพาะเลือก

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
4861103	อาหารและโภชนาการ Food and Nutrition ความหมายและความสำคัญของอาหารและโภชนาการต่อสุขภาพ ภาวะโภชนาการ ข้อปฏิบัติในการบริโภคอาหารที่ดี สภาวะอาหารและโภชนาการ ในปัจจุบัน Definition and importance of food and nutrition to health, nutritional status, food-based dietary guidelines, food and nutrition situation at present.	3(3-0-6)
4861105	โภชนศาสตร์มนุษย์ Human Nutrition กระบวนการได้รับสารอาหารของร่างกาย การย่อย การดูดซึม การขับถ่าย และเมตาบอลิซึมของสารอาหาร ปริมาณความต้องการสารอาหาร และพลังงานของร่างกาย The nutrition, digestion, absorption, excretion and metabolism. Nutrition and caloric requirement.	3(3-0-6)
4862101	โภชนศาสตร์ครอบครัว Family Nutrition ความต้องการสารอาหารและพลังงานสำหรับวัยต่าง ๆ การกำหนด รายการอาหารและการจัดอาหารแลกเปลี่ยนให้เหมาะสมกับช่วงวัย และฝึกปฏิบัติ Nutrients and energy requirement depends on age, diet and menu planning appropriate for each age group and practices.	3(2-2-5)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
4862303	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร Science of Cookery องค์ประกอบทางกายภาพและทางเคมีของอาหาร การเปลี่ยนแปลงของอาหารหลังการเก็บเกี่ยวและระหว่างการประกอบอาหาร การประเมินคุณภาพอาหาร และฝึกปฏิบัติ Physical and chemical composition of food, changes in food during post-harvest and cooking, food quality evaluation and practices.	2(1-3-4)
4863101	โภชนศาสตร์ชุมชน Community Nutrition ภาวะโภชนาการในประเทศไทย การติดตามและประเมินผลภาวะโภชนาการ การวางแผนงานโภชนาการ และการให้ความรู้ทางโภชนาการในชุมชน และฝึกปฏิบัติ Nutrition status in Thailand, nutrition monitoring and evaluation, nutrition planning, nutritional knowledge and practices.	3(2-2-5)
4863102	อาหารบำบัดโรค Nutrition Therapy ความหมาย และความสำคัญของอาหารบำบัดโรค การบริการอาหารในโรงพยาบาล รายการอาหารแลกเปลี่ยน อาหารเฉพาะโรค และการกำหนดรายการอาหารเฉพาะโรค Definition and importance of diet therapy, food service in hospital, food exchange lists, dietary specialties and planning.	2(2-0-4)
4863103	หลักการจัดอาหารเฉพาะโรค Principles of Therapeutic Nutrition การจัดอาหารตามหลักโภชนศาสตร์ การกำหนดรายการอาหารเพื่อควบคุมโรค หรือเพื่อการรักษาผู้ป่วยเฉพาะโรค การจัดอาหารให้กับผู้ป่วยเฉพาะโรค และฝึกปฏิบัติ Food-based nutrition, the set menu for disease control or to treat patients with specific diseases, planning and practices.	3(2-2-5)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
4863202	อาหารท้องถิ่น Local Cuisine ประวัติความเป็นมาของอาหารในแต่ละท้องถิ่น อาหารตามประเพณี และฝึกปฏิบัติ History of each local cuisine, food traditions and practices.	3(2-2-5)
4863203	อาหารสำหรับชาวมุสลิม Food for Muslim ลักษณะอาหารสำหรับชาวมุสลิม วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร ข้อปฏิบัติในการจัดเตรียมและประกอบอาหาร หลักการพื้นฐานในการประกอบอาหารฮาลาล วัฒนธรรมการรับประทานอาหาร อาหารในเดือนบวช และฝึกปฏิบัติ Food characteristics for Muslim, raw materials, preparation and cooking practices, basic principle of Halal food cooking, dining culture, fasting food and practices.	3(2-2-5)
4863214	อาหารมังสวิรัติ Vegetarian Food ความหมาย ความสำคัญ ประเภทของอาหารมังสวิรัติ ข้อกำหนด วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารมังสวิรัติ หลักการประกอบอาหารมังสวิรัติ และฝึกปฏิบัติ Definition, importance and type of vegetarian food, regulation, raw material for vegetarian food cookery, vegetarian food preparation and practices.	3(2-2-5)
4863215	อาหารเอเชีย Asian Cuisine ลักษณะและประเภทของอาหารเอเชีย วัตถุดิบ เครื่องปรุงชนิดต่าง ๆ เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร การจัดรายการอาหาร เทคนิคและวิธีการประกอบอาหาร และฝึกปฏิบัติ Characteristics and types of Asian cuisine, raw materials, ingredients, equipment, menu planning, techniques and methods of cooking and practices.	3(2-2-5)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
4863216	อาหารว่าง Snack ความหมาย ประเภท ประโยชน์ของอาหารว่าง เทคนิคในการประกอบอาหารว่าง การจัดและการเสิร์ฟอาหารว่าง การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย การบรรจุหีบห่อ และฝึกปฏิบัติ Definition, types and benefits of snacks, techniques in snack cookery, preparation and service, costing and pricing, packaging and distribution and practices.	3(2-2-5)
4863217	อาหารจานด่วน Fast Food การประกอบอาหารที่บริการสะดวกรวดเร็ว การใช้เครื่องมือใช้ให้เหมาะสมกับเวลา โอกาส สถานที่ และผู้บริโภค การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย และฝึกปฏิบัติ Cooking for quick and easy service, Using the right tools on the time, opportunity, place and consumer. costing and pricing, and practices.	3(2-2-5)
4863218	ขนมอบ Bakery ความหมายและประเภทของขนมอบ คุณสมบัติของวัตถุดิบและสารปรุงแต่งในขนมอบ วิธีใช้และการเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์ กรรมวิธีในการผลิตขนมอบ การบรรจุหีบห่อ การเก็บรักษา การคิดต้นทุนและการกำหนดราคาขาย และฝึกปฏิบัติ Definition and types of bakery, quality of ingredients and additives, usage and maintenance of equipment, production of bakery, package, storage, costing and pricing, and practices.	3(2-2-5)
4863219	ไอศกรีม Ice-cream ความหมายและประเภทของไอศกรีม ส่วนผสมและวิธีการทำ ไอศกรีม การเก็บรักษา การควบคุมคุณภาพ การตกแต่งและการจัดเสิร์ฟ การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย และฝึกปฏิบัติ Definition and types of ice-cream, ingredients and ice-cream making, storage, quality control, decoration and serving, costing and pricing, and practices.	3(2-2-5)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
4863220	อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ Commercial Food Preparations ความรู้เกี่ยวกับงานอุตสาหกรรมบริการอาหาร การประกอบอาหารเพื่อการค้า การเลือกซื้อ และวัตถุดิบ ประเภทและรูปแบบของภาชนะบรรจุอาหาร เทคนิคการประกอบอาหาร การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย และฝึกปฏิบัติ Knowledge of food service industry, cooking for trade, selection and raw material, types and format of food package, cooking techniques, costing and pricing, and practices.	3(2-2-5)
4863221	อาหารเพื่อสุขภาพ Food for Health ความหมายและความสำคัญของอาหารเพื่อสุขภาพ หลักการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ อาหารทางเลือกใหม่ และฝึกปฏิบัติ Definition and importance of food for health, principle of healthy food consumption, functional food and practices.	3(2-2-5)
4863301	การแปรรูปและการถนอมอาหาร Food Processing and Preservation ความหมายและความสำคัญของการแปรรูปและถนอมอาหาร สาเหตุของการเสื่อมเสียของอาหาร หลักการและวิธีการแปรรูปและถนอมอาหาร การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม และฝึกปฏิบัติ Definition and importance of food processing and preservation, the causes of food spoilage, principles and methods of processing and preserving food, selection of the appropriate package and practices.	2(1-3-4)
4863304	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพโดยประสาทสัมผัส Food Product Development and Sensory Evaluation ความหมายและความสำคัญของการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร วิธีการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การประเมินคุณภาพอาหารโดยวิธีทางประสาทสัมผัส และฝึกปฏิบัติ Definition and importance of food product development, methods of food product development, sensory evaluation and practices.	2(1-3-4)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
4863305	การบรรจุผลิตภัณฑ์อาหาร Food Packaging ความหมายและความสำคัญของภาชนะบรรจุ ชนิดและคุณสมบัติของวัสดุประเภทต่างๆ หลักการบรรจุหีบห่อที่เหมาะสม การออกแบบ และกฎหมายที่เกี่ยวกับภาชนะบรรจุ และฝึกปฏิบัติ Definition and importance of package, types and quality of materials, the proper packaging, design, package laws and practices.	3(2-2-5)
4863401	การจัดเลี้ยงอาหารและเครื่องดื่ม Catering and Beverage ประเภทของการจัดเลี้ยงอาหาร การวางแผนดำเนินการจัดเลี้ยงอาหาร การจัดตกแต่งโต๊ะและมารยาทในการรับประทานอาหาร การเลือกภาชนะและวัสดุอุปกรณ์ การคิดต้นทุนและการกำหนดราคาขาย และฝึกปฏิบัติ Types of catering. Planning of catering, table decorations and dining etiquette, selection of package and equipment, costing and pricing, and practices.	2(1-3-4)
4864201	อาหารยุโรป European Cuisine ลักษณะและประเภทของอาหารยุโรป วัตถุดิบ เครื่องปรุงชนิดต่างๆ เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร การจัดรายการอาหาร เทคนิคและวิธีในการประกอบอาหาร และฝึกปฏิบัติ Characteristics and types of European cuisine, raw materials, ingredients, equipment, menu planning, techniques and methods of cooking and practices.	2(1-3-4)
4864401	การจัดการครัวและเครื่องมือเครื่องใช้ในงานอาหาร Kitchen and Food Equipment Management หลักการจัดการครัวมาตรฐาน ชนิดของเครื่องมือ เครื่องใช้ใน การประกอบอาหารและบริการ หลักการจัดซื้อ วิธีการใช้ การทำความสะอาด การเก็บ การบำรุงรักษาเครื่องมือ เครื่องใช้ และฝึกปฏิบัติ Standard of kitchen management. Types of food equipment for cooking and serving, purchasing, using, cleaning, keeping, maintenance and practices.	3(2-2-5)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
4894101	เค้กและการแต่งหน้าเค้ก Cake and Cake Decoration ความหมายและประเภทของเค้ก การออกแบบการแต่งหน้าเค้กในโอกาสต่างๆ การเลือกใช้วัสดุและอุปกรณ์ การบรรจุหีบห่อ การเก็บรักษาและฝึกปฏิบัติ Definition and types of cake; Cake decoration design for various occasions, materials and equipments selection, packaging, storage and practice.	3(2-2-5)

2.4) กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
4864603	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์ Preparations for Field Experience in Home Economics การเตรียมความพร้อมของผู้เรียนก่อนออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพ โดยฝึกทักษะที่ทำให้เกิดความพร้อมในการปฏิบัติงาน การเลือกสถานประกอบการ การบริหารงานคุณภาพ เทคนิคการเขียนรายงานและการนำเสนอ การพัฒนาบุคลิกภาพ และการพัฒนาคุณลักษณะที่เหมาะสมกับอาชีพ เป็นต้น Student preparation for field experience skill training, to be well-prepared for work via various activities including employability skills training, institute selection, quality management, techniques in report writing and presentation, personality development and career qualification improvement and other related topics.	2(1-2-3)
4864604	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์ 1 Field Experience in Home Economics I รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 4864603 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์ การฝึกปฏิบัติงานแบบมีส่วนร่วมในสถานประกอบการ ซึ่งอาจเป็นหน่วยงานของรัฐและ/หรือเอกชน ผู้เรียนได้เรียนรู้การแก้ปัญหาในการทำงาน การปรับตัวเข้ากับวัฒนธรรมองค์กร และการนำความรู้ความสามารถ รวบยอดจากการศึกษาตลอดหลักสูตรไปประยุกต์ใช้อย่างมีประสิทธิภาพ Collaborative job training between students and institutional personnel in government and/or private sectors; the students learn solving problems in workplace, adjustment for organizational cultures and efficient applications of knowledge and skills from the whole curriculum for effective training.	3(320)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
4864605	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์ 2 Field Experience in Home Economics II รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 4864603 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ทางคหกรรมศาสตร์ การฝึกปฏิบัติงานแบบมีส่วนร่วมในสถานประกอบการ ซึ่งอาจเป็น หน่วยงานของรัฐและ/หรือเอกชน ผู้เรียนได้เรียนรู้การแก้ปัญหาในการทำงาน การ ปรับตัวเข้ากับวัฒนธรรมองค์กร และการนำความรู้ความสามารถ รวบยอดจากการศึกษาตลอดหลักสูตรไปประยุกต์ใช้อย่างมีประสิทธิภาพ Collaborative job training between students and institutional personnel in government and/or private sectors; the students learn to solve problems in a workplace, adjustment for organizational cultures and efficient applications of knowledge and skills from the whole curriculum for effective training.	3(320)
7000390	การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา Cooperative Education Preparation กิจกรรมการเตรียมความพร้อมของผู้เรียนในการฝึกสหกิจศึกษา โดยให้ ความรู้เกี่ยวกับหลักการ แนวคิด ระเบียบข้อบังคับ และกระบวนการของ สหกิจ ศึกษา ความรู้พื้นฐานและเทคนิคในการสมัครงาน ความรู้พื้นฐานในการปฏิบัติงาน การสื่อสาร มนุษยสัมพันธ์ การพัฒนาบุคลิกภาพ ระบบการบริหารคุณภาพใน สถานประกอบการ เทคนิคการนำเสนอ การเขียนรายงาน Activities of student preparation of cooperative education. The strategy is giving knowledge concerning principle, concepts, regulations and processes of cooperative education. Basic knowledge and techniques in job application, fundamental in practice, communication, human relationship, personal development, quality management system in the workplace and techniques of presentation and report writing.	2(90)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
7000490	สหกิจศึกษา	6(640)

Cooperative Education

รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 7000390 การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา

การฝึกปฏิบัติงานในลักษณะพนักงานชั่วคราว สามารถจัดทำรายงานนำเสนอความก้าวหน้า และผลสำเร็จของโครงการที่ได้รับมอบหมาย เรียนรู้การแก้ปัญหาในการทำงาน การปรับตัวเข้ากับวัฒนธรรมองค์กร และการนำความรู้ความสามารถรวบยอดจากการศึกษาตลอดหลักสูตรไปประยุกต์ใช้อย่างมีประสิทธิภาพ

On the job training as a temporary employee. The student has capabilities to write the report, present the progression and present the results and outcomes of the assigned project. In addition, they learn to solve the problems in work place, adjust themselves to organization culture, and applied the knowledge and skills derived from curriculum for training effectively.

หมายเหตุ : รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน หมายถึง รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อนและต้องได้ระดับคะแนน
ไม่ต่ำกว่า D

3.2 ชื่อ สกุล เลขประจำตัวบัตรประชาชน ตำแหน่งและคุณวุฒิของอาจารย์

3.2.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิ	วิชาเอก/สาขา	สถาบัน ที่สำเร็จ การศึกษา	ปีที่ สำเร็จ การศึกษา	ภาระการสอน ชม./ ปีการศึกษา				
							2560	2561	2562	2563	2564
1	นางทัศนาศรีโชติ x-xxxx-xxxx-xx-x	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	ค.ด.	อุดมศึกษา	จุฬาลงกรณ์ มหาวิทยาลัย	2549	24	24	24	24	24
			ศศ.ม.	คหกรรมศาสตร ศึกษา	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์	2534					
			กศ.บ.	คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัย ศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร	2527					
2	นางสาวจิตติมาพร หนูเนียม x-xxxx-xxxx-xx-x	อาจารย์	วท.ม.	คหกรรมศาสตร์ (อาหารและ โภชนาการ)	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์	2553	30	30	30	30	30
			วท.บ (เกียรติ นิยม)	คหกรรมศาสตร์ ทั่วไป	มหาวิทยาลัย ราชภัฏสงขลา	2550					
3	นายพรชัย พุทธิรักษ์ x-xxxx-xxxx-xx-x	อาจารย์	ศศ.ม.	คหกรรมศาสตร ศึกษา	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์	2552	30	30	30	30	30
			ค.บ. (เกียรติ นิยม)	คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัย ราชภัฏสงขลา	2547					
			อ.วท.	วิทยาศาสตร์ (การอาหาร)	สถาบันราชภัฏ ภูเก็ต	2544					
4	นางสาววิภาวรรณ วงศ์สุตาลักษณ์ x-xxxx-xxxx-xx-x	อาจารย์	วท.ม.	วิทยาศาสตร์การ อาหารและ โภชนาการ	มหาวิทยาลัย สงขลานครินทร์	2553	30	30	30	30	30
			วท.บ.	วิทยาศาสตร์การ อาหารและ โภชนาการ	มหาวิทยาลัย สงขลานครินทร์	2549					
5	นางสาวสลิลา ตอปี x-xxxx-xxxx-xx-x	อาจารย์	วท.ม.	จุลชีววิทยา	มหาวิทยาลัย สงขลานครินทร์	2553	30	30	30	30	30
			วท.บ.	เทคโนโลยีชีวภาพ	มหาวิทยาลัย สงขลานครินทร์	2546					

3.2.2 อาจารย์ผู้สอน

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิ	วิชาเอก/สาขา	สถาบัน ที่สำเร็จ การศึกษา	ปีที่ สำเร็จ การศึกษา	ภาระการสอน ชม./ ปีการศึกษา				
							2560	2561	2562	2563	2564
1	นางทัศนาศิริโชติ x-xxxx-xxxx-xx-x	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	ค.ด. ศศ.ม. กศ.บ.	อุดมศึกษา คหกรรมศาสตร์ ศึกษา คหกรรมศาสตร์	จุฬาลงกรณ์ มหาวิทยาลัย มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัย ศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร	2549 2534 2527	24	24	24	24	24
2	นางสาวฐิติมาพร หนูเนียม x-xxxx-xxxx-xx-x	อาจารย์	วท.ม. วท.บ (เกียรตินิยม)	คหกรรมศาสตร์ (อาหารและ โภชนาการ) คหกรรมศาสตร์ ทั่วไป	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัย ราชภัฏสงขลา	2553 2550	30	30	30	30	30
3	นายพรชัย พุทธิรักษ์ x-xxxx-xxxx-xx-x	อาจารย์	ศศ.ม. ค.บ. (เกียรตินิยม) อ.วท.	คหกรรมศาสตร์ ศึกษา คหกรรมศาสตร์ วิทยาศาสตร์ (การอาหาร)	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัย ราชภัฏสงขลา สถาบันราชภัฏ ภูเก็ต	2552 2547 2544	30	30	30	30	30
4	นางสาววิภาวรรณ วงศ์สุตาลักษณ์ x-xxxx-xxxx-xx-x	อาจารย์	วท.ม. วท.บ.	วิทยาศาสตร์การ อาหารและ โภชนาการ วิทยาศาสตร์การ อาหารและ โภชนาการ	มหาวิทยาลัย สงขลานครินทร์ มหาวิทยาลัย สงขลานครินทร์	2553 2549	30	30	30	30	30
5	นางสาวสัลลา ตอปี x-xxxx-xxxx-xx-x	อาจารย์	วท.ม. วท.บ.	จุลชีววิทยา เทคโนโลยีชีวภาพ	มหาวิทยาลัย สงขลานครินทร์ มหาวิทยาลัย สงขลานครินทร์	2553 2546	30	30	30	30	30

3.2.3 อาจารย์พิเศษ

ไม่มี

4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (การฝึกงาน หรือสหกิจศึกษา)

หลักสูตรได้กำหนดรายวิชาเกี่ยวกับประสบการณ์วิชาชีพเพื่อให้บัณฑิตที่จบการศึกษามีประสบการณ์ในวิชาชีพก่อนเข้าการทำงานจริง โดยแบ่งเป็นรายวิชาการเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพและการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ส่วนนักศึกษาที่ร่วมโครงการสหกิจศึกษาต้องเรียนในรายวิชาเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษาและสหกิจศึกษา โดยนักศึกษาทุกคนต้องลงทะเบียนในกลุ่มฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

4.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้ของประสบการณ์ภาคสนาม

ความคาดหวังในผลการเรียนรู้ฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษา มีดังนี้

- 4.1.1 นักศึกษาเกิดทักษะในการปฏิบัติงานจากสถานประกอบการ สามารถบูรณาการความรู้ที่เรียนมาเพื่อนำไปใช้แก้ปัญหาในการปฏิบัติงานได้อย่างเหมาะสม
- 4.1.2 มีมนุษยสัมพันธ์และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดี
- 4.1.3 มีระเบียบวินัยความรับผิดชอบและตรงต่อเวลา เข้าใจวัฒนธรรมขององค์กรและสามารถปรับตัวให้เข้ากับสถานประกอบการได้
- 4.1.4 มีความคิดสร้างสรรค์ และกล้าแสดงออก

4.2 ช่วงเวลา

ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2

4.3 การจัดเวลาและตารางสอน

ระยะเวลาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ไม่น้อยกว่า 640 ชั่วโมง หรือฝึกสหกิจศึกษา ไม่น้อยกว่า 640 ชั่วโมง

4.4 สถานประกอบการ พี่เลี้ยง และอาจารย์นิเทศก์ มีการกำหนดดังนี้

- 4.4.1 สถานประกอบการที่ร่วมฝึกประสบการณ์วิชาชีพและสหกิจศึกษา
 - 1) มีคุณสมบัติตามเกณฑ์มาตรฐานของหลักสูตร
 - 2) กำหนดแนวปฏิบัติในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพและสหกิจศึกษาที่สอดคล้องกับแนวทางที่คณะกรรมการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และสหกิจศึกษากำหนด
 - 3) ดำเนินการตามแนวทางการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และสหกิจศึกษา และติดตามประเมินผล
- 4.4.2 ผู้ทรงคุณวุฒิที่ปฏิบัติหน้าที่เป็นพี่เลี้ยง
 - 1) คุณสมบัติ
 - (1) มีคุณวุฒิไม่ต่ำกว่าปริญญาตรี และมีความชำนาญในการปฏิบัติ
 - (2) สนใจที่จะทำหน้าที่เป็นพี่เลี้ยงให้คำแนะนำและเป็นคู่คิด (Mentor) ของนักศึกษา

2) หน้าที่

- (1) ให้คำปรึกษา แนะนำ และกำกับดูแลนักศึกษา ในการปฏิบัติงาน
- (2) เป็นแบบอย่างที่ดีในการปฏิบัติตน การปฏิบัติงาน การปฏิสัมพันธ์และการ

ทำงานร่วมกับผู้อื่น

4.4.3 อาจารย์นิเทศก์

1) คุณสมบัติ

- (1) มีคุณวุฒิไม่ต่ำกว่าปริญญาโท หรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่า

ผู้ช่วยศาสตราจารย์

- (2) มีทักษะและประสบการณ์ในการนิเทศ รวมถึงมีคุณลักษณะที่เป็นแบบอย่างที่ดี

แก่นักศึกษาผ่านหลักสูตรการอบรมการเป็นคณาจารย์นิเทศก์ (สำหรับสหกิจศึกษา)

2) หน้าที่

- (1) ให้คำแนะนำ และให้คำปรึกษาแก่นักศึกษาในการปฏิบัติงาน
- (2) ร่วมมือกับผู้ทรงคุณวุฒิที่ปฏิบัติหน้าที่เป็นพี่เลี้ยงในการส่งเสริมและพัฒนา

คุณลักษณะของนักศึกษา

- (3) ปลุกจิตสำนึกให้เกิดความรัก และความศรัทธาในวิชาชีพ
- (4) เป็นแบบอย่างที่ดีในการประกอบวิชาชีพ

5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย

ข้อกำหนดในการทำวิจัย ต้องเป็นหัวข้อที่เกี่ยวข้องกับอาหารและโภชนาการ โดยมีรายงานที่ต้องนำส่งตามรูปแบบตามระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนดอย่างเคร่งครัด

5.1 คำอธิบายโดยย่อ

การวิจัยตามความสนใจของผู้เรียน โดยใช้กระบวนการทางวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการวิจัย ระเบียบวิธีวิจัย สถิติที่ใช้ในงานวิจัย เทคนิคการเขียนหัวข้อวิจัยเค้าโครงวิจัย รายงานการวิจัย บทความวิจัย และการเผยแพร่ในรูปแบบอื่น ๆ และการฝึกปฏิบัติ ภายใต้การดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษา

5.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้

นักศึกษาสามารถทำงานเป็นรายบุคคลหรือกลุ่ม มีความเชี่ยวชาญ นำหลักวิชามาประยุกต์ใช้ในการดำเนินการวิจัย ประยุกต์ใช้งานวิจัยเป็นแนวทางในการพัฒนางานด้านอาหารและโภชนาการ

5.3 ช่วงเวลา

ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2 และปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่

1

5.4 จำนวนหน่วยกิต

4 หน่วยกิต

5.5 การเตรียมการ

กำหนดชั่วโมงให้คำปรึกษา จัดทำบันทึกการให้คำปรึกษาให้ข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับงานวิจัยทางเว็บไซต์และปรับปรุงให้ทันสมัยเสมออีกทั้งมีตัวอย่างงานวิจัยให้ศึกษาเป็นกรณีตัวอย่าง

5.6 กระบวนการประเมินผล

ประเมินผลจากความก้าวหน้าในการทำงานวิจัย โดยอาจารย์ที่ปรึกษา ซึ่งพิจารณาจากรายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์ และการนำเสนอตามระยะเวลาที่กำหนด รวมทั้งมีการจัดสอบการนำเสนอผลงานวิจัย

หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล

1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา

คุณลักษณะพิเศษ	กลยุทธ์หรือกิจกรรมของนักศึกษา
ด้านบุคลิกภาพ	- มีการสอดแทรกเรื่อง มนุษยสัมพันธ์และการวางตัวในองค์กร ธุรกิจด้านอาหารและโภชนาการในบางรายวิชาที่เกี่ยวข้อง - มีการสอดแทรกเรื่อง การแต่งกาย การเข้าสังคม การเจรจาสื่อสาร การมีมนุษยสัมพันธ์ และการวางตัวในการทำงานในรายวิชาที่เกี่ยวข้อง
ด้านภาวะผู้นำ และความรับผิดชอบ ตลอดจนมีวินัยในตนเอง	- กำหนดให้มีรายวิชาซึ่งนักศึกษาต้องทำงานเป็นกลุ่ม และมีการกำหนดหัวหน้ากลุ่มในการทำรายงาน ตลอดจนกำหนดให้ทุกคนมีส่วนร่วมในการนำเสนอรายงานเพื่อเป็นการฝึกให้นักศึกษาได้สร้างภาวะผู้นำและการเป็นสมาชิกกลุ่มที่ดี - มีกิจกรรมนักศึกษาที่มอบหมายให้นักศึกษาหมุนเวียนกันเป็นหัวหน้าในการดำเนินกิจกรรม เพื่อฝึกให้นักศึกษามีความรับผิดชอบ - มีกติกาที่จะสร้างวินัยในตนเอง เช่น การเข้าเรียนตรงเวลาเข้าเรียนอย่างสม่ำเสมอ การมีส่วนร่วมในชั้นเรียนและส่งงานที่ได้รับมอบหมายตรงเวลาเสมอ
ทักษะด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ	- ให้มีการส่งงานทางจดหมายอิเล็กทรอนิกส์ในบางรายวิชา - รายวิชาที่มีการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน กำหนดให้นำเสนอโดยใช้ Power Point เพื่อเพิ่มทักษะทางเทคโนโลยีสารสนเทศ
ทักษะการเรียนรู้ด้วยตนเอง	- การจัดการเรียนการสอนที่ส่งเสริมให้นักศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง โดยใช้การสอนที่ยึดผู้เรียนเป็นสำคัญ
จริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพ	- มีการให้ความรู้ถึงผลกระทบต่อสังคม และข้อกฎหมายที่เกี่ยวข้อง - มีเทคนิคการให้คำปรึกษาแก่ผู้อื่น

2. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน

2.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

2.1.1 ด้านคุณธรรมจริยธรรมในการดำเนินชีวิตบนพื้นฐานปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

1) ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรมในการดำเนินชีวิตบนพื้นฐานปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

- (1) มีวินัยและความรับผิดชอบต่อนหน้าที่ มุ่งมั่นในการทำงานให้สำเร็จ เป็นแบบอย่างที่ดีของสังคม
- (2) มีความซื่อสัตย์ เสียสละ อดทน กตัญญู และมีความพอเพียงเป็นฐานในการดำเนินชีวิต

- (3) สุภาพ อ่อนน้อมถ่อมตน รู้จักกาลเทศะใจกว้าง รับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น
- (4) มีจิตสำนึกและตระหนักถึงการปฏิบัติตามจรรยาบรรณของวิชาชีพ เคารพกฎระเบียบ และข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม

2) กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรมในการดำเนินชีวิตบนพื้นฐานปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

- (1) ทำโครงการเกี่ยวกับการดำเนินชีวิตอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
- (2) ศึกษาผู้ประสบความสำเร็จในการใช้ชีวิตบนพื้นฐานปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง
- (3) บรรยาย อภิปรายและสอดแทรกคุณธรรมจริยธรรมในเนื้อหาที่สอน
- (4) ยกตัวอย่างกรณีศึกษาและจัดกิจกรรมกลุ่ม เช่น การแสดงบทบาทสมมติ

3) กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรมในการดำเนินชีวิตบนพื้นฐานปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

- (1) รายงานโครงการ/ผลการปฏิบัติเกี่ยวกับการดำเนินชีวิตอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
- (2) รายงานโครงการ/ผลการปฏิบัติเกี่ยวกับการดำเนินชีวิตบนพื้นฐานปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง
- (3) สังเกตพฤติกรรมระหว่างเรียน
- (4) ประเมินผลการจัดกิจกรรมกลุ่ม

2.1.2 ด้านการตระหนักและสำนึกในความเป็นไทย

1) ผลการเรียนรู้ด้านการตระหนักและสำนึกในความเป็นไทย

- (1) มีความภาคภูมิใจในความเป็นไทย วัฒนธรรมไทย และเข้าใจความหลากหลายทางวัฒนธรรม

2) กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านการตระหนักและสำนึกในความเป็นไทย

- (1) บทบาทสมมติ
- (2) จัดกิจกรรม/โครงการที่อนุรักษ์ความเป็นไทย
- (3) ศึกษาชุมชน
- (4) บรรยาย อภิปรายและสอดแทรกคุณธรรมจริยธรรมในเนื้อหาที่สอน
- (5) มอบหมายงานให้นักศึกษาค้นคว้าเป็นรายกลุ่ม/รายบุคคล

3) กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านการตระหนักและสำนึกในความเป็นไทย

- (1) เพื่อนประเมินเพื่อน
- (2) ประเมินจากการนำเสนอกิจกรรม/โครงการ
- (3) ประเมินจากการรายงาน
- (4) สังเกตพฤติกรรมระหว่างเรียน
- (5) ประเมินผลการจัดกิจกรรมกลุ่ม

2.1.3 ด้านความรู้อย่างกว้างขวาง มีโลกทัศน์กว้างไกล เข้าใจและเห็นคุณค่าของตนเอง ผู้อื่น สังคม ศิลปวัฒนธรรมและธรรมชาติ

1) ผลการเรียนรู้ด้านความรู้อย่างกว้างขวาง มีโลกทัศน์กว้างไกล เข้าใจและเห็นคุณค่าของตนเอง ผู้อื่น สังคม ศิลปวัฒนธรรมและธรรมชาติ

(1) มีความรู้อย่างกว้างขวางในศาสตร์ที่เป็นพื้นฐานของชีวิต และสามารถนำไปใช้ในการดำเนินชีวิตได้

(2) บูรณาการความรู้ในรายวิชาที่เรียนกับความรู้ในศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

2) กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้อย่างกว้างขวางมีโลกทัศน์กว้างไกล เข้าใจและเห็นคุณค่าของตนเอง ผู้อื่น สังคม ศิลปวัฒนธรรมและธรรมชาติ

(1) มอบหมายหัวข้องานให้นักศึกษาค้นคว้าเรื่องที่สอดคล้องกับศาสตร์ที่เป็นพื้นฐานของชีวิต

(2) แสดงบทบาทสมมติในสถานการณ์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับชีวิตประจำวันผ่านกิจกรรมกลุ่ม

(3) นำเสนองานโดยบูรณาการความรู้ในรายวิชาที่เรียนกับความรู้ในศาสตร์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

(4) มอบหมายให้ค้นคว้าข้อมูล คำศัพท์ ประโยคอื่นๆ นอกเหนือจากบทเรียน

3) กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้อย่างกว้างขวาง มีโลกทัศน์กว้างไกล เข้าใจและเห็นคุณค่าของตนเอง ผู้อื่น สังคม ศิลปวัฒนธรรมและธรรมชาติ

- (1) ประเมินจากการใช้ภาษาในการสื่อสาร
- (2) สังเกตพฤติกรรมของนักศึกษา
- (3) ประเมินผลจากการบ้าน ชิ้นงานที่ได้รับมอบหมาย

2.1.4 ด้านทักษะการแสวงหาความรู้ตลอดชีวิต เพื่อพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง

1) ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการแสวงหาความรู้ตลอดชีวิต เพื่อพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง

(1) มีความรู้ ความเข้าใจ สาระสำคัญของหลักการและทฤษฎีที่เป็นพื้นฐานการดำรงชีวิต

(2) มีความเข้าใจ ความแตกต่างระหว่างบุคคล และวางตัวได้อย่างเหมาะสมกับบทบาทหน้าที่และความรับผิดชอบ

(3) สามารถเรียนรู้ เพื่อพัฒนาตนเองทั้งร่างกาย จิตใจ ด้วยความเฉลียวฉลาด

(4) สามารถแสวงหาข้อมูล ความรู้ จากแหล่งและวิธีการที่หลากหลาย

(5) ตระหนักถึงศักยภาพของตนเอง เพื่อพัฒนาตนเองให้ดำรงชีวิตอย่างมีความสุขและยั่งยืน

2) กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการแสวงหาความรู้ตลอดชีวิต เพื่อพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง

- (1) มอบหมายงานให้นักศึกษาค้นคว้าข้อมูลจากสื่อสารสนเทศที่หลากหลาย
- (2) มอบหมายงานที่สามารถใช้แหล่งข้อมูลที่หลากหลายในการศึกษาค้นคว้า
- (3) กำหนดให้นักศึกษาอ้างอิงแหล่งที่มาของข้อมูลที่ค้นคว้า

3) กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการแสวงหาความรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง

- (1) สังเกตพฤติกรรมของผู้เรียน
- (2) ประเมินจากผลงานของนักศึกษาให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์การเรียนรู้
- (3) ตรวจสอบข้อมูลอ้างอิงของนักศึกษา

2.1.5 ด้านทักษะการคิดแบบองค์รวม

1) ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการคิดแบบองค์รวม

- (1) สามารถคิดในเชิงเหตุผล รวมทั้งเชื่อมโยงกระบวนการคิดแบบต่าง ๆ เพื่อแก้ไขปัญหาได้อย่างรอบด้านและมีประสิทธิภาพ
- (2) สามารถเลือกวิธีคิดพิจารณาที่เหมาะสมต่อประเด็นปัญหาหนึ่ง ๆ ไม่ว่าจะด้วยการคิดวิเคราะห์ สังเคราะห์ แสดงการประเมินข้อมูลเพื่อชี้ให้เห็นความน่าเชื่อถือ และให้ข้อสรุปอันจะนำไปสู่การตัดสินใจที่ถูกต้องเหมาะสม
- (3) สามารถให้ความรู้พื้นฐานทางคณิตศาสตร์ที่จำเป็นในการแก้ปัญหาในสถานการณ์ต่าง ๆ

(4) สามารถศึกษาปัญหาที่หลากหลายรูปแบบ และมีทักษะแก้ไขปัญหาย่างบูรณาการและสร้างสรรค์ได้

(5) สามารถใช้ทักษะการคิดพัฒนาให้เกิดปัญหาแนวคิดเกี่ยวกับภาพอนาคต และแนวทางความเป็นไปได้ที่จะบรรลุเป้าหมายที่กำหนด และได้ผลของการคิดเพื่อการเปลี่ยนแปลงตนเอง

2) กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการคิดแบบองค์รวม

(1) จัดกระบวนการสอนที่หลากหลายโดยเน้นให้ผู้เรียนได้ฝึกทักษะการคิดแบบต่าง ๆ เพื่อแก้ไขปัญหาได้อย่างรอบด้านและมีประสิทธิภาพ

(2) ฝึกให้ผู้เรียนได้ศึกษาค้นคว้าปัญหาที่หลากหลายรูปแบบ และใช้ทักษะการคิดแก้ปัญหาย่างบูรณาการและสร้างสรรค์

3) กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการคิดแบบองค์รวม

(1) พิจารณากรณีศึกษา โดยเน้นการประเมินทักษะกระบวนการคิดแก้ปัญหาย่างสร้างสรรค์และมีประสิทธิภาพ

(2) ประเมินผลข้อมูลจากการค้นคว้า ด้วยการประเมินตามสภาพจริง เช่น ประเมินการนำเสนอชิ้นงาน การตอบคำถาม

(3) ประเมินโดยใช้แบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน

2.1.6 ด้านจิตอาสาและสำนึกสาธารณะ เป็นพลเมืองที่มีคุณค่าของสังคมไทยและสังคมโลก

1) ผลการเรียนรู้ด้านจิตอาสาและสำนึกสาธารณะ เป็นพลเมืองที่มีคุณค่าของสังคมไทยและสังคมโลก

- (1) มีทักษะการทำงานเป็นทีม มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี ปรับตัวให้เข้ากับวัฒนธรรมองค์กรได้
- (2) ตระหนักถึงสิทธิและหน้าที่ของตนเองและผู้อื่น และยอมรับในความแตกต่างหลากหลายของมนุษย์
- (3) มีน้ำใจ มีจิตอาสา จิตสาธารณะ มีความรับผิดชอบต่อประโยชน์ส่วนรวม และมีจิตสำนึกรักท้องถิ่น
- (4) สามารถช่วยเหลือและแก้ปัญหาของกลุ่มได้อย่างสร้างสรรค์ทั้งในฐานะผู้นำและผู้ตาม
- (5) ตระหนักในคุณค่าของศิลปะ วัฒนธรรม คนตรี วรรณกรรม ทั้งของไทยและประชาคมนานาชาติ

2) กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านจิตอาสาและสำนึกสาธารณะ เป็นพลเมืองที่มีคุณค่าของสังคมไทยและสังคมโลก

- (1) ทำโครงการ
- (2) บทบาทสมมุติ
- (3) การนำเสนอ

3) กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านจิตอาสาและสำนึกสาธารณะ เป็นพลเมืองที่มีคุณค่าของสังคมไทยและสังคมโลก

- (1) ตรวจโครงการ
- (2) ให้เพื่อนประเมิน
- (3) ผู้สอนร่วมประเมิน

2.1.7 ด้านการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศอย่างรู้เท่าทัน

1) ผลการเรียนรู้ด้านการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศอย่างรู้เท่าทัน

- (1) สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการพัฒนาความรู้ด้านต่าง ๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- (2) สามารถใช้เทคโนโลยีในการสืบค้น คัดกรอง รวบรวมและวิเคราะห์ได้
- (3) สามารถเลือกใช้เทคโนโลยีในการติดต่อสื่อสารและนำเสนอข้อมูลข่าวสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- (4) สามารถติดตามการเปลี่ยนแปลงทางเทคโนโลยี นวัตกรรม และสถานการณ์โลกในปัจจุบัน
- (5) ตระหนักถึงผลกระทบของเทคโนโลยีที่มีต่อชีวิตและสังคม และสามารถเลือกใช้เทคโนโลยีให้เหมาะสมกับตนเองได้

2) กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศอย่างรู้เท่าทัน

- (1) กำหนดหัวข้อให้นักศึกษาค้นคว้าเพื่อนำเสนอผลงานโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
 - (2) จัดกิจกรรมกลุ่มในการรวบรวมข้อมูลที่กำหนดและร่วมอภิปรายความน่าเชื่อถือ
 - (3) นำเสนอข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างมีประสิทธิภาพ

3) กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศอย่างรู้เท่าทัน

- (1) ประเมินผลงานของนักศึกษาให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์การเรียนรู้
- (2) สังเกตพฤติกรรมของนักศึกษา
- (3) ประเมินผลจากการใช้ภาษาในการสื่อสาร

2.1.8 ด้านการใช้ภาษาในการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ

1) ผลการเรียนรู้ด้านการใช้ภาษาในการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ

- (1) สามารถใช้ภาษาเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวันได้อย่างเหมาะสม
- (2) สามารถเลือกใช้ภาษาในบริบทที่แตกต่างได้อย่างเหมาะสม

2) กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านการใช้ภาษาในการสื่อสารอย่างมี

ประสิทธิภาพ

- (1) บรรยาย อภิปราย และยกตัวอย่างการใช้ภาษาเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน
- (2) เปิดโอกาสให้นักศึกษานำเสนอผลงานการใช้ภาษาเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน

เป็นรายกลุ่ม/บุคคล

- (3) มอบหมายให้นักศึกษาค้นคว้า แสดงบทบาทสมมติและทำกิจกรรมเป็น

รายบุคคล/กลุ่ม

3) กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านการใช้ภาษาในการสื่อสารอย่างมี

ประสิทธิภาพ

- (1) ประเมินผลการใช้ภาษาเพื่อการสื่อสาร การแสดงบทบาทสมมติ
 - (2) ประเมินผลงานกลุ่ม และประเมินซึ่งกันและกัน
 - (3) สังเกตพฤติกรรมระหว่างเรียน
- (4) แบบฝึกหัดและแบบทดสอบ
- (5) สอบกลางภาคและสอบปลายภาค
- (6) นำเสนอผลงานการใช้ภาษาเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน

2.2 หมวดวิชาเฉพาะ

2.2.1 ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1) ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

กลุ่มวิชาแกน

- (1) มีความซื่อสัตย์สุจริต
- (2) มีระเบียบวินัย
- (3) มีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ
- (4) มีจิตสาธารณะ

กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ กลุ่มวิชาเฉพาะ และกลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

- (5) มีวินัย มีความรับผิดชอบ และมีความอดทน
- (6) มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพและแสดงออกซึ่งคุณธรรมจริยธรรมในการปฏิบัติงาน
- (7) มีความเสียสละ ซื่อสัตย์สุจริต และมีน้ำใจเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่
- (8) มีความสุขภาพ อ่อนนุ่ม ถ่อมตน มีสัมมาคารวะ รู้จักกาลเทศะ

2) กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- (1) อาจารย์ผู้สอนทุกคนต้องสอดแทรกเรื่องคุณธรรมจริยธรรมในการสอนทุกรายวิชา รวมทั้งมีการจัดกิจกรรมส่งเสริมคุณธรรม จริยธรรม รวมทั้งอาจารย์ผู้สอนควรเป็นแบบอย่างที่ดี เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนให้ผู้เรียนมีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ
- (2) ส่งเสริมให้นักศึกษาเกิดจิตสำนึกความซื่อสัตย์ โดยต้องไม่กระทำการทุจริตในการสอบหรือลอกการบ้านของผู้อื่น และยกย่องนักศึกษาที่ทำดี เสียสละ มีจิตอาสาบำเพ็ญประโยชน์เพื่อส่วนรวม
- (3) กำหนดให้มีวัฒนธรรมองค์กรเพื่อเป็นการปลูกฝังให้นักศึกษามีระเบียบวินัย โดยเน้นการเข้าชั้นเรียนให้ตรงต่อเวลา ตลอดจนการแต่งกายที่ถูกต้องตามระเบียบของมหาวิทยาลัย
- (4) นักศึกษาต้องมีความรับผิดชอบ โดยในการทำงานกลุ่มนั้น ต้องฝึกให้รู้หน้าที่ของการเป็นผู้นำกลุ่มและการเป็นสมาชิกกลุ่ม

3) กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- (1) ประเมินจากการตรงเวลาของนักศึกษาในการเข้าชั้นเรียน การส่งงานที่ได้รับมอบหมายและการร่วมกิจกรรม
- (2) ประเมินจากการมีวินัยและความพร้อมเพรียงของนักศึกษาในการเข้าร่วมกิจกรรม
- (3) ปริมาณการกระทำทุจริตในการสอบ
- (4) ประเมินจากความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย
- (5) ประเมินจากพฤติกรรมการทำงานเป็นกลุ่ม ที่มีทั้งการเป็นผู้นำ และเป็นสมาชิกกลุ่ม
- (6) ประเมินจากการที่นักศึกษามีส่วนร่วมในการอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรม และอนุรักษ์

สิ่งแวดล้อม

2.2.2 ด้านความรู้

1) ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

กลุ่มวิชาแกน

- (1) มีความรู้ในหลักการและทฤษฎีทางด้านวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์
- (2) มีความรู้พื้นฐานทางวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ที่จะนำมาอธิบายหลักการและทฤษฎีใน

ศาสตร์เฉพาะ

- (3) มีความรอบรู้ในศาสตร์ต่าง ๆ ที่จะนำไปใช้ในชีวิตประจำวัน

กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ กลุ่มวิชาเฉพาะ และกลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

- (4) มีองค์ความรู้ในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวางเป็นระบบ เป็นสากล และทันสมัยต่อสถานการณ์โลก

- (5) มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการของศาสตร์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

- (6) มีความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการในการพัฒนาองค์ความรู้ใหม่ มีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการและเทคนิคการวิจัยเพื่อแก้ไขปัญหาและต่อยอดองค์ความรู้ในงานอาชีพ

2) กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

- (1) เพิ่มความหลากหลายของรูปแบบการเรียนการสอนโดยเน้นหลักการทางทฤษฎี และประยุกต์ทางปฏิบัติในสภาพแวดล้อมจริง โดยทันต่อการเปลี่ยนแปลงทางเทคโนโลยี ทั้งนี้ให้เป็นไปตามลักษณะของรายวิชา ตลอดจนเนื้อหาสาระของรายวิชานั้น ๆ

- (2) จัดให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริง โดยการศึกษาดูงาน หรือเชิญผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ตรงมาเป็นวิทยากรพิเศษ ตลอดจนการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ

3) กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ประเมินจากผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนและการปฏิบัติของนักศึกษา ในด้านต่าง ๆ คือ

- (1) การทดสอบย่อย
- (2) การสอบกลางภาคเรียนและปลายภาคเรียน
- (3) ประเมินจากงานที่นักศึกษาจัดทำ
- (4) ประเมินจากโครงการที่นำเสนอ
- (5) ประเมินจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน
- (6) ประเมินจากรายวิชาสหกิจ

2.2.3 ด้านทักษะทางปัญญา

1) ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

กลุ่มวิชาแกน

- (1) สามารถคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบและมีเหตุมีผลตามหลักการทางวิทยาศาสตร์
- (2) นำความรู้ทางวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ไปประยุกต์กับสถานการณ์ต่าง ๆ ได้

อย่างถูกต้อง และเหมาะสม

กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ กลุ่มวิชาเฉพาะ และกลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

- (3) มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถประมวลข้อมูลและค้นหาข้อเท็จจริง เพื่อประกอบการตัดสินใจและแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม
- (4) สามารถบูรณาการองค์ความรู้ทางด้านคหกรรมศาสตร์กับศาสตร์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานวิชาชีพ และในการดำรงชีวิตได้อย่างเหมาะสมมีคุณภาพ
- (5) มีความสามารถในการเรียนรู้และพัฒนาต่อยอดเพื่อสร้างสรรค์องค์ความรู้ใหม่ ๆ ได้ด้วยตนเอง เพื่อประโยชน์ในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ

2) กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- (1) ในการเรียนการสอน ต้องฝึกกระบวนการคิดอย่างสร้างสรรค์ตั้งแต่เริ่มเข้าศึกษาโดยเริ่มต้นจากปัญหาที่ง่ายและเพิ่มระดับความยากขึ้นเรื่อย ๆ ทั้งนี้ต้องจัดให้เหมาะสมและสอดคล้องกับรายวิชา
- (2) จัดการสอนแบบยึดผู้เรียนเป็นสำคัญ ด้วยการแก้ปัญหาจากสถานการณ์จำลอง
- (3) การอภิปรายกลุ่ม
- (4) การปฏิบัติจริง โดยใช้สถานการณ์หลากหลายจนเกิดความชำนาญ เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนให้ผู้เรียนใช้ความคิดในการวิเคราะห์ ประมวลผล
- (5) ใช้วิธีการสอนที่หลากหลาย เช่น การสาธิต การทดลอง การทัศนศึกษา ใช้เทคนิคการสอนต่างๆ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบูรณาการความรู้ที่เรียนมาประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานและการแก้ไขปัญหา รวมทั้งพัฒนาการต่อยอดองค์ความรู้

3) กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

ประเมินตามสภาพจริงจากผลงาน และการปฏิบัติของนักศึกษา เช่น ประเมินจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน การทดสอบโดยใช้แบบทดสอบ เป็นต้น

2.2. 4 ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1) ผลการเรียนรู้ด้าน ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

กลุ่มวิชาแกน

- (1) มีภาวะผู้นำโดยสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นในฐานะผู้นำและสมาชิกที่ดี
- (2) มีความรับผิดชอบต่อสังคมและองค์กร

กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ กลุ่มวิชาเฉพาะ และกลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

- (3) มีความสามารถในการปรับตัวและเรียนรู้สิ่งใหม่ ๆ ได้ดี เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพ
- (4) มีความรับผิดชอบต่อตนเอง และชุมชน สามารถปฏิบัติตามบทบาทและหน้าที่ได้อย่างเหมาะสม
- (5) มีทักษะในการบริหารจัดการ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะของผู้นำกลุ่มและสมาชิกที่ดีได้อย่างเหมาะสม

2) กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

จัดกิจกรรมการเรียนการสอนให้มีความเป็นกลุ่ม หรือมีการค้นคว้าข้อมูลกับบุคคล

อื่นหรือผู้มีประสบการณ์ โดยมีความคาดหวังในผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความสามารถในการรับผิดชอบ ดังนี้

- (1) สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดี ทั้งในภาวะผู้นำและสมาชิกกลุ่ม
- (2) มีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย
- (3) สามารถปรับตัวเข้ากับสถานการณ์และวัฒนธรรมองค์กรที่ไปปฏิบัติงานได้เป็นอย่างดี
- (4) มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดีกับผู้ร่วมงานในองค์กรและกับบุคคลทั่วไป
- (5) ดูแลสุขภาพทั้งกายและใจของตนเองได้ดี มีบุคลิกภาพที่ดี

3) กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความ

รับผิดชอบ

- (1) ประเมินจากพฤติกรรมและการแสดงออกของนักศึกษาในการนำเสนอรายงานกลุ่มในชั้นเรียน
- (2) สังเกตจากพฤติกรรมที่แสดงออกในการร่วมกิจกรรมต่าง ๆ และความครบถ้วนชัดเจนตรงประเด็นของข้อมูล

2.2.5 ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) ผลการเรียนรู้ด้าน ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ กลุ่มวิชาแกน

(1) สามารถประยุกต์ความรู้ทางคณิตศาสตร์และสถิติเพื่อการวิเคราะห์ประมวลผลการแก้ปัญหาและนำเสนอข้อมูลได้อย่างเหมาะสม

(2) มีทักษะในการสื่อสารภาษาไทยได้อย่างมีประสิทธิภาพรวมทั้งการเลือกใช้รูปแบบการสื่อสารได้อย่างเหมาะสม

(3) สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นและเก็บรวบรวมข้อมูลได้อย่างมีประสิทธิภาพและเหมาะสมกับสถานการณ์

กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ กลุ่มวิชาเฉพาะ และกลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

(4) มีความสามารถในการเลือกและประยุกต์ใช้ความรู้พื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติในการประมวลผล แปลความหมาย วิเคราะห์ และนำเสนอข้อมูล

(5) มีทักษะในการสื่อสาร สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศที่จำเป็นในการประกอบวิชาชีพ ทั้งในการฟัง พูด อ่าน เขียน และสรุปประเด็นเนื้อหาได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ รวมทั้งสามารถเลือกและใช้รูปแบบการนำเสนอที่เหมาะสม

(6) มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ในการเก็บรวบรวมข้อมูล รวมทั้งเพื่อการสืบค้นข้อมูล และติดตามความก้าวหน้าในองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ

2) กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

(1) จัดกิจกรรมการเรียนรู้ในรายวิชาต่างๆ ให้นักศึกษาได้วิเคราะห์ จากกรณีศึกษา การเรียนรู้เทคนิคและประยุกต์ใช้ในสถานการณ์ต่าง ๆ ควรเน้นให้ผู้เรียนได้ฝึกทักษะทางภาษาและการสื่อสาร

(2) มอบหมายงานให้ผู้เรียนสืบค้นและนำเสนอรายงานในประเด็นที่มีความเกี่ยวข้องกับการเรียนด้านคหกรรมศาสตร์

3) กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

(1) ประเมินจากเทคนิคการนำเสนอโดยใช้ทฤษฎี การเลือกใช้เครื่องมือทางเทคโนโลยีสารสนเทศหรือคณิตศาสตร์และสถิติที่เกี่ยวข้อง

(2) ประเมินจากความสามารถในการอธิบาย ถึงข้อจำกัด เหตุผลในการเลือกใช้เครื่องมือต่างๆ การอภิปรายกรณีศึกษาต่าง ๆ ที่มีการนำเสนอต่อชั้นเรียน

(3) ประเมินจากการนำเสนอผลงานในชั้นเรียน

3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

3.1 ผลการเรียนรู้หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ในตารางมีความหมาย ดังนี้

3.1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรมในการดำเนินชีวิตบนพื้นฐานปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

- (1) มีวินัยและความรับผิดชอบต่อหน้าที่ มุ่งมั่นในการทำงานให้สำเร็จ เป็นแบบอย่างที่ดีของสังคม
- (2) มีความซื่อสัตย์ เสียสละ อดทน กตัญญู และมีความพอเพียงเป็นฐานในการดำเนินชีวิต
- (3) สุภาพ อ่อนน้อมถ่อมตน รู้จักกาลเทศะ ใจกว้าง รับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น
- (4) มีจิตสำนึกและตระหนักถึงการปฏิบัติตามจรรยาบรรณของวิชาชีพ เคารพกฎ ระเบียบ และข้อบังคับต่าง ๆ ขององค์กรและสังคม

3.1.2 ผลการเรียนรู้ด้านการตระหนักและสำนึกในความเป็นไทย

- (1) มีความภาคภูมิใจในความเป็นไทย วัฒนธรรมไทย และเข้าใจในความหลากหลายทางวัฒนธรรม

3.1.3 ผลการเรียนรู้ด้านความรอบรู้อย่างกว้างขวาง มีโลกทัศน์กว้างไกล เข้าใจและเห็นคุณค่าของตนเอง ผู้อื่น สังคม ศิลปวัฒนธรรมและธรรมชาติ

- (1) มีความรอบรู้อย่างกว้างขวางในศาสตร์ที่เป็นพื้นฐานของชีวิต และสามารถนำไปใช้ในการดำเนินชีวิตได้
- (2) บูรณาการความรู้ในรายวิชาที่เรียนกับความรู้ในศาสตร์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

3.1.4 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการแสวงหาความรู้ตลอดชีวิต เพื่อพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง

- (1) มีความรู้ ความเข้าใจ สาระสำคัญของหลักการและทฤษฎีที่เป็นพื้นฐานการดำรงชีวิต
- (2) มีความเข้าใจ ความแตกต่างระหว่างบุคคล และวางตัวได้อย่างเหมาะสมกับบทบาทหน้าที่และความรับผิดชอบ
- (3) สามารถเรียนรู้ เพื่อพัฒนาตนเองทั้งร่างกาย จิตใจ ด้วยความเฉลียวฉลาด
- (4) สามารถแสวงหาข้อมูล ความรู้ จากแหล่งและวิธีการที่หลากหลาย
- (5) ตระหนักถึงศักยภาพของตนเอง เพื่อพัฒนาตนเองให้ดำรงชีวิตอย่างมีความสุขและยั่งยืน

3.1.5 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการคิดแบบองค์รวม

- (1) สามารถคิดในเชิงเหตุผล รวมทั้งเชื่อมโยงกระบวนการคิดแบบต่าง ๆ เพื่อแก้ไขปัญหาได้อย่างรอบด้านและมีประสิทธิภาพ
- (2) สามารถเลือกวิธีคิดพิจารณาที่เหมาะสมต่อประเด็นปัญหาหนึ่ง ๆ ไม่ว่าจะด้วยการคิดวิเคราะห์ สังเคราะห์ แสดงการประเมินข้อมูลเพื่อชี้ให้เห็นความน่าเชื่อถือ และให้ข้อสรุปอันจะนำไปสู่การตัดสินใจที่ถูกต้องเหมาะสม

- (3) สามารถให้ความรู้พื้นฐานทางคณิตศาสตร์ที่จำเป็นในการแก้ปัญหาในสถานการณ์ต่างๆ
- (4) สามารถศึกษาปัญหาที่หลากหลายรูปแบบ และมีทักษะแก้ไขปัญหาย่าง บูรณาการและสร้างสรรค์ได้
- (5) สามารถใช้ทักษะการคิดพัฒนาให้เกิดปัญหาแนวคิดเกี่ยวกับภาพอนาคต และแนวทางการเป็นไปได้ที่จะบรรลุเป้าหมายที่กำหนด และได้ผลของการคิดเพื่อการเปลี่ยนแปลงตนเอง

3.1.6 ผลการเรียนรู้ด้านจิตอาสาและสำนึกสาธารณะ เป็นพลเมืองที่มีคุณค่าของสังคมไทยและสังคมโลก

- (1) มีทักษะการทำงานเป็นทีม มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี ปรับตัวให้เข้ากับวัฒนธรรมองค์กรได้
- (2) ตระหนักถึงสิทธิและหน้าที่ของตนเองและผู้อื่น และยอมรับในความแตกต่างหลากหลายของมนุษย์
- (3) มีน้ำใจ มีจิตอาสา จิตสาธารณะ มีความรับผิดชอบต่อประโยชน์ส่วนรวม และมีจิตสำนึกรักท้องถิ่น
- (4) สามารถช่วยเหลือและแก้ปัญหาของกลุ่มได้อย่างสร้างสรรค์ทั้งในฐานะผู้นำและผู้ตาม
- (5) ตระหนักในคุณค่าของศิลปะ วัฒนธรรม ดนตรี วรรณกรรม ทั้งของไทยและประชาคมนานาชาติ

3.1.7 ผลการเรียนรู้ด้านการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศอย่างรู้เท่าทัน

- (1) สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการพัฒนาความรู้ด้านต่างๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- (2) สามารถใช้เทคโนโลยีในการสืบค้น คัดกรอง รวบรวมและวิเคราะห์ได้
- (3) สามารถเลือกใช้เทคโนโลยีในการติดต่อสื่อสารและนำเสนอข้อมูลข่าวสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- (4) สามารถติดตามการเปลี่ยนแปลงทางเทคโนโลยี นวัตกรรม และสถานการณ์โลกในปัจจุบัน
- (5) ตระหนักรู้ผลกระทบของเทคโนโลยีที่มีต่อชีวิตและสังคม และสามารถเลือกใช้เทคโนโลยีให้เหมาะสมกับตนเองได้

3.1.8 ผลการเรียนรู้ด้านการใช้ภาษาในการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ

- (1) สามารถใช้ภาษาเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวันได้อย่างเหมาะสม
- (2) สามารถเลือกใช้ภาษาในบริบทที่แตกต่างได้อย่างเหมาะสม

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

ผลการเรียนรู้	1.คุณธรรมจริยธรรม ในการดำเนินชีวิตบน พื้นฐานปรัชญา เศรษฐกิจพอเพียง				2. ตระหนัก และ สำนึกใน ความ เป็นไทย	3.มีความ รอบรู้อย่าง กว้างขวาง มีโลกทัศน์ กว้างไกล เข้าใจและ เห็นคุณค่า ของตนเอง ผู้อื่นสังคม- ศิลปวัฒน- ธรรมและ ธรรมชาติ		4. มีทักษะการแสวงหา ความรู้ตลอดชีวิต เพื่อ พัฒนานตนเองอย่างต่อเนื่อง					5. มีทักษะความคิดแบบ องค์รวม					6. มีจิตอาสาและสำนึก สาธารณะเป็นพลเมืองที่มี คุณค่าของสังคมโลก					7. ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ อย่างรู้เท่าทัน					8.ใช้ ภาษา ในการ สื่อสาร อย่างมี ประสิทธิ ภาพ	
	รายวิชา	1	2	3		4	1	1	2	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2			
กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร																													
GEL0101 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร				●		●	●					○		○				○					○			●	●		
GEL0201 ภาษาอังกฤษในโลก ปัจจุบัน				○		○	●	●				●					○	○					●	●			●		
GEL0202 ภาษาอังกฤษเพื่อการ ทำงาน				○		○	●					●					○	○						●	●		●		
GEL0301 ภาษามาเลย์เพื่อการ สื่อสาร				○		○	●					○					○	○					○				●		
GEL0302 ภาษาอินโดนีเซียเพื่อการ สื่อสาร				○		○	●					○					○	○					○				●		
GEL0303 ภาษาพม่าเพื่อการสื่อสาร				○		○	●					○					○	○					○				●		
GEL0304 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร				○		○	●					●					○	○					○			●	●		
GEL0305 ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร				○		○	●					○					○	○					○				●		

ผลการเรียนรู้	1.คุณธรรมจริยธรรม ในการดำเนินชีวิตบน พื้นฐานปรัชญา เศรษฐกิจพอเพียง				2. ตระหนัก และ สำนึกใน ความ เป็นไทย	3.มีความ รอบรู้อย่าง กว้างขวาง มีโลกทัศน์ กว้างไกล เข้าใจและ เห็นคุณค่า ของตนเอง ผู้อื่นสังคม ศิลปวัฒน- ธรรมและ ธรรมชาติ			4. มีทักษะการแสวงหา ความรู้ตลอดชีวิต เพื่อ พัฒนาดตนเองอย่างต่อเนื่อง					5. มีทักษะความคิดแบบ องค์รวม					6. มีจิตอาสาและสำนึก สาธารณะเป็นพลเมืองที่มี คุณค่าของสังคมโลก					7. ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ อย่างรู้เท่าทัน					8.ใช้ ภาษา ในการ สื่อสาร อย่างมี ประสิทธิ ภาพ	
รายวิชา	1	2	3	4	1	1	2	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	
GEL0306 ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสาร			○		○	●					○					○		○						○					●	
กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์																														
GEH0401 วิถีลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลา	●	●		●	●	●		●			○			○		●		●	●	●	●		○					○		
GEH0402 ปรัชญาและศาสนา	●	●	●	●	●		○	○					○	○	○	○	○			●			○				○	○		
GEH0403 มนุษย์กับความงาม	●				●	○				○				○				●	●			●	○					○		
GEH0404 พฤติกรรมมนุษย์และการพัฒนาดน	●				●		○		●	●		○	○					●		○	●		○					○		
GEH0405 มนุษย์กับการเปลี่ยนแปลง				●	●	○			○				○						●	●							○		○	
GEH0406 สารสนเทศเพื่อการเรียนรู้				●	○		●				●			●				○						●	●			●		
GEH0407 กฎหมายพื้นฐานเพื่อคุณภาพชีวิต	●				○	●		○								○		●						○				○		
GEH0408 เรียนรู้คุณธรรมนำชีวิตพอเพียง	●	●	●		●		○					○					○	●	●	●							○	○		

ผลการเรียนรู้	1.คุณธรรมจริยธรรม ในการดำเนินชีวิตบน พื้นฐานปรัชญา เศรษฐกิจพอเพียง				2. ตระหนัก และ สำนึกใน ความ เป็นไทย	3.มีความ รอบรู้อย่าง กว้างขวาง มีโลกทัศน์ กว้างไกล เข้าใจและ เห็นคุณค่า ของตนเอง ผู้อื่นสังคม ศิลปวัฒน- ธรรมและ ธรรมชาติ		4. มีทักษะการแสวงหา ความรู้ตลอดชีวิต เพื่อ พัฒนานตนเองอย่างต่อเนื่อง					5. มีทักษะความคิดแบบ องค์รวม					6. มีจิตอาสาและสำนึก สาธารณะเป็นพลเมืองที่มี คุณค่าของสังคมโลก					7. ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ อย่างรู้เท่าทัน					8.ใช้ ภาษา ในการ สื่อสาร อย่างมี ประสิทธิ ภาพ	
	1	2	3	4		1	2	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2
รายวิชา																													
GEH0409 วิถีอาเซียน				○	●		○				○					○			●			●				○			○
กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี																													
GES0501 วิเคราะห์การคิด	○				○	○		●	●	●	●	●	●	●	●	○						●	●	●	●	●	○		
GES0502 ชีวิตกับสิ่งแวดล้อม				○	○	○				●			○			○									●			○	
GES0503 ชีวิตกับเทคโนโลยี	○				○	○				●		●				○				○		●	●	●	●	●	○		
GES0601 เกษตรเพื่อชีวิต			○		○	○		●		●					●				○		●		●				○		
GES0701 อาหารและโภชนาการ เบื้องต้น	○		○		○	○		●		●	●		●	●		○	○				●	●						○	
GES0702 การดูแลสุขภาพแบบ บูรณาการ			○		○	○		●		●				●	●				○		●	●					○		
GES0801 งานช่างในชีวิตประจำวัน	○				○		○	●			●	○	○		●	●		○				●	●		○		○		

3.2 ผลการเรียนรู้หมวดวิชาเฉพาะ ในตารางมีความหมาย ดังนี้

3.2.1 ด้านคุณธรรม จริยธรรม

กลุ่มวิชาแกน

- 1) มีความซื่อสัตย์สุจริต
- 2) มีระเบียบวินัย
- 3) มีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ
- 4) มีจิตสาธารณะ

กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ กลุ่มวิชาเฉพาะ และกลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

- 5) มีวินัย มีความรับผิดชอบ และมีความอดทน
- 6) มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพและแสดงออกซึ่งคุณธรรมจริยธรรมในการปฏิบัติงาน
- 7) มีความเสียสละ ซื่อสัตย์สุจริต และมีน้ำใจเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่
- 8) มีความสุภาพ อ่อนน้อม ถ่อมตน มีสัมมาคารวะ รู้จักกาลเทศะ

3.2.2 ด้านความรู้

กลุ่มวิชาแกน

- 1) มีความรู้ในหลักการและทฤษฎีทางด้านวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์
- 2) มีความรู้พื้นฐานทางวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ที่จะนำมาอธิบายหลักการและทฤษฎีในศาสตร์เฉพาะ
- 3) มีความรอบรู้ในศาสตร์ต่าง ๆ ที่จะนำไปใช้ในชีวิตประจำวัน

กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ กลุ่มวิชาเฉพาะ และกลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

- 4) มีองค์ความรู้ในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวางเป็นระบบ เป็นสากล และทันสมัยต่อสถานการณ์โลก
- 5) มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการของศาสตร์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
- 6) มีความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการในการพัฒนาองค์ความรู้ใหม่ มีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการและเทคนิคการวิจัยเพื่อแก้ไขปัญหาและต่อยอดองค์ความรู้ในงานอาชีพ

3.2.3 ด้านทักษะทางปัญญา

กลุ่มวิชาแกน

- 1) สามารถคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบและมีเหตุมีผลตามหลักการทางวิทยาศาสตร์
- 2) นำความรู้ทางวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ไปประยุกต์กับสถานการณ์ต่าง ๆ ได้

อย่างถูกต้อง และเหมาะสม

กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ กลุ่มวิชาเฉพาะ และกลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

- 3) มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถประมวลข้อมูลและค้นหาข้อเท็จจริง เพื่อประกอบการตัดสินใจและแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม
- 4) สามารถบูรณาการองค์ความรู้ทางด้านคหกรรมศาสตร์กับศาสตร์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานวิชาชีพ และในการดำรงชีวิตได้อย่างเหมาะสมมีคุณภาพ
- 5) มีความสามารถในการเรียนรู้และพัฒนาต่อยอดเพื่อสร้างสรรค์องค์ความรู้ใหม่ ๆ ได้ด้วยตนเอง เพื่อประโยชน์ในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ

3.2. 4 ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

กลุ่มวิชาแกน

- 1) มีภาวะผู้นำโดยสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นในฐานะผู้นำและสมาชิกที่ดี
- 2) มีความรับผิดชอบต่อสังคมและองค์กร

กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ กลุ่มวิชาเฉพาะ และกลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

- 3) มีความสามารถในการปรับตัวและเรียนรู้สิ่งใหม่ ๆ ได้ดี เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพ
- 4) มีความรับผิดชอบต่อตนเอง และชุมชน สามารถปฏิบัติตามบทบาทและหน้าที่ได้อย่างเหมาะสม
- 5) มีทักษะในการบริหารจัดการ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะของผู้นำกลุ่มและสมาชิกที่ดีได้อย่างเหมาะสม

3.2. 5 ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

กลุ่มวิชาแกน

- 1) สามารถประยุกต์ความรู้ทางคณิตศาสตร์และสถิติเพื่อการวิเคราะห์ประมวลผลการแก้ปัญหาและนำเสนอข้อมูลได้อย่างเหมาะสม
- 2) มีทักษะในการสื่อสารภาษาไทยได้อย่างมีประสิทธิภาพรวมทั้งการเลือกใช้รูปแบบการสื่อสารได้อย่างเหมาะสม
- 3) สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นและเก็บรวบรวมข้อมูลได้อย่างมีประสิทธิภาพและเหมาะสมกับสถานการณ์

กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ กลุ่มวิชาเฉพาะ และกลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

- 4) มีความสามารถในการเลือกและประยุกต์ใช้ความรู้พื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติในการประมวลผล แปลความหมาย วิเคราะห์ และนำเสนอข้อมูล
- 5) มีทักษะในการสื่อสาร สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศที่จำเป็นในการประกอบวิชาชีพ ทั้งในการฟัง พูด อ่าน เขียน และสรุปประเด็นเนื้อหาได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ รวมทั้งสามารถเลือกและใช้รูปแบบการนำเสนอที่เหมาะสม
- 6) มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ในการเก็บรวบรวมข้อมูล รวมทั้งเพื่อการสืบค้นข้อมูล และติดตามความก้าวหน้าในองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. ด้านคุณธรรมจริยธรรม								2. ด้านความรู้						3. ด้านทักษะทางปัญญา					4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ					5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยี					
	1	2	3	4	5	6	7	8	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6
กลุ่มวิชาแกน																														
4571211 คณิตศาสตร์พื้นฐาน	○	●							●						●					●					●					
4581111 หลักสถิติ	○	●							●						●	●				●					●	●				
4211111 เคมีพื้นฐาน	○	●		○					●	●	○				●	●				○					●	○	○			
4211112 ปฏิบัติการเคมีพื้นฐาน	○	●	○	●					●	○					●					○					●		○			
4331111 ชีววิทยาพื้นฐาน	○	●							●		○				●					●						○	●			
4331112 ปฏิบัติการชีววิทยาพื้นฐาน	○	●							●	○	○				●	○				●						○	●			
4131007 ฟิสิกส์พื้นฐาน	○	●	○						●	○	○				●	○				○	●				●	○	●			
4131008 ปฏิบัติการฟิสิกส์พื้นฐาน	●								●	○	●				●	●				●	○				●	●	●			
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ																														
3562201 การสร้างธุรกิจใหม่และการเป็นผู้ประกอบการ		○	●								●				●				●						●	○				
3631001 เศรษฐศาสตร์ทั่วไป					●								●				●						●					○		
4861401 ความรู้เกี่ยวกับคหกรรมศาสตร์และการบริหารจัดการ					●		○						●				●					●								●

รายวิชา	1. ด้านคุณธรรมจริยธรรม								2. ด้านความรู้						3. ด้านทักษะทางปัญญา					4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ					5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยี						
	1	2	3	4	5	6	7	8	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6	
4862402 คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่องานคหกรรมศาสตร์					●		○					●	○				●	●				●						○		●	
4863201 บริโภคศึกษา					●		○						●				●					●								●	
4863503 สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์					●	●							●				●					●		○					●		
4863504 วิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์						●	○						●	○			●	●	○			●						●		○	
4864501 วิจัยทางคหกรรมศาสตร์					●	●	○						●	●			●	●	●				○	●				●	●	●	
กลุ่มวิชาเฉพาะ (วิชาเฉพาะบังคับ)																															
4861104 โภชนาการ					●		○						●					●				●								●	
4861202 หลักการประกอบอาหาร					●	●	●					●						●				●							○		
4861222 การสุขาภิบาลอาหารและการควบคุมคุณภาพอาหาร					●		○						●					●				●							●		
4862201 อาหารไทย					●	●	●	○				●						●					●						○		
4862203 ขนมไทย					●	●	●	○				●						●					●						○		
4864402 ภาษาอังกฤษสำหรับคหกรรมศาสตร์					●	●	●	○				●	○						●			●						●			
4873101 การจัดการทรัพยากรครอบครัว					●								●				●					●							○		
4873201 พัฒนาการครอบครัวและเด็ก					●								●				●					●							○		
4873202 อนามัยการเจริญพันธุ์					●								●				●					●							○		
4883102 ผ้าและเส้นใย					●		○						●						●			●							○		
4891101 การแกะสลักผักและผลไม้					●	●	●	○				●						●				●							○		

รายวิชา	1. ด้านคุณธรรมจริยธรรม								2. ด้านความรู้						3. ด้านทักษะทาง ปัญญา					4. ด้านทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ					5. ด้านทักษะการ วิเคราะห์เชิงตัวเลข การ สื่อสารและการใช้ เทคโนโลยี					
	1	2	3	4	5	6	7	8	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6
4892103 การจัดดอกไม้และงานใบตอง					●	●	●	○				●						●				●								○
กลุ่มวิชาเฉพาะ (วิชาเฉพาะเลือก)																														
4861103 อาหารและโภชนาการ					●		○						●					●				●								●
4861105 โภชนศาสตร์มนุษย์					●		○						●					●				●								●
4862101 โภชนศาสตร์ครอบครัว					●	●	●	○				●						●				●								○
4862303 วิทยาศาสตร์การประกอบ อาหาร					●	●	●	○				●						●						○						○
4863101 โภชนศาสตร์ชุมชน					●	●	●	○				●						●				○	●							●
4863102 อาหารบำบัดโรค					●		○						●					●				○								○
4863103 หลักการจัดอาหารเฉพาะโรค					●	●	●	○				●						●					●							○
4863202 อาหารท้องถิ่น					●	●	●	○				●						●						●						○
4863203 อาหารสำหรับชาวมุสลิม					●	●	●	○				●						●						●						●
4863214 อาหารมังสวิรัต					●	●	●	○				●						●						●						●
4863215 อาหารเอเชีย					●	●	●	○				●						●						●						●
4863216 อาหารว่าง					●	●	●	○				●						●						●						○
4863217 อาหารจานด่วน					●	●	●	○				●						●						●						●
4863218 ขนมอบ					●	●	●	○				●						●						●						○
4863219 ไอศกรีม					●	●	●	○				●						●						●						○
4863220 อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ					●	●	●	○				●						●						●						○
4863221 อาหารเพื่อสุขภาพ					●	●	●	○				●						●						●						○
4863301 การแปรรูปและการถนอมอาหาร					●	●	●					●							●					○						○

รายวิชา	1. ด้านคุณธรรมจริยธรรม								2. ด้านความรู้						3. ด้านทักษะทางปัญญา					4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ					5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยี					
	1	2	3	4	5	6	7	8	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6
4863304 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพโดยประสาทสัมผัส					●	●	●						●						●			●								●
4863305 การบรรจุผลิตภัณฑ์อาหาร					●	●							●					●					●							●
4863401 การจัดเลี้ยงอาหารและเครื่องดื่ม					●	●						●					●						●							○
4864201 อาหารยุโรป					●	●	●	○				●						●					●							○
4864401 การจัดการครัวและเครื่องมือเครื่องใช้ในงานอาหาร					●	●						●						●					●							●
4894101 เค้กและการแต่งหน้าเค้ก					●	●	●	○				○						●				●								○
กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ																														
4864603 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์					●	●	○	●				●	○					○	●			●		○						●
4864604 ฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์ 1					●	●	●	●				●	●				○	●	○			●	●	●					●	○
4864605 ฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์ 1					●	●	●	●				●	●				○	●	○			●	●	●					●	○
7000390 การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา					●	●	○	●				●	○					○	●			●		○						●
7000490 สหกิจศึกษา					●	●	●	●				●	●	●			○	●	○			●	●	●					●	●

หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา

1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน (เกรด)

เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลาว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี 2558

1.1 ระบบค่าระดับคะแนน แบ่งเป็น 8 ระดับ

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

1.2 ระบบไม่มีค่าระดับคะแนนกำหนดสัญลักษณ์การประเมินผลดังนี้

ระดับการประเมิน	ผลการศึกษา
P (Pass)	ผ่าน
F (Fail)	ไม่ผ่าน

ระบบคะแนนนี้ใช้สำหรับการประเมินผลรายวิชาที่ให้ประเมินผลโดยไม่มีค่าระดับคะแนนและวิชาที่ได้ผลการประเมิน F นักศึกษาต้องลงทะเบียนใหม่จนกว่าจะสอบผ่าน

2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

2.1 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษายังไม่สำเร็จการศึกษา

กำหนดระบบการทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของนักศึกษาให้เป็นส่วนหนึ่งของระบบการประกันคุณภาพภายในของคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ซึ่งจะสัมพันธ์กับ Curriculum Mapping ของรายวิชาต่าง ๆ โดยมีเครื่องมือต่าง ๆ ที่ใช้ในการประเมินผลการเรียนรู้ของผู้เรียนเพื่อทวนสอบผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ทั้งจากการประเมินของผู้เรียนและการประเมินตนเองของนักศึกษาและนำผลการทวนสอบดังกล่าวมาพิจารณา รวมทั้งมีการจัดตั้งคณะกรรมการทวนสอบของหลักสูตรเพื่อพิจารณาความเหมาะสมของ รายละเอียดของรายวิชา (มคอ.3) ข้อสอบระดับผลการเรียนใน แต่ละรายวิชาและผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของนักศึกษาตามที่กำหนดไว้ในมคอ.3 ในแต่ละรายวิชา เพื่อปรับปรุงการจัดการเรียนการสอนในแต่ละภาคการศึกษา

2.2 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้หลังจากนักศึกษาสำเร็จการศึกษา

โดยการกำหนดกลวิธีการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา ด้วยการเก็บข้อมูลหาผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของนักศึกษาหลังจากประกอบอาชีพของบัณฑิต นำผลการวิเคราะห์ข้อมูลย้อนกลับมาปรับปรุงกระบวนการเรียนการสอน และหลักสูตรแบบครบวงจร รวมทั้งการประเมินคุณภาพของหลักสูตร โดยคณะกรรมการตามเกณฑ์ของ สกอ. การเก็บข้อมูลจะดำเนินการหาค่าทางสถิติ ดังต่อไปนี้

2.2.1 ภาวะการได้งานทำของบัณฑิต ประเมินจากบัณฑิตแต่ละรุ่นที่จบการศึกษา ในด้านของระยะเวลาในการหางานทำ ความเห็นต่อความรู้ ความสามารถ ความมั่นใจของบัณฑิตในการประกอบการทำงาน อาชีพ

2.2.2 สำนวนความเห็นจากผู้ประกอบการ โดยการขอเข้าสัมภาษณ์ หรือการส่งแบบสอบถาม เพื่อประเมินความพึงพอใจในบัณฑิตที่จบการศึกษาและเข้าทำงานในสถานประกอบการ

