

มหาวิทยาลัย ราชภัฏสงขลา	คณะวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี	25491641100895	หลักสูตรวิทยาศาสตร บัณฑิต สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์	ปริญญา ตรี	ปรับปรุง ตาม กำหนด	100%	100%	100%	P/1 (15/08/2021 21:18:46)
----------------------------	--------------------------------	----------------	---	---------------	--------------------------	------	------	------	---------------------------------



หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
หลักสูตรปรับปรุง พุทธศักราช 2564

ผ่านการพิจารณาความสอดคล้องและออกรหัสเรียบร้อยแล้ว
เมื่อวันที่ 15 สิงหาคม 2564
รหัสหลักสูตร 25491641100895

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา



หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
หลักสูตรปรับปรุง พุทธศักราช 2564

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

รายละเอียดของหลักสูตร
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2564

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
คณะ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อหลักสูตร

รหัสหลักสูตร : 25491641100895
ภาษาไทย : หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต คหกรรมศาสตร์
ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Science Program in Home Economics

2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ชื่อเต็ม (ภาษาไทย) : วิทยาศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)
ชื่อย่อ (ภาษาไทย) : วท.บ. (คหกรรมศาสตร์)
ชื่อเต็ม (ภาษาอังกฤษ) : Bachelor of Science (Home Economics)
ชื่อย่อ (ภาษาอังกฤษ) : B.Sc. (Home Economics)

3. วิชาเอก

อาหารและโภชนาการ (Food and Nutrition)

4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

ไม่น้อยกว่า 128 หน่วยกิต

5. รูปแบบของหลักสูตร

5.1 รูปแบบ

เป็นหลักสูตรระดับปริญญาตรี หลักสูตร 4 ปี ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชา
คหกรรมศาสตร์ พ.ศ.2557

5.2 ประเภทของหลักสูตร

- หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการ
 - ปริญญาตรีทางวิชาการ
 - ปริญญาตรีแบบก้าวหน้าทางวิชาการ
- หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาชีพ
 - ปริญญาตรีทางวิชาชีพ
 - ปริญญาตรีแบบก้าวหน้าทางวิชาชีพ
- หลักสูตรปริญญาตรีปฏิบัติการ
 - ปริญญาตรีปฏิบัติการ
 - ปริญญาตรีแบบก้าวหน้าปฏิบัติการ

5.3 ภาษาที่ใช้

การจัดการเรียนการสอนเป็นภาษาไทย

5.4 การรับเข้าศึกษา

รับนักศึกษาไทย และนักศึกษาต่างประเทศที่สามารถใช้ภาษาไทยได้เป็นอย่างดี

5.5 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

เป็นหลักสูตรเฉพาะของมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

5.6 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

ให้ปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เพียงสาขาเดียว

6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

- หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ปรับปรุง พ.ศ. 2564
เปิดสอน ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2564
ปรับปรุงจากหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
เริ่มใช้มาตั้งแต่ปีการศึกษา 2549
ปรับปรุงครั้งสุดท้ายเมื่อปีการศึกษา 2559
- ได้พิจารณาถ้อยแถลงโดยสภาวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ในการประชุม
ครั้งที่ 5 /2563 เมื่อวันที่ 16 กรกฎาคม พ.ศ.2563
- ได้รับอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตรจากสภามหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
ในการประชุมครั้งที่ 6/2563 เมื่อวันที่ 26 กันยายน พ.ศ.2563

7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน

หลักสูตรได้รับการเผยแพร่คุณภาพและมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ.2557 ในปีการศึกษา 2566

8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

- 8.1 ผู้ประกอบอาหารในร้านอาหาร ภัตตาคาร หรือโรงแรม
- 8.2 เจ้าของกิจการธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม
- 8.3 นักวิจัยและพัฒนาอาหาร
- 8.4 ที่ปรึกษาด้านอาหารและโภชนาการ
- 8.5 โภชนากร หรือนักโภชนาการ
- 8.6 นักกำหนดอาหาร
- 8.7 ครูกลุ่มสาระการเรียนรู้และเทคโนโลยี
- 8.8 ครูทางด้านอาหารและโภชนาการ

9. ชื่อ นามสกุล เลขประจำตัวบัตรประชาชน ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ	วิชาเอก/สาขาวิชา	การสำเร็จการศึกษา	
					สถาบัน	ปี พ.ศ.
1	นางฐิติมาพร ศรีรักษ์ (ชื่อ-สกุลเดิม นางสาวฐิติมาพร หนูเนียม) x-xxxx-xxxx-xx-x	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	วท.ม. วท.บ.	คหกรรมศาสตร์ (อาหารและโภชนาการ) คหกรรมศาสตร์ทั่วไป (เกียรตินิยมอันดับ 2)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2553
					มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	2550
2	นางทัศนาศิริโชติ x-xxxx-xxxx-xx-x	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	ค.ด. ศศ.ม. กศ.บ.	อุดมศึกษา คหกรรมศาสตร์ศึกษา คหกรรมศาสตร์	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2549
					มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2534
					มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร	2527
3	นายพรชัย พุทธิรักษ์ x-xxxx-xxxx-xx-x	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	ศศ.ม. ค.บ. อ.วท.	คหกรรมศาสตร์ศึกษา คหกรรมศาสตร์ (เกียรตินิยมอันดับ 2) วิทยาศาสตร์ (การอาหาร)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2552
					มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	2547
					สถาบันราชภัฏภูเก็ต	2544
4	นางสาวสุรีย์พร กังสนันท์ x-xxxx-xxxx-xx-x	อาจารย์	ปร.ด. วท.ม. วท.บ.	อาหารเพื่อสุขภาพและ โภชนาการ เทคโนโลยีอาหาร อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2557
					มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2550
					มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2547

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ	วิชาเอก/สาขาวิชา	การสำเร็จการศึกษา	ลำดับ
5	นางสาวสิริมาภรณ์ วัชรกุล x-xxxx-xxxx-xx-x	อาจารย์	ปร.ด. วท.ม. วท.บ.	จุลชีววิทยา จุลชีววิทยา จุลชีววิทยา	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2560 2555 2552

10. สถานที่จัดการเรียนการสอน

มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

11.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ ที่พิจารณาในการวางแผนหลักสูตรเป็นไปตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 12 (พ.ศ.2560–2564) ซึ่งเป็นช่วงที่เข้าสู่กระแสการเปิดเศรษฐกิจเสรีประชาคมอาเซียน โดยที่มุ่งเน้นคนเป็นศูนย์กลางของการพัฒนาอย่างมีส่วนร่วมและมีการน้อมนำและประยุกต์ใช้หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงมาใช้ในการพัฒนาประเทศ เพื่อส่งเสริมคุณภาพชีวิตที่ดี และต่อยอดในแนวทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ในขณะที่เดียวกันเทคโนโลยีสารสนเทศต่าง ๆ มีความก้าวหน้าไปอย่างรวดเร็ว ซึ่งส่งผลกระทบต่อคุณภาพชีวิตของมนุษย์ทั้งในทางบวกและทางลบ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับภูมิคุ้มกันทางปัญญาของแต่ละบุคคลที่จะพิจารณาหลักในการดำเนินชีวิตและการประกอบอาชีพ ประกอบกับเป้าหมายยุทธศาสตร์กระทรวงศึกษาธิการ และแผนอุดมศึกษาระยะยาว 15 ปี พ.ศ.2551-2565 รวมถึงนโยบายและแผนพัฒนาของมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ที่มุ่งเน้นการจัดการศึกษาที่หลากหลายเพื่อผลิตบัณฑิตและบุคลากรในท้องถิ่นให้มีคุณภาพ ดังนั้นการจัดการศึกษาจึงต้องปรับยุทธศาสตร์ ให้สอดคล้องกับสภาพสังคมเศรษฐกิจที่เปลี่ยนแปลง พัฒนาให้ตอบสนองยุคข้อมูลข่าวสาร โดยหลักสูตรต้องปรับให้มีความรู้ ทักษะวิชาการพื้นฐาน และทักษะวิชาชีพ มีเนื้อหาสาระความรู้สมัยใหม่เป็นสากล กระบวนการบริหารจัดการในระบบคุณภาพ กระบวนการเรียนการสอนต้องส่งเสริมให้เกิดการเรียนรู้ โดยจัดส่งเสริมให้กับผู้เรียนได้ปฏิบัติจริง สามารถเรียนรู้ได้ด้วยตนเอง มีจรรยาบรรณ สามารถนำความคิดสร้างสรรค์ ไปปรับเปลี่ยนวิธีการแก้ปัญหา รวมถึงสามารถอยู่ได้ในสังคมอย่างฉลาดและเป็นสุข จากสถานการณ์ดังกล่าว องค์ความรู้ในศาสตร์ด้านคหกรรมศาสตร์ จึงเป็นเรื่องสำคัญที่จะช่วยส่งเสริมให้มนุษย์มีคุณภาพชีวิตที่ดีมีภูมิคุ้มกันในทางปัญญา การดำเนินชีวิต และมีแนวทางในการประกอบอาชีพอย่างสร้างสรรค์

11.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

การวางแผนหลักสูตรจำเป็นต้องคำนึงถึงการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม ซึ่งในปัจจุบันคนในสังคมตื่นตัวและให้ความสำคัญในเรื่องการ บริโภคอาหารกันมากขึ้น ต้องการความสะดวกสบาย และแสวงหาสิ่งที่ดี มีประโยชน์ต่อสุขภาพให้กับตนเองและครอบครัว รวมถึงให้ความ

สนใจอาหารในท้องถิ่นที่มาจากภูมิปัญญาท้องถิ่น จึงมีความจำเป็นที่จะต้องมีบัณฑิตที่มีความรู้ทางด้านอาหารและโภชนาการ ที่มีความเป็นมืออาชีพ มีความเข้าใจในผลกระทบทางสังคม และวัฒนธรรม รวมถึงมีคุณธรรม จริยธรรม ที่จะช่วยชี้แนะและขับเคลื่อนให้การเปลี่ยนแปลงนี้เป็นไปในรูปแบบที่สอดคล้อง และเหมาะสมกับวิถีชีวิตของสังคมไทย