2.2.3 การประเมินจากศิษย์เก่าที่ไปประกอบอาชีพ ในแง่ของความพร้อมและความรู้จากสาขาวิชาที่เรียน รวมทั้งสาขาอื่น ๆ ที่กำหนดในหลักสูตร ที่เกี่ยวข้องเนื่องกับการประกอบอาชีพของบัณฑิต รวมทั้งเปิดโอกาสให้เสนอข้อคิดเห็นในการปรับหลักสูตรให้ดียิ่งขึ้น

2.2.4 ความเห็นจากผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก ที่มาประเมินหลักสูตร หรือเป็นอาจารย์พิเศษต่อความพร้อมของนักศึกษาในการเรียนและคุณสมบัติอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการเรียนรู้และการพัฒนาองค์ความรู้ของนักศึกษา

3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

3.1 นักศึกษาที่มีสิทธิ์ได้รับปริญญา ต้องมีคุณสมบัติครบถ้วน ดังต่อไปนี้

- 3.1.1 เรียนครบหน่วยกิต และรายวิชาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดไว้ในหลักสูตร
- 3.1.2 มีระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตลอดหลักสูตร ไม่ต่ำกว่า 2.00
- 3.1.3 คุณสมบัติผู้สำเร็จการศึกษาให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลาว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.๒๕๕๘ หมวด 9 การสำเร็จการศึกษา (ภาคผนวก ก)
- 3.1.4 ไม่มีพันธะด้านหนี้สินใด ๆ กับมหาวิทยาลัย
- 3.1.5 มีเกียรติและศักดิ์ของนักศึกษา ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

3.2 นักศึกษาที่มีสิทธิ์แสดงความจำนงขอสำเร็จการศึกษา ต้องมีคุณสมบัติครบถ้วน ดังนี้

- 3.2.1 เป็นนักศึกษาภาคการศึกษาสุดท้ายที่ลงทะเบียนเรียนครบตามหลักสูตร
 - 3.2.2 ผ่านกิจกรรมภาคบังคับ ตามเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด
- ให้นักศึกษาที่มีคุณสมบัติครบถ้วนตามที่ระบุ ไว้ในข้อ 3.2.1 และ 3.2.2 ยื่นคำร้องแสดงความจำนงขอสำเร็จการศึกษาต่อสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน ภายในระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด มิฉะนั้นอาจไม่ได้รับการพิจารณาเสนอชื่อต่อสภามหาวิทยาลัยเพื่ออนุมัติให้ปริญญาในภาคการศึกษานั้น

หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์

1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

1.1 มหาวิทยาลัยกำหนดให้อาจารย์ใหม่ทุกคนต้องเข้ารับการอบรมปีละ 1 ครั้ง เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักสูตรและการบริหารวิชาการของมหาวิทยาลัย บทบาทหน้าที่ของอาจารย์มหาวิทยาลัยและจรรยาบรรณครู และให้มีทักษะเกี่ยวกับการจัดการเรียนการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ การสอนสอดแทรกคุณธรรมและจริยธรรม และการสอนโดยใช้สื่อและเทคโนโลยีสารสนเทศ

1.2 อาจารย์ใหม่ทุกคนควรผ่านการอบรมเกี่ยวกับการจัดการเรียนการสอน การวัดและประเมินผล การประกันคุณภาพการศึกษาการจัดทำรายละเอียดของหลักสูตร (มคอ.2) รายละเอียดของรายวิชา (มคอ.3) และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (มคอ.4)

1.3 มอบหมายให้อาจารย์พี่เลี้ยงทำหน้าที่ให้คำแนะนำและเป็นที่ปรึกษาในด้านการจัดการเรียนการสอน

1.4 มอบหมายให้อาจารย์ใหม่ศึกษาค้นคว้า จัดทำเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการสอน ในหัวข้อหนึ่งหรือหลายหัวข้อที่อาจารย์ใหม่มีความรู้และถนัด เพื่อทดลองสอนโดยมีอาจารย์พี่เลี้ยง หรือประธานหลักสูตรเป็นผู้ให้คำแนะนำการกำหนดให้อาจารย์ใหม่เข้าร่วมสังเกตการณ์การสอนของอาจารย์ในหลักสูตร

1.5 กำหนดให้อาจารย์ใหม่เข้าร่วมสังเกตการณ์การสอนของอาจารย์ในหลักสูตร

2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์

2.1 การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล

2.1.1 กำหนดให้อาจารย์ต้องเข้ารับการอบรมเพื่อพัฒนาตนเองด้านการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล ตามความต้องการของอาจารย์ และเป็นไปตามนโยบายของมหาวิทยาลัย ซึ่งมหาวิทยาลัยมีการเปิดหลักสูตรอบรมเพื่อพัฒนาอาจารย์ในหัวข้อต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการจัดการเรียนการสอน การวิจัย การผลิตผลงานทางวิชาการ เป็นประจำทุกปี

2.1.2 จัดให้มีการสอนแบบเป็นหมู่คณะ ซึ่งจะส่งเสริมโอกาสให้อาจารย์ได้มีประสบการณ์การสอนร่วมกับผู้อื่น รวมถึงการมีโอกาสดำเนินการรับผิดชอบรายวิชา ผู้ประสานงาน และผู้ร่วมคณะสอน

2.1.3 ส่งเสริมหรือสร้างโอกาสให้มีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์ด้านการจัดการเรียนการสอนระหว่างอาจารย์ในหลักสูตร หรือทำวิจัยการเรียนการสอนที่สามารถนำไปเผยแพร่ในการประชุมวิชาการที่มีการจัดการเรียนการสอนในสาขาวิชาเดียวกันของหลาย ๆ สถาบัน

2.2 การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านอื่น ๆ

2.2.1 ส่งเสริมให้อาจารย์เข้าร่วมการอบรม การประชุมสัมมนาในสาขาวิชาการหรือวิชาชีพที่จัดทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง

2.2.2 ส่งเสริมให้อาจารย์ทำวิจัยโดยการขอทุนวิจัยจากภายในมหาวิทยาลัยและนอกมหาวิทยาลัย รวมทั้งสนับสนุนในส่วนของอุปกรณ์และเครื่องมือในการปฏิบัติงาน

2.2.3 ส่งเสริมให้อาจารย์นำเสนอผลงานในการประชุมวิชาการทั้งในระดับชาติและนานาชาติ

2.2.4 ส่งเสริมให้อาจารย์ขอตำแหน่งทางวิชาการ

2.2.5 ส่งเสริมและสนับสนุนด้านการศึกษาต่อทั้งในและต่างประเทศในระดับที่สูงขึ้น โดยกำหนดเป็นแผนการศึกษาที่ชัดเจน

หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร

1. การกำกับมาตรฐาน

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบจำนวนอย่างน้อย 5 คน อาจารย์ผู้รับผิดชอบทุกคนเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ไม่เกิน 1 หลักสูตร และมีคุณสมบัติเช่นเดียวกับ อาจารย์ประจำหลักสูตรคือมีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือมีตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์ และ ต้องมีผลงานวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา และเป็นผลงานวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการ ใน รอบ 5 ปีย้อนหลัง อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนเป็นอาจารย์ประจำที่มีคุณวุฒิตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาที่เปิด สอน และทำหน้าที่สอนและค้นคว้า วิจัยในสาขาดังกล่าว อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทุกคนเป็นอาจารย์ ประจำหลักสูตรตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษาโดยมีการปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนดในรอบ 5 ปี ของการปรับปรุง

นอกจากนี้ได้มีการดำเนินงานให้เป็นไปตามตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานเพื่อการประกันคุณภาพหลักสูตร และการเรียนการสอนตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ได้แก่อาจารย์ประจำหลักสูตรไม่ ต่ำกว่าร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมวางแผน ติดตามและทบทวนผลการดำเนินงานของหลักสูตรตลอด หลักสูตร มีรายละเอียดของหลักสูตรตามแบบ มคอ. 2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ หรือ มาตรฐานคุณวุฒิสาขาวิชา มีรายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม ตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 อย่างน้อยก่อนเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา จัดทำรายงานผลการ ดำเนินการของรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม ตามแบบ มคอ. 5 และ มคอ.6 ภายใน 30 วันหลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา จัดทำรายงานผลการดำเนินการ ของหลักสูตรตามแบบ มคอ. 7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ ที่กำหนดใน มคอ. 3 และ มคอ.4 อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนใน แต่ละปีการศึกษา มีการพัฒนา /ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอนหรือการประเมินผลการ เรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินการที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่แล้ว อาจารย์ใหม่ทุกคนได้รับการปฐมนิเทศ หรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน อาจารย์ประจำทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ /หรือ วิชาชีพอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน ได้รับการพัฒนาวิชาการ และ / หรือวิชาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ต่อปี ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย /บัณฑิตใหม่ที่มีต่อ คุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.0 และระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อ บัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.0

2. บัณฑิต

คุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ได้มีการกำหนดคุณลักษณะ บัณฑิตที่พึงประสงค์ตามที่หลักสูตรกำหนดไว้ในเอกสารมคอ. 2 ซึ่งครอบคลุมผลการเรียนรู้อย่างน้อย 5 ด้าน คือ (1) ด้านคุณธรรมจริยธรรม (2) ด้านความรู้ (3) ด้านทักษะทางปัญญา (4) ด้านทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบและ (5) ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสารและการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ หลักสูตรมีการดำเนินการประเมินคุณภาพบัณฑิตโดยอาศัยข้อมูลจากผู้ใช้บัณฑิตด้วย การขอเข้าสัมภาษณ์ หรือการส่งแบบสอบถามเพื่อประเมินความพึงพอใจในบัณฑิตใหม่ที่จบการศึกษาและเข้า ทำงานในสถานประกอบการนั้น ๆ และจำนวนบัณฑิตที่ได้รับการประเมินจากผู้ใช้บัณฑิตจะต้องไม่น้อยกว่า

ร้อยละ 20 ของจำนวนบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษารวมทั้งการติดตามจำนวนของบัณฑิต (ร้อยละ) ที่ได้งานทำ หรือประกอบอาชีพอิสระภายใน 1 ปี

3. นักศึกษา

หลักสูตรมีกระบวนการและขั้นตอนตามระบบและกลไกการรับนักศึกษารวมทั้งดำเนินการตามระบบ และกลไกโดยอาจารย์ประจำหลักสูตรร่วมกับโปรแกรมวิชา คณะและมหาวิทยาลัย ทำการรับนักศึกษา ประจำปีการศึกษาตามแผนที่วางไว้ โดยขั้นตอนต่าง ๆ ที่กำหนด ภายใต้การดำเนินการของสำนักส่งเสริม วิชาการและงานทะเบียน และมีตัวแทนอาจารย์ประจำหลักสูตร ทำหน้าที่สอบสัมภาษณ์นักศึกษา มีการกำกับ ติดตามโดยให้อาจารย์ที่ปรึกษาจัดทำตารางการให้คำแนะนำและคำปรึกษาแก่นักศึกษาทั้งในด้านวิชาการและการใช้ ชีวิตในสถาบันอุดมศึกษารวมทั้งการจัดโครงการต่าง ๆ เพื่อพัฒนานักศึกษา พร้อมทั้งส่งเสริมสร้างทักษะการ เรียนรู้ในศตวรรษที่ 21

4. อาจารย์

มีการรับและแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตรโดยอาจารย์ใหม่จะต้องมีวุฒิการศึกษาระดับปริญญาโท เป็นอย่างน้อยในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์หรือสาขาที่สัมพันธ์กัน รวมทั้งมีการพัฒนาอาจารย์ที่มีอยู่เดิมอย่างต่อเนื่อง โดยการพิจารณากรอบอัตรากำลังและแผนพัฒนาตนเอง (ลาศึกษาต่อ) ร่วมกับคณะเพื่อให้อาจารย์ ได้ศึกษาต่อระดับปริญญาเอก และส่งเสริมการทำผลงานวิชาการและการทำวิจัยโดยสนับสนุนให้อาจารย์ ประจำหลักสูตรเข้าร่วมประชุมโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการการจัดการความรู้ (KM) ซึ่งจัดโดยคณะ และ หลักสูตรร่วมกับคณะจัดสรรงบประมาณให้อาจารย์ประจำหลักสูตรได้มีการเผยแพร่ผลงานวิจัยมีการจัดสรร วิชาสอนตรงกับความชำนาญของอาจารย์ผู้สอนและมีการเกลี่ยจำนวนภาระงานสอนให้มีความเหมาะสม รวมทั้งมีการจัดทำรายงานภาระการสอน รายงานการประเมินตนเอง และรายงานการประกันคุณภาพ การศึกษา รวมถึงเอกสาร มคอ.3 มคอ.5 และ มคอ.7 ตามกำหนดเวลา

5. หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

หลักสูตรมีการจัดทำหลักสูตรโดยศึกษาความพึงพอใจ และข้อเสนอแนะต่างๆ จากแหล่งฝึก ประสบการณ์นักศึกษาทั้งเอกชนและราชการเพื่อนำผลการประเมินที่ได้มาใช้ในการร่างหลักสูตรฉบับปรับปรุง รวมทั้งอาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาปรึกษาร่วมกันกับคณะในการจัดทำโครงสร้างหลักสูตรที่นักศึกษาหลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ จะต้องเรียนตามเกณฑ์มาตรฐานของหลักสูตรจากเอกสาร มคอ.1 พร้อมทั้งได้จัดให้มีการวิพากษ์หลักสูตรโดยเชิญผู้ทรงคุณวุฒิที่มีความเชี่ยวชาญครอบคลุมในศาสตร์ ด้านคหกรรมศาสตร์ จากนั้นจึงยื่นต่อสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา (สกอ.) เพื่อรับรองหลักสูตรและ เริ่มรับนักศึกษา

ในการจัดการเรียนการสอน เมื่อการจัดทำหลักสูตรได้รับความเห็นชอบและดำเนินการเปิดรายวิชา แล้ว อาจารย์ประจำหลักสูตรต้องคำนึงถึงการวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน ให้ผู้สอน มีคุณสมบัติที่เหมาะสมกับรายวิชาที่สอนให้กระบวนการจัดการเรียนการสอนมีมาตรฐานเดียวกันทุกกลุ่ม ผู้สอนใช้วิธีการและ/หรือกิจกรรมที่หลากหลาย มีการบูรณาการกระบวนการบริการวิชาการ การวิจัย และ สอดแทรกศิลปวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นในการเรียนการสอน

สำหรับการประเมินผู้เรียน หลักสูตร มีการกำหนดเกณฑ์การประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาให้ ตรงตามวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้ในเอกสาร มคอ. 2 แต่ละรายวิชาในหลักสูตรมีการกำหนดน้ำหนักของ

องค์ประกอบในการประเมินให้สอดคล้องกับจุดเน้นในแต่ละรายวิชา มีการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาโดยใช้การประเมินตามสภาพจริง เครื่องมือที่ใช้ในการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษามีความหลากหลาย เช่น ข้อสอบปรนัย ข้อสอบอัตนัย รายงานที่มอบหมาย การสอบปากเปล่า การสังเกตพฤติกรรม นักศึกษา ตลอดจนการวัดทักษะการปฏิบัติงานจากการออกภาคสนาม มีการกำกับให้มีการพัฒนาและตรวจสอบเครื่องมือที่ใช้ประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาให้มีความเหมาะสมกับรายวิชาและผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน มีการควบคุมการประเมินผลการเรียนรู้ในรายวิชาที่มีหลายกลุ่มเรียนให้ได้มาตรฐานเดียวกัน

6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

อาจารย์ประจำหลักสูตรมีการประชุมพิจารณาความเหมาะสมของสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้เพื่อนำมาวางแผนจัดระบบบริหารจัดการให้เหมาะสมยิ่งขึ้น เช่น การเตรียมความพร้อมของห้องเรียนให้มีบรรยากาศสภาพแวดล้อมที่เอื้อต่อการเรียนรู้ ทั้งในด้านแสงสว่าง อุณหภูมิ ความสะอาด ขนาดพื้นที่ใช้สอยในห้องเรียนให้สอดคล้องกับการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนการจัดสิ่งอำนวยความสะดวกทางด้านสื่อวัสดุทัศนูปกรณ์ เช่น คอมพิวเตอร์ เครื่องฉายภาพทึบแสง จอภาพ เครื่องโปรเจคเตอร์ เครื่องเสียง ตลอดจน อุปกรณ์ โต๊ะเก้าอี้ ในห้องเรียนให้พร้อมสำหรับใช้งานรวมทั้งเทคโนโลยีเครือข่ายแบบไร้สาย (wifi) ของมหาวิทยาลัย การจัดหาหนังสือ สื่อสิ่งพิมพ์ เอกสาร ตำรา และสื่ออิเล็กทรอนิกส์ในสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศของมหาวิทยาลัย ห้องสมุดของคณะวิทยาศาสตร์และห้องปฏิบัติการทางคหกรรมศาสตร์

6.1 ทรัพยากรการเรียนการสอนที่มีอยู่เดิม

คณะมีความพร้อมด้านหนังสือ ตำรา และการสืบค้นผ่านฐานข้อมูลโดยมีสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศเป็นผู้รับผิดชอบให้บริการแก่นักศึกษา อาจารย์ และบุคลากรของมหาวิทยาลัย การบริหารจัดการทรัพยากรที่ใช้ในการเรียน ได้แก่ หนังสือ ตำรา ฐานข้อมูล อุปกรณ์สนับสนุนการเรียน อยู่ในความรับผิดชอบร่วมกันระหว่างคณะและสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ นอกจากนี้เครื่องมือทางด้านวิทยาศาสตร์ยังได้รับการสนับสนุนจากศูนย์วิทยาศาสตร์และอยู่ในความรับผิดชอบร่วมกันระหว่างคณะ และศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

6.1.1 ทรัพยากรการเรียนการสอนในสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ รายการข้อมูลหนังสือ/วารสาร และฐานข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์

ข้อมูลเกี่ยวกับ	หนังสือ (เล่ม)		วารสาร (รายการ)	
	ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ	ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ
คอมพิวเตอร์/เทคโนโลยีสารสนเทศ	4,077	485	8	2
ฟิสิกส์	1,008	196	32	7
เคมี/เคมีประยุกต์	1,487	267	32	7
ชีววิทยา/ชีววิทยาประยุกต์	2,041	423	32	7
เทคโนโลยียางและพอลิเมอร์	271	52	32	7
คหกรรมศาสตร์	3,085	318	32	7
สิ่งแวดล้อม	1,912	162	28	1
สาธารณสุข	5,203	328	37	3

ข้อมูลเกี่ยวกับ	หนังสือ (เล่ม)		วารสาร (รายการ)	
	ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ	ภาษาไทย	ภาษาอังกฤษ
การแพทย์แผนไทย/การแพทย์แผนไทยประยุกต์	62	-	4	-
คณิตศาสตร์และสถิติ	4568	677	1	2

ฐานข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์ ของสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ ได้แก่

กลุ่มสาขาทางด้านมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์

- EMERALD MANAGEMENT E – JOURNAL
- ABI/INFORM Complete
- Education Resources Information Center (ERIC)
- Education Resources Complete

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
- SciVerseScienceDirect
- 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
- สารานุกรมไทยสำหรับเอเจน

- 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
- NDLT (Networked Digital of Theses and Dissertations)
- The Encyclopedia of Earth , EOE
- Cite Seer (Scientific Literature Digital Library)
- Directory of Open Access Journal (DUAS)

ฐานข้อมูลอื่น ๆ

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

6.1.2 สถานที่และอุปกรณ์การสอน

การเรียนการสอน การปฏิบัติการ และการทำวิจัย ใช้สถานที่ของคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ศูนย์ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา รายละเอียดเกี่ยวกับอุปกรณ์การเรียนการสอน การปฏิบัติการ และการทำวิจัย มีดังนี้

ลำดับที่	รายการ	จำนวน
1	เตาหุงต้มแบบมีเตาอบ	12 เตา
2	เตาอบแก๊ส	2 เตา
3	เตาอบไฟฟ้า	1 เตา
4	เครื่องวัดความหวาน	1 เครื่อง
5	เครื่องวัดความเค็ม	1 เครื่อง
6	ตู้เย็นสแตนเลส	3 ตู้
7	เครื่องปั่นอาหาร	10 เครื่อง
8	เครื่องผสมอาหาร	1 เครื่อง
9	เตาไมโครเวฟ	4 เตา
10	หม้อหุงข้าวไฟฟ้า	12 เครื่อง

ลำดับที่	รายการ	จำนวน
11	จักรเย็บผ้า	30 หลัง
12	จักรพั่นริม	4 หลัง
13	เครื่องคอมพิวเตอร์	2 ชุด
14	คอมพิวเตอร์โน้ตบุ๊ก	1 เครื่อง
15	โปรเจคเตอร์	5 ชุด
16	เครื่องขยายเสียงแบบตั้งโต๊ะ	2 ชุด
17	เครื่องซังดิจิตอล	2 เครื่อง
18	ตู้อบลมร้อน	1 ตู้
19	เครื่องปั่นไอศกรีม	7 เครื่อง
20	ตู้แช่แข็ง	1 ตู้

6.2 การจัดหาทรัพยากรการเรียนการสอนเพิ่มเติม

ประสานงานกับสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลาในการจัดซื้อหนังสือ และตำราที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้บริการให้อาจารย์และนักศึกษาได้ค้นคว้า และใช้ประกอบการเรียนการสอน ในการประสานการจัดซื้อหนังสือนั้น อาจารย์ผู้สอนแต่ละรายวิชาจะมีส่วนร่วมในการเสนอแนะรายชื่อหนังสือ ตลอดจนสื่อการเรียนการสอนอื่น ๆ ที่จำเป็น นอกจากนี้ทางคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีได้มีสิ่งสนับสนุนอื่น ๆ เช่น ห้องสมุดคณะ ห้องปฏิบัติการคอมพิวเตอร์สำหรับนักศึกษา เครื่องฉายภาพ โปรเจคเตอร์ และเครื่องขยายเสียง อุปกรณ์อื่น ๆ ตามความจำเป็นอย่างครบถ้วน ทันสมัยและมีสภาพพร้อมใช้งาน

ในส่วนของวัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือทางวิทยาศาสตร์ คณะกรรมการหลักสูตรจะเสนอรายการจัดซื้อหนังสือเพิ่มเติมผ่านประธานโปรแกรมวิชาและคณะตามปีงบประมาณ

6.3 การประเมินความเพียงพอของทรัพยากร

ให้คณะกรรมการบริหารหลักสูตรร่วมกับสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ ศูนย์วิทยาศาสตร์ และสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา สำนวจความเพียงพอและความต้องการหนังสือ ตำรา เอกสารอ้างอิง วารสารฐานข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์และวัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือทางวิทยาศาสตร์ของคณาจารย์และนักศึกษาอย่างสม่ำเสมอทุกปีการศึกษา

7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)

เกณฑ์การประเมิน ดังนี้

ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีการศึกษา				
	2560	2561	2562	2563	2564
(1) อาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร	✓	✓	✓	✓	✓
(2) มีรายละเอียดของหลักสูตรตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ	✓	✓	✓	✓	✓
(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) มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดใน มคอ.3 และ มคอ.4 อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	✓	✓	✓	✓	✓
(7) มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือการประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่แล้ว		✓	✓	✓	✓
(8) อาจารย์ใหม่ทุกคนได้รับการปฐมนิเทศหรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน	✓	✓	✓	✓	✓
(9) อาจารย์ประจำทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง	✓	✓	✓	✓	✓
(10) จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน ได้รับการพัฒนาวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ต่อปี	✓	✓	✓	✓	✓
(11) ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.0				✓	✓
(12) ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.0					✓

เกณฑ์ประเมิน

หลักสูตรได้มาตรฐานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิฯ ต้องผ่านเกณฑ์ประเมินดังนี้ตัวบ่งชี้บังคับ (ตัวบ่งชี้ที่ 1-5) มีผลดำเนินการบรรลุตามเป้าหมายและมีจำนวนตัวบ่งชี้ที่มีผลดำเนินการบรรลุเป้าหมายไม่น้อยกว่า 80% ของตัวบ่งชี้รวม โดยพิจารณาจากจำนวนตัวบ่งชี้บังคับ และตัวบ่งชี้รวมในแต่ละปี

หมวดที่ 8 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

1. การประเมินประสิทธิผลของการสอน

1.1 การประเมินกลยุทธ์การสอน

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

1.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

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

2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

2.1 การประเมินหลักสูตร โดยนักศึกษาปัจจุบันและอาจารย์ เพื่อนำข้อมูลมาทบทวนและปรับปรุงการจัดการแผนการเรียน การจัดการเรียนการสอน และเนื้อหาวิชาที่ อาจซ้ำซ้อน ไม่ทันสมัย ยาก/ง่าย เป็นต้น

2.2 การประเมินหลักสูตรโดยศิษย์เก่า เพื่อติดตามผลการนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับจากการศึกษาในหลักสูตรไปใช้ในการทำงาน

2.3 การประเมินผลโดยผู้ใช้บัณฑิต เพื่อสำรวจความพึงพอใจและความคิดเห็นและข้อเสนอแนะจากผู้บัณฑิต เกี่ยวกับคุณภาพของบัณฑิตที่จบจากหลักสูตร

3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

มีระบบประกันคุณภาพหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอน ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โดยการกำหนดตัวบ่งชี้หลัก และเป้าหมายผลการดำเนินงานขั้นต่ำทั่วไปตามเกณฑ์การประกันคุณภาพการศึกษาภายในสถานศึกษาระดับอุดมศึกษา ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษา กำหนด

4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุง

4.1 อาจารย์ประจำวิชา อาจารย์ผู้สอน นำผลการประเมินประสิทธิภาพการสอนของอาจารย์โดยนักศึกษา ผู้บังคับบัญชา และ/หรือเพื่อนร่วมงาน แล้วแต่กรณี มาปรับปรุงและพัฒนาการจัดการเรียนการสอนในรายวิชาที่ตนรับผิดชอบ

4.2 คณะกรรมการบริหารหลักสูตรนำผลประเมินตามระบบการจัดการหลักสูตรของมหาวิทยาลัย ซึ่งดำเนินการทุกสิ้นปีการศึกษา มาทบทวนและวิเคราะห์ พร้อมนำเสนอแนวทางปรับปรุงแก้ไขในจุดที่มีข้อบกพร่อง สำหรับปีการศึกษาถัดไป

4.3 คณะกรรมการบริหารหลักสูตร นำผลการประเมินภาพรวมของหลักสูตรโดยนักศึกษาปัจจุบันและอาจารย์ โดยศิษย์เก่า และโดยผู้ใช้บัณฑิต เพื่อทบทวนและพิจารณาในการนำไปแก้ไขปรับปรุงหลักสูตร ตามรอบระยะเวลาที่กำหนดในระบบประกันคุณภาพการศึกษาของมหาวิทยาลัย

ภาคผนวก ก

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ.2558



ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี
พ.ศ. ๒๕๕๘

.....

เพื่อให้การจัดการศึกษาสำหรับนักศึกษาระดับปริญญาตรีมีความเหมาะสมกับสังคมปัจจุบันและเพื่อความคล่องตัวในการจัดการศึกษามากยิ่งขึ้นภายใต้เกณฑ์มาตรฐานในการจัดการศึกษา

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๘ (๒) และ (๑๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ สภามหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ในคราวประชุม ครั้งที่ ๖/๒๕๕๘ วันที่ ๑๕ สิงหาคม ๒๕๕๘ มีมติเห็นชอบให้ออกข้อบังคับไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๘”

ข้อ ๒ ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่ภาคเรียนที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๕๘ เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ข้อบังคับนี้ให้ใช้กับนักศึกษาที่เข้าศึกษาตั้งแต่ภาคเรียนที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๕๘ เป็นต้นไป

ข้อ ๔ ในข้อบังคับนี้

“มหาวิทยาลัย” หมายความว่า มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

“สภามหาวิทยาลัย” หมายความว่า สภามหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

“อธิการบดี” หมายความว่า อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

“นักศึกษา” หมายความว่า นักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

“นักศึกษาภาคปกติ” หมายความว่า นักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลาที่ศึกษาเต็มเวลาในวันที่ทำการปกติ

“นักศึกษาภาคพิเศษ” หมายความว่า นักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลาที่เข้าศึกษาตามโครงการจัดการศึกษาสำหรับบุคลากรประจำการและโครงการอื่นๆ

“การโอนสถานภาพนักศึกษา” หมายความว่า การขอเปลี่ยนสถานภาพจากนักศึกษาภาคปกติเป็นนักศึกษาภาคพิเศษ

“การศึกษาแบบเรียนครั้งละรายวิชา” หมายความว่า การศึกษาที่กำหนดให้นักศึกษาเรียนครั้งละรายวิชาตลอดหลักสูตร

“ภาคการศึกษาปกติ” หมายความว่า ภาคการศึกษาต้น และภาคการศึกษาปลาย

“ภาคฤดูร้อน” หมายความว่า ภาคการศึกษาหลังภาคการศึกษาปลาย

“อาจารย์ที่ปรึกษา” หมายความว่า บุคคลที่มหาวิทยาลัยแต่งตั้งให้ทำหน้าที่อาจารย์ปรึกษาดูแลสนับสนุนทางด้านวิชาการ วิธีการเรียน ควบคุมโปรแกรมการเรียนของนักศึกษา

“ประธานกรรมการหลักสูตร” หมายความว่า บุคคลที่มหาวิทยาลัยแต่งตั้งให้เป็นประธานกรรมการหลักสูตรในแต่ละหลักสูตรที่แต่ละคณะเปิดการเรียนการสอน

หมวด ๑ การรับเข้าศึกษา

ข้อ ๕ ผู้มีสิทธิ์สมัครเข้าเป็นนักศึกษา

๕.๑ คุณสมบัติของผู้สมัครเข้าเป็นนักศึกษา

- ๕.๑.๑ ไม่เคยเป็นผู้มีความประพฤติเสียหายร้ายแรง
- ๕.๑.๒ ไม่เป็นคนวิกลจริตและไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรงหรือโรคอื่นซึ่งสังคมรังเกียจ
- ๕.๑.๓ ไม่เคยรับโทษจำคุกโดยคำพิพากษาถึงที่สุดให้จำคุก เว้นแต่ในกรณีที่โทษนั้นเกิดจากความผิดอันได้กระทำโดยประมาท หรือความผิดอันเป็นลหุโทษ
- ๕.๑.๔ ไม่เคยถูกคัดชื่อออกจากสถานศึกษาเพราะมีความผิดทางวินัย
- ๕.๑.๕ มีคุณสมบัติอื่นตามข้อกำหนดของมหาวิทยาลัยและหรือหลักสูตรสาขาวิชาที่สมัครเข้าศึกษา

๕.๒ คุณสมบัติของผู้สมัคร

ผู้สมัครเข้าเป็นนักศึกษาหลักสูตรปริญญาตรี (๔ ปี) และปริญญาตรี (๕ ปี) ต้องสำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า ผู้สมัครเข้าเป็นนักศึกษาหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ต้องสำเร็จการศึกษาระดับอนุปริญญา หรือเทียบเท่า

ข้อ ๖ การรับเข้าเป็นนักศึกษา

กำหนดการและวิธีการรับเข้าศึกษาให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๗ การขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา

๗.๑ ผู้สมัครที่ผ่านการคัดเลือกเป็นนักศึกษาจะมีสถานภาพเป็นนักศึกษาเมื่อได้ขึ้นทะเบียนแล้ว

๗.๒ วิธีการขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาให้เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

หมวด ๒ ระบบการศึกษา

ข้อ ๘ ระบบการศึกษา

๘.๑ การจัดการศึกษา ใช้ระบบทวิภาค โดยหนึ่งปีการศึกษาแบ่งออกเป็น ๒ ภาค การศึกษาปกติหนึ่งภาคการศึกษาปกติมีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า ๑๕ สัปดาห์ มหาวิทยาลัยอาจจัดการศึกษาภาคฤดูร้อนโดยกำหนดระยะเวลาของแต่ละรายวิชาให้มีสัดส่วนเทียบเคียงกันกับภาคการศึกษาปกติ การจัดการศึกษาแบ่งเป็น

๘.๑.๑ นักศึกษาภาคปกติให้จัดการเรียนการสอนเป็น ๒ ภาคการศึกษา คือ ภาคการศึกษาต้นและภาคการศึกษาปลาย

๘.๑.๒ นักศึกษาภาคพิเศษให้จัดการเรียนการสอนเป็น ๓ ภาคการศึกษา คือ ภาคการศึกษาต้น ภาคการศึกษาปลาย และภาคฤดูร้อน

๘.๒ หน่วยกิต หมายความว่า หน่วยที่ใช้แสดงถึงปริมาณการศึกษาที่กำหนดไว้ในหลักสูตรมีเกณฑ์ในการกำหนดจำนวนหน่วยกิต มีดังนี้

๘.๒.๑ รายวิชาภาคทฤษฎีที่ใช้เวลาบรรยาย หรืออภิปรายปัญหาในชั้นเรียนไม่น้อยกว่า ๑๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา ให้นับเป็น ๑ หน่วยกิต

๘.๒.๒ รายวิชาภาคปฏิบัติที่ใช้เวลาปฏิบัติหรือทดลองไม่น้อยกว่า ๓๐ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา ให้นับเป็น ๑ หน่วยกิต

๘.๒.๓ รายวิชาการฝึกงานหรือฝึกภาคสนามที่ใช้เวลาฝึกไม่น้อยกว่า ๔๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา ให้นับเป็น ๑ หน่วยกิต

๘.๓ มหาวิทยาลัยอาจจัดการศึกษาแบบเรียนครั้งละรายวิชาได้ โดยการนับภาคการศึกษา กำหนดให้นับจำนวนหน่วยกิตรวมของรายวิชาที่เรียนต่อเนื่องกันตามแผนการเรียนระหว่าง ๑๙ - ๒๒ หน่วยกิตสำหรับนักศึกษาภาคปกติเป็นหนึ่งภาคการศึกษา ยกเว้นในภาคการศึกษาสุดท้ายที่สามารถมีจำนวนหน่วยกิตน้อยกว่าที่กำหนดได้ ทั้งนี้หลักสูตรที่จัดการศึกษาแบบเรียนครั้งละรายวิชาจะต้องมีจำนวนชั่วโมงเรียนต่อหน่วยกิต จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร และระยะเวลาการศึกษาที่เมื่อเทียบเคียงกับระบบการศึกษาปกติและจะต้องไม่ต่ำกว่าเกณฑ์มาตรฐานอุดมศึกษา

ข้อ ๙ กำหนดวันเปิดและปิดภาคการศึกษาของมหาวิทยาลัยให้ทำเป็นประกาศของมหาวิทยาลัย

หมวด ๓

การลงทะเบียนเรียน

ข้อ ๑๐ การลงทะเบียนเรียน

๑๐.๑ นักศึกษาต้องยืนยันการลงทะเบียนเรียนภายในเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด มิฉะนั้นจะต้องรักษาสภาพการเป็นนักศึกษา ยกเว้นนักศึกษาใหม่ที่เข้าศึกษาในภาคการศึกษาแรกหากไม่ยืนยันการลงทะเบียนตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดถือว่าสละสิทธิ์การเป็นนักศึกษา

๑๐.๒ นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนภายในเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนดหากพ้นกำหนดให้นักศึกษายื่นเรื่องขอผ่อนผันการลงทะเบียนได้ และต้องรับการอนุมัติจากมหาวิทยาลัยทั้งนี้ต้องไม่เกิน ๒ สัปดาห์นับตั้งแต่วันเปิดภาคการศึกษา

๑๐.๓ นักศึกษาต้องชำระเงินค่าธรรมเนียมการศึกษาภายในเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด หากพ้นกำหนดให้นักศึกษายื่นเรื่องขอผ่อนผันการชำระเงินและจะต้องได้รับการอนุมัติจากมหาวิทยาลัย

๑๐.๔ หลักเกณฑ์ วิธีการลงทะเบียน การชำระเงินและการผ่อนผันการชำระเงิน ค่าธรรมเนียมการศึกษาให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๑๐.๕ การลงทะเบียนเรียน จะต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษา และเป็นไปตามข้อกำหนดของหลักสูตร

๑๐.๖ จำนวนหน่วยกิตในการลงทะเบียนเรียน

๑๐.๖.๑ นักศึกษาภาคปกติต้องลงทะเบียนเรียนไม่ต่ำกว่า ๙ หน่วยกิต แต่ไม่เกิน ๒๒ หน่วยกิตในภาคการศึกษาปกติ และลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน ๙ หน่วยกิตในภาคฤดูร้อน ส่วนนักศึกษาภาคพิเศษต้องลงทะเบียนเรียนไม่ต่ำกว่า ๓ หน่วยกิตแต่ไม่เกิน ๑๒ หน่วยกิตในภาคการศึกษาปกติ และลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน ๖ หน่วยกิตในภาคฤดูร้อน นักศึกษาลงทะเบียนเรียนสูงกว่าหรือต่ำกว่าที่กำหนดได้ในกรณีที่เป็นหรือจะขอสำเร็จการศึกษาในภาคการศึกษานั้นให้มหาวิทยาลัยเป็นผู้พิจารณาอนุมัติโดยคำแนะนำของอาจารย์ที่ปรึกษา

๑๐.๖.๒ นักศึกษาที่อยู่ในภาวะวิกฤติ และ ภาวะรอพินิจ ต้องลงทะเบียนเรียนไม่เกิน ๑๕ หน่วยกิต ทั้งนี้ให้อยู่ในดุลยพินิจของอาจารย์ที่ปรึกษาและประธานกรรมการหลักสูตร

๔

๑๐.๗ นักศึกษาจะต้องตรวจสอบสถานภาพของตนเองก่อนการลงทะเบียนเรียนทุกครั้ง นักศึกษาที่ไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดและเงื่อนไขตามประกาศของมหาวิทยาลัยจะไม่มีสิทธิ์ลงทะเบียนเรียน

ข้อ ๑๑ การลงทะเบียนเรียนรายวิชาที่มีวิชาบังคับก่อน

นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนและสอบผ่านรายวิชาที่เป็นวิชาบังคับก่อนลงทะเบียนเรียนรายวิชาต่อเนื่อง มิฉะนั้นให้ถือว่าการศึกษาลงทะเบียนเรียนรายวิชาต่อเนื่องเป็นโมฆะ

ข้อ ๑๒ การขอเพิ่ม ขอลถอน และขอยกเลิกรายวิชา

๑๒.๑ การขอเพิ่มและขอลถอนรายวิชาจะกระทำได้ใน ๒ สัปดาห์แรกของภาค การศึกษาปกติและภายใน ๑ สัปดาห์แรกของภาคฤดูร้อน โดยจะต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ปรึกษา ถ้านักศึกษาขอยกเลิกรายวิชาหลังจากช่วงเวลาดังกล่าวจะได้รับการบันทึกผลการประเมินเป็น W

๑๒.๒ การขอยกเลิกรายวิชาต้องทำให้เสร็จสิ้นก่อนสอบปลายภาค ๑ สัปดาห์

๑๒.๓ นักศึกษาที่เข้าศึกษาแบบเรียนครั้งละรายวิชาจะต้องกระทำการเพิ่ม ถอนและ ยกเลิกรายวิชาให้เสร็จสิ้นภายในสัปดาห์แรกของภาคการศึกษา

หมวด ๔

ระยะเวลาการศึกษา

ข้อ ๑๓ ระยะเวลาการศึกษา

๑๓.๑ นักศึกษาภาคปกติ

๑๓.๑.๑ หลักสูตรปริญญาตรี (๔ ปี) ใช้เวลาศึกษาไม่น้อยกว่า ๖ ภาคการศึกษาปกติ และไม่เกิน ๑๖ ภาคการศึกษาปกติ

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

๑๓.๑.๓ หลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ใช้เวลาศึกษาไม่น้อยกว่า ๔ ภาค การศึกษาปกติ และไม่เกิน ๘ ภาคการศึกษาปกติ