จากการศึกษาความเป็นไปได้ในการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2564) มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความคิดเห็นของผู้ทรงคุณวุฒิ ผู้ใช้บัณฑิต ศิษย์เก่า และศิษย์ปัจจุบันที่มีต่อการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559 เป็นหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2564 กลุ่มตัวอย่างแบ่งเป็น 3 กลุ่ม ได้แก่ ผู้ทรงคุณวุฒิ จำนวน 20 คน ผู้ใช้บัณฑิต จำนวน 30 คน และศิษย์เก่าและศิษย์ปัจจุบัน จำนวน 100 คน ผลการศึกษาความคิดเห็นของผู้ทรงคุณวุฒิ พบว่า ผู้ทรงคุณวุฒิ ร้อยละ 100 มีความคิดเห็นตรงกันที่จะให้เปิดสอนหลักสูตรดังกล่าว ด้วยเหตุผลที่ว่า การจัดการเรียนการสอนทางด้านคหกรรมศาสตร์ ยังเป็นที่ต้องการ ของตลาดแรงงาน เนื่องจากประเทศไทย เป็นประเทศที่มีรายได้หลักจากอุตสาหกรรม การท่องเที่ยวและบริการ รวมถึงการเกษตรและอาหาร ซึ่งจำเป็นต้องการสร้างบุคลากรทางด้านคหกรรมศาสตร์ โดยเน้นทางด้านอาหารและโภชนาการให้เป็นการสำคัญในการพัฒนาประเทศ จากการศึกษาความคิดเห็นของผู้ทรงคุณวุฒิที่มีต่อคุณลักษณะของบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาหลักสูตร ด้านคุณธรรมจริยธรรม ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ความรู้ ทักษะทางปัญญา และ ด้านทักษะหรือสมรรถนะที่ควรพัฒนาให้เกิดขึ้นกับผู้เรียน พบว่า ผู้ทรงคุณวุฒิให้ความสำคัญโดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุดในทุก ๆ ด้าน ($\bar{x} = 4.77, 4.60, 4.50, 4.46, 4.24$ และ 4.22 ตามลำดับ) ผลการศึกษาความคิดเห็นของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อคุณลักษณะของบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2564 ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ด้านทักษะหรือสมรรถนะที่ควรพัฒนาให้เกิดขึ้นกับผู้เรียนและ ด้านคุณธรรมจริยธรรมพบว่า ผู้ใช้บัณฑิตให้ความสำคัญโดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{x} = 4.50, 4.35$ และ 4.22 ตามลำดับ) ในส่วนของด้านความรู้ ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ และด้านทักษะทางปัญญา ผู้ใช้บัณฑิต ให้ความสำคัญโดยรวมอยู่ในระดับมาก ($\bar{x} = 4.08, 4.16$ และ 3.86 ตามลำดับ) ผลการศึกษาความคิดเห็นของศิษย์เก่าและศิษย์ปัจจุบัน พบว่า ศิษย์เก่าและศิษย์ปัจจุบัน ร้อยละ 100 มีความคิดเห็นว่าโครงสร้างรายวิชาที่จัดให้ศึกษามีความเหมาะสม และมีการจัดลำดับรายวิชาของหลักสูตรมีความเหมาะสม ความคิดเห็นต่อการนำวิชาเรียนไปใช้ประโยชน์ในการทำงาน พบว่า ศิษย์เก่า นำวิชาฟิสิกส์รวมปฏิบัติการ เคมีรวมปฏิบัติการ และหลักสถิติ ไปใช้น้อยมาก ส่วนรายวิชาที่นำไปใช้ประโยชน์มาก คือ อาหารยุโรป ภาษาอังกฤษสำหรับงานคหกรรมศาสตร์ หลักการประกอบอาหาร และงานดอกไม้และงานใบตอง ส่วนรายวิชาที่ศิษย์เก่าและศิษย์ปัจจุบันเห็นควรปรับเปลี่ยนได้แก่ หลักสถิติ

เคมี ฟิสิกส์ ผ้าและเส้นใย และควรมีการเน้นเกี่ยวกับรายวิชาด้านภาษาและฝึกวิชาชีพระยะสั้นให้มากขึ้น ผลการสำรวจความคิดเห็นต่อคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ ทั้ง 5 ด้าน ได้แก่ ด้านคุณธรรม ด้านความรู้ ด้านทักษะทางปัญญา ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ และด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ศิษย์เก่าและศิษย์ปัจจุบัน มีความเห็นว่าคุณลักษณะทั้ง 5 ด้านของบัณฑิต ควรอยู่ในระดับมาก ส่วนความคิดเห็นของศิษย์เก่าและศิษย์ปัจจุบันเกี่ยวกับทักษะที่ควรพัฒนา ได้แก่ การเรียนปฏิบัติการ การประกอบอาหาร และการจัดดอกไม้ ควรเน้นการปฏิบัติรายบุคคลจะทำให้เกิดการเรียนรู้ที่ดีกว่าและสามารถนำไปใช้ปฏิบัติงานจริงได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวมถึงทักษะในการถ่ายทอดและสื่อสารในที่สาธารณะและการนำเสนอหรือสื่อสารเป็นภาษาอังกฤษ การแสดงความคิดเห็นของศิษย์เก่าและศิษย์ปัจจุบันคิดเห็นว่า ควรมีการสอดแทรกภาษาอังกฤษในระหว่างการสอนให้มากขึ้น เช่น อุปกรณ์ วัสดุดิบ เป็นต้น และเน้นการปฏิบัติมากกว่าทฤษฎี ส่วนด้านการวัดและประเมิน สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ศิษย์เก่าและศิษย์ปัจจุบันมีความเห็นเหมาะสม นอกจากนี้ได้เสนอความเห็นเพิ่มเติมด้านสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ว่าควรให้มีงบประมาณสนับสนุนด้านวัสดุดิบ ความคิดเห็นของศิษย์เก่าและศิษย์ปัจจุบันเพิ่มเติม ที่เป็นประโยชน์ต่อการปรับปรุงหลักสูตร ได้แก่ การเน้นการเรียนการสอนเป็นภาษาอังกฤษ และควรมีการศึกษาดูงานนอกสถานที่ให้มากขึ้น

12. ผลกระทบจากข้อ 11.1 และ 11.2 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

12.1 การพัฒนาหลักสูตร

ผลกระทบจากสถานการณ์ภายนอกในการพัฒนาหลักสูตร จำเป็นต้องพัฒนาหลักสูตรในเชิงรุกที่มีศักยภาพและทันความก้าวหน้าทางด้านอาหารและโภชนาการรองรับการแข่งขันทางอุตสาหกรรมทั้งในระดับประเทศและระดับนานาชาติ โดยการผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญ มีความสามารถในการเรียนรู้ สร้างและประยุกต์ใช้ความรู้เพื่อพัฒนาตนเองให้เข้ากับลักษณะงานทั้งด้านวิชาการและวิชาชีพ รวมถึง มีความเข้าใจในผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและสังคมโดยปฏิบัติตนอย่างมีอาชีพ มีคุณธรรมจริยธรรมเพื่อพัฒนาท้องถิ่นภาคใต้สู่สากล ซึ่งเป็นไปตามนโยบายและวิสัยทัศน์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

การปรับปรุงหลักสูตรในหมวดวิชาเฉพาะที่ปรับปรุงให้สอดคล้องกับศาสตร์ทางด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อความต่อเนื่องของทักษะการเรียนรู้และการนำไปใช้ได้จริงในอนาคต ได้แก่ รายวิชาเคมีอาหาร จุลชีววิทยาทางอาหาร ภาษาอังกฤษสำหรับงานอาหารและภัตตาคารโรงแรม มีการปรับปรุงรายวิชาทางด้านโภชนาการให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตในสถานประกอบการโรงพยาบาล โดยเพิ่มเติมทักษะความรู้ที่นำไปใช้ได้จริง ได้แก่ รายวิชาโภชนศาสตร์คลินิก โภชนบำบัด โภชนศาสตร์ชุมชน มีการฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษา ที่กำหนดให้นักศึกษาออกฝึกประสบการณ์ ณ สถานประกอบการโรงพยาบาล และโรงแรมชั้นนำ เป็นการฝึกพื้นฐานในการดำรงชีวิตและการทำงานในยุคปัจจุบันให้

ประสบความสำเร็จ นักศึกษาสามารถพัฒนาทักษะชีวิตที่สำคัญ ด้านความยืดหยุ่นและการปรับตัว การริเริ่มสร้างสรรค์และเป็นตัวของตัวเอง ทักษะสังคมและสังคมข้ามวัฒนธรรม มีการเน้นการสร้างธุรกิจใหม่ และการเป็นผู้ประกอบการ ทักษะการเป็นผู้สร้างหรือผู้ผลิต มีความรับผิดชอบเชื่อถือได้ และมีภาวะความเป็นผู้นำ ให้สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงของเศรษฐกิจและสังคมในศตวรรษที่ 21

12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

การพัฒนาหลักสูตรมีความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน ซึ่งนอกจากจะมุ่งเน้นการผลิตบัณฑิต ยังสามารถพัฒนาบุคลากรให้มีคุณภาพโดยการให้บริการทางวิชาการ ส่งเสริมการวิจัย รวมทั้งส่งเสริมการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม โดยให้นักศึกษามีส่วนร่วม เพื่อสร้างความเข้าใจและเพิ่มพูนทักษะประสบการณ์ในงานทางด้านอาหารและโภชนาการ โครงสร้างของหลักสูตรประกอบไปด้วยกลุ่มวิชาที่เพิ่มพูนทักษะวิชาชีพ ได้แก่ วิชาพื้นฐานวิชาชีพ วิชาเฉพาะด้าน และวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษา อีกทั้งยังสามารถนำ รายวิชาต่าง ๆ ได้แก่ โภชนศาสตร์ชุมชน หลักการประกอบอาหาร ความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาล การแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร และวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ มาบูรณาการร่วมกัน เพื่อต่อยอดผลิตภัณฑ์หรือสร้างสรรค์ผลงานวิจัย งานบริการวิชาการสู่ชุมชน เป็นการพัฒนาท้องถิ่น สอดคล้องกับปรัชญาของคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เน้นคุณธรรม นำวิทยาศาสตร์ก้าวหน้า พัฒนาท้องถิ่น และปรัชญาของมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา คือ สถาบันอุดมศึกษาเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น

13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะอื่นของสถาบัน

13.1 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรนี้ที่เปิดสอนโดยคณะ/หลักสูตรอื่น

13.1.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต มี 3 กลุ่มวิชา ได้แก่

- 1) กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร
- 2) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์
- 3) กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์
- 4) กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

13.1.2 หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาแกน ไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต มี 4 กลุ่มวิชา ได้แก่

- 1) กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์
- 2) กลุ่มวิชาเคมีรวมปฏิบัติการ
- 3) กลุ่มวิชาชีววิทยารวมปฏิบัติการ
- 4) กลุ่มวิชาฟิสิกส์รวมปฏิบัติการ

13.1.3 หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

13.2 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรนี้ที่เปิดสอนให้หลักสูตรอื่นต้องมาเรียน

รายวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตรนี้ นักศึกษาทุกคนในมหาวิทยาลัย สามารถเลือกเรียนได้ตามความสนใจ ในหมวดวิชาเลือกเสรี

13.3 การบริหารจัดการ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเป็นผู้ประสานงานรายวิชาทุกรายวิชากับอาจารย์ผู้สอน และนักศึกษาในการพิจารณารายวิชาด้านเนื้อหาสาระ การจัดการเรียนการสอน และการประเมินผล เพื่อให้บรรลุเป้าหมายและสอดคล้องกับมาตรฐานผลการเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ.2557

หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1.1 ปรัชญาของหลักสูตร

สร้างสรรค์ตำรับอาหาร มุ่งเน้นโภชนาการ สืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น

1.2 ความสำคัญของหลักสูตร

คหกรรมศาสตร์เกี่ยวข้องกับการใช้ชีวิตของมนุษย์ ในเรื่องปัจจัยสี่และการดำรงชีวิต ประกอบด้วยที่อยู่อาศัย อาหาร เสื้อผ้าเครื่องนุ่งห่ม และความรู้จักรักษาสุขภาพอนามัย โดยองค์ความรู้ทางคหกรรมศาสตร์ช่วยให้มนุษย์บรรลุความต้องการในชีวิตอย่างสมบูรณ์ ตามทฤษฎีลำดับขั้นความต้องการจำเป็นของมนุษย์ ได้แก่ ปัจจัยพื้นฐานในการดำรงชีวิต ความปลอดภัย ความรักและการเป็นเจ้าของ การยกย่องนับถือ และความรู้จักตน หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มุ่งเน้นการเรียนการสอนทางด้านอาหารและโภชนาการ ควบคู่กับศาสตร์อื่น ๆ ทางด้านคหกรรมศาสตร์ โดยศึกษาเกี่ยวกับการประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ การแปรรูป การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารโภชนาศาสตร์ รวมทั้งศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์ โดยมีการบูรณาการทักษะและความรู้ความสามารถทั้งทางด้านวิทยาศาสตร์และศิลปศาสตร์เข้าด้วยกัน