๑๓.๒ นักศึกษาภาคพิเศษ

๑๓.๒.๑ หลักสูตรปริญญาตรี (๔ ปี) ใช้เวลาศึกษาไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาคการศึกษา และไม่เกิน ๒๔ ภาคการศึกษา

๑๓.๒.๒ หลักสูตรปริญญาตรี (๕ ปี) ใช้เวลาศึกษาไม่น้อยกว่า ๑๓ ภาคการศึกษา และไม่เกิน ๓๐ ภาคการศึกษา

๑๓.๒.๓ หลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ใช้เวลาศึกษาไม่น้อยกว่า ๖ ภาคการศึกษา และไม่เกิน ๑๒ ภาคการศึกษา

หมวด ๕

การเรียน การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และการสอบ

ข้อ ๑๔ การเรียน

นักศึกษาจะต้องมีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของเวลาเรียนทั้งหมดของรายวิชานั้น จึงจะมีสิทธิ์เข้าสอบปลายภาค ในกรณีที่นักศึกษามีเวลาเรียนน้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ต้องยื่นคำร้องขอมิสิทธิ์สอบ พร้อมหลักฐานแสดงเหตุจำเป็นของการขาดเรียนที่สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนภายใน ๑๕ วัน นับตั้งแต่วันสุดท้ายของการสอบปลายภาค สำหรับนักศึกษาที่มีเวลาเรียนน้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ให้ได้รับผลการเรียนเป็น E หรือ F

๕

ข้อ ๑๕ การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

นักศึกษาจะต้องฝึกประสบการณ์วิชาชีพ นักศึกษาจะต้องประพฤติตนตามระเบียบและปฏิบัติงานตามข้อกำหนดทุกประการ หากฝ่าฝืนผู้ควบคุมซึ่งเป็นอาจารย์และบุคลากรในหน่วยฝึกประสบการณ์วิชาชีพอาจพิจารณาส่งตัวกลับ

ข้อ ๑๖ การสอบ

๑๖.๑ การสอบแบ่งเป็น ๓ ประเภท คือการสอบย่อย การสอบกลางภาค และการสอบปลายภาค โดยให้มีคะแนนสอบปลายภาคตั้งแต่ร้อยละ ๒๐ ถึงร้อยละ ๕๐ ของคะแนนทั้งหมด

๑๖.๒ นักศึกษาที่ไม่ได้เข้าสอบปลายภาคตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดโดยมีเหตุผลความจำเป็นจะต้องยื่นคำร้องขอสอบที่สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน นับตั้งแต่วันสอบวิชานั้น หรืออย่างช้าที่สุดภายใน ๑๕ วัน นับแต่วันสุดท้ายของการสอบปลายภาค การพิจารณาคำร้องให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการที่มหาวิทยาลัยแต่งตั้ง หากนักศึกษาไม่ยื่นคำร้องภายในกำหนด หรือคณะกรรมการพิจารณาแล้วไม่อนุญาตให้สอบ ให้ผู้สอนปรับคะแนนสอบปลายภาคเป็นศูนย์และส่งผลการประเมินผลการศึกษาจากคะแนนที่มีภายในเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๑๖.๓ นักศึกษาที่ไม่ได้เข้าสอบกลางภาคตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดโดยมีเหตุผลความจำเป็นจะต้องยื่นคำร้องขอสอบที่คณะที่รายวิชานั้นสังกัด นับตั้งแต่วันสอบรายวิชานั้น หรืออย่างช้าที่สุดภายใน ๑๕ วัน นับแต่วันสุดท้ายของการสอบกลางภาค การพิจารณาคำร้องให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการที่คณะแต่งตั้ง หากนักศึกษาไม่ยื่นคำร้องภายในกำหนด หรือคณะกรรมการพิจารณาแล้วไม่อนุญาตให้สอบ ให้ผู้สอนปรับคะแนนสอบกลางภาคเป็นศูนย์และรอการประเมินผลจากคะแนนสอบปลายภาค

๑๖.๔ นักศึกษาที่กระทำผิดในการสอบกลางภาคและปลายภาค ให้คณะกรรมการที่มหาวิทยาลัยแต่งตั้งพิจารณาโทษนักศึกษาที่กระทำผิดในการสอบแล้วรายงานผลการพิจารณาต่อมหาวิทยาลัย เพื่อดำเนินการลงโทษและแจ้งโทษให้ทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้องทราบ โดยมีแนวทางการพิจารณาโทษดังต่อไปนี้

๑๖.๔.๑ ถ้าเป็นความผิดประเภททุจริต หรือส่อเจตนาทุจริต ให้ลงโทษโดยให้ปรับ E หรือ F ในรายวิชาที่กระทำผิดและหรืออาจพิจารณาสั่งพักการศึกษานักศึกษาผู้นั้นได้ไม่เกิน ๑ ภาคการศึกษา

๑๖.๔.๒ ถ้าเป็นความผิดอย่างอื่นตามที่ระบุไว้ในแนวปฏิบัติในการสอบ ให้ลงโทษตามควรแก่ความผิดนั้น แต่ต้องไม่เกินกว่าระดับโทษต่ำสุดของความผิดประเภททุจริต

๑๖.๔.๓ ถ้านักศึกษากระทำผิดหรือร่วมกระทำผิดอื่น ๆ ที่เกี่ยวกับการสอบให้คณะกรรมการพิจารณาโทษนักศึกษาที่กระทำผิดระเบียบการสอบเป็นผู้พิจารณาเสนอการลงโทษต่อมหาวิทยาลัยตามควรแก่ความผิดนั้น

๑๖.๔.๔ การให้พักการศึกษาของนักศึกษาตามคำสั่งของมหาวิทยาลัยให้เริ่มเมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษาที่กระทำผิดนั้น ทั้งนี้ให้นับระยะเวลาที่ถูกสั่งพักการศึกษาเข้าเป็นระยะเวลาการศึกษาด้วย

๑๖.๔.๕ นักศึกษาที่ถูกสั่งพักการศึกษาจะต้องชำระค่าธรรมเนียมการรักษาสภาพนักศึกษาทุกภาคการศึกษาที่พักการศึกษา

๑๖.๕ ผู้สอนทุกรายวิชาต้องส่งผลการศึกษาภายในเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด หากไม่ส่งผลการศึกษาตามเวลาที่กำหนด โดยปราศจากเหตุอันสมควรให้ถือเป็นความผิดทางวินัยตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๖

หมวด ๖ การวัดและประเมินผล

ข้อ ๑๗ ให้มีการประเมินผลการศึกษาในรายวิชาต่างๆ ตามหลักสูตรเป็น ๒ ระบบดังนี้

๑๗.๑ ระบบค่าระดับคะแนน แบ่งเป็น ๘ ระดับ

ระดับคะแนน	ความหมาย		ค่าระดับคะแนน
A	ดีเยี่ยม	(Excellent)	๔.๐
B+	ดีมาก	(Very Good)	๓.๕
B	ดี	(Good)	๓.๐
C+	ค่อนข้างดี	(Fairly Good)	๒.๕
C	พอใช้	(Fair)	๒.๐
D+	อ่อน	(Poor)	๑.๕
D	อ่อนมาก	(Very Poor)	๑.๐
E	ตก	(Fail)	๐.๐

๑๗.๒ ระบบไม่มีค่าระดับคะแนนกำหนดสัญลักษณ์การประเมินผลดังนี้

ระดับการประเมิน	ผลการศึกษา
P (Pass)	ผ่าน
F (Fail)	ไม่ผ่าน

ระบบคะแนนนี้ใช้สำหรับการประเมินผลรายวิชาที่ให้ประเมินผลโดยไม่มีค่าระดับคะแนน และวิชาที่ได้ผลประเมิน F นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนใหม่จนกว่าจะสอบผ่าน

ข้อ ๑๘ สัญลักษณ์อื่น มีดังนี้

Au (Audit) ใช้สำหรับการลงทะเบียนเพื่อร่วมฟัง โดยนับหน่วยกิตและผู้ลงทะเบียนได้ปฏิบัติงานตามเกณฑ์ที่ผู้สอนกำหนด กรณีที่ไม่สามารถปฏิบัติตามเกณฑ์ที่กำหนดได้ ให้ถือว่าผู้เรียนยกเลิกการเรียนรายวิชานั้น และให้บันทึกผลการประเมินเป็น W

W (Withdraw) ใช้สำหรับการบันทึกรายวิชาที่ได้รับอนุมัติให้ยกเลิกรายวิชานั้น โดยต้องดำเนินการให้เสร็จสิ้นก่อนกำหนดสอบปลายภาคไม่น้อยกว่า ๑ สัปดาห์ และใช้ในกรณีที่นักศึกษาลาพักการศึกษาหรือถูกสั่งให้พักการศึกษาหลังจากลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษานั้นแล้ว

I (Incomplete) ใช้สำหรับการบันทึกการประเมินผลในรายวิชาที่นักศึกษายังทำงานไม่สมบูรณ์เมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา หรือใช้สำหรับบันทึกรายวิชาที่นักศึกษาขาดสอบ และมหาวิทยาลัยอนุญาตให้สอบ นักศึกษาที่ได้ I จะต้องดำเนินการประเมินผลเพื่อเปลี่ยนระดับคะแนนให้เสร็จสิ้นในภาคการศึกษาถัดไป การเปลี่ยนระดับคะแนน I ให้ดำเนินการดังนี้

๑๘.๑ กรณีนักศึกษายังทำงานไม่สมบูรณ์ ไม่ติดต่อผู้สอนหรือไม่สามารถส่งงานได้ตามเวลาที่กำหนด ให้ผู้สอนพิจารณาผลงานที่ค้างอยู่เป็นศูนย์ และส่งผลการประเมินผลการศึกษาจากคะแนนที่มีอยู่ให้เสร็จสิ้นภายในภาคการศึกษาถัดไป

๑๘.๒ กรณีนักศึกษาขาดสอบ และมหาวิทยาลัยอนุญาตให้สอบ แต่ไม่มาสอบภายในเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด ให้ผู้สอนปรับคะแนนปลายภาคเป็นศูนย์และส่งผลการประเมินผลการศึกษาจากคะแนนที่มีอยู่ให้เสร็จสิ้นในภาคการศึกษาถัดไป

IP (In Progress) ใช้สำหรับการบันทึกการประเมินผลในรายวิชาที่มีการเรียนการสอนต่อเนื่องอยู่และยังไม่สามารถประเมินผลในภาคการศึกษาที่ลงทะเบียนทั้งนี้ให้ใช้เฉพาะบางรายวิชาที่มหาวิทยาลัยกำหนด นักศึกษาที่ได้รับผลการประเมินเป็น IP จะต้องติดต่อผู้สอนเพื่อดำเนินการขอรับการประเมินผลเพื่อเปลี่ยนระดับคะแนน หากนักศึกษาไม่มาติดต่อภายในเวลาที่กำหนด ให้ผู้สอนพิจารณาผลงานที่ค้างอยู่เป็นศูนย์ และส่งผลการประเมินผลการศึกษาจากคะแนนที่มีอยู่ให้เสร็จสิ้นในสองภาคการศึกษาถัดไป

๑๘.๓ นักศึกษาที่ได้รับผลการเรียนเป็น I ในภาคการศึกษาสุดท้ายและดำเนินการแก้ไข I ในภาคการศึกษาถัดไป ต้องชำระค่าธรรมเนียมการรักษาสภาพการเป็นนักศึกษา

ข้อ ๑๙ รายวิชาที่ได้รับการยกเว้นการศึกษาให้ได้รับผลการประเมินเป็น P

ข้อ ๒๐ นักศึกษาที่เข้าศึกษาในหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) จะลงทะเบียนเรียนรายวิชาซ้ำกับรายวิชาที่ศึกษามาแล้วในระดับอนุปริญญาไม่ได้ หากลงทะเบียนซ้ำให้ยกเว้นการนับหน่วยกิตเพื่อพิจารณาวิชาเรียนครบตามหลักสูตรที่กำลังศึกษาอยู่ เว้นแต่เป็นรายวิชาที่เคยสอบได้มาแล้วในระดับอนุปริญญาเกิน ๕ ปี นับตั้งแต่วันที่สำเร็จการศึกษาระดับอนุปริญญาถึงวันเข้าศึกษา

ข้อ ๒๑ การคิดค่าธรรมเนียมเฉลี่ย

๒๑.๑ ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาคและค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมให้คิดเป็นทศนิยม ๒ ตำแหน่งโดยไม่ปัดเศษ สำหรับรายวิชาที่ยังมีผลการเรียนเป็น I ไม่นำหน่วยกิตมารวมเป็นตัวหารเฉลี่ย

๒๑.๒ กรณีที่นักศึกษาลงทะเบียนรายวิชาซ้ำกับรายวิชาที่สอบได้ค่าระดับคะแนนต่ำกว่า C มากกว่าหนึ่งครั้งให้นับเฉพาะจำนวนหน่วยกิตครั้งสุดท้ายเท่านั้น และนำมาคำนวณค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม

ยกเว้น การประเมินผลการเรียนรายวิชาเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพและรายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ถ้าได้ระดับคะแนนคะแนนต่ำกว่า “C” ถือว่าสอบตก นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนใหม่ ถ้าได้รับการประเมินผลต่ำกว่า “C” เป็นครั้งที่สอง ให้พ้นสภาพการเป็นนักศึกษา

หมวด ๗

การขอโอนผลการเรียน การยกเว้นการเรียนรายวิชา และการโอนสถานภาพนักศึกษา

ข้อ ๒๒ การโอนผลการเรียน หมายความว่า การนำหน่วยกิตและค่าคะแนนของทุกรายวิชาที่เคยศึกษาในหลักสูตรมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลามาใช้โดยไม่ต้องศึกษารายวิชานั้นอีก

การยกเว้นการเรียนรายวิชา หมายความว่า การนำหน่วยกิตของรายวิชาในหลักสูตรสถาบันอุดมศึกษาอื่น หรือการศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย การฝึกอาชีพ หรือจากประสบการณ์การทำงานซึ่งเนื้อหาสาระความยากง่ายเทียบได้ไม่น้อยกว่าสามในสี่ของเนื้อหาในรายวิชาของหลักสูตรมหาวิทยาลัย และอยู่ในระดับเดียวกันมาใช้โดยไม่ต้องเรียนรายวิชานั้นอีก

๒๒.๑ รายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่นำมาโอนผลการเรียนหรือเทียบโอนผลการเรียนต้องเป็นรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่สอบได้หรือศึกษามาแล้วไม่เกิน ๕ ปี นับถึงวันที่เข้าศึกษา โดยเริ่มนับจากภาคเรียนที่ลงทะเบียนรายวิชานั้นๆ และผู้ที่ต้องการโอนผลการเรียนหรือยกเว้นการเรียนรายวิชาจะต้องกระทำให้เสร็จสิ้นภายในภาคเรียนแรกของการศึกษาตามหลักสูตร

๒๒.๒ ผู้มีสิทธิในการขอโอนผลการเรียน ได้แก่ ผู้ที่ศึกษาในมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลามาแล้ว แต่ยังไม่สำเร็จการศึกษาและไม่มีสภาพเป็นนักศึกษาแล้วกลับเข้าศึกษาในระดับปริญญาตรี และมีคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า ๒.๐๐

๒๒.๓ ผู้มีสิทธิในการยกเว้นการเรียนรายวิชา ได้แก่

๒๒.๓.๑ ผู้สำเร็จการศึกษาหรือเคยศึกษาจากมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา หรือสถาบันอุดมศึกษาอื่น

๒๒.๓.๒ ผู้ที่ศึกษาจากการศึกษานอกระบบ และหรือการศึกษาตามอัธยาศัย และต้องมีความรู้พื้นฐานระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่าสำหรับขอยกเว้นการเรียนรายวิชาระดับปริญญาตรี

๒๒.๔ เงื่อนไขการยกเว้นการเรียนรายวิชา

๒๒.๔.๑ ต้องเป็นรายวิชาที่ได้รับคะแนนไม่ต่ำกว่า C หรือ P

๒๒.๔.๒ การขอยกเว้นการเรียนรายวิชาจากผู้ศึกษาจากการศึกษานอกระบบ และหรือ การศึกษาตามอัธยาศัย ให้เป็นไปตามวิธีการประเมินของมหาวิทยาลัย

๒๒.๔.๓ ผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีมาแล้ว และเข้ามาศึกษาโดยไม่นำเงื่อนไขข้อ ๒๒.๑ และข้อ ๒๒.๔.๑ มาพิจารณา ทั้งนี้ให้นับหน่วยกิตหมวดวิชาศึกษาทั่วไปรวมในเกณฑ์การสำเร็จการศึกษาโดยไม่ต้องบันทึกผลการเรียนเป็นรายวิชา

๒๒.๔.๔ ผู้สำเร็จการศึกษาระดับอนุปริญญาหรือ ประกาศนียบัตรวิชาชั้นสูงมาแล้ว และเข้าศึกษาต่อในระดับปริญญาตรีโดยไม่นำเงื่อนไข ข้อ ๒๒.๑ และข้อ ๒๒.๔.๑ มาพิจารณา ทั้งนี้ให้นับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์การสำเร็จการศึกษาโดยไม่ต้องบันทึกผลการเรียนเป็นรายวิชาทั้งนี้จำนวนหน่วยกิตที่ได้รับการยกเว้นให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๒๒.๔.๕ จำนวนหน่วยกิตที่ได้รับการยกเว้นรวมแล้วต้องไม่เกินสองในสามของจำนวนหน่วยกิตรวมขั้นต่ำซึ่งกำหนดไว้ในหลักสูตรที่กำลังศึกษา และเมื่อได้รับการยกเว้นแล้วต้องมีเวลาศึกษาในมหาวิทยาลัยไม่น้อยกว่า ๑ ปีการศึกษา

๒๒.๕ การนับจำนวนภาคการศึกษาของผู้ที่โอนผลการเรียนหรือยกเว้นการเรียนรายวิชาให้ถือเกณฑ์ ดังนี้

๒๒.๕.๑ นักศึกษาภาคปกติให้นับจำนวนหน่วยกิตได้ไม่เกิน ๒๒ หน่วยกิต เป็น ๑ ภาคการศึกษา นักศึกษาภาคพิเศษให้นับจำนวนหน่วยกิตได้ไม่เกิน ๑๒ หน่วยกิต เป็น ๑ ภาคการศึกษา

๒๒.๕.๒ การโอนผลการเรียนของนักศึกษาตามข้อ ๒๒.๒ ให้นับเฉพาะภาคการศึกษาที่เคยศึกษาและมีผลการศึกษา และนักศึกษาตามข้อ ๒๒.๓.๑ และข้อ ๒๒.๓.๒ ให้นับจำนวนภาคการศึกษาต่อเนื่องกัน

ข้อ ๒๓ การโอนสถานภาพนักศึกษา

การขอโอนสถานภาพนักศึกษาจากภาคปกติเป็นนักศึกษาภาคพิเศษ ต้องได้รับความเห็นชอบจากผู้ปกครองและอาจารย์ที่ปรึกษา และต้องได้รับการอนุมัติจากประธานกรรมการหลักสูตรที่นักศึกษาศึกษาอยู่ โดยให้ยึดหลักเกณฑ์ ดังนี้

๒๓.๑ นักศึกษาที่ขอโอนสถานภาพนักศึกษาต้องศึกษาอยู่ในคณะเดิม ไม่น้อยกว่า ๑ ภาคการศึกษาปกติ ทั้งนี้ ไม่นับรวมภาคการศึกษาที่ลาพัก ถูกให้พัก หรือการรักษาสภาพการเป็นนักศึกษา

๒๓.๒ นักศึกษาที่ขอโอนสถานภาพ จะต้องไปศึกษาในหลักสูตรและสาขาเดิมเท่านั้น

หมวด ๘

สถานภาพนักศึกษา การลาพักการศึกษา การรักษาสภาพการเป็นนักศึกษา
และการฟื้นสภาพการเป็นนักศึกษา

ข้อ ๒๔ สถานภาพนักศึกษา

มหาวิทยาลัยจะจำแนกสถานภาพนักศึกษาตามผลการศึกษาในทุกภาคการศึกษา ทั้งนี้ ให้นับภาคการศึกษาที่ได้รับรักษาสภาพการเป็นนักศึกษา การลาพักหรือถูกให้พัก สถานภาพนักศึกษามี ๓ ประเภท คือ นักศึกษาปกติ นักศึกษาในภาวะวิกฤติ และนักศึกษาในภาวะรอพินิจ

๒๔.๑ นักศึกษาปกติ คือ นักศึกษาที่ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ ๒.๐๐ ขึ้นไป

๒๔.๒ นักศึกษาในภาวะวิกฤติ คือ นักศึกษาที่ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ ๑.๐๐ - ๑.๙๙ ในภาคการศึกษาแรกที่เข้าศึกษาในมหาวิทยาลัย หากได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๐๐ จะฟื้นสภาพการเป็นนักศึกษา

๒๔.๓ นักศึกษาในภาวะรอพินิจ คือ นักศึกษาที่ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๒.๐๐ โดยให้จำแนกนักศึกษาในภาวะรอพินิจ ดังนี้

๒๔.๓.๑ นักศึกษาที่ได้ศึกษาในมหาวิทยาลัยครบ ๒ ภาคการศึกษาแล้ว และได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมในภาคการศึกษาที่สองหรือนักศึกษาปกติที่ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ ๑.๒๕ แต่ไม่ถึง ๒.๐๐ จะได้รับภาวะรอพินิจครั้งที่ ๑ หากได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๒๕ จะฟื้นสภาพการเป็นนักศึกษา

๒๔.๓.๒ นักศึกษาที่อยู่ในภาวะรอพินิจครั้งที่ ๑ ที่ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ ๑.๕๐ แต่ไม่ถึง ๒.๐๐ ในภาคการศึกษาปกติถัดไป จะได้รับภาวะรอพินิจครั้งที่ ๒ หากได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๕๐ จะฟื้นสภาพการเป็นนักศึกษา

๒๔.๓.๓ นักศึกษาที่อยู่ในภาวะรอพินิจครั้งที่ ๒ ที่ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ ๑.๗๕ แต่ไม่ถึง ๒.๐๐ ในภาคการศึกษาปกติถัดไป จะได้รับภาวะรอพินิจครั้งที่ ๓ หากได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๗๕ จะฟื้นสภาพการเป็นนักศึกษา

๒๔.๓.๔ นักศึกษาที่อยู่ในภาวะรอพินิจ ครั้งที่ ๓ ที่ได้ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ถึง ๒.๐๐ ในภาคการศึกษาปกติถัดไปจะฟื้นสภาพการเป็นนักศึกษา

ข้อ ๒๕ การลาพักการศึกษาและการรักษาสภาพการเป็นนักศึกษา

๒๕.๑ นักศึกษาเข้าใหม่ที่ยื่นทะเบียนการเป็นนักศึกษาแล้ว ไม่สามารถยื่นคำร้องลาพักการศึกษาหรือรักษาสภาพการเป็นนักศึกษาในภาคการศึกษาแรกได้ ยกเว้นในกรณีใดกรณีหนึ่ง ดังต่อไปนี้

๒๕.๑.๑ ถูกเกณฑ์หรือระดมเข้ารับราชการทหาร

๒๕.๑.๒ ได้รับทุนแลกเปลี่ยนระหว่างประเทศหรือทุนอื่นใด ซึ่งมหาวิทยาลัย

เห็นสมควรสนับสนุน

๒๕.๑.๓ ประสบอุบัติเหตุ ภัยอันตรายหรือเจ็บป่วย จนไม่สามารถศึกษาต่อไปให้ได้ผลดีได้

๒๕.๑.๔ เหตุผลอื่นตามที่มหาวิทยาลัยเห็นสมควร

๒๕.๒ การลาพักการศึกษาทุกครั้งต้องได้รับอนุมัติจากมหาวิทยาลัย ทั้งนี้ให้นับระยะเวลาลาพักการเรียนเข้าเป็นระยะเวลาการศึกษาด้วย

๒๕.๓ นักศึกษาที่ไม่ลงทะเบียนตามระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนดต้องชำระค่าธรรมเนียมการรักษาสภาพการเป็นนักศึกษา

๒๕.๔ นักศึกษาที่ไม่รักษาสภาพการเป็นนักศึกษาเกิน ๑ ภาคการศึกษาถือว่าขาดการติดต่อกับมหาวิทยาลัย หากนักศึกษาต้องการกลับมาศึกษาต่อนักศึกษาจะต้องติดต่อกับมหาวิทยาลัยเพื่อขอรักษาสภาพการเป็นนักศึกษา

ข้อ ๒๖ การฟื้นสภาพการเป็นนักศึกษา

๒๖.๑ ตายหรือลาออก

๒๖.๒ ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๐๐ ในภาคการศึกษาแรกที่เข้าศึกษาในมหาวิทยาลัย

๒๖.๓ ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๒๕ ในภาคการศึกษาที่สองที่เข้าศึกษาในมหาวิทยาลัย

๒๖.๔ ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๕๐ ในภาคการศึกษาถัดไป หลังจากได้รับภาวะรอพินิจครั้งที่ ๑ ยกเว้นนักศึกษาที่เริ่มเข้าศึกษาในมหาวิทยาลัย ใน ๒ ภาคการศึกษาแรก

๒๖.๕ ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๗๕ ในภาคการศึกษาถัดไป หลังจากได้รับภาวะรอพินิจครั้งที่ ๒

๒๖.๖ ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๒.๐๐ ในภาคการศึกษาถัดไป หลังจากได้รับภาวะรอพินิจครั้งที่ ๓

๒๖.๗ นักศึกษาภาคปกติ มีสภาพการเป็นนักศึกษาครบตามกำหนดหลักสูตร ในกรณีหลักสูตร ๒ ปีศึกษาได้ ๔ ปี/ กรณีหลักสูตร ๓ ปีศึกษาได้ ๖ ปี/ กรณีหลักสูตร ๔ ปีศึกษาได้ ๘ ปี และกรณีหลักสูตร ๕ ปีศึกษาได้ ๑๐ ปี

๒๖.๘ นักศึกษาภาคพิเศษ มีสภาพการเป็นนักศึกษาครบตามกำหนดหลักสูตร ในกรณีหลักสูตร ๒ ปีศึกษาได้ ๕ ปี/ กรณีหลักสูตร ๓ ปีศึกษาได้ ๗ ปี/ กรณีหลักสูตร ๔ ปีศึกษาได้ ๙ ปี และกรณีหลักสูตร ๕ ปีศึกษาได้ ๑๑ ปี

๒๖.๙ ได้ค่าระดับคะแนนรายวิชาเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือรายวิชาฝึกประสบการณ์ ต่ำกว่า C เป็นครั้งที่ ๒

๒๖.๑๐ ไม่ชำระค่าธรรมเนียมการรักษาสภาพการเป็นนักศึกษาและไม่ขอคืนสภาพการเป็นนักศึกษา

๒๖.๑๑ ประพฤติปฏิบัติตนไม่ถูกต้องตามกฎหมาย ข้อบังคับของมหาวิทยาลัย ว่าด้วยวินัยนักศึกษา

หมวด ๙

การสำเร็จการศึกษา

ข้อ ๒๗ การขอรับและอนุมัติปริญญา

๒๗.๑ นักศึกษาที่มีสิทธิ์ขอรับปริญญา ต้องศึกษารายวิชาต่างๆ ครบถ้วน และผ่านเกณฑ์อื่นตามข้อกำหนดและระเบียบของมหาวิทยาลัยโดยมีค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตลอดหลักสูตร ตั้งแต่ ๒.๐๐ ขึ้นไป ไม่มีผลการสอบตกในรายวิชาบังคับและมีระยะเวลาศึกษาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๒๗.๒ ให้นักศึกษายื่นคำร้องขอรับปริญญาต่อสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนภายใน ๓๐ วัน นับแต่วันเปิดเรียนของภาคการศึกษาสุดท้ายที่นักศึกษาคาดว่าจะสอบได้หน่วยกิตรับครบถ้วนตามหลักสูตร และในกรณีที่นักศึกษายังไม่ขออนุมัติสำเร็จการศึกษา ด้วยมีความประสงค์จะลงทะเบียนรายวิชาเพิ่มเติมในภาคการศึกษาถัดไป นักศึกษาต้องยื่นคำร้องขออนุมัติต่อมหาวิทยาลัยภายใน ๒ สัปดาห์ก่อนการสอบปลายภาค โดยมีระยะเวลาที่ศึกษาเพิ่มเติมรวมกับระยะเวลาที่ศึกษาตามหลักสูตรแล้วต้องไม่เกินระยะเวลาการศึกษาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๑๑

๒๗.๓ นักศึกษาจะต้องไม่มีพันธะใดๆ ต่อมหาวิทยาลัยจึงจะได้รับการเสนอชื่อเพื่อขอรับปริญญา

๒๗.๔ นักศึกษาที่สมควรได้รับการเสนอชื่อให้ได้รับปริญญา จะต้องเป็นผู้ที่มีความประพฤติที่ไม่ขัดต่อกฎ ระเบียบของมหาวิทยาลัย ว่าด้วยวินัยนักศึกษา

๒๗.๕ นักศึกษาต้องผ่านการเตรียมความพร้อมและการทำกิจกรรมครบถ้วนตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๒๗.๖ นักศึกษาต้องสอบผ่านการประเมินผลความรู้และทักษะตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๒๗.๗ สภามหาวิทยาลัยเป็นผู้พิจารณาอนุมัติการให้ปริญญา

ข้อ ๒๘ การให้ปริญญาเกียรตินิยม

๒๘.๑ คุณสมบัติด้านการศึกษานักศึกษาที่มีสิทธิ์ได้รับปริญญาเกียรตินิยม มีดังนี้

๒๘.๑.๑ ปริญญาตรี หลักสูตร ๔ ปี หรือ ๕ ปี เมื่อเรียนครบหลักสูตรแล้วได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า ๓.๖๐ จะได้รับเกียรตินิยมอันดับหนึ่ง และได้ค่าระดับคะแนนสะสมไม่น้อยกว่า ๓.๒๕ แต่ไม่ถึง ๓.๖๐ จะได้รับเกียรตินิยมอันดับสอง

๒๘.๑.๒ ปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) สอบได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมจากระดับอนุปริญญาหรือเทียบเท่าไม่น้อยกว่า ๓.๖๐ และเรียนครบหลักสูตรได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมจากการศึกษาระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ไม่น้อยกว่า ๓.๖๐ จะได้รับเกียรตินิยมอันดับหนึ่ง และได้รับค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมจากสถาบันเดิมไม่น้อยกว่า ๓.๒๕ ขึ้นไป และเรียนครบหลักสูตรได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมในระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ไม่น้อยกว่า ๓.๒๕ จะได้รับเกียรตินิยมอันดับสอง

๒๘.๑.๓ สอบได้ในรายวิชาใดๆ ไม่ต่ำกว่า C ตามระบบค่าระดับคะแนนหรือไม่ได้ "F" ตามระบบไม่มีค่าระดับคะแนน ไม่โอนผลการเรียนและเทียบโอนผลการเรียน ไม่ได้ลงทะเบียนเรียนในภาคฤดูร้อน และไม่ได้ลงทะเบียนเรียนซ้ำในรายวิชาใดวิชาหนึ่ง

๒๘.๑.๔ นักศึกษาภาคปกติ มีเวลาเรียนไม่เกิน ๔ ภาคการศึกษาปกติ สำหรับหลักสูตร ๒ ปี ไม่เกิน ๘ ภาคการศึกษาปกติ สำหรับหลักสูตร ๔ ปี และไม่เกิน ๑๐ ภาคการศึกษาปกติสำหรับหลักสูตร ๕ ปี นักศึกษาภาคพิเศษ มีเวลาเรียนไม่เกิน ๘ ภาคการศึกษา สำหรับหลักสูตร ๒ ปี ไม่เกิน ๑๔ ภาคการศึกษา สำหรับหลักสูตร ๔ ปี และไม่เกิน ๑๗ ภาคการศึกษา สำหรับหลักสูตร ๕ ปี

๒๘.๒ คุณสมบัติด้านคุณธรรม จริยธรรม นักศึกษาที่จะได้รับปริญญาเกียรตินิยมจะต้องเป็นผู้มีความประพฤติดี และไม่เคยถูกลงโทษทางวินัยในระดับชั้นพักการศึกษาหรือสูงกว่านั้นตลอดระยะเวลาที่ศึกษาในมหาวิทยาลัย

หมวด ๑๐

บททั่วไป

ข้อ ๒๙ ให้มีอาจารย์ที่ปรึกษาทำหน้าที่ให้คำแนะนำในการลงทะเบียนเรียนของนักศึกษา การเปลี่ยนแปลงรายวิชา การเพิ่มถอนวิชา

ข้อ ๓๐ ให้มหาวิทยาลัยประเมินการสอนของอาจารย์ผู้สอนอย่างน้อยภาคการศึกษาละ ๑ ครั้ง และให้นำผลการประเมินมาใช้ในการพัฒนาคุณภาพการจัดการเรียนการสอน

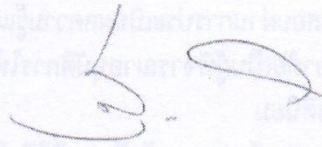
ข้อ ๓๑ ให้คณะมีหน้าที่วิจัยเพื่อติดตามและประเมินผลการใช้หลักสูตรทุกๆ ๕ ปี

ข้อ ๓๒ ให้อธิการบดีรักษาการตามข้อบังคับนี้ และมีอำนาจในการออกประกาศ คำสั่งเพื่อประโยชน์ในการปฏิบัติตามข้อบังคับนี้

๑๒

ในกรณีที่จะต้องมีการดำเนินการใดๆ ที่มีได้กำหนดไว้ในข้อบังคับนี้หรือกำหนดไว้ไม่ชัดเจนหรือในกรณีที่มีความจำเป็นต้องผ่อนผันข้อกำหนด ในข้อบังคับนี้เป็นกรณีพิเศษ เพื่อให้การดำเนินการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยเป็นไปโดยเรียบร้อย หรือกรณีมีปัญหาอันเกิดจากการปฏิบัติตามข้อบังคับนี้ให้อธิการบดีมีอำนาจตีความ วินิจฉัยสั่งการตามที่เห็นสมควรและให้ถือเป็นที่สุด

ประกาศ ณ วันที่ ๑๕ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๘



(รองศาสตราจารย์ ดร.สุรพล อารีย์กุล)

อูปรนายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

ทำหน้าที่แทนนายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

ภาคผนวก ข

ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
ว่าด้วยการโอนผลการเรียน และการเทียบโอนผลการเรียน พ.ศ.2553



**ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
ว่าด้วยการโอนผลการเรียน และการเทียบโอนผลการเรียน**

พ.ศ. ๒๕๕๓

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๘ (๒) และ (๑๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ สภามหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ในคราวประชุมครั้งที่ ๕/๒๕๕๓ วันที่ ๑๔ สิงหาคม ๒๕๕๓ มีมติเห็นชอบให้ออกระเบียบไว้ดังนี้

ข้อ ๑ ระเบียบนี้เรียกว่า “ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ว่าด้วยการโอนผลการเรียน และการเทียบโอนผลการเรียน พ.ศ. ๒๕๕๓”

ข้อ ๒ ระเบียบนี้ให้ใช้กับนักศึกษาที่เข้าศึกษาตั้งแต่ภาคเรียนที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๕๓ เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ในระเบียบนี้

- “มหาวิทยาลัย” หมายความว่า มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
- “สภามหาวิทยาลัย” หมายความว่า สภามหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
- “อธิการบดี” หมายความว่า อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
- “นักศึกษา” หมายความว่า นักศึกษาที่ศึกษาในหลักสูตรระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

“คณะกรรมการ” หมายความว่า คณะกรรมการพิจารณาการโอนผลการเรียน และการเทียบโอนผลการเรียน

“การโอนผลการเรียน” หมายความว่า การนำหน่วยกิตและค่าระดับคะแนนของทุกรายวิชาที่เคยศึกษาในหลักสูตรมหาวิทยาลัยมาใช้โดยไม่ต้องศึกษาหรือลงทะเบียนในรายวิชานั้นอีก

“การเทียบโอนผลการเรียน” หมายความว่า การนำผลการเรียนและประสบการณ์ของผู้เรียนที่เกิดจากการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัยมาประเมินเข้าสู่รายวิชาในโครงสร้างหลักสูตร และเทียบโอนหน่วยกิตของรายวิชานั้นเป็นส่วนหนึ่งของหลักสูตรที่ศึกษา โดยไม่ต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชานั้นอีก

“การศึกษาในระบบ” หมายความว่า การศึกษาที่มีรูปแบบและระบบแบบแผนชัดเจน มีการกำหนดวัตถุประสงค์หลักสูตร วิธีการจัดการเรียนการสอน การวัดผล และการประเมินผลที่แน่นอน

“การศึกษานอกระบบ” หมายความว่า การศึกษาที่มีความยืดหยุ่นและหลากหลายรูปแบบ ไม่มีข้อจำกัดเรื่องอายุและสถานที่โดยมุ่งหมายให้เป็นการศึกษาเพื่อพัฒนาคุณภาพมนุษย์ มีการกำหนด จุดมุ่งหมายหลักสูตร วิธีการเรียนการสอน สื่อ การวัดผลและประเมินผลที่สอดคล้องกับสภาพปัญหาและความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย

๒

“การศึกษาตามอัธยาศัย” หมายความว่า การศึกษาที่เกิดขึ้นตามวิถีชีวิต เป็นการเรียนรู้จากประสบการณ์การทำงาน หรือเรียนรู้จากบุคคล ครอบครัว สภาพแวดล้อม สื่อ ผู้เรียนเรียนรู้ได้ทั้งตั้งใจและไม่ตั้งใจ เป็นการจัดการศึกษาที่ไม่มีหลักสูตรชัดเจน ไม่มีระบบและรูปแบบของการจัดการศึกษาแน่นอน จนถึงไม่มีเลย หากแต่กิจกรรมดังกล่าวก่อให้เกิดการเรียนรู้ ผู้เรียนมีความรู้ มีทักษะ มีเจตคติเช่นเดียวกับการศึกษาอื่น ๆ

ข้อ ๔ ให้มหาวิทยาลัยแต่งตั้งคณะกรรมการซึ่งมีคุณสมบัติสอดคล้องกับระดับการศึกษา สาขาวิชาที่ขอโอนผลการเรียน และเทียบโอนผลการเรียน จำนวนไม่น้อยกว่า ๓ คน ดำเนินการพิจารณาการโอนผลการเรียน และการเทียบโอนผลการเรียน

หลักเกณฑ์ วิธีการที่ได้มาซึ่งคณะกรรมการ หลักเกณฑ์ และวิธีการประเมินการโอนผลการเรียน และการเทียบโอนผลการเรียน ให้เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๕ ผู้ที่โอนผลการเรียน หรือเทียบโอนผลการเรียน ต้องเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย และต้องไม่เป็นผู้ที่ถูกคัดชื่อออกจากมหาวิทยาลัย หรือสถาบันการศึกษาใดมาก่อนเนื่องจากถูกลงโทษทางวินัย

ข้อ ๖ รายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่จะนำมาโอนผลการเรียน หรือเทียบโอนผลการเรียน ต้องเป็นรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่สอบได้หรือศึกษามาแล้วไม่เกิน ๕ ปีนับถึงวันที่เข้าศึกษา โดยเริ่มนับจากวันสำเร็จการศึกษาหรือภาคเรียนสุดท้ายที่มีผลการเรียน

รายวิชาที่พ้นกำหนดระยะเวลาตามวรรคแรก สามารถดำเนินการขอเทียบโอนได้โดยการสอบประเมินความรู้ตามหลักเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๗ ต้องมีระยะเวลาศึกษาในมหาวิทยาลัยไม่น้อยกว่า ๑ ปีการศึกษา ก่อนสำเร็จการศึกษา

ข้อ ๘ การโอนผลการเรียนมีหลักเกณฑ์ดังนี้

(๑) ผู้ที่ขอโอนผลการเรียนต้องเป็นผู้ที่เคยศึกษาในมหาวิทยาลัยมาแล้ว แต่ยังไม่สำเร็จการศึกษา หรือต้องการเปลี่ยนสภาพนักศึกษาจากนักศึกษาภาคปกติไปเป็นนักศึกษาภาคพิเศษ หรือนักศึกษาในโครงการอื่น

(๒) ผู้ขอโอนผลการเรียนต้องมีผลคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า ๒.๐๐

(๓) ให้โอนผลการเรียนทุกรายวิชา โดยบันทึกผลการเรียนตามใบรายงานผลการศึกษารายวิชาและนำมาคิดคะแนนเฉลี่ยสะสม และหน่วยกิตสะสม

ข้อ ๙ การเทียบโอนผลการเรียนจากการศึกษาในระบบ มีหลักเกณฑ์ดังนี้

(๑) การเทียบโอนผลการเรียนอาจจะเทียบโอนรายวิชาหนึ่งต่อหนึ่งรายวิชา หรืออาจจะเทียบโอนเป็นกลุ่มรายวิชาก็ได้

(๒) จำนวนหน่วยกิตรวมของรายวิชา หรือของกลุ่มวิชาต้องไม่น้อยกว่าจำนวนหน่วยกิตรวมของรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่ขอเทียบโอน

(๓) รายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่จะนำมาเทียบโอนจะต้องอยู่ในระดับเดียวกัน และมีเนื้อหาสาระความรู้เทียบได้ไม่น้อยกว่าสามในสี่ของรายวิชา หรือกลุ่มรายวิชาที่ขอเทียบโอน

(๔) ให้เทียบโอนได้เฉพาะรายวิชาที่มีผลการเรียนไม่ต่ำกว่าระดับคะแนน ๒ หรือ “C” หรือระดับผลการประเมินผ่าน หรือ “P”

(๕) จำนวนหน่วยกิตที่นำมาขอเทียบโอนต้องไม่เกินสองในสามของจำนวนหน่วยกิตรวมที่กำหนดไว้ในหลักสูตรที่กำลังศึกษา

(๖) รายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่ได้รับการอนุมัติให้เทียบโอนให้บันทึกผลการเรียนด้วยอักษร “T” (Transfer Credits) และให้นับหน่วยกิตรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชานั้นเป็นหน่วยกิตสะสม แต่ไม่นำมาคำนวณแต้มระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม เว้นแต่เป็นหลักสูตรที่มีองค์รววิชาชีพควบคุม และต้องใช้ผลการเรียนประกอบวิชาชีพ ให้กำหนดระดับคะแนนในรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่ได้รับการเทียบโอนเพื่อนำมาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม

(๗) ผู้ที่สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีมาแล้ว และเข้ามาศึกษาปริญญาโทสองอีกสาขาหนึ่ง ให้สามารถเทียบโอนรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไปได้ทั้งหมด โดยไม่นำเงื่อนไขในข้อ ๔(๓) และ(๔) มาพิจารณา และให้นับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์สำเร็จการศึกษาโดยไม่ต้องบันทึกผลการเรียนเป็นรายวิชา

ในกรณีที่คณะกรรมการพิจารณาเห็นว่ายังขาดความรู้บางส่วนในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป อาจกำหนดให้ศึกษาเพิ่มเติมวิชาเหล่านั้นได้ โดยไม่นำนับเป็นหน่วยกิตสะสม

(๘) ผู้ที่สำเร็จการศึกษาระดับอนุปริญญา ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง(ปวส.) ประกาศนียบัตรวิชาชีพเทคนิค(ปวท.) หรือเทียบเท่าจากสถาบันการศึกษาที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ให้สามารถเทียบโอนรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไปได้ ๑๒ หน่วยกิต โดยไม่นำเงื่อนไขในข้อ ๔(๓) และ(๔) มาพิจารณา และให้นับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์สำเร็จการศึกษาโดยไม่ต้องบันทึกผลการเรียนเป็นรายวิชา

รายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไปใดที่จะได้รับการเทียบโอนและรายวิชาใดที่จะต้องเรียนเพิ่มตามวรรคแรก ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๑๐ การเทียบโอนผลการเรียนจากการศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัยมีหลักเกณฑ์ดังนี้

(๑) ผู้ที่ขอเทียบโอนจะต้อง มีประสบการณ์การทำงานมาแล้วไม่น้อยกว่า ๒ ปี

(๒) การเทียบโอนผลการเรียนจากการศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย เข้าสู่รายวิชาที่ขอเทียบต้องพิจารณาความรู้ที่ได้จากประสบการณ์เป็นหลัก โดยการประเมินเพื่อเทียบโอนในแต่ละรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาให้เป็นไปตามรูปแบบและวิธีการที่มหาวิทยาลัยกำหนด

(๓) ผลการประเมินต้องเทียบได้ไม่ต่ำกว่า ระดับคะแนนคะแนน ๒.๐๐ หรือ “C” หรือเทียบเท่า โดยบันทึกผลการเรียนของรายวิชาที่ขอเทียบโอนเป็นอักษร “PL” (Credits from Prior Learning) และให้นับหน่วยกิตรายวิชานั้นเป็นหน่วยกิตสะสม แต่ไม่นำมาคำนวณแต้มระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม ยกเว้นหลักสูตรที่มีองค์รววิชาชีพควบคุม ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และข้อกำหนดขององค์รววิชาชีพนั่น

๔

(๔) ให้นับที่กวีวิธีการประเมินดังนี้

(๔.๑) “CT” (Credits from Training) หมายถึง หน่วยกิตจากการประเมิน
ประสบการณ์การอบรมตามหลักสูตรที่กำหนดไว้

(๔.๒) “CP” (Credits from Portfolio) หมายถึง หน่วยกิตจากการประเมิน
ประสบการณ์การเสนอแฟ้มสะสมผลงาน และการสอบข้อเขียน

(๔.๓) “CS” (Credits from Standardized Test) หมายถึง หน่วยกิตจากการ
ประเมินประสบการณ์การสอบข้อเขียนที่ใช้แบบทดสอบมาตรฐาน

(๔.๔) “CE” (Credits from Examination) หมายถึง หน่วยกิตจากการประเมิน
ประสบการณ์การสอบข้อเขียน

ข้อ ๑๑ การเทียบโอนผลการเรียนทั้งในระบบ และนอกระบบหน่วยกิตรวมกันต้องไม่เกิน
สองในสามของหน่วยกิตรวมของหลักสูตร

ข้อ ๑๒ การโอนผลการเรียนและการเทียบโอนผลการเรียนจะต้องดำเนินการให้เสร็จสิ้น
ภายในภาคเรียนแรกของการศึกษาตามหลักสูตร

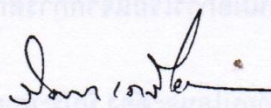
ข้อ ๑๓ ผู้ที่ได้รับการโอนผลการเรียนและเทียบโอนผลการเรียน ไม่มีสิทธิ์ได้รับปริญญา
เกียรตินิยม

ข้อ ๑๔ การโอนผลการเรียนและการเทียบโอนผลการเรียน ต้องชำระค่าธรรมเนียมตาม
ระเบียบมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๕ ให้อธิการบดีรักษาการให้เป็นไปตามระเบียบนี้ และมีอำนาจออกประกาศ คำสั่ง
ข้อปฏิบัติ เพื่อประโยชน์ในการปฏิบัติตามระเบียบนี้

ในกรณีที่เกิดปัญหาเกี่ยวกับการปฏิบัติตามระเบียบนี้ ให้อธิการบดีเป็นผู้มีอำนาจใน
การตีความและวินิจฉัยชี้ขาด

ประกาศ ณ วันที่ ๑๔ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๓



(ศาสตราจารย์กิตติคุณ ดร.วิษณุ เครืองาม)

นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

หมายเหตุ :- เหตุผลในการประกาศใช้ระเบียบนี้ ด้วยตามมาตรา ๑๕ แห่งพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๔๒ ซึ่งกำหนดให้มีการเทียบโอนผลการเรียนที่สะสมไว้ในระหว่างรูปแบบการศึกษาเดียวกัน หรือต่างรูปแบบได้นั้น เพื่อให้สอดคล้องกับมาตรฐานดังกล่าว และเป็นการเปิดโอกาสให้มีการนำผลการเรียนจากการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมาเทียบเข้าสู่ระบบการศึกษาของมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ตลอดจนเพื่อให้การโอนผลการเรียน และการเทียบโอนผลการเรียนของมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา เป็นไปอย่างยุติธรรม เชื่อถือ ตรวจสอบได้ และมีมาตรฐานเดียวกัน ทั้งยังคงรักษาไว้ซึ่งคุณภาพและมาตรฐานทางวิชาการ ซึ่งเป็นอำนาจสภามหาวิทยาลัย ตามมาตรา ๑๕ (๒) และ (๑๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ ในการออกระเบียบเพื่อประโยชน์ในการบริหารงาน จึงจำเป็นต้องออกระเบียบนี้

ภาคผนวก ค

ตารางเปรียบเทียบหลักสูตรเดิม พ.ศ.2555 และหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559

ตารางเปรียบเทียบหลักสูตรเดิม พ.ศ.2555 และหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559

การปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2555 เป็นหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559 สามารถสรุปการปรับปรุงได้ดังนี้

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	เหตุผล
1. ชื่อหลักสูตร หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2555	1. ชื่อหลักสูตร หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559	ปรับปรุง ปี พ.ศ.2559
2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา ชื่อเต็ม (ภาษาไทย) : วิทยาศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) ชื่อย่อ (ภาษาไทย) : วท.บ. (คหกรรมศาสตร์) ชื่อเต็ม (ภาษาอังกฤษ) : Bachelor of Science (Home Economics) ชื่อย่อ (ภาษาอังกฤษ) : B.Sc. (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)	คงเดิม
3.ปรัชญาของหลักสูตร เพิ่มพูนความรู้ เชิดชูคุณธรรม นำทักษะวิชาชีพ สู่การพัฒนาท้องถิ่น	3.ปรัชญาของหลักสูตร ทักษะวิชาชีพเด่น เน้นคุณธรรม นำท้องถิ่นพัฒนา	เพื่อความสอดคล้องกับ ปรัชญาของคณะและ มหาวิทยาลัย
4. วัตถุประสงค์ของหลักสูตร เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ มีทักษะ และ ประสบการณ์การเรียนรู้ ตลอดจนนำหลักการ จัดการไปประกอบอาชีพทั้งในหน่วยงานของรัฐ เอกชน และประกอบธุรกิจคหกรรมศาสตร์ ด้านอาหารและโภชนาการได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีทักษะในการศึกษาค้นคว้า หาความรู้ได้ด้วยตนเอง สามารถวิเคราะห์ สังเคราะห์ และแก้ไขปัญหาได้อย่างมีระบบ ด้วย การผสมผสานภูมิปัญญาท้องถิ่นเข้ากับเทคโนโลยี ตลอดจนสามารถวิจัยและพัฒนางานคหกรรม ศาสตร์ ด้านอาหารและโภชนาการได้ เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีคุณธรรม จริยธรรม และ จรรยาบรรณทางวิชาการ/วิชาชีพ และมีจิตสำนึกใน ความรับผิดชอบต่อครอบครัว สังคม และ สิ่งแวดล้อม ตลอดจนธำรงไว้ซึ่งศิลปวัฒนธรรมอันดี งามของไทย	4. วัตถุประสงค์ของหลักสูตร เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ มีทักษะ และ ประสบการณ์การเรียนรู้ ตลอดจนนำหลักการ จัดการไปประกอบอาชีพทั้งในหน่วยงานของรัฐ เอกชน และประกอบธุรกิจคหกรรมศาสตร์ ด้าน อาหารและโภชนาการได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีทักษะในการศึกษาค้นคว้าหา ความรู้ได้ด้วยตนเอง สามารถวิเคราะห์ สังเคราะห์ และแก้ไขปัญหาได้อย่างมีระบบ ด้วยการผสมผสาน ภูมิปัญญาท้องถิ่นเข้ากับเทคโนโลยี ตลอดจนสามารถ วิจัยและพัฒนางานคหกรรมศาสตร์ ด้านอาหารและ โภชนาการได้ เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีคุณธรรม จริยธรรม และ จรรยาบรรณทางวิชาการ/วิชาชีพ และมีจิตสำนึกใน ความรับผิดชอบต่อครอบครัว สังคม และสิ่งแวดล้อม ตลอดจนธำรงไว้ซึ่งศิลปวัฒนธรรมอันดีงามของไทย	คงเดิม

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	เหตุผล
5. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร นางสาวฐิติมาพร หนูเนียม อาจารย์ นายพรชัย พุทธิรักษ์ อาจารย์ นางสาววิภาวรรณ วงศ์สุตาลักษณ์ อาจารย์	5. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร นางทัศนาศิริโชติ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ นางสาวฐิติมาพร หนูเนียม อาจารย์ นายพรชัย พุทธิรักษ์ อาจารย์ นางสาววิภาวรรณ วงศ์สุตาลักษณ์ อาจารย์ นางสาวสัลวา ตอปี อาจารย์	ปรับเปลี่ยนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร ระดับปริญญาตรี พ.ศ.2558
6. ระบบการจัดการศึกษา แบบชั้นเรียน	6. ระบบการจัดการศึกษา แบบชั้นเรียน	คงเดิม
7. จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 131 หน่วยกิต	7.จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 128 หน่วยกิต	ปรับลดจำนวนหน่วยกิตลง เพื่อให้สอดคล้องกับมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
8. โครงสร้างหลักสูตร หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 30 หน่วยกิต - กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร 9 หน่วยกิต - กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ 6 หน่วยกิต - กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ 6 หน่วยกิต - กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์วิทยา 9 หน่วยกิต หมวดวิชาเฉพาะ 95 หน่วยกิต กลุ่มวิชาเนื้อหา 81 หน่วยกิต - วิชาแกน 15 หน่วยกิต - วิชาเนื้อหาบังคับ 49 หน่วยกิต - วิชาเนื้อหาเลือก 17 หน่วยกิต กลุ่มวิชาวิทยาการจัดการ 6 หน่วยกิต กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์ฯ 8 หน่วยกิต หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต รวม 131 หน่วยกิต	8. โครงสร้างหลักสูตร หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต - กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร 12 หน่วยกิต - กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ 9 หน่วยกิต - กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์วิทยา 9 หน่วยกิต หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า 92 หน่วยกิต กลุ่มวิชาแกน 18 หน่วยกิต กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ 19 หน่วยกิต กลุ่มวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า 47 หน่วยกิต - วิชาเฉพาะบังคับ 29 หน่วยกิต - วิชาเฉพาะเลือก ไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์ฯ 8 หน่วยกิต หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต รวม 128 หน่วยกิต	- หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กำหนดหน่วยกิตตามมหาวิทยาลัย - หมวดวิชาเฉพาะ ปรับเปลี่ยนตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	เหตุผล
9. รายวิชา หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเนื้อหา วิชาแกน 4131005 ฟิสิกส์พื้นฐาน 3(3-0-6) Fundamental Physics 4131006 ปฏิบัติการฟิสิกส์พื้นฐาน 1(0-3-2) Fundamental Physics Laboratory 4211105 เคมีพื้นฐาน 3(3-0-6) Fundamental Chemistry 4211106 ปฏิบัติการเคมีพื้นฐาน 1(0-3-2) Fundamental Chemistry Laboratory 4331105 ชีววิทยาพื้นฐาน 3(3-0-6) Fundamental Biology 4331106 ปฏิบัติการชีววิทยาพื้นฐาน 1(0-3-2) Fundamental Biology Laboratory 4571201 คณิตศาสตร์พื้นฐาน 3(3-0-6) Fundamental Mathematics วิชาเนื้อหาบังคับ 4861101 โภชนาการ 2(2-0-4) Nutrition 4861102 โภชนศาสตร์มนุษย์ 3(3-0-6) Human Nutrition 4861201 หลักการประกอบอาหาร 2(1-2-3) Principles of Food Preparations 4862103 โภชนศาสตร์ครอบครัว 3(2-2-5) Family Nutrition 4862202 อาหารไทย 3(2-2-5) Thai Cuisine 4862203 อาหารเพื่อสุขภาพ 3(2-2-5) Food for Health 4862301 วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร 3(2-2-5) Science of Cookery 4862302 การแปรรูปและถนอมอาหาร 3(2-2-5) Food Processing and Preservation	9. รายวิชา หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาแกน 4571211 คณิตศาสตร์พื้นฐาน 3(3-0-6) Fundamental Mathematics 4581111 หลักสถิติ 3(3-0-6) Principle Statistics 4211111 เคมีพื้นฐาน 3(3-0-6) Fundamental Chemistry 4211112 ปฏิบัติการเคมีพื้นฐาน 1(0-3-2) Fundamental Chemistry Laboratory 4331111 ชีววิทยาพื้นฐาน 3(3-0-6) Fundamental Biology 4331112 ปฏิบัติการชีววิทยาพื้นฐาน 1(0-3-2) Fundamental Biology Laboratory 4131007 ฟิสิกส์พื้นฐาน 3(3-0-6) Fundamental Physics 4131008 ปฏิบัติการฟิสิกส์พื้นฐาน 2(1-3-2) Fundamental Physics Laboratory กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ 3562201 การสร้างธุรกิจใหม่และการเป็นผู้ประกอบการ 3(3-0-6) New Venture Creation 3631001 เศรษฐศาสตร์ทั่วไป 3(3-0-6) General Economics 4861401 ความรู้เกี่ยวกับคหกรรมศาสตร์และการบริหารจัดการ 3(3-0-6) Knowledge and Management for Home Economics 4862402 คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่องานคหกรรมศาสตร์ 3(2-2-5) Computer and Information Technology for Home Economics Profession 4863201 บริโภคศึกษา 2(2-0-4) Education for Consumers	1. ปรับเปลี่ยนรหัสวิชาไม่ให้ซ้ำกับหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิตสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พุทธศักราช 2555 2. ปรับเปลี่ยนชื่อรายวิชาบางรายวิชาให้เหมาะสมและชัดเจน 3. ปรับเปลี่ยนรายวิชาเพื่อให้สอดคล้องกับหลักสูตร และสถานการณ์ปัจจุบัน 4. ปรับย้ายรายวิชาบังคับเรียนในวิชาเนื้อหาเลือก มาเป็นวิชาเนื้อหาบังคับ เพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559		เหตุผล
4863105	อาหารบำบัดโรค	3(3-0-6)	4863503	สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์	1(0-3-2)
	Dietetics			Seminar in Home Economics	
4863303	การสุขาภิบาลอาหารและ	3(2-2-5)		Economics	
	การควบคุมคุณภาพอาหาร		4863504	วิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	2(1-2-3)
	Food Sanitation and Quality Control			Research Methodology in Home Economics	
4863501	ระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	2(2-0-4)	4864501	วิจัยทางคหกรรมศาสตร์	2(0-6-3)
	Research Methodology in Home Economics			Research in Home Economics	
4863502	การค้นคว้าทดลองทางอาหารและโภชนาการ	3(2-2-5)	กลุ่มวิชาเฉพาะ วิชาเฉพาะบังคับ		
	Experimental Research in Foods and Nutrition		4861104	โภชนาการ	3(3-0-6)
				Nutrition	
4864503	สัมมนาอาหารและโภชนาการ	2(1-2-3)	4861202	หลักการประกอบอาหาร	3(2-2-5)
	Seminar in Foods and Nutrition			Principles of Food Preparations	
4864504	ปัญหาพิเศษอาหารและโภชนาการ	2(1-2-3)	4861222	การสุขาภิบาลอาหารและการควบคุมคุณภาพอาหาร	3(3-0-6)
	Special Problems in Foods and Nutrition			Food Sanitation and Quality Control	
4871201	พัฒนาการครอบครัวและเด็ก	3(3-0-6)	4862201	อาหารไทย	2(1-3-4)
	Family and Child Development			Thai Cuisine	
4872101	การจัดการทรัพยากรครอบครัว	2(1-2-3)	4862203	ขนมไทย	3(2-2-5)
	Family Resource Management			Thai Desserts	
4882101	ผ้าและเส้นใย	3(2-2-5)	4864402	ภาษาอังกฤษสำหรับคหกรรมศาสตร์	2(1-3-4)
	Clothing and Fiber			English for Home Economics	
4892101	การจัดดอกไม้และงานใบตอง	2(1-2-3)	4873101	การจัดการทรัพยากรครอบครัว	2(2-0-4)
	Flower Arrangement and Banana-Leaf Craft			Family and Child Development	
4892102	การแกะสลักผักและผลไม้	2(1-2-3)	4873201	พัฒนาการครอบครัวและเด็ก	2(2-0-4)
	Vegetable and Fruit Carving			Family and Child Development	
วิชาเนื้อหาเลือก			4873202	อนามัยการเจริญพันธุ์	2(2-0-4)
4863104	โภชนศาสตร์ชุมชน	3(2-2-5)		Reproduction Health	
	Community Nutrition		4883102	ผ้าและเส้นใย	3(2-2-5)
				Clothing and Fiber	
			4891101	การแกะสลักผักและผลไม้	2(1-3-4)
				Vegetable and Fruit Carving	

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559			เหตุผล
4863106	หลักการจัดอาหารเฉพาะโรค	3(2-2-5)	4892103	การจัดดอกไม้และงานใบตอง		
	Principles of			Flower Arrangement and	2(1-3-4)	
	Therapeutic			Banana-Leaf Craft		
4863204	อาหารท้องถิ่น	3(2-2-5)	วิชาเฉพาะเลือก			
	Local Cuisine		4861103	อาหารและโภชนาการ		
4863205	อาหารสำหรับชาวมุสลิม	3(2-2-5)		Food and Nutrition	3(3-0-6)	
	Food for Muslim		4861105	โภชนศาสตร์มนุษย์		
4863206	อาหารเอเชีย	3(2-2-5)		Human Nutrition	3(3-0-6)	
	Asian Cuisine		4862101	โภชนศาสตร์ครอบครัว		
4863207	อาหารยุโรป	3(2-2-5)		Family Nutrition	3(2-2-5)	
	European Cuisine		4862303	วิทยาศาสตร์การประกอบ		
4863208	อาหารว่าง	3(2-2-5)		อาหาร	2(1-3-4)	
	Snack			Science of Cookery		
4863209	อาหารจานด่วน	3(2-2-5)	4863101	โภชนศาสตร์ชุมชน		
	Fast Food			Community Nutrition	3(2-2-5)	
4863210	ขนมไทย	3(2-2-5)	4863102	โภชนบำบัด		
	Thai Desserts			Nutrition Therapy	2(2-0-4)	
4863211	ขนมอบ	3(2-2-5)	4863103	หลักการจัดอาหารเฉพาะโรค		
	Bakery			Principles of Therapeutic	3(2-2-5)	
4863212	เครื่องดื่ม	3(2-2-5)	4863202	อาหารท้องถิ่น		
	Beverage			Local Cuisine	3(2-2-5)	
4863404	การจัดเลี้ยงอาหาร	3(2-2-5)	4863203	อาหารสำหรับชาวมุสลิม		
	Catering			Food for Muslim	3(2-2-5)	
4863213	ไอศกรีม	3(2-2-5)	4863214	อาหารมังสวิรัติ		
	Ice-cream			Vegetarian Food	3(2-2-5)	
4863302	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	3(2-2-5)	4863215	อาหารเอเชีย		
	และการประเมินคุณภาพโดย			Asian Cuisine	3(2-2-5)	
	ประสาทสัมผัส		4863216	อาหารว่าง		
	Food Product			Snack	3(2-2-5)	
	Development and		4863217	อาหารจานด่วน		
	Sensory Evaluation			Fast Food	3(2-2-5)	
4863401	บริโภคศึกษา	3(3-0-6)	4863218	ขนมอบ		
	Consumer Education			Bakery	3(2-2-5)	
4863402	การจัดการครัวและ	3(2-2-5)	4863219	ไอศกรีม		
	เครื่องมือเครื่องใช้ในงาน			Ice-cream	3(2-2-5)	
	อาหาร		4863220	อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ		
	Kitchen and Food			Commercial Food	3(2-2-5)	
	Equipment			Preparations		
	Management		4863221	อาหารเพื่อสุขภาพ	3(2-2-5)	
4863403	การบริการอาหารใน	3(2-2-5)		Food for Health		
	สถาบัน		4863301	การแปรรูปและการถนอมอาหาร	2(1-3-4)	
	Institutional Food			Food Processing and		
	Service			Preservation		

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	เหตุผล
4863404 การจัดเลี้ยงอาหาร 3(2-2-5) Catering	4863304 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและ 2(1-3-4) การประเมินคุณภาพโดยประส สัมพันธ์	
4864107 โภชนาการและการ 3(2-2-5) จัดบริการอาหาร สำหรับเด็กปฐมวัย Nutrition and Feeding Programs for Early Childhood	4863305 การบรรจุผลิตภัณฑ์อาหาร 3(2-2-5) Food Packaging	
4864214 อาหารเพื่อการประกอบ 3(2-2-5) อาชีพ Commercial Food Preparations	4863401 การจัดเลี้ยงอาหารและ 2(1-3-4) เครื่องดื่ม Catering and Beverage	
4864215 อาหารมังสวิรัติ 3(2-2-5) Vegetarian Food	4864201 อาหารยุโรป 2(1-3-4) European Cuisine	
4864405 การจัดการร้านค้าอาหาร 3(2-2-5) Institutional Food Management	4864401 การจัดการครัวและเครื่องมือ 3(2-2-5) เครื่องใช้ในงานอาหาร Kitchen and Food Equipment Management	
4864406 การบรรจุผลิตภัณฑ์อาหาร 3(2-2-5) Food Packaging	4894101 เค้กและการตกแต่งหน้าเค้ก 3(2-2-5) Cake and Cake Decoration	
4864407 การส่งเสริมคหกรรม 3(2-2-5) ศาสตร์ ทางอาหารและโภชนาการ Home Economics Extension in Foods and Nutrition	กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 4864603 การเตรียมฝึกประสบการณ์ 2(1-2-3) วิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์* Preparations for Experience in Home Economics	
4864505 ภาษาอังกฤษสำหรับ 3(3-0-6) คหกรรมศาสตร์ English for Home Economics	4864604 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 3(320) ทางคหกรรมศาสตร์ 1* Field Experience in Home Economics I	
4893103 ศิลปะในงานคหกรรม 2(1-2-3) ศาสตร์ Home Economics Arts	4864605 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 3(320) ทางคหกรรมศาสตร์ 2* Field Experience in Home Economics II	
4893104 การตกแต่งหน้าเค้ก 3(2-2-5) Cake Decoration	7000390 การเตรียมความพร้อม 2(90) สหกิจศึกษา** Cooperative Education Preparation	
กลุ่มวิชาวิทยาการจัดการ 3563110 การเป็นผู้ประกอบการ 3(3-0-6) Entrepreneurship	7000490 สหกิจศึกษา** 6(640) Cooperative Education	
3591105 เศรษฐศาสตร์ทั่วไป 3(3-0-6) General Economics		
กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 4864601 การเตรียมฝึกประสบการณ์ 2(90) ทางคหกรรมศาสตร์*	หมายเหตุ * เลือกเรียนวิชาใดวิชาหนึ่ง ** เลือกเรียนวิชาที่สอดคล้องกับวิชาที่ เลือกใน *	

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	เหตุผล
Preparations for Experience in Home Economics 6(320) 4864602 การฝึกประสบการณ์ทางคหกรรมศาสตร์* Field Experience in Home Economics 2(90) 7000390 การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา** Cooperative Education Preparation 6(640) 7000490 สหกิจศึกษา** Cooperative Education หมายเหตุ * เลือกเรียนวิชาใดวิชาหนึ่ง ** เลือกเรียนวิชาที่สอดคล้องกับวิชาที่เลือกใน *		
10. คำอธิบายรายวิชา หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร 1500301 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6) Thai for Communication การพัฒนาทักษะการใช้ภาษาไทยทั้งการฟัง การพูด การอ่านและการเขียน ให้สามารถใช้สื่อสารในชีวิตประจำวันได้อย่างมีประสิทธิภาพ	10. คำอธิบายรายวิชา กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร GEL0101 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6) Thai for Communication พัฒนาทักษะการใช้ภาษาไทยในด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน ให้มีความรอบรู้ และสามารถสื่อสารในชีวิตประจำวันได้อย่างมีประสิทธิภาพ เหมาะสมตามบริบททางสังคม และวัฒนธรรมไทย Study and practice skills in listening, speaking, reading and writing, in Thai for the daily life communication appropriately in various Thai contexts.	เปลี่ยนรหัสวิชา และปรับคำอธิบายรายวิชาให้เหมาะสมและครอบคลุมยิ่งขึ้น
1500303 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 1 3(3-0-6) English for Communication 1 การฝึกทักษะด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนภาษาอังกฤษเพื่อติดต่อในสถานการณ์ต่างๆ เพื่อสื่อความหมายในชีวิตประจำวัน	GEL0201 ภาษาอังกฤษในโลกปัจจุบัน 3(3-0-6) English for Today's World พัฒนาผู้เรียนให้ใช้ภาษาอังกฤษเพื่อเป็นเครื่องมือในการแสวงหาความรู้จากแหล่งข้อมูลสารสนเทศเพื่อประยุกต์ใช้ในการศึกษาและการดำรงชีวิตในโลกปัจจุบัน Develop learners in using English as a medium to access and retrieve information for education and daily life applications.	เปลี่ยนรหัสวิชา ปรับชื่อรายวิชา ภาษาไทยและภาษาอังกฤษและปรับคำอธิบายรายวิชาให้เหมาะสมและครอบคลุมยิ่งขึ้น

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	เหตุผล
1500304 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 2 3(3-0-6) English for Communication 2 การฝึกทักษะและกลวิธีการอ่านรวมทั้ง การเขียนข้อความสั้นๆ เพื่อการสื่อสารและฝึก ทักษะด้านการฟัง การพูดเพื่อให้ข้อมูลและแสดง ความคิดเห็น	GEL0202 ภาษาอังกฤษเพื่อการทำงาน 3(3-0-6) English at Work ฝึกทักษะการใช้ภาษาอังกฤษในบริบทของ การทำงาน และสามารถใช้อังกฤษเพื่อการหา งาน สมัครงาน สัมภาษณ์งาน และบริบทอื่นๆ ของ การทำงาน Practice English skills in work- related contexts. Make use of English for job seeking, job applying, job interviewing, and other work-related contexts.	เปลี่ยนรหัสวิชา ปรับชื่อรายวิชา ภาษาไทยและ ภาษาอังกฤษ และปรับ คำอธิบายรายวิชาให้ เหมาะสมและ ครบคลุมยิ่งขึ้น
1500310 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6) Chinese for Communication การฝึกทักษะด้านการฟัง การพูด การ อ่าน และการเขียนภาษาจีน โดยเน้นทักษะการฟัง และการพูดสำหรับการสื่อสาร ในชีวิตประจำวัน	GEL0304 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6) Chinese for Communication เรียนรู้ระบบสัทอักษรจีน วิธีการเขียน อักษรจีนฝึกทักษะฟัง พูด อ่าน เขียนภาษาจีนใน ชีวิตประจำวัน เรียนรู้การศึกษาค้นคว้าภาษาจีนด้วย ตนเองผ่านเทคโนโลยีสมัยใหม่ พร้อมทั้งเรียนรู้และ เข้าใจความแตกต่างระหว่างวัฒนธรรมไทยจีน Study and practice basic structure of Mandarin Chinese with an emphasis on developing listening, speaking, reading and writing skills with application to a number of familiar everyday topics. Enhance learner autonomy through technology. Learn about culture and develop inter cultural awareness.	เปลี่ยนรหัสวิชา และ ปรับคำอธิบายรายวิชา ให้เหมาะสมและ ครบคลุมยิ่งขึ้น
1500311 ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6) Japanese for Communication การฝึกทักษะด้านการฟัง การพูด การ อ่าน และการเขียนภาษาญี่ปุ่น โดยเน้นทักษะการ ฟังและการพูดสำหรับการสื่อสาร ในชีวิตประจำวัน	GEL0305 ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6) Japanese for Communication ฝึกทักษะการใช้ภาษาญี่ปุ่น โดยเน้นทักษะ การฟังและการพูดเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน และเสริมสร้างความเข้าใจด้านสังคมและวัฒนธรรม ระหว่างไทยและญี่ปุ่น Study and practice skills in Japanese, focusing on listening and speaking for daily communication and promoting the understanding of Thai and Japanese cultures.	เปลี่ยนรหัสวิชา และ ปรับคำอธิบายรายวิชา ให้เหมาะสมและ ครบคลุมยิ่งขึ้น

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	เหตุผล
1500313 ภาษามลายูเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6) Malay for Communication การฝึกทักษะด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนภาษามลายู โดยเน้นทักษะการฟังและการพูดสำหรับการสื่อสาร ในชีวิตประจำวัน	GEL0301 ภาษามลายูเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6) Malay for Communication การฝึกทักษะด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน โดยเน้นทักษะการฟังและการพูดสำหรับการสื่อสาร สอดแทรกบริบททางด้านวัฒนธรรม เพื่อการนำไปใช้ในชีวิตประจำวัน Study and practice skills in listening, speaking, reading and writing in Malay, focusing on listening and speaking for daily communication and promoting the understanding of Thai and Malay cultures.	เปลี่ยนรหัสวิชา และปรับคำอธิบายรายวิชาให้เหมาะสมและครอบคลุมยิ่งขึ้น
1500314 ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6) Korea for Communication การฝึกทักษะด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนภาษาเกาหลี โดยเน้นทักษะการฟังและการพูดสำหรับการสื่อสาร ในชีวิตประจำวัน	GEL0306 ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6) Korean for Communication การฝึกทักษะด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนภาษาเกาหลี โดยเน้นทักษะการฟังและการพูดสำหรับการสื่อสาร ในชีวิตประจำวัน Study and practice skills in listening, speaking, reading and writing in Korean, focusing on listening and speaking for daily life.	เปลี่ยนรหัสวิชา และเพิ่มคำอธิบายรายวิชาภาษาอังกฤษ
1500315 ภาษาพม่าเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6) Burmese for Communication การฝึกทักษะด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนภาษาพม่า โดยเน้นทักษะการฟังและการพูดสำหรับการสื่อสาร ในชีวิตประจำวัน	GEL0303 ภาษาพม่าเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6) Burmese for Communication การฝึกทักษะด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนภาษาพม่า โดยเน้นทักษะการฟังและการพูดสำหรับการสื่อสาร ในชีวิตประจำวัน Study and practice skills in listening, speaking, reading and writing in Burmese, focusing on listening and speaking for daily life.	เปลี่ยนรหัสวิชา และเพิ่มคำอธิบายรายวิชาภาษาอังกฤษ
	GEL0302 ภาษาอินโดนีเซียเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6) Indonesian for Communication การฝึกทักษะด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน โดยเน้นทักษะการฟังและการพูดสำหรับการสื่อสาร สอดแทรกบริบททางด้านวัฒนธรรมอินโดนีเซีย เพื่อการนำไปใช้ในชีวิตประจำวัน Study and practice Skills in listening, speaking, reading and writing in	เพิ่มรายวิชานี้เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจ วัฒนธรรม และภาษาในกลุ่มอาเซียน

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	เหตุผล
	Indonesian, focusing on listening and speaking for daily communication and promoting the understanding of Thai and Indonesian cultures.	
2. กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ 1500305 สารสนเทศเพื่อการศึกษาค้นคว้า 3(3-0-6) Information for Study Skills and Research ความหมาย ความสำคัญของสารสนเทศ เทคโนโลยีสารสนเทศทรัพยากรสารสนเทศ แหล่งสารสนเทศในการศึกษาค้นคว้าภายในมหาวิทยาลัย และแหล่งสารสนเทศอื่นๆ วิธีการแสวงหาและรวบรวมสารสนเทศมาเพื่อใช้ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเองและวิธีการนำเสนอผลการศึกษาค้นคว้าตามรูปแบบและขั้นตอนที่เป็นมาตรฐาน	2. กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ GEH0406 สารสนเทศเพื่อการเรียนรู้ 3(3-0-6) Information for Learning ความหมาย ความสำคัญ และความ ต้องการสารสนเทศ ทรัพยากรสารสนเทศ แหล่งสารสนเทศ กลยุทธ์ การสืบค้นสารสนเทศ อิเล็กทรอนิกส์ การประเมินสารสนเทศ การอ้างอิง และบรรณานุกรม การนำเสนอสารสนเทศในรูปแบบต่างๆ โดยตระหนักถึงจริยธรรมสารสนเทศ Meaning and significance of information, information sources, information resources, electronic information searching strategy, information evaluation, information ethics, citation and bibliography, information presentation in various forms.	เปลี่ยนรหัสวิชา ชื่อวิชา กลุ่มวิชาจากกลุ่มวิชา มนุษยศาสตร์เป็นกลุ่ม วิชามนุษยศาสตร์และ สังคมศาสตร์ และมี การปรับคำอธิบาย รายวิชาให้มีความ เหมาะสมยิ่งขึ้น
1510313 ปรัชญาและศาสนา 3(3-0-6) Philosophy and Religions ความหมาย องค์ประกอบ ประเภท การ วิเคราะห์ปัญหาของปรัชญาและศาสนาสาขาของ ปรัชญาให้เห็นถึงความสัมพันธ์และความแตกต่าง ระหว่างปรัชญาและศาสนา เข้าใจคุณค่าที่แท้จริง ของปรัชญาและศาสนา เรียนรู้และเข้าใจแนวคิด ของปรัชญาและหลักคำสอนของศาสนาต่างๆ สามารถนำหลักธรรมคำสอนของศาสนาต่างกล่าวนำมาใช้พัฒนาคุณภาพชีวิตในระดับบุคคล ครอบครัว สังคม เพื่อให้เกิดสันติภาพและสันติสุขในสังคม	GEH0402 ปรัชญาและศาสนา 3(3-0-6) Philosophy and Religions ความหมาย องค์ประกอบ การวิเคราะห์ ปัญหาของปรัชญาและศาสนา สาขาของปรัชญา ความสัมพันธ์และความแตกต่างระหว่างปรัชญาและ ศาสนา คุณค่าที่แท้จริงของปรัชญาและศาสนา หลัก คำสอนของศาสนาต่างๆ นำหลักธรรมมาพัฒนา คุณภาพชีวิตในระดับบุคคล ครอบครัว สังคม เพื่อ ให้เกิดสันติภาพและสันติสุข Analytical elements of philosophy and religions, the relations between philosophy and religions, the real value of philosophy and religions, teachings and philosophical concepts of different school of philosophy and religions for peace of life and peaceful societies.	เปลี่ยนรหัสวิชา กลุ่ม วิชาจากกลุ่มวิชา มนุษยศาสตร์เป็นกลุ่ม วิชามนุษยศาสตร์และ สังคมศาสตร์ และมี การปรับคำอธิบาย รายวิชาให้ได้ใจความ กระชับมากยิ่งขึ้น
2000302 สุนทรียภาพของชีวิต 3(3-0-6) Aesthetic of Life ศาสตร์ทางความงาม ความหมายและ ข้อแตกต่างของสุนทรียศาสตร์เชิงการคิดกับ	GEH0403 มนุษย์กับความงาม 3(3-0-6) Human and Aesthetics แนวคิดทฤษฎีความงามเบื้องต้น องค์ประกอบทางศิลปะ ดนตรี และศิลปะการแสดง	ได้นำวิชาสุนทรียภาพ ของชีวิตและวิชาศิลปะ ในชีวิตประจำวันมา บูรณาการใหม่ แล้ว เปลี่ยนรหัสวิชา ชื่อวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	เหตุผล
สุนทรียศาสตร์เชิงพฤติกรรมโดยสังเขป ความสำคัญของการรับรู้กับความเป็นมาของศาสตร์ทางการเห็น ศาสตร์ทางการได้ยินและศาสตร์ทางการเคลื่อนไหว สุนทรียศิลป์ ศิลปะดนตรี และศิลปะการแสดง ผ่านขั้นตอนการเรียนรู้เชิงคุณค่า ระดับการรำลึก ความคุ้นเคย และ ความซาบซึ้ง	การประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน Concept and theory of beauty, aesthetic elements in painting, music and performing arts, beauty in daily life.	กลุ่มวิชาจากกลุ่มวิชา มนุษยศาสตร์ เป็นกลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ และมีการปรับคำอธิบายรายวิชาให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้น
2000306 ศิลปะในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6) Art in Daily Life ศิลปะในชีวิตประจำวัน รสนิยม องค์ประกอบทางศิลปะและหลักการออกแบบ โครงสร้างและการตกแต่ง การนำเอาศิลปะ และการออกแบบมาใช้ในการแต่งกาย อาหาร การตกแต่งบ้านเรือน การสื่อสาร และปรับปรุงบุคลิกภาพ		
2500301 พฤติกรรมมนุษย์กับการพัฒนาดน 3(3-0-6) Human Behavior and Self Development ความหมาย แนวทาง และวิธีการศึกษา พฤติกรรม สาเหตุปัจจัยแห่งพฤติกรรม การเข้าใจตนเอง และเข้าใจผู้อื่น ตลอดจนการพัฒนาดนให้มีพฤติกรรมที่พึงประสงค์ การสร้างมนุษยสัมพันธ์ในสังคม การพัฒนาพฤติกรรมในการทำงาน และการเสริมสร้างชีวิตให้เป็นสุข	GEH0404 พฤติกรรมมนุษย์และการพัฒนาดน 3(3-0-6) Human Behavior and Self-Development การศึกษาพฤติกรรมมนุษย์การเข้าใจตนเองและผู้อื่น การพัฒนาดนด้านร่างกาย จิตใจ อารมณ์และสังคม มีวินัยในตนเอง มีความรับผิดชอบ ต่อสังคม มีทักษะชีวิต สำนึกในความเป็นพลเมืองไทย สร้างสัมพันธ์ที่ดีกับบุคคลในพหุวัฒนธรรม เพื่อการอยู่ร่วมกัน การทำงานอย่างมีประสิทธิภาพและมีความสุข The study of human behaviors, self-realization and self-development, physical, mental, emotional and social Self-discipline, self and social responsibility with public mind, life-skills, awareness of Thainess, good relation in multicultural societies in order to work together efficiently and happily.	เปลี่ยนรหัสวิชา ชื่อวิชา กลุ่มวิชาจากกลุ่มวิชา มนุษยศาสตร์เป็นกลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ และมีการปรับคำอธิบายรายวิชาให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้น
2500309 เรียนรู้คุณธรรมนำชีวิตพอเพียง 3(3-0-6) Moral Principles Leading to Self Sufficiency ความหมายและคุณค่าของชีวิต หลักธรรมในการดำรงชีวิต การฝึกสติ สมาธิ การสร้างศรัทธาและปัญญา การนำหลักธรรมมาใช้ในการป้องกัน แก้ปัญหา และการพัฒนาตนเอง ครอบครัวและสังคม หลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง	GEH0408 เรียนรู้คุณธรรมนำชีวิตพอเพียง 3(3-0-6) Moral Principles Leading to self Sufficiency ความหมายและคุณค่าของชีวิตหลักธรรมในการดำรงชีวิต การฝึกสติ สมาธิ การสร้างศรัทธาและปัญญา การนำหลักธรรมมาใช้ในการป้องกัน แก้ปัญหา และการพัฒนาตนเอง ครอบครัวและสังคม หลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง	เปลี่ยนรหัสวิชา และกลุ่มวิชาจากกลุ่มวิชา มนุษยศาสตร์เป็นกลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ และเพิ่มเติมคำอธิบายรายวิชาภาษาอังกฤษ