สาขาอาหารและโภชนาการ เป็นสาขาหนึ่งของคหกรรมศาสตร์ที่มีความสำคัญในการดำรงชีวิต และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้อย่างหลากหลายและเป็นที่ต้องการของตลาดแรงงานทั้งในหน่วยงานของรัฐและเอกชน เช่น งานโภชนาการ งานด้านการประกอบอาหาร และธุรกิจด้านการประกอบอาหาร ซึ่งขึ้นอยู่กับความถนัดและความสนใจของผู้เรียนในการเลือกเรียนรายวิชาต่าง ๆ เพื่อสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ประกอบด้วยวิชาที่ครอบคลุมศาสตร์ทางคหกรรมศาสตร์ เพื่อให้ผู้เรียนเป็นนักคหกรรมศาสตร์ที่สามารถนำความรู้และประสบการณ์จากการเรียนไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวัน เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตของตนเอง ครอบครัว และสังคมต่อไป

1.3 วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ มีทักษะ และประสบการณ์การเรียนรู้ ตลอดจนนำหลักการจัดการไปประกอบอาชีพทั้งในหน่วยงานของรัฐ เอกชน และประกอบธุรกิจคหกรรมศาสตร์ด้านอาหารและโภชนาการ และด้านอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

2. เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีทักษะในการศึกษาค้นคว้าหาความรู้ได้ด้วยตนเอง สามารถวิเคราะห์ สังเคราะห์ และแก้ไขปัญหาได้อย่างมีระบบ ด้วยการผสมผสานภูมิปัญญาท้องถิ่นเข้ากับเทคโนโลยี ตลอดจนสามารถวิจัยและพัฒนางานคหกรรมศาสตร์ ด้านอาหารและโภชนาการได้

3. เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณทางวิชาการ/วิชาชีพ และมีจิตสำนึกในความรับผิดชอบต่อครอบครัวชุมชน และสิ่งแวดล้อม ตลอดจนธำรงไว้ซึ่งศิลปวัฒนธรรมอันดีงามของไทย

2. แผนพัฒนา/ปรับปรุง

แผนการพัฒนา/ เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
1. ปรับปรุงหลักสูตรให้มีมาตรฐาน คุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ.2557	1. พัฒนาหลักสูตรโดยมีพื้นฐาน จากหลักสูตรในระดับสากล 2. ติดตามประเมินหลักสูตร อย่างต่อเนื่อง	1. เอกสารปรับปรุงหลักสูตร 2. รายงานผลการประเมิน หลักสูตร
2. ปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้อง กับความต้องการของท้องถิ่น สถานประกอบการและการ เปลี่ยนแปลงในยุคปัจจุบัน	ติดตามความเปลี่ยนแปลงใน ความต้องการของผู้ประกอบการ ด้านอาหารและโภชนาการ	1. รายงานผลการประเมินความ พึงพอใจในการใช้บัณฑิตของ สถานประกอบการ 2. ความพึงพอใจในทักษะ ความรู้ ความสามารถในการ ทำงานของบัณฑิต
3. พัฒนาบุคลากรด้านการเรียน การสอนให้มีการทำวิจัย และ บริการวิชาการด้านอาหารและ โภชนาการและนำความรู้ที่ได้ไป ปฏิบัติงานจริง	1. สนับสนุนบุคลากรด้านการ เรียนการสอนให้ทำงานวิจัย และมีการบริการวิชาการแก่ องค์กรภายนอก 2. อาจารย์สายปฏิบัติการต้องมี ประสบการณ์วิชาชีพใน สาขาวิชาที่เปิดสอนหรือ สาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง	1. ปริมาณงานบริการวิชาการต่อ อาจารย์ในหลักสูตร 2. ตำแหน่งทางวิชาการ ผลงาน ทางวิชาการ งานวิจัย หรือ เอกสารรับรองการเข้าฝึกอบรม

หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร

1. ระบบการจัดการศึกษา

1.1 ระบบ

ระบบทวิภาค โดยหนึ่งปีการศึกษาแบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ หนึ่งภาคการศึกษาปกติมีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2560 หมวด 3 ระบบการศึกษา (ภาคผนวก ก)

1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

มีการจัดการเรียนการสอนในภาคฤดูร้อนสามารถจัดได้ โดยให้อยู่ในดุลยพินิจของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (ระยะเวลาการศึกษาไม่น้อยกว่า 8 สัปดาห์)

1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ.2560 (ภาคผนวก ก)

2. การดำเนินการหลักสูตร

2.1 วัน-เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

ภาคปกติ เรียนวันจันทร์ – ศุกร์

ภาคการศึกษาที่ 1 เดือนมิถุนายน – กันยายน

ภาคการศึกษาที่ 2 เดือนพฤศจิกายน – กุมภาพันธ์

ภาคฤดูร้อน เดือนมีนาคม – พฤษภาคม

2.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

2.2.1 สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือเทียบเท่า

2.2.2 สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สาขาอาหารและโภชนาการ หรือสาขาอื่นที่เกี่ยวข้อง

2.2.3 มีคุณสมบัติอื่นครบถ้วนตามประกาศหรือข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลาว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ.2560 หมวด 2 การรับเข้าศึกษา

2.3 ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า/ 2.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา

2.3 ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า	2.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา
<p>2.3.1 นักศึกษามีพื้นฐานความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ไม่เพียงพอ</p> <p>2.3.2 นักศึกษามีพื้นฐานความรู้ด้านคณิตศาสตร์และด้านภาษาอังกฤษน้อย</p> <p>2.3.3 การเรียนการสอนในระดับอุดมศึกษาที่แตกต่างจากระดับมัธยมศึกษา อาจก่อให้เกิดปัญหาในการปรับตัวให้เข้ากับระบบการเรียนการสอนในระดับมหาวิทยาลัยสำหรับนักศึกษาบางส่วน</p>	<p>2.4.1 หลักสูตรร่วมกับคณะ จัดโครงการเตรียมความพร้อมสอนเสริมให้กับนักศึกษาใหม่ เพื่อปรับพื้นฐานวิชาทางด้านวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ และภาษาอังกฤษ โดยให้ดำเนินการก่อนหรือในภาคการศึกษาที่ 1</p> <p>2.4.2 มีกิจกรรมเสริมการเรียนแบบพี่สอนน้อง โดยให้นักศึกษารุ่นพี่ให้คำแนะนำ หรือช่วยสอนเสริมให้แก่ศึกษารุ่นน้อง และมีการจัดกิจกรรมเสริมหลักสูตรเพื่อฝึกทักษะและกระบวนการคิดตลอดจนการแก้ปัญหา</p> <p>2.4.3 ปัญหาด้านการปรับตัว หลักสูตรร่วมมือกับอาจารย์ที่ปรึกษา และนักศึกษารุ่นพี่ ดูแลนักศึกษาในด้านต่าง ๆ ทั้งด้านการเรียนและความเป็นอยู่ของนักศึกษา</p>

2.5 แผนการรับนักศึกษาภาคปกติและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี

ระดับชั้นปี	จำนวนนักศึกษาแต่ละปีการศึกษา				
	2564	2565	2566	2567	2568
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
คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา	-	-	-	40	40

2.6 งบประมาณตามแผน

1) ใช้งบประมาณเงินรายได้และรายจ่ายของมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ตามรายละเอียด ดังนี้

รายการ	งบประมาณ (บาท)				
	ปี 2564	ปี 2565	ปี 2566	ปี 2567	ปี 2568
1. งบประมาณเงินรายได้					
- ค่า FTES ต่อปี	28.89	50.00	88.89	108.89	108.89
- ค่าหัวจริงต่อเทอม	818.06	786.11	828.70	810.76	810.76
- จำนวนนักศึกษา ป.ตรี (คน)	40	80	120	160	160
รวม	32,722.22	62,888.89	99,444.44	129,722.22	129,722.22
2. งบประมาณรายจ่าย					
- ค่าหัวจริงต่อปี	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00
- จำนวนนักศึกษา ป.ตรี (คน)	40	80	120	160	160
รวม	120,000.00	240,000.00	360,000.00	480,000.00	480,000.00
รวมงบประมาณทั้งหมด	152,722.22	302,888.89	459,444.44	609,722.22	609,722.22

2) ค่าบำรุงการศึกษาแบบเหมาจ่ายตลอดหลักสูตรต่อนักศึกษา 1 รุ่น 3,600,000 บาท
ประมาณการค่าใช้จ่ายต่อหัวต่อปี 22,500 บาท

2.7 ระบบการศึกษา

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

2.8 การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชา และการลงทะเบียนเรียนข้ามมหาวิทยาลัย (ถ้ามี)

เป็นไปตามระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ว่าด้วยการโอนผลการเรียนและการเทียบโอนผลการเรียน พ.ศ.2553 (ภาคผนวก ข)

3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

3.1 หลักสูตร

3.1.1 จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า	128	หน่วยกิต
3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร		
1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า	30	หน่วยกิต
1.1 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร ไม่น้อยกว่า	12	หน่วยกิต
บังคับเรียน	9	หน่วยกิต
เลือกเรียน ไม่น้อยกว่า	3	หน่วยกิต
1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต
บังคับเรียน	3	หน่วยกิต
เลือกเรียน ไม่น้อยกว่า	3	หน่วยกิต
1.3 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต
บังคับเรียน	3	หน่วยกิต
เลือกเรียน ไม่น้อยกว่า	3	หน่วยกิต
1.4 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี		
ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต
บังคับเรียน	3	หน่วยกิต
เลือกเรียน ไม่น้อยกว่า	3	หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า	92	หน่วยกิต
2.1 กลุ่มวิชาแกน	18	หน่วยกิต
2.2 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	19	หน่วยกิต
2.3 กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน ไม่น้อยกว่า	47	หน่วยกิต
2.3.1 วิชาเฉพาะด้านบังคับ ไม่น้อยกว่า	29	หน่วยกิต
2.3.2 วิชาเฉพาะด้านเลือก ไม่น้อยกว่า	18	หน่วยกิต
2.4 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	8	หน่วยกิต
3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต

3.1.3 รายวิชา

1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไปไม่น้อยกว่า	30	หน่วยกิต
1.1 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร ไม่น้อยกว่า	12	หน่วยกิต
บังคับเรียน	9	หน่วยกิต
GESL101 ภาษาอังกฤษพาไป		3(3-0-6)
English Adventures		
GESL102 ภาษาอังกฤษพิชิตฝัน		3(3-0-6)
English for Dream Achievement		
GESL103 รู้ใช้ภาษาไทย		3(3-0-6)
Arts of using Thai language		
เลือกเรียนไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต จากวิชาต่อไปนี้		
GESL104 เฮฮาภาษามาเลย์		3(3-0-6)
Malay Language Fun		
GESL105 เฮลโลภาษาอินโดนีเซีย		3(3-0-6)
Hello Indonesia Language		
GESL106 สนุกกับภาษาญี่ปุ่น		3(3-0-6)
Fun with Japanese		
GESL107 บันเทิงกับภาษาเกาหลี		3(3-0-6)
Entertain with Korean		
GESL108 เพลิดเพลินกับภาษาจีน		3(3-0-6)
Happy Chinese		
1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต
บังคับเรียน 3 หน่วยกิต		
GESH201 ทักษะชีวิต		3(2-2-5)
Life skills		
เลือกเรียนไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต จากวิชาต่อไปนี้		
GESH202 ปรัชญาและศาสนา		3(3-0-6)
Philosophy and Religions		
GESH203 มนุษย์กับความงาม		3(3-0-6)
Human and Aesthetics		