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	เหตุผล
	Meaning of life, religious teachings for the wellness of life, mindedness and concentration, application of Self-Sufficiency principles in life.	
3. กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ 2500302 วิถีไทย 3(3-0-6) Thai Living ลักษณะทั่วไป วิวัฒนาการและการเปลี่ยนแปลงของสังคมไทยวัฒนธรรมและประเพณีไทย สภาพปัญหาสังคมและแนวทางแก้ไข แนวทางการดำเนินชีวิตแบบวิถีไทย โดยศึกษาทฤษฎีการพัฒนาและโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ ภูมิปัญญาชาวบ้านและท้องถิ่น การดำเนินชีวิตแบบพอเพียง ตลอดจนถึงวิสัยทัศน์ ด้านสังคมเศรษฐกิจ และการเมืองการปกครอง	GEH0405 มนุษย์กับการเปลี่ยนแปลง 3(3-0-6) Man and Changing World ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับโลกและมนุษย์ โลกทัศน์ในการติดตามการเปลี่ยนแปลงของโลก เน้นความเป็นไทยและการเปลี่ยนแปลงในสังคมไทย แนวคิดและกิจกรรม จิตสาธารณะ การดำเนินชีวิตบนพื้นฐานปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง General knowledge about human and the world he lives in, visions for the changing world emphasizing Thainess, ways of thinking and public minded activities based on the sufficiency economy philosophy.	ได้นำวิชาวิถีไทย วิชาวิถีโลก วิชามนุษย์กับสิ่งแวดล้อม และวิชามนุษย์กับสังคมมาบูรณาการ แล้วเปลี่ยนรหัสวิชา ชื่อวิชา กลุ่มวิชา จากกลุ่มวิชา สังคมศาสตร์เป็นกลุ่ม วิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ และมีการปรับคำอธิบายรายวิชาให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้น
2500303 วิถีโลก 3(3-0-6) Global Living ความเป็นมาของมนุษยชาติกับการสร้างสรรค์อารยธรรม วิวัฒนาการทางสังคม เศรษฐกิจการเมืองการปกครองของสังคมโลก การจัดระเบียบโลก ปัญหาและการแก้ปัญหาของสังคมโลก แนวโน้มการเปลี่ยนแปลงทางสังคมโลกการปรับตัวของไทยในสังคมโลก ตลอดจนเหตุการณ์ต่างๆที่เกิดขึ้นในโลกปัจจุบัน เพื่อเป็นความรู้พื้นฐานในการดำรงชีวิตที่สมบูรณ์ในสังคมแห่งปัญญาและข้อมูลข่าวสาร ได้อย่างมีประสิทธิภาพ		
2500304 มนุษย์กับสิ่งแวดล้อม 3(3-0-6) Man and Environment ความหมาย ความสำคัญของสิ่งแวดล้อม ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสิ่งแวดล้อม ระบบกายภาพ ระบบนิเวศ และความหลากหลายทางชีวภาพ การใช้ทรัพยากรธรรมชาติ ผลการใช้ทรัพยากร ธรรมชาติ มลพิษต่างๆ ความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับสิ่งแวดล้อม ปัญหาสิ่งแวดล้อมและผลกระทบต่อชีวิตมนุษย์แนวทางการแก้ปัญหา และการมีส่วนร่วมในการจัดการสิ่งแวดล้อมการส่งเสริมบำรุงรักษา ตลอดจนสร้างแนวคิดและจิตสำนึกเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน		

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	เหตุผล
2500305 มนุษย์กับสังคม 3(3-0-6) Man and Society ลักษณะทั่วไปของสังคมมนุษย์ องค์ประกอบโครงสร้างและกระบวนการทางสังคม การเปลี่ยนแปลงของสังคมมนุษย์ในมิติต่างๆ ผลกระทบของการเปลี่ยนแปลงที่มีต่อวิถีชีวิตของ มนุษย์ สถานการณ์ต่างๆ ในสังคมโลก สังคมไทย ด้านเศรษฐกิจ สังคม การเมืองและการปกครอง แนวทางการดำเนินชีวิตที่เหมาะสมในสังคมปัจจุบัน		
2500306 เศรษฐกิจพอเพียง 3(3-0-6) Sufficient Economy ความหมายความเป็นมาของปรัชญา เศรษฐกิจพอเพียง แนวคิดเศรษฐกิจพอเพียงตาม แนวพระราชดำริในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ภูมิพลอดุลยเดช การประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน และการประกอบสัมมาอาชีพ		
2500307 สันติศึกษา 3(3-0-6) Peace Studies ความหมายและแนวคิดพื้นฐานเกี่ยวกับ สันติภาพและสันติภาพศึกษา ปัญหาความขัดแย้ง และความรุนแรงในระดับครอบครัว ชุมชน ชาติ และระหว่างประเทศ และการจัดการความขัดแย้ง โดยสันติวิธี		
2500308 การศึกษาเพื่อพัฒนาท้องถิ่น 3(3-0-6) Local Development Studies ความหมาย ความสำคัญ ความเชื่อมโยง และความสัมพันธ์ของท้องถิ่น การวิเคราะห์เหตุ ปัจจัยและผลกระทบของเหตุการณ์ สถานการณ์ ปัญหา ในท้องถิ่น และแนวทางในการแก้ไขป้องกัน ปัญหา พัฒนาเหตุการณ์ให้เกิดคุณประโยชน์ต่อ ตนเอง ผู้อื่นและสังคมการประยุกต์ความรู้เพื่อเสนอ แนวทางการแก้ปัญหากรณีศึกษา	GEH0401 วิถีลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลา 3(3-0-6) Songkhla Lake Basin Living ประวัติความเป็นมา ลักษณะทาง กายภาพ ระบบนิเวศ สังคม เศรษฐกิจ วัฒนธรรมและ วิถีชีวิต กรณีศึกษาโครงการพระราชดำริ รวมทั้งสร้าง จิตสาธารณะ ส่งเสริมคุณธรรมจริยธรรมและหน้าที่ พลเมือง History, physical characteristics, ecology, society, economy, cultures, and ways of life of Songkhla lake. A case study of Royal Project. Educate students to have public mind, virtues, ethics, and civic duties.	นำรายวิชาการศึกษา เพื่อพัฒนาท้องถิ่นมา บูรณาการใหม่ เพื่อให้ นักศึกษามีความเข้าใจ และเรียนรู้พื้นที่ของกลุ่ม น้ำทะเลสาบสงขลา และมีความรู้ ความ เข้าใจเกี่ยวกับหน้าที่ ความเป็นพลเมืองที่ดี ของสังคมและเข้าใจ ประชาธิปไตยอย่าง แท้จริง

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	เหตุผล
2500310 กฎหมายในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6) Law in Daily Life ความหมายและลักษณะของกฎหมาย ความสำคัญของกฎหมายต่อบุคคลและสังคม ประเภทและที่มาของกฎหมาย หลักทั่วไป อื่น ๆ ของกฎหมายหลักกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับ ชีวิตประจำวัน	GEH0407 กฎหมายพื้นฐานเพื่อคุณภาพชีวิต 3(3-0-6) Fundamental Law for Quality of Life วิวัฒนาการของกฎหมาย สิทธิมนุษยชน รัฐธรรมนูญและสิทธิขั้นพื้นฐานของประชาชนตาม รัฐธรรมนูญ รวมทั้งศึกษากฎหมายที่เกี่ยวข้องกับ คุณภาพชีวิตของนักศึกษา และเสริมสร้างคุณธรรม จริยธรรมด้านการป้องกันการทุจริต Evolution of the Law, human rights, constitutional Law and fundamental rights, emphasizing, on Laws related to student Life, and educate students to have virtue, morality, and corruption prevention.	เปลี่ยนรหัสวิชา ชื่อวิชา กลุ่มวิชาจากกลุ่มวิชา สังคมศาสตร์เป็นกลุ่ม วิชามนุษยศาสตร์และ สังคมศาสตร์ และมี การปรับคำอธิบาย รายวิชาให้มีความ เหมาะสมยิ่งขึ้น
2500311 อาเซียนศึกษา 3(3-0-6) ASEAN Studies ศึกษาความเป็นมา ความหลากหลาย ทางการเมือง เศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรมของ ประเทศสมาชิกประชาคมอาเซียน พัฒนาการการ รวมตัวของประชาคมอาเซียน กลไก กฎบัตร ความ ร่วมมือของประชาคมอาเซียน และเขตการค้าเสรี อาเซียน อาเซียนในปัจจุบัน และประเทศไทยใน ฐานะสมาชิกประชาคมอาเซียน ผลกระทบ ความ พร้อมและการปรับตัวของสังคมไทยในประชาคม อาเซียน	GEH0409 วิถีอาเซียน 3(3-0-6) ASEAN Ways พัฒนาการความร่วมมือของประชาคม อาเซียนสถานภาพและบทบาทของประชาคมอาเซียน ในกระแสโลกในมิติการเมือง เศรษฐกิจ สังคมและ วัฒนธรรม ทิศทางการปรับตัวของไทยในบริบท อาเซียนท่ามกลางกระแสโลกจากฐานแนวคิดการ พัฒนาอย่างยั่งยืน Development of ASEAN Community, its status and role in the current world in politic, economic, social and cultural dimensions, self-adjustment of Thailand in ASEAN context and sustainable development.	เปลี่ยนรหัสวิชา ชื่อวิชา กลุ่มวิชาจากกลุ่มวิชา สังคมศาสตร์เป็นกลุ่ม วิชามนุษยศาสตร์และ สังคมศาสตร์ และมี การปรับคำอธิบาย รายวิชาให้มีความ เหมาะสมยิ่งขึ้น
4. กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยี 1000308 กีฬาและการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ 3(2-2-5) Sports and Exercise for Health หลักการของวิทยาศาสตร์การกีฬาและ การออกกำลังกาย ความรู้เกี่ยวกับกิจกรรมทางกาย การเสริมสร้างสมรรถภาพทางกายที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพ และการทดสอบสมรรถภาพทางกาย การประยุกต์ วิทยาศาสตร์การกีฬาในการเล่นกีฬาและการออก กำลังกายเพื่อสุขภาพ การปฏิบัติที่เป็นพื้นฐานใน การเล่นกีฬาและการออกกำลังกายตามวิถีไทยและ สากล	GES0702 การดูแลสุขภาพแบบบูรณาการ 3(2-2-5) Integrated Health Care ความหมายและองค์ประกอบของสุขภาพ การดูแลสุขภาพแบบบูรณาการด้านอาหาร การออก กำลังกาย และการจัดการความเครียด เพื่อการมี คุณภาพชีวิตที่ดีตลอดจนการแก้ไขความเชื่อที่ผิด ทางด้านสุขภาพ Definition and composition of wellness, integrated health care exercises and stress management, improvement of the quality of life and right views of wellness.	นำรายวิชากีฬาและ การออกกำลังกายเพื่อ สุขภาพมาบูรณาการ แล้วเปลี่ยนรหัสวิชา ชื่อวิชา และคำอธิบาย รายวิชาเพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจในเรื่องการ ดูแลสุขภาพเพื่อให้มี คุณภาพชีวิตที่ดี

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	เหตุผล
4000305 วิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต 3(3-0-6) Science for Quality of Life ความหมายของวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เจตคติเชิงวิทยาศาสตร์ กระบวนการและวิธีการทางวิทยาศาสตร์ ความหมายขององค์ประกอบของคุณภาพชีวิต สุขภาพซึ่งเป็นองค์ประกอบรากฐานของคุณภาพชีวิตผลกระทบของวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่มีต่อคุณภาพชีวิตของบุคคลและชุมชน และการประเมินคุณภาพชีวิต		
4000306 การคิดและการตัดสินใจ 3(2-2-5) Thinking and Decision Making กระบวนการคิดของมนุษย์ เทคนิควิธีการคิดแบบต่างๆ การวิเคราะห์ข้อมูลข่าวสาร ตรรกศาสตร์และการให้เหตุผล กระบวนการตัดสินใจและการใช้คณิตศาสตร์เพื่อการแก้ปัญหา และการตัดสินใจในชีวิตประจำวัน	GES0501 วิเคราะห์การคิด 3(2-2-5) Thinking Analysis กระบวนการคิด วิธีคิด คณิตศาสตร์เพื่อการตัดสินใจ เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการวิเคราะห์และนำเสนอข้อมูล Thinking process, ways of thinking, Mathematics decision making, information technology for data analysis and presentation.	เปลี่ยนรหัสวิชา ชื่อวิชา และคำอธิบายรายวิชา เพื่อให้ให้นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำเทคโนโลยีมาใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลได้
4000307 เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อชีวิต 3(2-2-5) Information Technology for Life ระบบเทคโนโลยีสารสนเทศและคอมพิวเตอร์ ที่มีอิทธิพลและมีผลกระทบต่อชีวิต และสังคมการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศอุปกรณ์คอมพิวเตอร์การประมวลผลข้อมูลการจัดการและการใช้งานข้อมูลการใช้โปรแกรมระบบและโปรแกรมประยุกต์การสืบค้นข้อมูลการแสวงหาความรู้การสื่อสารข้อมูลบนระบบเครือข่ายคอมพิวเตอร์ระบบฐานข้อมูลและแหล่งข้อมูลอื่นๆ การเคารพกฎหมายและสิทธิทางปัญญา	GES0503 ชีวิตกับเทคโนโลยี 3(2-2-5) Life and Technology เทคโนโลยีในชีวิตประจำวัน ผลกระทบจากเทคโนโลยี ความมั่นคง จริยธรรม และกฎหมายคอมพิวเตอร์ Technology in daily life, technology effects, security, ethics and computer laws.	เปลี่ยนรหัสวิชา ชื่อวิชา และคำอธิบายรายวิชา เพื่อให้ให้นักศึกษา มีความรู้ความเข้าใจและรู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลงในยุคปัจจุบันและการใช้สารสนเทศตามกฎหมายและจริยธรรม
4000309 ชีวิตกับพลังงาน 3(3-0-6) Life and Energy ความสัมพันธ์ระหว่างพลังงานกับการดำรงชีวิต ปฏิสัมพันธ์ระหว่างสสารและพลังงาน รูปแบบของพลังงานและการเปลี่ยนรูปพลังงาน ผลของการใช้พลังงานต่อชีวิตและสิ่งแวดล้อม พลังงานทดแทนการอนุรักษ์พลังงาน		

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	เหตุผล
4000311 อนามัยการเจริญพันธุ์ 3(3-0-6) Reproductive Health ความหมาย ความเป็นมา และขอบข่าย ของอนามัยการเจริญพันธุ์ สถานการณ์และแนวโน้ม ด้านอนามัยการเจริญพันธุ์ การเลือกคุมครอง การ เตรียมแต่งงาน การแต่งงาน การสร้างเสริมสุขภาพ ครอบครัว การวางแผนครอบครัว การเตรียมตัวเป็น พ่อ-แม่ การดูแลสุขภาพแม่ ตลอดการตั้งครรภ์ คลอดหลังคลอด และการดูแลและส่งเสริมสุขภาพ ลูก		
4000312 อาหารและโภชนาการเบื้องต้น 3(3-0-6) Introduction to Food and Nutrition ความหมาย ความสำคัญของอาหารและ โภชนาการต่อสุขภาพ อาหารหลัก 5 หมู่ สารอาหาร ข้อปฏิบัติการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ ที่ดีของคนไทย ภาวะโภชนาการ ความต้องการ พลังงานและสารอาหารของร่างกาย การเลือกซื้อ อาหาร หลักในการประกอบอาหารพระราชบัญญัติ คุ้มครองผู้บริโภค	GES0701 อาหารและโภชนาการเบื้องต้น 3(3-0-6) Introduction to Food and Nutrition อาหารและโภชนาการ ความต้องการ พลังงาน และสารอาหารของร่างกาย ภาวะโภชนาการ การบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพที่ดี สภาวะอาหารและ โภชนาการในปัจจุบัน Food and nutrition, nutrient requirements, nutritional status, food consumption for wellness, situation of food and nutrition.	เปลี่ยนรหัสวิชา และมี การปรับคำอธิบาย รายวิชาให้มีความ เหมาะสมยิ่งขึ้น
4000313 วิทยาศาสตร์ท้องถิ่น 3(3-0-6) Local Science บริบทของแหล่งเรียนรู้ในท้องถิ่นลุ่มน้ำ ทะเลสาบสงขลา ปฏิบัติการสำรวจทั่วไป ค้นหาค้น ความรู้หรือสาระการเรียนรู้ต่างๆ แบบมีส่วนร่วม นำข้อมูลที่ได้มาวางแผนการดำเนินงาน ปฏิบัติการ ตามแผน ประเมินผล วิเคราะห์และสรุปผล สามารถนำผลที่ได้มาสร้างบทเรียนวิทยาศาสตร์ ท้องถิ่น		
4000314 วิทยาศาสตร์ระบบโลก 3(3-0-6) Earth System Science วิทยาศาสตร์โลกทั้งระบบในสภาพ ธรรมชาติ ความเชื่อมโยงขององค์ประกอบที่สำคัญ ของโลก ได้แก่ ด้านธรณีวิทยา อุตุนิยมวิทยา ดารา ศาสตร์ สมุทรศาสตร์ รวมทั้งปัจจัยต่างๆ ที่มีผลต่อ การเปลี่ยนแปลงสภาพแวดล้อมตามธรรมชาติ ภัย พิบัติทางธรรมชาติ การอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมและ ทรัพยากรธรรมชาติอย่างยั่งยืน โดยใช้กระบวนการ ทางวิทยาศาสตร์		

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	เหตุผล
4000315 สารเคมีและยาในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6) Chemical and Drugs in Daily Life ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับสารเคมีและยา รวมถึงเครื่องสำอาง และยาจากสมุนไพรที่ใช้ในชีวิตประจำวัน ที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพตลอดจนการเลือกใช้และการจัดการเพื่อให้เกิดความปลอดภัยกับสุขภาพและสิ่งแวดล้อม		
4000316 สิ่งแวดล้อมในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6) Environment in Daily Life ความรู้เกี่ยวกับสิ่งแวดล้อมที่เกี่ยวข้องในชีวิตประจำวัน ด้านน้ำ อากาศ เสียง มลพิษ ของเสียอันตราย พลังงาน การอนุรักษ์ และเทคโนโลยีด้านสิ่งแวดล้อม ที่เกี่ยวข้องกับชีวิต การป้องกันผลกระทบ และการนำไปใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวัน	GES0502 ชีวิตกับสิ่งแวดล้อม 3(3-0-6) Life and Environment ความรู้เกี่ยวกับสิ่งแวดล้อมและมลพิษ สิ่งแวดล้อมในชีวิตประจำวันรวมถึงการอนุรักษ์และเทคโนโลยีด้านสิ่งแวดล้อมเพื่อการป้องกันและควบคุมมลพิษความสัมพันธ์ระหว่างพลังงานกับการดำรงชีวิต หลักการอนุรักษ์พลังงานการศึกษาวิทยาศาสตร์โลก ทั้งระบบในสภาพธรรมชาติการเปลี่ยนแปลงสภาพแวดล้อมตามธรรมชาติและภัยพิบัติทางธรรมชาติเพื่อนำไปสู่แนวทางการวิเคราะห์สังเคราะห์เชื่อมโยงไปใช้ประโยชน์ได้ในชีวิตจริง Knowledge of environment in daily life, environmental preservation and technologies for the prevention and control of pollution, relations between energy and life, principle of energy conservation, Earth and Nature System, environmental changes and natural disasters, environmental solutions in real life.	เปลี่ยนรหัสวิชา ชื่อวิชา และมีการปรับคำอธิบายรายวิชาให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้น
4000317 พืชพรรณเพื่อชีวิต 3(3-0-6) Plant for Life ความสำคัญและคุณค่าของพืชพรรณต่อชีวิต ความหลากหลายของพืชพรรณภูมิปัญญาท้องถิ่นในการใช้ประโยชน์จากพืชพรรณโครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯสยามบรมราชกุมารี การอนุรักษ์และการพัฒนาพืชพรรณ		
4000318 เกษตรเพื่อคุณภาพชีวิต 3(3-0-6) Agriculture for Quality of Life	GES0601 เกษตรเพื่อชีวิต 3(3-0-6) Agriculture for Life	เปลี่ยนรหัสวิชา ชื่อวิชา และมีการปรับคำอธิบายรายวิชาให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้น

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	เหตุผล
ความสำคัญของการเกษตรในชีวิตประจำวัน การใช้ความรู้ทางการเกษตร ทั้งการปลูก เลี้ยงสัตว์ ประมง และการแปรรูปเพื่อผลิตอาหารคุณภาพ เพื่อประกอบอาชีพเสริม และเพื่อนันทนาการ มีความเข้าใจในการเลือกผลิตผลและผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรที่ปลอดภัยเพื่อคุณภาพชีวิตที่ดี	การเกษตรในชีวิตประจำวัน เกษตรเพื่อนันทนาการ เกษตรปลอดภัย และความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีการเกษตร Agriculture in daily life, agriculture for recreation, safe agriculture, revolution in agricultural technology.	
4000319 สุขภาพจิตในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6) Mental Health in Daily Life ความหมายและความสำคัญของสุขภาพจิต ปัญหาสุขภาพจิตและการป้องกันแก้ไข การวิเคราะห์ การปรับปรุงตนเองให้เข้ากับวัย และสถานการณ์ ผลของสุขภาพจิตต่อสุขภาพ พฤติกรรมผิดปกติและการป้องกันแก้ไข การส่งเสริมสุขภาพจิต		
	GES0801 งานช่างในชีวิตประจำวัน 3(2-2-5) Jobs on a Daily Basis ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการใช้เครื่องมือช่างพื้นฐาน การบำรุงรักษาอุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้า ภายในบ้านและสำนักงานระบบสุขภัณฑ์ ระบบแสงสว่าง การต่อวัสดุ และการเพิ่มมูลค่าวัสดุเหลือใช้ Study and practice on the use of basic hand tools, the maintenance of electrical equipments in the home and office, the sanitary system, the lighting system, the materials linkage, and the value-added materials.	เพิ่มรายวิชานี้เพื่อให้ นักศึกษามีความ ความเข้าใจเกี่ยวกับเครื่องมือช่างและสามารถนำไปปฏิบัติได้อย่างเหมาะสม
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเนื้อหา วิชาแกน 4571201 คณิตศาสตร์พื้นฐาน 3(3-0-6) Fundamental Mathematics ระบบจำนวนจริง ฟังก์ชันและกราฟ ฟังก์ชันพีชคณิต ฟังก์ชันอดิศัย เรขาคณิตวิเคราะห์ ลำดับและอนุกรม	หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาแกน 4571211 คณิตศาสตร์พื้นฐาน 3(3-0-6) Fundamental Mathematics ระบบจำนวนจริง ความสัมพันธ์และฟังก์ชัน ฟังก์ชันพีชคณิต ฟังก์ชันอดิศัย เรขาคณิตวิเคราะห์ ลำดับและอนุกรม Real number system; relations and functions; algebraic functions; transcendental functions; geometric analysis; sequences and series.	ปรับเปลี่ยนรหัสวิชาไม่ให้ซ้ำกับหลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พุทธศักราช 2555

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	เหตุผล
	4581111 หลักสถิติ 3(3-0-6) Principle Statistics ความหมายของสถิติ ขอบเขตและประโยชน์ของสถิติ สถิติที่ใช้ในชีวิตประจำวัน ขั้นตอนในการใช้สถิติเพื่อการตัดสินใจ หลักเบื้องต้นของความน่าจะเป็น ตัวแปรสุ่ม การแจกแจงความน่าจะเป็นแบบทวินาม ปัวซองปรกติที่ และเอฟ การแจกแจงค่าที่ได้จากตัวอย่าง การประมาณค่า การทดสอบสมมุติฐาน ประชากรกลุ่มเดียว สองกลุ่มและหลายกลุ่ม และสหสัมพันธ์ของตัวแปร Definition Uses and roles of statistics for everyday life. Processes of using statistics to make decisions. Principle of probability, random variable binomial distribution, Poisson distribution, normal distribution, t-distribution and F-distribution, sampling distribution, statistical estimation, hypothesis testing of one population group, two population groups and correlation of variables.	เพิ่มรายวิชาเพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
4211105 เคมีพื้นฐาน 3(3-0-6) Fundamentals Chemistry หลักพื้นฐานทางเคมี โครงสร้างอะตอม ตารางธาตุ พันธะเคมีเบื้องต้น เคมีอินทรีย์เบื้องต้น ปริมาณสารสัมพันธ์ แก๊ส ของเหลว สารละลายของแข็ง เคมีสิ่งแวดล้อม	4211111 เคมีพื้นฐาน 3(3-0-6) Fundamental Chemistry หลักพื้นฐานทางเคมี โครงสร้างอะตอม ตารางธาตุ พันธะเคมีเบื้องต้น เคมีอินทรีย์เบื้องต้น ปริมาณสารสัมพันธ์ แก๊ส ของเหลว สารละลายของแข็ง เคมีสิ่งแวดล้อม Fundamentals of Chemistry: atomic structure, periodic table of elements, principles of chemical bonding, principles of organic chemistry, stoichiometry, gases, liquids, solutions, solids and environmental chemistry.	ปรับเปลี่ยนรหัสวิชาไม่ให้ซ้ำกับหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พุทธศักราช 2555
4211106 ปฏิบัติการเคมีพื้นฐาน 1(0-3-2) Fundamentals Chemistry Laboratory รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 4211105 เคมีพื้นฐาน หรือเรียนควบคู่กัน	4211112 ปฏิบัติการเคมีพื้นฐาน 1(0-3-2) Fundamental Chemistry Laboratory รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 4211111 เคมีพื้นฐาน หรือเรียนควบคู่กัน	1. ปรับเปลี่ยนรหัสวิชาไม่ให้ซ้ำกับหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พุทธศักราช 2555 2. ปรับเปลี่ยน

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	เหตุผล
ปฏิบัติการเกี่ยวกับเทคนิคเบื้องต้นในการปฏิบัติการเคมี ความปลอดภัยในห้องปฏิบัติการเคมี เทคนิคการใช้เครื่องมือพื้นฐาน เทคนิคการแยกสารแบบต่างๆ การสกัด และโครมาโทกราฟี การทดสอบคุณสมบัติทางกายภาพของสาร และการเตรียมสารละลาย	เทคนิคเบื้องต้นในการปฏิบัติการเคมี ความปลอดภัยในห้องปฏิบัติการเคมี เทคนิคการใช้เครื่องมือพื้นฐาน เทคนิคการแยกสารแบบต่างๆ การสกัด โครมาโทกราฟีแบบกระดาษ การทดสอบคุณสมบัติทางกายภาพของสาร และการเตรียมสารละลาย Basic techniques in Chemistry Laboratory: chemical safety in laboratory, use of basic instruments, separation techniques, solvent extraction, paper chromatography, physical properties analysis of chemicals and preparation of solutions.	คำอธิบายรายวิชาให้สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน
4331105 ชีววิทยาพื้นฐาน 3(3-0-6) Fundamental Biology สมบัติของสิ่งมีชีวิต กำเนิดชีวิต สารประกอบเคมีในสิ่งมีชีวิต เซลล์ เนื้อเยื่อ การเจริญเติบโต การทำงานของระบบต่างๆ พันธุศาสตร์ พฤติกรรมและการปรับตัว การจำแนกประเภทสิ่งมีชีวิต วิวัฒนาการ ระบบนิเวศ การจัดการทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม	4331111 ชีววิทยาพื้นฐาน 3(3-0-6) Fundamental Biology วิธีการทางวิทยาศาสตร์ คุณสมบัติของสิ่งมีชีวิต สารประกอบเคมีในสิ่งมีชีวิต เซลล์ การหายใจระดับเซลล์ การสังเคราะห์ด้วยแสง โครงสร้างและหน้าที่ของพืชและสัตว์ พันธุศาสตร์ การคัดเลือกโดยธรรมชาติ การจำแนกประเภทสิ่งมีชีวิต นิเวศวิทยาและพฤติกรรม Scientific methods, properties of organism, chemical substance in organism, cell, cellular respiration, photosynthesis, structure and function of plants and animals, genetics, natural selection, classification of organism, ecology and behavior	1. ปรับเปลี่ยนรหัสวิชาไม่ให้ซ้ำกับหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พุทธศักราช 2555 2. ปรับเปลี่ยนคำอธิบายรายวิชาให้สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน
4331106 ปฏิบัติการชีววิทยาพื้นฐาน 1(0-3-2) Fundamental Biology Laboratory รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 4331105 ชีววิทยาพื้นฐาน หรือ เรียนควบคู่กัน กล้องจุลทรรศน์ สารประกอบเคมีในสิ่งมีชีวิต เซลล์ การแบ่งเซลล์ เนื้อเยื่อ การทำงานของระบบต่างๆ พฤติกรรมและการปรับตัว การจำแนกประเภทสิ่งมีชีวิต	4331112 ปฏิบัติการชีววิทยาพื้นฐาน 1(0-3-2) Fundamental Biology Laboratory รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 4331111ชีววิทยาพื้นฐาน หรือเรียนควบคู่กัน ปฏิบัติการเกี่ยวกับวิธีการทางวิทยาศาสตร์ กล้องจุลทรรศน์ สารเคมีในสิ่งมีชีวิต เซลล์ การหายใจระดับเซลล์ การสังเคราะห์แสง เนื้อเยื่อพืชและสัตว์ การแบ่งเซลล์ การจำแนกประเภทสิ่งมีชีวิต ระบบนิเวศและพฤติกรรม Laboratory of scientific methods, microscope, chemical substance in organism, cell, cellular respiration, photosynthesis,	1. ปรับเปลี่ยนรหัสวิชาไม่ให้ซ้ำกับหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พุทธศักราช 2555 2. ปรับเปลี่ยนคำอธิบายรายวิชาให้สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	เหตุผล
	plant and animal tissues, cell division, classification of organism, ecosystem and behavior.	
4131005 ฟิสิกส์พื้นฐาน 3(3-0-6) Fundamental Physics การวัดและหน่วยการวัดทั้งระบบ มาตรฐานนานาชาติ และระบบการคำนวณ ความแม่นยำในการวัด ลักษณะปริมาณทางฟิสิกส์ การเคลื่อนที่แบบต่างๆ ทั้งเชิงเส้นและเชิงมุม มวลและโมเมนตัม กฎการเคลื่อนที่ของนิวตัน สมดุลของแรง เครื่องกลแบบต่างๆ งาน กำลัง และพลังงาน กฎการอนุรักษ์ พลังงานและโมเมนตัม โดยเน้นที่เกี่ยวข้องกับชีวิตประจำวัน และวิชาชีพของแต่ละสาขาวิชาชีพ	4131007 ฟิสิกส์พื้นฐาน 3(3-0-6) Fundamental Physics เวกเตอร์ จลนศาสตร์ พลศาสตร์ งานและพลังงาน การสั่นและคลื่น เสียง กลศาสตร์ของไหล อุณหพลศาสตร์ สนามไฟฟ้าและสนามแม่เหล็ก ฟิสิกส์ยุคใหม่ เพื่อนำไปใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวันและวิชาชีพของผู้เรียนแต่ละสาขา Vector, kinematics, dynamics, work and energy, vibration and wave, acoustics, fluid mechanics, thermodynamics. All topics are useful for daily life and for learner's respective discipline.	1. ปรับเปลี่ยนรหัสวิชาไม่ให้ซ้ำกับหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พุทธศักราช 2555 2. ปรับเปลี่ยนคำอธิบายรายวิชาให้สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน
4131006 ปฏิบัติการฟิสิกส์พื้นฐาน 1(0-3-2) Fundamental Physics Laboratory รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 4131005 ฟิสิกส์พื้นฐาน หรือเรียนควบคู่กัน ปฏิบัติการ การวัด โดยใช้เครื่องมือวัดพื้นฐานในทางฟิสิกส์ และเครื่องมือประยุกต์ที่อาศัยหลักทางฟิสิกส์ ปฏิบัติการทดลองการเคลื่อนที่แบบต่างๆ กฎการเคลื่อนที่ของนิวตัน สมดุลของแรง เครื่องกลแบบต่างๆ	4131008 ปฏิบัติการฟิสิกส์พื้นฐาน 1(0-3-2) Fundamental Physics Laboratory รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 4131007 ฟิสิกส์พื้นฐาน หรือเรียนควบคู่กัน ปฏิบัติการซึ่งเน้นในเนื้อหาที่สอดคล้องกับรายวิชาฟิสิกส์พื้นฐานไม่ต่ำกว่า 10 การทดลอง Experiment emphasizing on the context of the subject of Fundamental Physics, including at least 10 experiments.	1. ปรับเปลี่ยนรหัสวิชาไม่ให้ซ้ำกับหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พุทธศักราช 2555 2. ปรับเปลี่ยนคำอธิบายรายวิชาให้สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน
	หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ 3562201 การสร้างธุรกิจใหม่และการเป็นผู้ประกอบการ 3(3-0-6) New Venture Creation and Entrepreneurship ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจ องค์ประกอบในการประกอบธุรกิจ ได้แก่ การตลาด การผลิต การบริหารทรัพยากรมนุษย์ การบัญชีและการเงินการวิเคราะห์ปัจจัยสภาพแวดล้อมในการประกอบธุรกิจ รูปแบบและแนวทางในการสร้างธุรกิจ SMEs พื้นฐาน แนวคิดของการเป็นผู้ประกอบการ การวิเคราะห์ปัญหาและโอกาสของการเป็น	เพิ่มรายวิชาให้เป็นไปตามเอกลักษณ์ของคณะ และเพื่อเป็นองค์ความรู้ในการประกอบอาชีพ