GESH204	วัยใส ใจสะอาด Youngster with Good Heart	3(3-0-6)
GESH205	นักสืบชุมชน Community Detective	3(2-2-5)
GESH206	มนุษยชาติ Humankind	3(3-0-6)
GESH207	ลับ ลวง หลอกทางไซเบอร์ Cyber Security and Confidentiality	3(2-2-5)
GESH208	นวัตกรรมทำได้ Do it yourself Innovations	3(2-2-5)
GESH209	วัฒนธรรมและอัตลักษณ์ท้องถิ่นสมัยใหม่ Local Culture and Modern Identity	3(3-0-6)

1.3 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

บังคับเรียน 3 หน่วยกิต

GESS301	การใช้ชีวิตในสังคมสมัยใหม่ Living in Modern Society	3(3-0-6)
---------	--	----------

เลือกเรียนไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต จากวิชาต่อไปนี้

GESS302	ท้องถิ่นของเรา Our Local	3(3-0-6)
GESS303	อาเซียนร่วมใจ ASEAN Together	3(3-0-6)
GESS304	ศาสตร์พระราชาเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน The King's Philosophy for Sustainable Development	3(2-2-5)
GESS305	เจ้าสัวน้อย Young Entrepreneurship	3(3-0-6)
GESS306	กฎหมายกับการสร้างความเป็นพลเมืองที่ดี Laws and Creating Good Citizenship	3(3-0-6)

1.4 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี		
ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต
บังคับเรียน 3 หน่วยกิต		
GESC401	การคิดในยุคดิจิทัล Thinking in The Digital Age	3(2-2-5)
เลือกเรียนไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิตจากวิชาต่อไปนี้		
GESC402	โปรแกรมประยุกต์สำนักงานอัตโนมัติ Office Automations	3(2-2-5)
GESC403	ชีวิตยุคใหม่กับสิ่งแวดล้อม Modern Lifestyle and Environment	3(2-2-5)
GESC404	สุขภาพทันสมัย Modern Health	3(2-2-5)
GESC405	นักค้นคว้าข้อมูล Information Explorers	3(2-2-5)
GESC406	รู้ทันโลก World Knowledge	3(2-2-5)
GESC407	นวัตกรรมการเกษตร Agriculture Innovation	3(2-2-5)
GESC408	การจัดการธุรกิจออนไลน์ Online Business Management	3(2-2-5)
2. หมวดวิชาเฉพาะ	ไม่น้อยกว่า	92
		หน่วยกิต
2.1 กลุ่มวิชาแกน	18	หน่วยกิต
4511101	คณิตศาสตร์พื้นฐาน Fundamental Mathematics	3(3-0-6)
4863501	สถิติในงานคหกรรมศาสตร์ Statistics for Home Economics	3(3-0-6)
4861301	จุลชีววิทยาทางอาหาร Food Microbiology	3(3-0-6)
4861302	ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทางอาหาร Food Microbiology Laboratory	1(0-3-2)

4861303	เคมีอาหาร Food Chemistry	3(3-0-6)
4861304	ปฏิบัติการเคมีอาหาร Food Chemistry Laboratory	1(0-3-2)
4862301	ฟิสิกส์ในงานคหกรรมศาสตร์ Physics for Home Economics	3(3-0-6)
4862302	ปฏิบัติการฟิสิกส์ในงานคหกรรมศาสตร์ Physics for Home Economics Laboratory	1(0-3-2)

2.2 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ

19

หน่วยกิต

3562201	การสร้างธุรกิจใหม่ และการเป็นผู้ประกอบการ New Venture Creation and Entrepreneurship	3(3-0-6)
3631001	เศรษฐศาสตร์ทั่วไป General Economics	3(3-0-6)
4861402	ความรู้เกี่ยวกับคหกรรมศาสตร์และการบริหารจัดการ Knowledge and Management for Home Economics	3(3-0-6)
4862403	คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่องานคหกรรมศาสตร์ Computer and Information Technology for Home Economics	3(2-2-5)
4863222	บริโภคศึกษา Education for Consumers	2(2-0-4)
4863505	สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ Seminar in Home Economics	1(0-3-2)
4863506	วิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ Research Methodology in Home Economics	1(0-3-2)
4864502	วิจัยทางคหกรรมศาสตร์ Research in Home Economics	3(0-6-3)

2.3	กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน ไม่น้อยกว่า	47	หน่วยกิต
2.3.1	วิชาเฉพาะด้านบังคับ ไม่น้อยกว่า	29	หน่วยกิต
4861106	โภชนาการ Nutrition		3(3-0-6)
4861203	หลักการประกอบอาหาร Principles of Food Preparation		3(2-2-5)
4861204	ความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาล Food Safety and Sanitation		3(3-0-6)
4862204	อาหารไทย Thai Cuisine		3(2-2-5)
4863223	อาหารว่าง Snack		3(2-2-5)
4864202	ภาษาอังกฤษสำหรับงานร้านอาหารและโรงแรม English for Restaurant and Hotels		2(1-3-4)
4872201	อนามัยการเจริญพันธุ์ Reproductive Health		3(3-0-6)
4873102	การจัดการทรัพยากรครอบครัว Family Resource Management		2(2-0-4)
4873203	พัฒนาการครอบครัวและเด็ก Family and Child Development		2(2-0-4)
4883103	ผ้าและสิ่งทอ Fabrics and textiles		2(1-2-3)
4891102	การแกะสลักการจัดดอกไม้และงานใบตอง Carving, Flower Decoration and Banana-Leaf Craft		3(1-4-4)
2.3.2	วิชาเฉพาะด้านเลือก ไม่น้อยกว่า	18	หน่วยกิต
4861107	อาหารและโภชนาการ Food and Nutrition		3(3-0-6)
4861403	การจัดการครัวและเครื่องมือเครื่องใช้ในงานอาหาร Kitchen and Food Equipment Management		3(2-2-5)