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	เหตุผล
	ผู้ประกอบการ ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ในการประกอบธุรกิจ รวมถึงจรรยาบรรณในการประกอบธุรกิจ General knowledge about business. components of business management such as marketing, production, human resource management, accounting and financial, analysis business environment, business pattern and new venture SMEs creation. Fundamental concept of being entrepreneur, analyze entrepreneur's problems and opportunities and creativity, including business ethics.	
	3631001 เศรษฐศาสตร์ทั่วไป 3(3-0-6) General Economics ศึกษาสภาพเศรษฐกิจ โดยทั่วไป ระบบเศรษฐกิจ การบริโภค การผลิต ต้นทุนการผลิต ตลาดสถาบันการเงิน นโยบายการเงิน นโยบายการคลัง และการค้าระหว่างประเทศ Study of general Economics, Economics system, Consumption, Production, Cost of Production, Markets, Financial Institution. Monetary Policy, Fiscal Policy and International Trade.	ปรับเปลี่ยนจากกลุ่มวิชาวิทยาการจัดการมาเป็นกลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ เพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์
	4861401 ความรู้เกี่ยวกับคหกรรมศาสตร์และการบริหารจัดการ 3(3-0-6) Knowledge and Management for Home Economics คหกรรมศาสตร์ในประเทศไทยและต่างประเทศ บทบาทของคหกรรมศาสตร์ในการพัฒนาคุณภาพชีวิต ลักษณะงานคหกรรมศาสตร์ และกระบวนการจัดการงานคหกรรมศาสตร์ Home economics in Thailand and foreign land, a part of home economics to identify the quality of life development, characteristics and management of home economics.	เพิ่มเติมรายวิชาเพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	เหตุผล
	4862402 คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่องานคหกรรมศาสตร์ 3(2-2-5) Computer and Information Technology for Home Economics Profession คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศที่เกี่ยวข้องกับงานคหกรรมศาสตร์ การใช้งานอินเทอร์เน็ตและเครือข่ายสังคมออนไลน์ การจัดเก็บข้อมูล ฐานข้อมูลและการสืบค้นข้อมูล การประยุกต์ใช้โปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับการพิมพ์เอกสาร การนำเสนอผลงาน จริยธรรมและความปลอดภัยในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ Computer and information technology associated with home economics. Internet usage and online social networks. Storage, database and searching. Application software packages for document printing. Presentation, ethical and safety in the use of information technology.	เพิ่มเติมรายวิชาเพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
	4863201 บริโภคนศึกษา 2(2-0-4) Education for Consumers ความสำคัญของบริโภคนศึกษา พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค ความต้องการที่จำเป็นและไม่จำเป็น การเลือกซื้อสินค้าและบริการ Importance of education for consumers. Consumer protection act, necessary and unnecessary requirements, buying goods and services.	เพิ่มเติมรายวิชาเพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
	4863503 สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ 1(0-3-2) Seminar in Home Economics การศึกษารวบรวมเอกสารวิชาการและงานวิจัยที่เป็นประโยชน์และสอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงของศตวรรษที่ 21 เรียบเรียง วิเคราะห์ ข้อมูล จัดทำรายงาน นำเสนอและอภิปรายในชั้นเรียน A study and collection of the academic documents and research journals that be useful and correspond with the changes of 21st century. Topics include edition, data analysis, report, presentation and discussion in the class.	ปรับเปลี่ยนจากหมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเนื้อหาวิชาบังคับมาอยู่ในหมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ เพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	เหตุผล
	4863504 วิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ 2(1-2-3) Research Methodology in Home Economics ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการวิจัย ระเบียบวิธีวิจัย สถิติที่ใช้ในงานวิจัย เทคนิคการเขียนหัวข้อวิจัย คำโครงการวิจัย รายงานการวิจัย บทความวิจัย และการเผยแพร่ในรูปแบบอื่น ๆ การฝึกปฏิบัติ และการสอบคำโครงการวิจัย เพื่อดำเนินงานวิจัยต่อไปในรายวิชาวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ Basic knowledge of research, research methodology, statistic for research, techniques in writing research topic, research proposal, research reports, research articles and other formats of publication, practices, and research proposal defense; to perform research in course of Research in Home Economics.	ปรับเปลี่ยนจากหมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเนื้อหาวิชาบังคับ มาอยู่ในหมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ เพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
	4864501 วิจัยทางคหกรรมศาสตร์ 2(0-6-3) Research in Home Economics รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 4863504 วิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ การดำเนินการวิจัยตามคำโครงการวิจัยที่ผ่านการสอบมาแล้วในรายวิชาวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ ภายใต้การดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษา Performing research according to the defensive research proposal in course of Research methodology in Home Economics under the advisor's supervision.	ปรับเปลี่ยนจากหมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเนื้อหาวิชาบังคับ มาอยู่ในหมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ เพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเนื้อหา วิชาเนื้อหาบังคับ 4861101 โภชนาการ 2(2-0-4) Nutrition ความหมาย ประวัติ ความสำคัญของโภชนาการที่มีต่อสุขภาพ อาหารหลัก 5 หมู่ ธาตุอาหารและโภชนาการ-บัญญัติ หลักการจัดอาหารสมส่วน ประเภทของสารอาหาร หน้าที่ และปริมาณที่พึงได้รับ แหล่งสารอาหาร กลไกการย่อยและการดูดซึมสารอาหาร ปัญหาโภชนาการในประเทศไทย	หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเฉพาะ วิชาเฉพาะบังคับ 4861104 โภชนาการ 3(3-0-6) Nutrition ความหมาย และความสำคัญของโภชนาการที่มีต่อสุขภาพ ธาตุอาหารและโภชนาการ บัญญัติความสำคัญของสารอาหาร และปริมาณที่ควรได้รับ กลไกการย่อยและการดูดซึมสารอาหาร ปัญหาโภชนาการในประเทศไทย	1. ปรับเปลี่ยนรหัสวิชาเพื่อไม่ให้ซ้ำกับหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พุทธศักราช 2555 2. ปรับเปลี่ยนคำอธิบายรายวิชาให้สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	เหตุผล
หน่วยงานทั้งในและต่างประเทศที่มีบทบาทในการแก้ไขปัญหาโภชนาการ	Definition and importance of nutrition to health, nutrition flag and food-based dietary guidelines, importance of nutrition and nutrients requirement, nutrient digestion and absorption, nutritional problems in Thailand.	
4861201 หลักการประกอบอาหาร 2(1-2-3) Principles of Food Preparations เครื่องมือ เครื่องใช้ เครื่องปรุง วัตถุดิบ และเทคนิคในการประกอบอาหาร หลักการ วิธีการเลือกซื้อ การประกอบอาหารหลัก 5 หมู่ ให้สมส่วน การจัดครัว สุขอนามัยในการประกอบอาหาร และ ฝึกปฏิบัติ	4861202 หลักการประกอบอาหาร 3(2-2-5) Principles of Food Preparations เครื่องมือ เครื่องใช้ เครื่องปรุง วัตถุดิบ และเทคนิคในการประกอบอาหาร หลักการและวิธีการเลือกซื้อ การประกอบอาหารประเภทต่างๆ การจัดการครัว สุขอนามัยในการประกอบอาหาร และ ฝึกปฏิบัติ Equipment, seasoning, raw material and cooking techniques, principles of food materials selection, types of cooking, kitchen management, personal hygiene and food preparation and practices.	1. ปรับเปลี่ยนรหัสวิชาเพื่อไม่ให้ซ้ำกับหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พุทธศักราช 2555 2. ปรับเปลี่ยนคำอธิบายรายวิชาให้สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน
4863303 การสุขาภิบาลอาหารและการควบคุมคุณภาพอาหาร 3(2-2-5) Food Sanitation and Quality Control หลักการสุขาภิบาลอาหารและลักษณะในการผลิตอาหาร การเก็บรักษา การขนส่งอาหารและขณะรอจำหน่าย สุขวิทยาส่วนบุคคลในการผลิตอาหาร หลักการทำความสะอาดและการกำจัดของเสียที่เกิดขึ้นจากการประกอบอาหาร หลักการควบคุมคุณภาพอาหารตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ กรรมวิธีการผลิต และผลิตภัณฑ์สุดท้าย ฉลากอาหาร กฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับสถานประกอบการอาหาร และมาตรฐานอาหาร และฝึกปฏิบัติ	4861222 การสุขาภิบาลอาหารและการควบคุมคุณภาพอาหาร 3(3-0-6) Food Sanitation and Quality Control จุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับการสุขาภิบาลอาหารและการควบคุม หลักการสุขาภิบาลอาหาร กฎหมายและมาตรฐานอาหาร ฉลากอาหาร ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร Microorganisms associated with food sanitary and control. Principles of food sanitation, law and standard food, food label, food safety management system.	1. ปรับเปลี่ยนรหัสวิชาเพื่อไม่ให้ซ้ำกับหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พุทธศักราช 2555 2. ปรับเปลี่ยนคำอธิบายรายวิชาให้สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน
4862202 อาหารไทย 3(2-2-5) Thai Cuisine ลักษณะและประเภทของอาหารไทย เครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพรในอาหารไทย เทคนิคการประกอบอาหารไทย การประยุกต์อาหารไทยเพื่อชาวต่างชาติ การจัด การเสิร์ฟ การเก็บรักษา และฝึกปฏิบัติ	4862201 อาหารไทย 2(1-3-4) Thai Cuisine ประวัติความเป็นมาและพัฒนาการของอาหาร ลักษณะของอาหารไทย เครื่องมือเครื่องใช้ เครื่องปรุง เครื่องเทศ การประกอบอาหารประเภทต่างๆ การประยุกต์อาหารไทยเพื่อชาวต่างชาติ การจัดการเสิร์ฟ การเก็บรักษา บรรจุหีบห่อ และการจัดจำหน่าย และฝึกปฏิบัติ	1. ปรับเปลี่ยนรหัสวิชาเพื่อไม่ให้ซ้ำกับหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พุทธศักราช 2555 2. ปรับเปลี่ยนคำอธิบายรายวิชาให้

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	เหตุผล
	History of Thai cuisine and food development, types of Thai cuisine, equipment, seasoning, spices, types of cooking, application of Thai cuisine for foreigner, serving, storage, packing, distribution and practices.	สอดคล้องกับ สถานการณ์ปัจจุบัน
	4862203 ขนมไทย 3(2-2-5) Thai Desserts ประวัติความเป็นมา ประเภทและกรรมวิธี ในการประกอบขนมไทย วัตถุดิบ เทคนิคการเตรียม และการปรุง ลักษณะที่ดีของขนมไทย การบรรจุหีบ ห่อ การเก็บรักษา และฝึกปฏิบัติ History of Thai desserts, type and methods of cooking, raw materials, techniques in preparation and cooking, good looking Thai desserts, packaging, storage and practices.	1. ปรับเปลี่ยนรหัสวิชา เพื่อไม่ให้ซ้ำกับ หลักสูตรวิทยาศาสตร์ บัณฑิต สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พุทธศักราช 2555 2. ปรับเปลี่ยน คำอธิบายรายวิชาให้ สอดคล้องกับ สถานการณ์ปัจจุบัน 3. ปรับเปลี่ยนจากกลุ่ม วิชาเนื้อหาเลือกมาเป็น กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน บังคับ เพื่อให้เป็นไป ตามมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรม ศาสตร์
4864505 ภาษาอังกฤษสำหรับคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6) English for Home Economics ภาษาอังกฤษเพื่อการศึกษา การ ปฏิบัติงาน และทักษะการสื่อสารในงานคหกรรม ศาสตร์	4864402 ภาษาอังกฤษสำหรับคหกรรมศาสตร์ 2(1-3-4) English for Home Economics ภาษาอังกฤษเพื่อการศึกษา การปฏิบัติงาน และทักษะการสื่อสารในงานคหกรรมศาสตร์ English education, working and English communication skills for home economics work.	1. ปรับเปลี่ยนรหัสวิชา เพื่อไม่ให้ซ้ำกับ หลักสูตรวิทยาศาสตร์ บัณฑิต สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พุทธศักราช 2555 2. ปรับเปลี่ยน จำนวน หน่วยกิต คำอธิบาย รายวิชาให้สอดคล้อง กับสถานการณ์ปัจจุบัน
4872101 การจัดการทรัพยากรครอบครัว 2(1-2-3) Family Resource Management ความหมาย ประเภทของทรัพยากร ครอบครัว ความสำคัญของการจัดการทรัพยากร ครอบครัว ลักษณะของงานบ้าน อิทธิพลของการ	4873101 การจัดการทรัพยากรครอบครัว 2(2-0-4) Family Resource Management ความหมาย ประเภทของทรัพยากร ครอบครัว ความสำคัญและกระบวนการจัดการ ทรัพยากรครอบครัว	1. ปรับเปลี่ยนรหัสวิชา เพื่อไม่ให้ซ้ำกับ หลักสูตรวิทยาศาสตร์ บัณฑิต สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	เหตุผล
เปลี่ยนแปลงการดำเนินชีวิตที่มีผลต่อลักษณะงานบ้าน ค่านิยม ปรัชญาและเป้าหมายที่มีผลต่อการตัดสินใจใช้ทรัพยากรของครอบครัว การจัดการทรัพยากรครอบครัวให้สอดคล้องกับการดำเนินชีวิตในปัจจุบัน เทคโนโลยีที่ส่งเสริมการทำงานบ้านให้มีประสิทธิภาพ	Definition and types of family resource, importance and process of family resource management.	พุทธศักราช 2555 2. ปรับเปลี่ยนคำอธิบายรายวิชาให้สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน
4871201 พัฒนาการครอบครัวและเด็ก 3(3-0-6) Family and Child Development ความหมายและความสำคัญของครอบครัว พัฒนาการครอบครัวและเด็ก รูปแบบโครงสร้างและวัฏจักรของครอบครัว การวางแผนชีวิต บทบาทของสมาชิกในครอบครัว และกฎหมายครอบครัว หลักการพัฒนาการของเด็กแต่ละวัย วิธีการจัดประสบการณ์สิ่งแวดล้อม เพื่อส่งเสริมพัฒนาการและความพร้อมของเด็ก การปลูกฝังค่านิยมและการแก้ไขพฤติกรรมที่ไม่พึงประสงค์	4873201 พัฒนาการครอบครัวและเด็ก 2(2-0-4) Family and Child Development ความหมายและความสำคัญของครอบครัว พัฒนาการครอบครัวและเด็ก ทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกรณีศึกษา Definition and importance of family, family and child development, related theories. Case study.	1. ปรับเปลี่ยนรหัสวิชาเพื่อไม่ให้ซ้ำกับหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พุทธศักราช 2555 2. ปรับเปลี่ยนคำอธิบายรายวิชาให้สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน
	4873202 อนามัยการเจริญพันธุ์ Reproductive Health 2(2-0-4) ความหมายและความสำคัญของอนามัยการเจริญพันธุ์ สถานการณ์และแนวโน้มด้านอนามัยการเจริญพันธุ์ การเลือกคู่ครอง การวางแผนครอบครัว และการเสริมสร้างสุขภาพครอบครัว Definition and importance of reproductive health, situation and trends, choosing a mate, family planning and health family promotion.	เพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
4892101 ผ้าและเส้นใย 3(2-2-5) Clothing and Fiber ประวัติ ชนิด และคุณสมบัติของเส้นใย การผลิตเส้นใย เส้นด้าย ผืนผ้า การทดสอบคุณสมบัติของผ้าและเส้นใย การดูแลรักษา การจัดรอยเปื้อน การเลือก และการเตรียมผ้าเพื่อใช้งานต่างๆ และฝึกปฏิบัติ	4883102 ผ้าและเส้นใย 3(2-2-5) Clothing and Fiber ประวัติผ้าและเส้นใย การจำแนกและคุณสมบัติของเส้นใย การผลิตเส้นด้าย การผลิตผ้า การย้อมและการพิมพ์ผ้า การตกแต่งผ้า การดูแลรักษาผ้า เสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย ผ้าทอเกาะยอผ้าพื้นเมืองสงขลา History of clothing and fiber, classification and features of fiber, production of yarns, clothing, dyeing and printing, finishing, caring of clothing, textile of Koh-Yo, Songkhla province.	1. ปรับเปลี่ยนรหัสวิชาเพื่อไม่ให้ซ้ำกับหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พุทธศักราช 2555 2. ปรับเปลี่ยนคำอธิบายรายวิชาให้สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	เหตุผล
4892102 การแกะสลักผักและผลไม้ 2(1-2-3) Vegetable and Fruit Carving คุณค่าและโอกาสในการใช้สอยผักและผลไม้แกะสลัก ปอกควั่น การเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ รูปแบบ วิธีการ ขั้นตอนการแกะสลัก นำหลักศิลปะมาฝึกปฏิบัติการแกะสลัก ปอกควั่นผลไม้ เพื่อมาใช้ในการประดับภาชนะใส่อาหารในโอกาสพิเศษ ตลอดจนการนำไปใช้ในลักษณะอื่นๆ	4891101 การแกะสลักผักและผลไม้ 2(1-3-4) Vegetable and Fruit Carving คุณค่าและโอกาสในการใช้สอยผักและผลไม้แกะสลัก การเลือก การใช้ และการดูแลรักษา วัสดุอุปกรณ์ รูปแบบ วิธีการ ขั้นตอนการแกะสลัก นำหลักศิลปะมาประยุกต์ใช้เพื่อการตกแต่งในการแกะสลักผักและผลไม้ ฝึกปฏิบัติการแกะสลัก เพื่อมาใช้ในโอกาสต่างๆ Value and occasions for vegetable and fruit carving, selection, using and maintenance of material and equipment, formats, methods and procedures of carving and practices for various occasions.	1. ปรับเปลี่ยนรหัสวิชา เพื่อไม่ให้ซ้ำกับ หลักสูตรวิทยาศาสตร์ บัณฑิต สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พุทธศักราช 2555 2. ปรับเปลี่ยน คำอธิบายรายวิชาให้ สอดคล้องกับ สถานการณ์ปัจจุบัน
4892101 การจัดดอกไม้และงานใบตอง 2(1-2-3) Flower Arrangement and Banana-Leaf Craft ความเป็นมา คุณค่าของดอกไม้และใบตอง รูปแบบและการออกแบบการจัดดอกไม้แบบไทยและสากล หลักการเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ การจัดดอกไม้และงานใบตองในโอกาสต่างๆ และฝึกปฏิบัติ วิชา เนื้อหาเลือก	4892103 การจัดดอกไม้และงานใบตอง 2(1-3-4) Flower Arrangement and Banana-Leaf Craft ความเป็นมา คุณค่าของการนำหลักทฤษฎี และหลักศิลปะมาประยุกต์การจัดดอกไม้และงานใบตอง หลักการเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ การจัดดอกไม้และงานใบตองในโอกาสต่างๆ และฝึกปฏิบัติ History, application of theory and art for flower arrangement and banana-leaf craft, principle of selection, preparation, using and maintenance of material and equipment, flower arrangement and banana-leaf craft for various occasions and practices.	1. ปรับเปลี่ยนรหัสวิชา เพื่อไม่ให้ซ้ำกับ หลักสูตรวิทยาศาสตร์ บัณฑิต สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พุทธศักราช 2555 2. ปรับเปลี่ยน คำอธิบายรายวิชาให้ สอดคล้องกับ สถานการณ์ปัจจุบัน
4861102 โภชนศาสตร์มนุษย์ 3(3-0-6) Human Nutrition กระบวนการได้รับสารอาหารของร่างกาย การย่อย การดูดซึม การขับถ่าย และเมตาบอลิซึมของสารอาหาร วิธีการหาความต้องการสารอาหารและพลังงานของร่างกาย ตลอดจนวิธีการวิเคราะห์หาประเมินสารอาหารในอาหารที่บริโภค และการเปรียบเทียบข้อมูลจากผลการวิจัยด้านโภชนาการทั้งในและต่างประเทศ		ปรับเปลี่ยนจากหมวด วิชาเฉพาะ กลุ่มวิชา เนื้อหาวิชาบังคับ ไปอยู่ในหมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน วิชาเฉพาะด้านเลือก

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	เหตุผล
4862203 อาหารเพื่อสุขภาพ 3(2-2-5) Food for Health ความหมายและความสำคัญของอาหาร เพื่อสุขภาพ หลักการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ สารปนเปื้อนในอาหาร อาหารเพื่อสุขภาพที่ได้จากพืช สัตว์ และจุลินทรีย์ อาหารทางเลือกใหม่ เช่น อาหารแมคโครไบโอติกส์ อาหารชีวจิต อาหารจากสมุนไพร ความปลอดภัยของอาหารเพื่อสุขภาพ และฝึกปฏิบัติ		ปรับเปลี่ยนจากหมวด วิชาเฉพาะ กลุ่มวิชา เนื้อหาวิชาบังคับ ไปอยู่ ในหมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน วิชาเฉพาะด้านเลือก
4862302 การแปรรูปและถนอมอาหาร 3(2-2-5) Food Processing and Preservation ความหมาย ความสำคัญ และหลักการของการแปรรูปและถนอมอาหาร สาเหตุการเสื่อมเสียของอาหาร การคัดเลือกคุณภาพของวัตถุดิบ อุปกรณ์ เครื่องใช้ กระบวนการแปรรูปและถนอมอาหารแบบต่างๆ การใช้วัตถุเจือปนอาหารชนิดต่างๆ การบรรจุหีบห่อ และฝึกปฏิบัติ		ปรับเปลี่ยนจากหมวด วิชาเฉพาะ กลุ่มวิชา เนื้อหาวิชาบังคับ ไปอยู่ ในหมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน วิชาเฉพาะด้านเลือก
4863105 อาหารบำบัดโรค 3(3-0-6) Dietetics ความหมาย และความสำคัญของอาหาร บำบัดโรค การบริการอาหารในโรงพยาบาล รายการอาหารแลกเปลี่ยน และอาหารเฉพาะโรค การกำหนดรายการอาหารเฉพาะโรค		ปรับเปลี่ยนจากหมวด วิชาเฉพาะ กลุ่มวิชา เนื้อหาวิชาบังคับ ไปอยู่ ในหมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน วิชาเฉพาะด้านเลือก
4863501 ระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ 2(2-0-4) Research Methodology in Home Economics หลักและแนวคิดในการวิจัยทาง คหกรรมศาสตร์ เทคนิควิธีการวิจัย กระบวนการวิจัยทางวิทยาศาสตร์ การเขียนโครงร่างวิจัย การเก็บรวบรวมข้อมูล สถิติและการวิเคราะห์ข้อมูลงานวิจัยรูปแบบต่างๆ การแปลผล และสรุปผล การเขียนรายงานการวิจัย และการนำเสนอข้อมูลงานวิจัยจากการศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้องที่มีความทันสมัย		1. ปรับเปลี่ยนจาก หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่ม วิชาเนื้อหาวิชาบังคับ ไปอยู่ในหมวดวิชา เฉพาะ กลุ่มวิชา พื้นฐานวิชาชีพ เพื่อให้ เป็นไปตามมาตรฐาน คุณวุฒิระดับ ปริญญาตรี สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ 2. ปรับเปลี่ยนรหัสวิชา ชื่อวิชา คำอธิบาย รายวิชา และจำนวน หน่วยกิตให้เป็นไปตาม รูปแบบของคณะ

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	เหตุผล
4863502 การค้นคว้าทดลองทางอาหารและโภชนาการ 3(2-2-5) Experimental Research in Foods and Nutrition เทคนิคเบื้องต้นในการค้นคว้าทดลองอาหาร การวางแผนการทดลอง หลักการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส วิธีการทดลองการนำหลักการทางวิทยาศาสตร์มาทดลองอาหาร เพื่อปรับปรุงหรือสร้างตำรับอาหาร และฝึกปฏิบัติ		1. ปรับเปลี่ยนจากหมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเนื้อหาวิชาบังคับ ไปอยู่ในหมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ เพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์
4864503 สัมมนาอาหารและโภชนาการ 2(1-2-3) Seminar in Foods and Nutrition รูปแบบและขั้นตอนการจัดสัมมนา การนำเสนอ การอภิปราย เพื่อแลกเปลี่ยนความรู้จากการค้นคว้าเอกสารและงานวิจัยที่ทันสมัยทางด้านอาหารและโภชนาการ และดำเนินการจัดสัมมนา		1. ปรับเปลี่ยนจากหมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเนื้อหาวิชาบังคับ ไปอยู่ในหมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ เพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ 2. ปรับเปลี่ยนรหัสวิชา ชื่อวิชา คำอธิบายรายวิชา และจำนวนหน่วยกิตให้เป็นไปตามรูปแบบของคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
4864504 ปัญหาพิเศษอาหารและโภชนาการ 2(1-2-3) Special Problems in Foods and Nutrition หลักการเขียนโครงการวิจัย การวางแผนการวิจัย ค้นคว้า รวบรวม และเรียบเรียงเอกสารงานวิจัย การเลือกใช้เครื่องมือ การวิจัย วิเคราะห์และแปลผลงานวิจัย ตลอดจนเขียนรายงานตามหลักการเขียนงานวิจัยที่ถูกต้อง การนำเสนอผลงานวิจัย และฝึกปฏิบัติ		1. ปรับเปลี่ยนจากหมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเนื้อหาวิชาบังคับ ไปอยู่ในหมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ เพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ 2. ปรับเปลี่ยนรหัสวิชา ชื่อวิชา คำอธิบายรายวิชา และจำนวนหน่วยกิตให้เป็นไปตามรูปแบบของคณะ

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	เหตุผล
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเนื้อหา วิชาเนื้อหาเลือก	หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเฉพาะ วิชาเฉพาะเลือก 4861103 อาหารและโภชนาการ 3(3-0-6) Food and Nutrition ความหมายและความสำคัญของอาหาร และโภชนาการต่อสุขภาพ ภาวะโภชนาการ ข้อ ปฏิบัติการบริโภคอาหารที่ดี สภาวะอาหารและ โภชนาการในปัจจุบัน Definition and importance of food and nutrition to health, nutritional status, food-based dietary guidelines, food and nutrition situation at present.	เพิ่มรายวิชาให้เป็นไป ตามมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับปริญญาตรี สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์
	4861105 โภชนศาสตร์มนุษย์ 3(3-0-6) Human Nutrition กระบวนการได้รับสารอาหารของร่างกาย การย่อย การดูดซึม การขับถ่าย และเมตาบอลิซึมของ สารอาหาร ปริมาณความต้องการสารอาหารและ พลังงานของร่างกาย The nutrition, digestion, absorption, excretion and metabolism. Nutrition and caloric requirement.	1. ปรับเปลี่ยนรหัสวิชา เพื่อไม่ให้ซ้ำกับ หลักสูตรวิทยาศาสตร บัณฑิต สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พุทธศักราช 2555 2. ปรับเปลี่ยน คำอธิบายรายวิชาให้ สอดคล้องกับ สถานการณ์ปัจจุบัน 3. ปรับเปลี่ยนจากกลุ่ม วิชาเนื้อหาบังคับมา เป็นกลุ่มวิชาเฉพาะ ด้านเลือก
	4862101 โภชนศาสตร์ครอบครัว 3(2-2-5) Family Nutrition ความต้องการสารอาหารและพลังงานสำหรับ วัยต่างๆ การกำหนดรายการอาหารและการจัดอาหาร แลกเปลี่ยนให้เหมาะสมกับช่วงวัย และฝึกปฏิบัติ Nutrients and energy requirement depends on age, diet and menu planning appropriate for each age group and practices.	1. ปรับเปลี่ยนรหัสวิชา เพื่อไม่ให้ซ้ำกับ หลักสูตรวิทยาศาสตร บัณฑิต สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พุทธศักราช 2555 2. ปรับเปลี่ยน คำอธิบายรายวิชาให้ สอดคล้องกับ สถานการณ์ปัจจุบัน 3. ปรับเปลี่ยนจากกลุ่ม วิชาเนื้อหาบังคับมา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	เหตุผล
		เป็นกลุ่มวิชาเฉพาะ ด้านเลือก
	4862303 วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร 2(1-3-4) Science of Cookery องค์ประกอบทางกายภาพและทางเคมีของ อาหาร การเปลี่ยนแปลงของอาหารหลังการเก็บเกี่ยว และระหว่างการประกอบอาหาร การประเมินคุณภาพ อาหาร และฝึกปฏิบัติ Physical and chemical composition of food, changes in food during post-harvest and cooking, food quality evaluation and practices.	1. ปรับเปลี่ยนรหัสวิชา เพื่อไม่ให้ซ้ำกับ หลักสูตรวิทยาศาสตร บัณฑิต สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พุทธศักราช 2555 2. ปรับเปลี่ยน คำอธิบายรายวิชาให้ สอดคล้องกับ สถานการณ์ปัจจุบัน 3. ปรับเปลี่ยนจากกลุ่ม วิชาเนื้อหาบังคับมา เป็นกลุ่มวิชาเฉพาะ ด้านเลือก
4863104 โภชนศาสตร์ชุมชน 3(2-2-5) Community Nutrition ศึกษาภาวะโภชนาการในประเทศไทย การติดตามและประเมินผลภาวะโภชนาการ การ วางแผนงานโภชนาการ และการให้ความรู้ทาง โภชนาการในชุมชน และฝึกปฏิบัติ	4863101 โภชนศาสตร์ชุมชน 3(2-2-5) Community Nutrition ภาวะโภชนาการในประเทศไทย การติดตาม และประเมินผลภาวะโภชนาการ การวางแผนงาน โภชนาการ และการให้ความรู้ทางโภชนาการในชุมชน และฝึกปฏิบัติ Nutrition status in Thailand, nutrition monitoring and evaluation, nutrition planning, nutritional knowledge and practices.	1. ปรับเปลี่ยนรหัสวิชา เพื่อไม่ให้ซ้ำกับ หลักสูตรวิทยาศาสตร บัณฑิต สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พุทธศักราช 2555 2. ปรับเปลี่ยน คำอธิบายรายวิชาให้ สอดคล้องกับ สถานการณ์ปัจจุบัน
	4863102 อาหารบำบัดโรค 2(2-0-4) Nutrition Therapy ความหมาย และความสำคัญของอาหาร บำบัดโรค การบริการอาหารในโรงพยาบาล รายการ อาหารแลกเปลี่ยน อาหารเฉพาะโรค และการกำหนด รายการอาหารเฉพาะโรค Definition and importance of diet therapy, food service in hospital, food exchange lists, dietary specialties and planning.	1. ปรับเปลี่ยนรหัสวิชา เพื่อไม่ให้ซ้ำกับ หลักสูตรวิทยาศาสตร บัณฑิต สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พุทธศักราช 2555 2. ปรับเปลี่ยนชื่อวิชา ภาษาอังกฤษ และ คำอธิบายรายวิชาให้ สอดคล้องกับ สถานการณ์ปัจจุบัน 3. ปรับเปลี่ยนจากกลุ่ม วิชาเนื้อหาบังคับมา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	เหตุผล
		เป็นกลุ่มวิชาเฉพาะ ด้านเลือก
4863106 หลักการจัดอาหารเฉพาะโรค 3(2-2-5) Principles of Therapeutic Nutrition การจัดอาหารตามหลักโภชนศาสตร์ การกำหนดรายการอาหารเพื่อควบคุมโรค หรือเพื่อการรักษาผู้ป่วยเฉพาะโรค การจัดอาหารให้กับผู้ป่วยเฉพาะโรค และฝึกปฏิบัติ	4863103 หลักการจัดอาหารเฉพาะโรค 3(2-2-5) Principles of Therapeutic Nutrition การจัดอาหารตามหลักโภชนศาสตร์ การกำหนดรายการอาหารเพื่อควบคุมโรค หรือเพื่อการรักษาผู้ป่วยเฉพาะโรค การจัดอาหารให้กับผู้ป่วยเฉพาะโรค และฝึกปฏิบัติ Food-based nutrition, the set menu for disease control or to treat patients with specific diseases, planning and practices.	1. ปรับเปลี่ยนรหัสวิชาเพื่อไม่ให้ซ้ำกับหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พุทธศักราช 2555 2. ปรับเปลี่ยนคำอธิบายรายวิชาให้สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน
4863204 อาหารท้องถิ่น 3(2-2-5) Local Cuisine ประวัติความเป็นมาของอาหารในแต่ละท้องถิ่นอาหารตามประเพณี การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น และฝึกปฏิบัติ	4863202 อาหารท้องถิ่น 3(2-2-5) Local Cuisine ประวัติความเป็นมาของอาหารในแต่ละท้องถิ่น อาหารตามประเพณี และฝึกปฏิบัติ History of each local cuisine, food traditions and practices.	1. ปรับเปลี่ยนรหัสวิชาเพื่อไม่ให้ซ้ำกับหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พุทธศักราช 2555 2. ปรับเปลี่ยนคำอธิบายรายวิชาให้สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน
4863205 อาหารสำหรับชาวมุสลิม 3(2-2-5) Food for Muslim ลักษณะอาหารสำหรับชาวมุสลิม วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร ข้อปฏิบัติในการจัดเตรียมและประกอบอาหาร หลักการพื้นฐานในการประกอบอาหารฮาลาล วัฒนธรรมการรับประทานอาหาร อาหารในเดือนบวช และฝึกปฏิบัติ	4863203 อาหารสำหรับชาวมุสลิม 3(2-2-5) Food for Muslim ลักษณะอาหารสำหรับชาวมุสลิม วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร ข้อปฏิบัติในการจัดเตรียมและประกอบอาหาร หลักการพื้นฐานในการประกอบอาหารฮาลาล วัฒนธรรมการรับประทานอาหารฮาลาล อาหารในเดือนบวช และฝึกปฏิบัติ Food characteristics for Muslim, raw materials, preparation and cooking practices, basic principle of Halal food cooking, dining culture, fasting food and practices.	1. ปรับเปลี่ยนรหัสวิชาเพื่อไม่ให้ซ้ำกับหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พุทธศักราช 2555 2. ปรับเปลี่ยนคำอธิบายรายวิชาให้สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน
4864215 อาหารมังสวิรัต 3(2-2-5) Vegetarian Food ความหมาย ความสำคัญ ประเภทของอาหารมังสวิรัต ข้อกำหนด วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารมังสวิรัต หลักการประกอบอาหารมังสวิรัต และฝึกปฏิบัติ	4863214 อาหารมังสวิรัต 3(2-2-5) Vegetarian Food ความหมาย ความสำคัญ ประเภทของอาหารมังสวิรัต ข้อกำหนด วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารมังสวิรัต หลักการประกอบอาหารมังสวิรัต และฝึกปฏิบัติ	1. ปรับเปลี่ยนรหัสวิชาเพื่อไม่ให้ซ้ำกับหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	เหตุผล
	Definition, importance and type of vegetarian food, regulation, raw material for vegetarian food cookery, vegetarian food preparation and practices.	พุทธศักราช 2555 2. ปรับเปลี่ยนคำอธิบายรายวิชาให้สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน
4863206 อาหารเอเชีย 3(2-2-5) Asian Cuisine บริโภคนิสัยของชาวเอเชีย ลักษณะอาหาร เครื่องปรุงชนิดต่าง เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร การจัดรายการอาหาร เทคนิคและวิธีในการประกอบอาหาร การจัดโต๊ะและการบริการ มารยาทในการรับประทานอาหารของชาติต่างๆ ในเอเชีย เช่น จีน ญี่ปุ่น เวียดนาม ฯลฯ และฝึกปฏิบัติ	4863215 อาหารเอเชีย 3(2-2-5) Asian Cuisine ลักษณะและประเภทของอาหารเอเชีย วัตถุดิบ เครื่องปรุงชนิดต่างๆ เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร การจัดรายการอาหาร เทคนิคและวิธีการประกอบอาหาร และฝึกปฏิบัติ Characteristics and types of Asian cuisine, raw materials, ingredients, equipment, menu planning, techniques and methods of cooking and practices.	1. ปรับเปลี่ยนรหัสวิชาเพื่อไม่ให้ซ้ำกับหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พุทธศักราช 2555 2. ปรับเปลี่ยนคำอธิบายรายวิชาให้สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน
4863208 อาหารว่าง 3(2-2-5) Snack ความหมาย ประเภท ประโยชน์ของอาหารว่าง เทคนิคในการประกอบอาหารว่าง การจัดและการเสิร์ฟอาหารว่าง การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย การบรรจุหีบห่อ และฝึกปฏิบัติ	4863216 อาหารว่าง 3(2-2-5) Snack ความหมาย ประเภท ประโยชน์ของอาหารว่าง เทคนิคในการประกอบอาหารว่าง การจัดและการเสิร์ฟอาหารว่าง การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย การบรรจุหีบห่อ และฝึกปฏิบัติ Definition, types and benefits of snacks, techniques in snack cookery, preparation and service, costing and pricing, packaging and distribution and practices.	1. ปรับเปลี่ยนรหัสวิชาเพื่อไม่ให้ซ้ำกับหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พุทธศักราช 2555 2. ปรับเปลี่ยนคำอธิบายรายวิชาให้สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน
4863209 อาหารจานด่วน 3(2-2-5) Fast Food การประกอบอาหารที่บริการสะดวก รวดเร็ว การใช้เครื่องมือให้เหมาะสมกับเวลา โอกาส สถานที่ และผู้บริโภค การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย และฝึกปฏิบัติ	4863217 อาหารจานด่วน 3(2-2-5) Fast Food การประกอบอาหารที่บริการสะดวก รวดเร็ว การใช้เครื่องมือให้เหมาะสมกับเวลา โอกาส สถานที่ และผู้บริโภค การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย และฝึกปฏิบัติ Cooking for quick and easy service, Using the right tools on the time, opportunity, place and consumer. costing and pricing, and practices.	1. ปรับเปลี่ยนรหัสวิชาเพื่อไม่ให้ซ้ำกับหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พุทธศักราช 2555 2. ปรับเปลี่ยนคำอธิบายรายวิชาให้สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	เหตุผล
4863211 ขนมอบ 3(2-2-5) Bakery คุณสมบัติของวัตถุดิบและสารปรุงแต่งในขนมอบ การเลือกซื้อ วิธีใช้และการเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์ หลักการผลิตขนมอบขั้นพื้นฐาน ตำรับขนมอบเพื่อสุขภาพ การบรรจุหีบห่อ การเก็บรักษา การคิดต้นทุน และกำหนดราคาขายและฝึกปฏิบัติ	4863218 ขนมอบ 3(2-2-5) Bakery ความหมายและประเภทของขนมอบ คุณสมบัติของวัตถุดิบและสารปรุงแต่งในขนมอบ วิธีใช้และการเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์ กรรมวิธีในการผลิตขนมอบ การบรรจุหีบห่อ การเก็บรักษา การคิดต้นทุนและการกำหนดราคาขาย และฝึกปฏิบัติ Definition and types of bakery, quality of ingredients and additives, usage and maintenance of equipment, production of bakery, package, storage, costing and pricing, and practices.	1. ปรับเปลี่ยนรหัสวิชาเพื่อไม่ให้ซ้ำกับหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พุทธศักราช 2555 2. ปรับเปลี่ยนคำอธิบายรายวิชาให้สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน
4863213 ไอศกรีม 3(2-2-5) Ice-cream ประเภทของไอศกรีม เครื่องมือเครื่องใช้ เครื่องปรุง ส่วนผสมและเทคนิคการทำ ไอศกรีมชนิดต่างๆการเก็บรักษา การควบคุมคุณภาพของไอศกรีม การตกแต่ง และการให้บริการด้วยวิธีต่างๆ การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย และฝึกปฏิบัติ	4863219 ไอศกรีม 3(2-2-5) Ice-cream ความหมายและประเภทของไอศกรีม ส่วนผสมและวิธีการทำไอศกรีมการเก็บรักษา การควบคุมคุณภาพ การตกแต่งและการจัดเสิร์ฟ การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย และฝึกปฏิบัติ Definition and types of ice-cream, ingredients and ice-cream making, storage, quality control, decoration and serving, costing and pricing, and practices.	1. ปรับเปลี่ยนรหัสวิชาเพื่อไม่ให้ซ้ำกับหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พุทธศักราช 2555 2. ปรับเปลี่ยนคำอธิบายรายวิชาให้สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน
4864214 อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ 3(2-2-5) Commercial Food Preparations ความรู้เกี่ยวกับงานอุตสาหกรรมบริการอาหาร การประกอบอาหารเพื่อการค้า แนวโน้มของประเภทอาหารที่เหมาะสมกับการค้าปัจจุบัน และในอนาคต ข้อควรคำนึงถึง การเลือกซื้อและสำรองวัสดุ และวัตถุดิบ ประเภทและรูปแบบของภาชนะบรรจุอาหาร เทคนิคการทำอาหารเฉพาะอย่างที่ต้องการความชำนาญพิเศษ การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย และฝึกปฏิบัติ	4863220 อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ 3(2-2-5) Commercial Food Preparations ความรู้เกี่ยวกับงานอุตสาหกรรมบริการอาหาร การประกอบอาหารเพื่อการค้า การเลือกซื้อและวัตถุดิบ ประเภทและรูปแบบของภาชนะบรรจุอาหาร เทคนิคการประกอบอาหาร การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย และฝึกปฏิบัติ Knowledge of food service industry, cooking for trade, selection and raw material, types and format of food package, cooking techniques, costing and pricing, and practices.	1. ปรับเปลี่ยนรหัสวิชาเพื่อไม่ให้ซ้ำกับหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พุทธศักราช 2555 2. ปรับเปลี่ยนคำอธิบายรายวิชาให้สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน
	4863221 อาหารเพื่อสุขภาพ 3(2-2-5) Food for Health ความหมายและความสำคัญของอาหารเพื่อสุขภาพ หลักการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ อาหารทางเลือกใหม่ และฝึกปฏิบัติ	1. ปรับเปลี่ยนรหัสวิชาเพื่อไม่ให้ซ้ำกับหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	เหตุผล
	Definition and importance of food for health, principle of healthy food consumption, functional food and practices.	พุทธศักราช 2555 2. ปรับเปลี่ยนคำอธิบายรายวิชาให้สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน 3. ปรับเปลี่ยนจากกลุ่มวิชาเนื้อหาบังคับมาเป็นกลุ่มวิชาเฉพาะด้านเลือก
	4863301 การแปรรูปและการถนอมอาหาร 2(1-3-4) Food Processing and Preservation ความหมายและความสำคัญของการแปรรูปและถนอมอาหาร สาเหตุของการเสื่อมเสียของอาหาร หลักการและวิธีการแปรรูปและถนอมอาหาร การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม และฝึกปฏิบัติ Definition and importance of food processing and preservation, the causes of food spoilage, principles and methods of processing and preserving food, selection of the appropriate package and practices.	1. ปรับเปลี่ยนรหัสวิชาเพื่อไม่ให้ซ้ำกับหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พุทธศักราช 2555 2. ปรับเปลี่ยนจำนวนหน่วยกิต คำอธิบายรายวิชาให้สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน 3. ปรับเปลี่ยนจากกลุ่มวิชาเนื้อหาบังคับมาเป็นกลุ่มวิชาเฉพาะด้านเลือก เพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
4863302 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพโดยประสาทสัมผัส 3(2-2-5) Product Development and Sensory Evaluation ความหมายและความสำคัญของการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร วิธีการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร พื้นฐานของประสาทสัมผัสทั้งห้า การประเมินคุณภาพอาหารโดยวิธีทางประสาทสัมผัสในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร และฝึกปฏิบัติ	4863304 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพโดยประสาทสัมผัส 2(1-3-4) Food Product Development and Sensory Evaluation ความหมายและความสำคัญของการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร วิธีการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การประเมินคุณภาพอาหารโดยวิธีทางประสาทสัมผัส และฝึกปฏิบัติ Definition and importance of food product development, methods of food product development, sensory evaluation and practices.	1. ปรับเปลี่ยนรหัสวิชาเพื่อไม่ให้ซ้ำกับหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พุทธศักราช 2555 2. ปรับเปลี่ยนคำอธิบายรายวิชาให้สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	เหตุผล
4864406 การบรรจุผลิตภัณฑ์อาหาร 3(2-2-5) Food Packaging ความเป็นมา จุดประสงค์ความหมาย และบทบาทของภาชนะบรรจุ ชนิดของวัสดุประเภทต่างๆ และคุณสมบัติทางด้านกายภาพ และเคมีของภาชนะบรรจุผลิตภัณฑ์อาหารประเภทต่างๆ เครื่องมือและหลักการบรรจุหีบห่อที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์อาหาร ฉลากและการโฆษณา การออกแบบภาชนะบรรจุและระเบียบกฎหมายต่างๆ รวมทั้งกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับภาชนะบรรจุภัณฑ์อาหาร ฉลากโภชนาการ และฝึกปฏิบัติ	4863305 การบรรจุผลิตภัณฑ์อาหาร 3(2-2-5) Food Packaging ความหมายและความสำคัญของภาชนะบรรจุ ชนิดและคุณสมบัติของวัสดุประเภทต่างๆ หลักการบรรจุหีบห่อที่เหมาะสม การออกแบบ และกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับภาชนะบรรจุ และฝึกปฏิบัติ Definition and importance of package, types and quality of materials, the proper packaging, design, package laws and practices.	1. ปรับเปลี่ยนรหัสวิชา เพื่อให้ไม่ซ้ำกับ หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พุทธศักราช 2555 2. ปรับเปลี่ยน คำอธิบายรายวิชาให้ สอดคล้องกับ สถานการณ์ปัจจุบัน
4863404 การจัดเลี้ยงอาหาร 3(2-2-5) Catering การวางแผนดำเนินงานจัดเลี้ยงอาหาร โอกาสต่างๆ การกำหนดรายการอาหาร การจัดตกแต่งโต๊ะอาหารรูปแบบต่างๆ การเลือกภาชนะ และวัสดุอุปกรณ์ตกแต่งโต๊ะอาหาร การคิดต้นทุน และกำหนดราคาขาย และฝึกปฏิบัติ 4863212 เครื่องดื่ม 3(2-2-5) Beverage ความสำคัญของเครื่องดื่ม ประเภทของเครื่องดื่ม เครื่องมือเครื่องใช้ในการผสมและการบริการ การผสมเครื่องดื่มชนิดที่มีแอลกอฮอล์และไม่มีแอลกอฮอล์ การจัดเครื่องดื่มให้เหมาะสมกับรายการอาหาร มารยาทในการบริการของพนักงานบริการเครื่องดื่ม และฝึกปฏิบัติ	4863401 การจัดเลี้ยงอาหารและเครื่องดื่ม 2(1-3-4) Catering and Beverage ประเภทของการจัดเลี้ยงอาหาร การวางแผนดำเนินการจัดเลี้ยงอาหาร การจัดตกแต่งโต๊ะและมารยาทในการรับประทานอาหาร การเลือกภาชนะและวัสดุอุปกรณ์ การคิดต้นทุนและการกำหนดราคาขาย และฝึกปฏิบัติ Types of catering. Planning of catering, table decorations and dining etiquette, selection of package and equipment, costing and pricing, and practices.	เป็นการบูรณาการ 2 รายวิชาที่มีความสัมพันธ์กันเพื่อให้สอดคล้องกับการปฏิบัติงานจริง
4814102 อาหารยุโรป 3(2-2-5) European Cuisine บริโภคนิสัยของชาวยุโรป ลักษณะอาหาร เครื่องปรุงชนิดต่างๆ เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร การจัดรายการอาหาร เทคนิคและวิธีในการประกอบอาหาร การจัดโต๊ะและการบริการ มารยาทในการรับประทานอาหารของชาติต่างๆ ในยุโรป เช่น อิตาลี ฝรั่งเศส ฯลฯ และฝึกปฏิบัติ	4864201 อาหารยุโรป 2(1-3-4) European Cuisine ลักษณะและประเภทของอาหารยุโรป วัตถุดิบ เครื่องปรุงชนิดต่างๆ เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร การจัดรายการอาหาร เทคนิคและวิธีในการประกอบอาหาร และฝึกปฏิบัติ Characteristics and types of European cuisine, raw materials, ingredients, equipment, menu planning, techniques and methods of cooking and practices.	1. ปรับเปลี่ยนรหัสวิชา เพื่อให้ไม่ซ้ำกับ หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พุทธศักราช 2555 2. ปรับเปลี่ยน จำนวน หน่วยกิต คำอธิบาย รายวิชาให้สอดคล้อง กับสถานการณ์ปัจจุบัน

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	เหตุผล
4863402 การจัดการครัวและเครื่องมือเครื่องใช้ในงานอาหาร 3(2-2-5) Kitchen and Food Equipment Management หลักการจัดการครัวมาตรฐาน ชนิดของเครื่องมือ เครื่องใช้ในการประกอบอาหารและบริการ การควบคุมการจัดซื้อ วิธีการใช้ การทำความสะอาด การเก็บ การบำรุงรักษาเครื่องมือเครื่องใช้ และฝึกปฏิบัติ	4864401 การจัดการครัวและเครื่องมือเครื่องใช้ในงานอาหาร 3(2-2-5) Kitchen and Food Equipment Management หลักการจัดการครัวมาตรฐาน ชนิดของเครื่องมือ เครื่องใช้ในการประกอบอาหารและบริการ หลักการจัดซื้อ วิธีการใช้ การทำความสะอาด การเก็บ การบำรุงรักษาเครื่องมือ เครื่องใช้ และฝึกปฏิบัติ Standard of kitchen management. Types of food equipment for cooking and serving, purchasing, using, cleaning, keeping, maintenance and practices.	1. ปรับเปลี่ยนรหัสวิชาเพื่อไม่ให้ซ้ำกับหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พุทธศักราช 2555 2. ปรับเปลี่ยนคำอธิบายรายวิชาให้สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน
4893104 การแต่งหน้าเค้ก 3(2-2-5) Cake Decoration การออกแบบ การแต่งหน้าเค้ก วัสดุและเครื่องมือที่จะนำมาใช้แต่งให้สวยงาม เหมาะสมกับโอกาสและสมัยนิยม การบรรจุหีบห่อ การเก็บรักษา และฝึกปฏิบัติ	4894101 เค้กและการแต่งหน้าเค้ก 3(2-2-5) Cake and Cake Decoration ความหมายและประเภทของเค้ก การออกแบบการแต่งหน้าเค้กในโอกาสต่างๆ การเลือกใช้วัสดุและอุปกรณ์ การบรรจุหีบห่อ การเก็บรักษา และฝึกปฏิบัติ Definition and types of cake; Cake decoration design for various occasions, materials and equipments selection, packaging, storage and practice.	1. ปรับเปลี่ยนรหัสวิชาเพื่อไม่ให้ซ้ำกับหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พุทธศักราช 2555 2. ปรับเปลี่ยน ชื่อวิชา และคำอธิบายรายวิชาให้สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน
4863210 ขนมไทย 3(2-2-5) Thai Desserts ความเป็นมา ประเภท และกรรมวิธีในการประกอบขนมไทย โดยใช้วิธีต่างๆ เทคนิคการเตรียมและการปรุง ลักษณะที่ดีของขนมไทย การบรรจุหีบห่อ การเก็บรักษา และฝึกปฏิบัติ		ปรับเปลี่ยนจากวิชาเนื้อหาเลือก ไปอยู่ในวิชาเฉพาะด้านบังคับ เพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
4863403 การบริการอาหารในสถาบัน 3(2-2-5) Institutional Food Service ความเป็นมาของการบริการอาหารในสถานศึกษาและสถาบันอื่น เป้าหมายและประโยชน์ในการดำเนินการ การเตรียมเครื่องมือ เครื่องใช้ให้เหมาะสมกับอาหาร การจัดเสิร์ฟทั้งในและนอกสถานที่ ตลอดจนการเก็บรักษา การเลือกซื้ออุปกรณ์ต่างๆ ในการบริการอาหาร การบริการอาหารรูปแบบต่างๆ และฝึกปฏิบัติ		

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	เหตุผล
4864107 โภชนาการและการจัดบริการอาหารสำหรับเด็กปฐมวัย 3(2-2-5) Nutrition and Feeding Programs for Early Childhood ความหมายและความสำคัญของโภชนาการที่มีต่อสุขภาพ อนามัย และสติปัญญาของเด็กปฐมวัย เทคนิคการแก้ไขปัญหาดังกล่าว โภชนาการของเด็ก การเลือก การจัดและการประกอบอาหารให้มีคุณค่าอาหารครบถ้วน การส่งเสริมสุขนิสัยในการรับประทานอาหารของเด็กหลักและวิธีการจัดอาหารกลางวันและอาหารว่างสำหรับเด็กปฐมวัย และฝึกปฏิบัติ		
4864405 การจัดการร้านค้าอาหาร 3(2-2-5) Institutional Food Management หลักการและคุณลักษณะของผู้บริหารด้านอาหารประเภทต่างๆ การจัดแบ่งหน้าที่ในการบริการ รูปแบบของการให้บริการ การทำงานให้มี ประสิทธิภาพสูง คุณสมบัติของผู้ให้บริการอาหาร ตำแหน่งหน้าที่ในการบริการอาหาร การตลาด งบประมาณ และฝึกปฏิบัติ		
4864407 การส่งเสริมคหกรรมศาสตร์ทางอาหารและโภชนาการ 3(2-2-5) Home Economics Extension in Foods and Nutrition วิธีการผลิตและการใช้สื่อบริการต่างๆ การประชาสัมพันธ์ รวมทั้งการวางแผน การจัดโครงการและการจัดกิจกรรมเพื่อเผยแพร่ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ทางอาหารและโภชนาการ		
4893103 ศิลปะในงานคหกรรมศาสตร์ 2(1-2-3) Home Economics Arts ทฤษฎีและหลักศิลปะในการออกแบบงานคหกรรมศาสตร์ การนำเอาศิลปะในการออกแบบมาใช้ในงานด้านคหกรรมศาสตร์ และฝึกปฏิบัติ		

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	เหตุผล
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 4864601 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทาง คหกรรมศาสตร์ 2(90) Preparations for Field Experience in Home Economics จัดให้มีกิจกรรม เพื่อเตรียมความพร้อม ของผู้เรียนก่อนออกฝึกประสบการณ์ทางอาหารและ โภชนาการในด้านการรับรู้ ลักษณะ และโอกาสของ การประกอบอาชีพ การพัฒนาตัวผู้เรียนให้มีความรู้ ทักษะ เจตคติ แรงจูงใจและคุณลักษณะที่เหมาะสม กับอาชีพ โดยการกระทำในสถานการณ์ หรือ รูปแบบต่างๆ ซึ่งเกี่ยวข้องกับงานในอาชีพนั้นๆ โดย ศึกษาจากสื่อต่างๆ จำลองรูปแบบสถานการณ์จริง และ/หรือศึกษาจากประสบการณ์ตรงโดยการทัศน- ศึกษา เพื่อเตรียมความพร้อมในการฝึก ประสบการณ์อาชีพการฝึกปฏิบัติงานจริงในสถานศึกษา	กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 4864603 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทาง คหกรรมศาสตร์ 2(1-2-3) Preparations for Field Experience in Home Economics การเตรียมความพร้อมของผู้เรียนก่อนออก ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ โดยฝึกทักษะที่ทำให้เกิด ความพร้อมในการปฏิบัติงาน การเลือกสถาน ประกอบการ การบริหารงานคุณภาพ เทคนิคการ เขียนรายงานและการนำเสนอ การพัฒนาบุคลิกภาพ และการพัฒนาคุณลักษณะที่เหมาะสมกับอาชีพ เป็นต้น Student preparation for field experience skill training, to be well-prepared for work via various activities including employability skills training, institute selection, quality management, techniques in report writing and presentation, personality development and career qualification improvement and other related topics.	1. ปรับเปลี่ยนรหัสวิชา เพื่อไม่ให้ซ้ำกับ หลักสูตรวิทยาศาสตร์ บัณฑิต สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พุทธศักราช 2555 2. ปรับเปลี่ยน คำอธิบายรายวิชาให้ สอดคล้องกับ สถานการณ์ปัจจุบัน
4864602 การฝึกประสบการณ์ทางคหกรรมศาสตร์ 6(320) Field Experience in Home Economics รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 4864601 การเตรียมฝึกประสบการณ์ทางอาหารและ โภชนาการ ฝึกปฏิบัติงานแบบมีส่วนร่วมด้านอาหาร และโภชนาการ ในหน่วยงานของรัฐและเอกชน เพื่อ นำความรู้ความสามารถรวบยอดจากการศึกษา ตลอดหลักสูตรไปประยุกต์ใช้อย่างมีประสิทธิภาพ และกลมกลืน	4864604 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพทาง คหกรรมศาสตร์ 1 3(320) Field Experience in Home Economics I รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 4864603 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทาง คหกรรมศาสตร์ การฝึกปฏิบัติงานแบบมีส่วนร่วมในสถาน ประกอบการ ซึ่งอาจเป็นหน่วยงานของรัฐและ/หรือ เอกชน ผู้เรียนได้เรียนรู้การแก้ปัญหาในการทำงาน การปรับตัวเข้ากับวัฒนธรรมองค์กร และการนำ ความรู้ความสามารถ รวบยอดจากการศึกษาตลอด หลักสูตรไปประยุกต์ใช้อย่างมีประสิทธิภาพ Collaborative job training between students and institutional personnel in government and/or private sectors; the students learn solving problems in workplace, adjustment for organizational cultures and efficient applications of knowledge and skills from the whole curriculum for effective training.	1. ปรับเปลี่ยนรหัสวิชา เพื่อไม่ให้ซ้ำกับ หลักสูตรวิทยาศาสตร์ บัณฑิต สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พุทธศักราช 2555 2. ปรับเปลี่ยน คำอธิบายรายวิชาให้ สอดคล้องกับ สถานการณ์ปัจจุบัน 3. ปรับแยกเป็น 2 รายวิชา เพื่อความ ชัดเจนต่อการ ปฏิบัติงานจริง ณ สถานประกอบการ โรงพยาบาล และ โรงแรม

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	เหตุผล
	4864605 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพทาง คหกรรมศาสตร์ 2 3(320) Field Experience in Home Economics II รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 4864603 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทาง คหกรรมศาสตร์ การฝึกปฏิบัติงานแบบมีส่วนร่วมในสถาน ประกอบการ ซึ่งอาจเป็นหน่วยงานของรัฐและ/หรือ เอกชน ผู้เรียนได้เรียนรู้การแก้ปัญหาในการทำงาน การ ปรับตัวเข้ากับวัฒนธรรมองค์กร และการนำความรู้ ความสามารถ รวบรวมจากการศึกษาตลอดหลักสูตรไป ประยุกต์ใช้อย่างมีประสิทธิภาพ Collaborative job training between students and institutional personnel in government and/or private sectors; the students learn to solve problems in a workplace, adjustment for organizational cultures and efficient applications of knowledge and skills from the whole curriculum for effective training.	1. ปรับเปลี่ยนรหัสวิชา เพื่อไม่ให้ซ้ำกับ หลักสูตรวิทยาศาสตร์ บัณฑิต สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พุทธศักราช 2555 2. ปรับเปลี่ยน คำอธิบายรายวิชาให้ สอดคล้องกับ สถานการณ์ปัจจุบัน 3. ปรับแยกเป็น 2 รายวิชา เพื่อความ ชัดเจนต่อการ ปฏิบัติงานจริง ณ สถานประกอบการ โรงพยาบาล และ โรงแรม
7000390 การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา 2(90) Cooperative Education Preparation หลักการ แนวคิด และกระบวนการ ของสหกิจศึกษา ระเบียบข้อบังคับที่เกี่ยวข้อง ความรู้พื้นฐาน และเทคนิคในการสมัครงานอาชีพ ความรู้พื้นฐานในการปฏิบัติงาน การสื่อสารและ มนุษยสัมพันธ์ การพัฒนาบุคลิกภาพ ระบบการ บริหารคุณภาพในสถานประกอบการ เทคนิคการ นำเสนอ การเขียนรายงาน	7000390 การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา 2(90) Cooperative Education Preparation กิจกรรมการเตรียมความพร้อมของผู้เรียนใน การฝึกสหกิจศึกษา โดยให้ความรู้เกี่ยวกับหลักการ แนวคิด ระเบียบข้อบังคับ และกระบวนการของสหกิจ ศึกษา ความรู้พื้นฐานและเทคนิคในการสมัครงาน ความรู้พื้นฐานในการปฏิบัติงาน การสื่อสาร มนุษย สัมพันธ์ การพัฒนาบุคลิกภาพ ระบบการบริหาร คุณภาพในสถานประกอบการ เทคนิคการนำเสนอ การ เขียนรายงาน Activities of student preparation of cooperative education. The strategy is giving knowledge concerning principle, concepts, regulations and processes of cooperative education. Basic knowledge and techniques in job application, fundamental in practice, communication, human relationship, personal development, quality management system in the workplace and techniques of presentation and report writing.	1. ปรับเปลี่ยนรหัสวิชา เพื่อไม่ให้ซ้ำกับ หลักสูตรวิทยาศาสตร์ บัณฑิต สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พุทธศักราช 2555 2. ปรับเปลี่ยน คำอธิบายรายวิชาให้ สอดคล้องกับ สถานการณ์ปัจจุบัน

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	เหตุผล
7000490 สหกิจศึกษา 6(640) Field Experience in Foods and Nutrition การปฏิบัติงานในลักษณะพนักงาน ชั่วคราว ตามโครงการที่ได้รับมอบหมาย ตลอดจน การจัดทำรายงาน และการนำเสนอ	7000490 สหกิจศึกษา 6(640) Field Experience in Foods and Nutrition รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 7000390 การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา การฝึกปฏิบัติงานในลักษณะพนักงาน ชั่วคราว สามารถจัดทำรายงาน นำเสนอ ความก้าวหน้า และผลสำเร็จของโครงการที่ได้รับ มอบหมาย เรียนรู้การแก้ปัญหาในการทำงาน การ ปรับตัวเข้ากับวัฒนธรรมองค์กร และการนำความรู้ ความสามารถรวบยอดจากการศึกษาตลอดหลักสูตร ไปประยุกต์ใช้อย่างมีประสิทธิภาพ On the job training as a temporary employee. The student has capabilities to write the report, present the progression and present the results and outcomes of the assigned project. In addition, they learn to solve the problems in work place, adjust themselves to organization culture, and applied the knowledge and skills derived from curriculum for training effectively.	1. ปรับเปลี่ยนรหัสวิชา เพื่อไม่ให้ซ้ำกับ หลักสูตรวิทยาศาสตร์ บัณฑิต สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พุทธศักราช 2555 2. ปรับเปลี่ยน คำอธิบายรายวิชาให้ สอดคล้องกับ สถานการณ์ปัจจุบัน

ภาคผนวก ง

คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร (ตามเกณฑ์มาตรฐาน TQF)



คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

ที่ ๗๙ / ๒๕๕๙

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๕๙

ด้วยโปรแกรมวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ได้กำหนดดำเนินการปรับปรุงกรอบระยะ ๕ ปี ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๕๒ โดยกำหนดเปิดรับนักศึกษาในภาคเรียนที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๐

เพื่อให้การปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลาจึงแต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรดังนี้

๑. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

๑.๑	นางสาวจิตติมาพร	หนูเนียม	(อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร)	ประธานกรรมการ
๑.๒	นายพรชัย	พุทธรักษ์	(อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร)	รองประธานกรรมการ
๑.๓	ผศ.ดร.ทัศนาศรี	ศิริโชติ	(อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร)	กรรมการ
๑.๔	นายดำรงศักดิ์	เกียรติ	(อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร)	กรรมการ
๑.๕	ผศ.สุจิตรา	เทพไชย	(ผู้ทรงคุณวุฒิ)	กรรมการ
๑.๖	ผศ.จินภา	นราคร	(ผู้ทรงคุณวุฒิ)	กรรมการ
๑.๗	นางสาวเกศนีย์	สุภัทรชัยวงศ์	(ตัวแทนผู้ใช้บัณฑิต)	กรรมการ
๑.๘	นายธรรมบุญ	กาสีสิทธิ์	(ตัวแทนผู้ใช้บัณฑิต)	กรรมการ
๑.๙	นางสาวสุกฤดา	คาน	(ตัวแทนศิษย์เก่า)	กรรมการ
๑.๑๐	นางสาวดวงทิพย์	มณีน้อม	(ตัวแทนศิษย์เก่า)	กรรมการ
๑.๑๑	นางสาวธัญญา	ดินชุด	(ตัวแทนศิษย์ปัจจุบัน)	กรรมการ
๑.๑๒	นายพีรทัต	สิริพงศ์ชาติ	(ตัวแทนศิษย์ปัจจุบัน)	กรรมการ
๑.๑๓	นางสาววิภาพรรณ	วงศ์สุดาลักษณ์	(อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร)	กรรมการและเลขานุการ
๑.๑๔	นางอมรรัตน์	ชูชื่น		กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

ทั้งนี้ให้คณะกรรมการที่ได้รับแต่งตั้งดำเนินการจัดทำและปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ให้เป็นไปตามระเบียบ ข้อบังคับ หลักเกณฑ์ และข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้ได้หลักสูตรที่มีคุณภาพและประสิทธิภาพตามเป้าหมายที่กำหนด โดยมีมอบหมายให้รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการกำกับดูแลการพัฒนาหลักสูตรตามคำสั่งนี้ ให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย

สั่ง ณ วันที่ ๒๔ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๕๙

(ดร.พิพัฒน์ ลิ้มปะนะพิทยาธร)

รองอธิการบดี ปฏิบัติราชการแทน
อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา



คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

ที่ ๖๖ / ๒๕๕๙

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๕๙

ด้วยโปรแกรมวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ได้ดำเนินการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๕๙ ขึ้น โดยกำหนดวิพากษ์หลักสูตรฯ ในวันที่ ๒๗ เมษายน ๒๕๕๙ เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. ห้องประชุมคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา เพื่อเป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. ๒๕๕๗

เพื่อให้การดำเนินงานโครงการดังกล่าวเป็นไปด้วยความเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพ มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา จึงแต่งตั้งคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ดังต่อไปนี้

๑. นางสาวฐิติมาพร	หนูเนียม	(อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร)	ประธานกรรมการ
๒. นายพรชัย	พุทธรักษ์	(อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร)	รองประธานกรรมการ
๓. ผศ.ดร.ทัศนาศรี	ศิริโชติ	(อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร)	กรรมการ
๔. นายดำรงเกียรติ	ศรีเทพ	(อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร)	กรรมการ
๕. นางสาวแววตา	เอกขานา	(ผู้ทรงคุณวุฒิ)	กรรมการ
๖. นางสาวสวดีตรี	ณวงศ์ศรี	(ผู้ทรงคุณวุฒิ)	กรรมการ
๗. นางสาวโสภา	บุตรมาตา	(ตัวแทนผู้ใช้บัณฑิต)	กรรมการ
๘. นายอนุสรณ์	จันทมณี	(ตัวแทนผู้ใช้บัณฑิต)	กรรมการ
๙. นางสาววิภาพรรณ	วงศ์สุตาลักษณ์	(อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร)	กรรมการและเลขานุการ
๑๐. นางอมรรัตน์	ชูชื่น		กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

ให้บุคคลที่ได้รับการแต่งตั้งปฏิบัติหน้าที่ตามที่ได้รับมอบหมายเป็นไปด้วยความเรียบร้อยมีประสิทธิภาพ เพื่อประโยชน์สูงสุด โดยเบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ. ๒๕๕๙ .ศ.แผนงาน : ขยายโอกาสและพัฒนาคุณภาพการศึกษา ผลผลิต : ผู้สำเร็จการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โครงการพัฒนาหลักสูตรด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี กิจกรรมที่ 1: พัฒนาหลักสูตรระดับอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา งบรายจ่ายอื่น จำนวนเงิน 40,000 บาท (สี่หมื่นบาทถ้วน)

สั่ง ณ วันที่ ๑๗ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๕๙

(ดร.พิพัฒน์ ลิ้มปะนพิทยธร)

รองอธิการบดี ปฏิบัติราชการแทน

อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

ภาคผนวก จ

ข้อมูลประวัติอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรพร้อมรายละเอียดผลงานวิชาการและ
ประสบการณ์การสอน

ประวัติอาจารย์ประจำหลักสูตร

1. นางทัศนาศิริโชติ

ตำแหน่ง ผู้ช่วยศาสตราจารย์

ประวัติการศึกษา

ปริญญาเอก ครุศาสตร์ดุษฎีบัณฑิต (อุดมศึกษา) , จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2549

ปริญญาโท ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตรศึกษา), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2534

ปริญญาตรี การศึกษาศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์), มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
ประสานมิตร, 2527

ผลงานทางวิชาการ/ประสบการณ์การทำงาน 31 ปี

ผลงานวิจัย

ทัศนาศิริโชติ, ฐิติมาพร หนูเนียม, พรชัย พุทธิรักษ์, วิภาวรรณ วงศ์สุดาลักษณ์ และดำรงค์เกียรติ
ศรีเทพ. (2558). *อนุสิทธิบัตร เลขที่ 10913*. กรุงเทพฯ: กรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์.

ตำรา

ทัศนาศิริโชติ. (2554). *ผ้าและเส้นใย*. สงขลา: มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา. 252 หน้า.

ทัศนาศิริโชติ. (2554). *การจัดการทรัพยากรครอบครัว*. สงขลา: มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา.
212 หน้า.

รายวิชาที่สอน

1. ระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์
2. พัฒนาการครอบครัวและเด็ก
3. การจัดการทรัพยากรครอบครัว
4. ผ้าและเส้นใย
5. สัมมนาอาหารและโภชนาการ
6. อาหารและโภชนาการเบื้องต้น

2. นางสาวฐิติมาพร หนูเนียม

ตำแหน่ง อาจารย์

ประวัติการศึกษา

ปริญญาโท วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2553
ปริญญาตรี วิทยาศาสตร์บัณฑิต (คหกรรมศาสตร์ทั่วไป) (เกียรตินิยม) , มหาวิทยาลัยราชภัฏ
สงขลา, 2550

ผลงานทางวิชาการ/ประสบการณ์การทำงาน 5 ปี

ผลงานวิจัย

ฐิติมาพร หนูเนียม และวิภาวรรณ วงศ์สุดาลักษณ์. (2559, สิงหาคม). *การประยุกต์ใช้แป้งข้าวสังข์หยดในผลิตภัณฑ์ขนมกลีบลำดวน*. การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 6 การศึกษาและวัฒนธรรมเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น , มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา.

ทัศนาศรีโชติ, ฐิติมาพร หนูเนียม, พรชัย พุทธรักษ์, วิภาวรรณ วงศ์สุดาลักษณ์ และดำรงเกียรติ ศรีเทพ. (2558). *อนุสิทธิบัตร เลขที่ 10913*. กรุงเทพฯ: กรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์.

วิภาวรรณ วงศ์สุดาลักษณ์, นันทิยา เป้าทอง, วันวิภา หนูมา, ดำรงเกียรติ ศรีเทพ, ฐิติมาพร หนูเนียม และพรชัย พุทธรักษ์ . (2557). *การประยุกต์ใช้แป้งข้าวสังข์หยดในผลิตภัณฑ์โรตีสกรอบ*. ใน

การบูรณาการงานวิจัยไทยเชื่อมโยงกับเครือข่ายสังคมอาเซียน: รายงานการประชุมทางวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 3, 17-18 ธันวาคม 2557. (หน้า 445-452). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต.

วิภาวรรณ วงศ์สุดาลักษณ์ และฐิติมาพร หนูเนียม. (2556). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำส้มสายชูหมักจากเปลือกและกากส้มเหลือง*. *วารสารวิจัย มสส. สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต* , 6(1), หน้า 159-170

วิภาวรรณ วงศ์สุดาลักษณ์, ฐิติมาพร หนูเนียม, กิตติ สุวรรณบรรดิษฐ์ และวลัยลักษณ์ สุขเสริม. (2556)

การพัฒนาผลิตภัณฑ์โรตีสกรอบโดยใช้แป้งพรีเจลลาทีนซ์ข้าวสังข์หยดทดแทนแป้งสาลี ใน ชาติ ทีชะ

และสวิต นิมเรือง (บ.ก.) , การประชุมวิชาการระดับชาติสวนดุสิต : วันนักวิจัยวิทยาศาสตร์ 2013

เรื่อง “ปฏิรูปการเรียนรู้วิทยาศาสตร์ในศตวรรษที่ 21 เพื่อสังคมที่มีคุณภาพ” (หน้า 13). กรุงเทพฯ:

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.

Wipawan Wongsudaluk, Nanthiya Paothong, Wanwipa Nooma, Damrongkiat Sritep,

Thitimaporn Nooniam and Pornchai Puttarak. (2014). Effect of Milling Processes on Functional Properties of Rice Flour (*Oryza sativa* L.) cv. Sang Yod. *The 16th FOOD INNOVATION ASIA CONFERENCE 2014, June 12-13, 2014*. (pp. 1-7). BITEC Bangna, Bangkok, Thailand.

รายวิชาที่สอน

1. โภชนาการ
2. โภชนศาสตร์มนุษย์
3. โภชนศาสตร์ครอบครัว
4. อาหารบำบัดโรค
5. โภชนบำบัด
6. เครื่องดื่ม
7. ขนมไทย
8. คำนวณหาดลองอาหารและโภชนาการ
9. ปัญหาพิเศษอาหารและโภชนาการ

3. นายพรชัย พุทธรักษ์

ตำแหน่ง อาจารย์

ประวัติการศึกษา

ปริญญาโท ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตรศึกษา), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2552

ปริญญาตรี ครุศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) (เกียรตินิยม) , มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา,
2547

อนุปริญญา อนุปริญญาวิทยาศาสตร์ (การอาหาร) , สถาบันราชภัฏภูเก็ต, 2544

ผลงานทางวิชาการ/ประสบการณ์การทำงาน 6 ปี

ผลงานวิจัย

ทัศนาศรีโชติ, ฐิติมาพร หนูเนียม, พรชัย พุทธรักษ์, วิภาวรรณ วงศ์สุดาลักษณ์ และดำรงเกียรติ ศรีเทพ. (2558). *อนุสิทธิบัตร เลขที่ 10913*. กรุงเทพฯ: กรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์.

วิภาวรรณ วงศ์สุดาลักษณ์, นันทิยา เป้าทอง, วันวิภา หนูมา, ดำรงเกียรติ ศรีเทพ, ฐิติมาพร หนูเนียม และพรชัย พุทธรักษ์ . (2557). การประยุกต์ใช้แป้งข้าวสังข์หยดในผลิตภัณฑ์โรตีสกรอบ. ใน

การบูรณาการงานวิจัยไทยเชื่อมโยงกับเครือข่ายสังคมอาเซียน: รายงานการประชุมทางวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 3, 17-18 ธันวาคม 2557. (หน้า 445-452). ภูเก็ต: มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต.

วิภาวรรณ วงศ์สุดาลักษณ์, พรชัย พุทธรักษ์, สุภาวดี หูเขียว และอาดามี ด่าหมิด. (2556)

การพัฒนาผลิตภัณฑ์เส้นก๋วยเตี๋ยวจากวันมะพร้าว ใน ชาติ ทีชและสวีต นิยมเรื่อง (บ.ก.) ,

การประชุมวิชาการระดับชาติสวนดุสิต : วันนักวิจัยวิทยาศาสตร์ 2013 เรื่อง “ปฏิรูปการเรียนรู้วิทยาศาสตร์ในศตวรรษที่ 21 เพื่อสังคมที่มีคุณภาพ” (หน้า 13). กรุงเทพฯ:มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.

Wipawan Wongsudaluk, Nanthiya Paothong, Wanwipa Nooma, Damrongkiat Sritep,

Thitimaporn Nooniam and Pornchai Puttarak. (2014). Effect of Milling Processes on Functional Properties of Rice Flour (*Oryza sativa* L.) cv. Sang Yod. *The 16th FOOD INNOVATION ASIA CONFERENCE 2014, June 12-13, 2014*. (pp. 1-7). BITEC Bangna, Bangkok, Thailand.

รายวิชาที่สอน

1. หลักการประกอบอาหาร
2. การสุขาภิบาลอาหารและการควบคุมคุณภาพอาหาร
3. อาหารไทย
4. ขนมไทย
5. อาหารยุโรป
6. การแกะสลักผักและผลไม้
7. อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ

4. นางสาววิภาวรรณ วงศ์สุดาลักษณ์

ตำแหน่ง อาจารย์

ประวัติการศึกษา

ปริญญาโท วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ),
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2553

ปริญญาตรี วิทยาศาสตร์บัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ),
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2549

ผลงานทางวิชาการ/ประสบการณ์การทำงาน 4 ปี

ผลงานวิจัย

ฐิติมาพร หนูเนียม และวิภาวรรณ วงศ์สุดาลักษณ์. (2559, สิงหาคม). การประยุกต์ใช้แป้งข้าวสังข์หยดในผลิตภัณฑ์ขนมเกล็ดบัว. การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 6 การศึกษาและวัฒนธรรมเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น , มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา.

ทัศนาศรีโชติ, ฐิติมาพร หนูเนียม, พรชัย พุทธรักษ์, วิภาวรรณ วงศ์สุดาลักษณ์ และดำรงเกียรติ ศรีเทพ. (2558). อนุสิทธิบัตร เลขที่ 10913. กรุงเทพฯ: กรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์.

วิภาวรรณ วงศ์สุดาลักษณ์. (2557). การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมต่อการผลิตเส้นก๋วยเตี๋ยวจากวันมะพร้าว.

วารสารคหเศรษฐศาสตร์, 57(3), หน้า 33-40.

วิภาวรรณ วงศ์สุดาลักษณ์, นันทิยา เป้าทอง, วันวิภา หนูมา, ดำรงเกียรติ ศรีเทพ, ฐิติมาพร หนูเนียม และพรชัย พุทธรักษ์ . (2557). การประยุกต์ใช้แป้งข้าวสังข์หยดในผลิตภัณฑ์โรตีสอกรอบ. ใน

การบูรณาการงานวิจัยไทยเชื่อมโยงกับเครือข่ายสังคมอาเซียน: รายงานการประชุมทางวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 3, 17-18 ธันวาคม 2557. (หน้า 445-452). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต.

ปิยวรรณ เอ็งฉ้วน, อุทัยวรรณ รามแก้ว, วิภาวรรณ วงศ์สุดาลักษณ์, นันทิยา เป้าทอง และนันทิดา ลิ่มแสงภู.

(2557). ผลของการเตรียมแป้งข้าวสังข์หยดต่อสมบัติทางเคมีและสมบัติเชิงหน้าที่. ใน การบูรณาการงานวิจัยไทยเชื่อมโยงกับเครือข่ายสังคมอาเซียน : รายงานการประชุมทางวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 3, 17-18 ธันวาคม 2557. (หน้า 383-389). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต.

วิภาวรรณ วงศ์สุดาลักษณ์, พรชัย พุทธรักษ์, สุภาวดี หุเชื้อ และอาดาณี คำหมัด. (2556)

การพัฒนาผลิตภัณฑ์เส้นก๋วยเตี๋ยวจากวันมะพร้าว ใน ชาติ ทีชและสวีต ฉิมเรียง (บ.ก.) ,

การประชุมวิชาการระดับชาติสวนดุสิต : วันนักวิจัยวิทยาศาสตร์ 2013 เรื่อง “ปฏิรูปการเรียนรู้วิทยาศาสตร์ในศตวรรษที่ 21 เพื่อสังคมที่มีคุณภาพ” (หน้า 13). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.

วิภาวรรณ วงศ์สุดาลักษณ์, ฐิติมาพร หนูเนียม, กิตติ สุวรรณบรรดิษฐ์ และวลัยลักษณ์ สุขเสริม. (2556)

การพัฒนาผลิตภัณฑ์โรตีสอกรอบโดยใช้แป้งพรีเจลจากแป้งข้าวสังข์หยดทดแทนแป้งสาลี ใน ชาติ ทีชและสวีต ฉิมเรียง (บ.ก.) ,

การประชุมวิชาการระดับชาติสวนดุสิต : วันนักวิจัยวิทยาศาสตร์ 2013

เรื่อง “ปฏิรูปการเรียนรู้วิทยาศาสตร์ในศตวรรษที่ 21 เพื่อสังคมที่มีคุณภาพ” (หน้า 13). กรุงเทพฯ:

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.

วิภาวรรณ วงศ์สุดาลักษณ์ และฐิติมาพร หนูเนียม. (2556). การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำส้มสายชูหมักจากเปลือกและกากส้มเหลือใช้ . วารสารวิจัย มสค. สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต , 6(1), หน้า 159-170

Wipawan Wongsudaluk. (2014). Development of Ready-to-Eat Noodles from Bacterial cellulose (*nata*). 5th INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON WELLNESS, HEALTHY LIFESTYLE AND NUTRITION 2014, December 2-3, 2014. (pp. 133-139). Hat Yai, Songkhla, Thailand.

Wipawan Wongsudaluk, Nanthiya Paothong, Wanwipa Nooma, Damrongkiat Sritep, Thitimaporn Nooniam and Pornchai Puttarak. (2014). Effect of Milling Processes on Functional Properties of Rice Flour (*Oryza sativa* L.) cv. Sang Yod. *The 16th FOOD INNOVATION ASIA CONFERENCE 2014, June 12-13, 2014.* (pp. 1-7). BITEC Bangna, Bangkok, Thailand.

รายวิชาที่สอน

1. อาหารเพื่อสุขภาพ
2. วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร
3. การแปรรูปและการถนอมอาหาร
4. อาหารว่าง
5. อาหารจานด่วน
6. ไอศกรีม

5. นางสาวสัลลา ตอปี

ตำแหน่ง อาจารย์

ประวัติการศึกษา

ปริญญาโท วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (จุลชีววิทยา), มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2553
 ปริญญาตรี วิทยาศาสตร์บัณฑิต (เทคโนโลยีชีวภาพ), มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2546

ผลงานทางวิชาการ/ประสบการณ์การทำงาน 4 ปี

ผลงานวิจัย

Cheirsilp, B., Kitcha, S., Torpee, S. (2012). Co-culture of an oleaginous yeast *Rhodotorula glutinis* and a microalga *Chlorella vulgaris* for biomass and lipid production using pure and crude glycerol as a sole carbon source. *Ann Microbiol.* 62:987–993.

Cheirsilp, B., Torpee, S. (2012). Enhanced growth and lipid production of microalgae under mixotrophic culture condition: Effect of light intensity, glucose concentration and fed-batch cultivation. *Bioresouce Technology.* 110: 510-516.

รายวิชาที่สอน

1. จุลชีววิทยา
2. ปฏิบัติการจุลชีววิทยา
3. จุลชีววิทยาทางอาหาร
4. เทคโนโลยีชีวภาพ 1
5. ปฏิบัติการเทคโนโลยีชีวภาพ 1
6. ชีววิทยาเพื่อคุณภาพชีวิต
7. สรีรวิทยาของจุลินทรีย์
8. แบคทีเรียวิทยา
9. จุลชีววิทยาอุตสาหกรรม
10. อนุกรมวิธานของจุลินทรีย์
11. การเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อพืช