4862205	อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ Commercial Food Preparation	3(2-2-5)
4862206	ขนมไทย Thai Desserts	3(2-2-5)
4862303	การแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร Food Processing and Food Product Development	3(2-2-5)
4863107	โภชนศาสตร์คลินิก Clinical Nutrition	3(3-0-6)
4863108	โภชนบำบัด Therapeutic Nutrition	3(2-2-5)
4863109	โภชนศาสตร์ชุมชน Community Nutrition	3(2-2-5)
4863110	โภชนศาสตร์ครอบครัว Family Nutrition	3(2-2-5)
4863224	ขนมอบ Bakery	3(2-2-5)
4863225	ไอศกรีม Ice-cream	3(2-2-5)
4863226	อาหารท้องถิ่น Local Cuisine	3(2-2-5)
4863227	อาหารจานด่วน Fast Food	3(2-2-5)
4863228	อาหารฮาลาล Halal Food	3(2-2-5)
4863229	อาหารเอเชีย Asian Cuisine	3(2-2-5)
4863230	อาหารเพื่อสุขภาพ Food for Health	3(2-2-5)
4863306	บรรจุภัณฑ์อาหาร Food Packaging	3(2-2-5)

4863402	การจัดเลี้ยงอาหารและเครื่องดื่ม Catering and Beverage	3(2-2-5)
4864202	อาหารยุโรป European Cuisine	3(2-2-5)
4893105	เค้กและการแต่งหน้าเค้ก Cake and Cake Decoration	3(2-2-5)

2.4 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ **8** **หน่วยกิต**
เลือกเรียนแบบใดแบบหนึ่งต่อไปนี้

แบบที่ 1 ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

4864606	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์ Preparation for Field Experience in Home Economics	2(1-2-3)
4864607	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางโภชนาการในโรงพยาบาล Nutritional Field Experience in Medical Health Care	3(320)
4864608	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางอาหารในโรงแรมและภัตตาคาร Food Field Experience in Hotel and Restaurant	3(320)

แบบที่ 2 สหกิจศึกษา

4864609	การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษาทางคหกรรมศาสตร์ Cooperative Education Preparation in Home Economics	2(1-2-3)
4864610	สหกิจศึกษาทางคหกรรมศาสตร์ Cooperative Education in Home Economics	6(640)

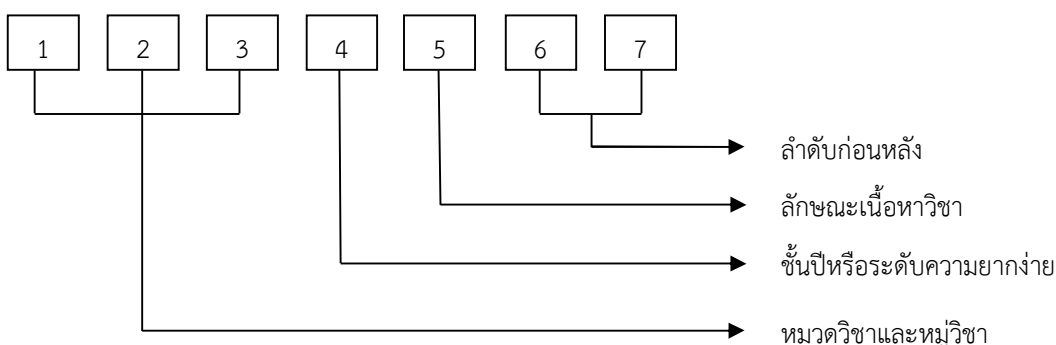
3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า **6** **หน่วยกิต**

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



เลขรหัส 3 ตัวแรก กำหนดหมู่วิชา ดังนี้

1 หมู่วิชาอาหารและโภชนาการ	486
2 หมู่วิชาบ้านและครอบครัว	487
3 หมู่วิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย	488
4 หมู่วิชาศิลปะประดิษฐ์	489

เลขรหัสตัวที่ 5 ได้จัดลักษณะเนื้อหาวิชาไว้ ดังนี้

1 หมู่วิชาอาหารและโภชนาการ	486
1 กลุ่มโภชนาการ	486-1--
2 กลุ่มอาหาร	486-2--
3 กลุ่มวิทยาศาสตร์การอาหาร	486-3--
4 กลุ่มบริหารและการจัดการ	486-4--
5 กลุ่มสัมมนาและการวิจัย	486-5--
6 กลุ่มการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	486-6--
2 หมู่วิชาบ้านและครอบครัว	487
1 กลุ่มการจัดการทรัพยากร	487-1--
2 กลุ่มพัฒนาการครอบครัว	487-2--
3 หมู่วิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย	488
1 กลุ่มผ้าและเส้นใย	488-1--

4. หนูวิชาศิลปะประดิษฐ์	489
1 กลุ่มศิลปะประดิษฐ์	489-1--

ความหมายของจำนวนหน่วยกิต

ตัวอย่างเช่น 3(3-0-6)

เลขตัวที่ 1	หมายถึง	จำนวนหน่วยกิตรวม
เลขตัวที่ 2	หมายถึง	จำนวนชั่วโมงทฤษฎีต่อสัปดาห์
เลขตัวที่ 3	หมายถึง	จำนวนชั่วโมงปฏิบัติต่อสัปดาห์
เลขตัวที่ 4	หมายถึง	จำนวนชั่วโมงศึกษาค้นคว้าด้วยตนเองต่อสัปดาห์

3.1.4 แผนการศึกษา

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1

กลุ่มวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (ท-ป-อ)
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	GExxxxx	เลือกเรียน	6
หมวดวิชาเฉพาะ			
กลุ่มวิชาแกน	4861301	จุลชีววิทยาทางอาหาร	3(3-0-6)
กลุ่มวิชาแกน	4861302	ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทางอาหาร	1(0-3-2)
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	4861402	ความรู้เกี่ยวกับคหกรรมศาสตร์และการบริหารจัดการ	3(3-0-6)
กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน			
วิชาเฉพาะด้านบังคับ	4861106	โภชนาการ	3(3-0-6)
วิชาเฉพาะด้านบังคับ	4873102	การจัดการทรัพยากรครอบครัว	2(2-0-4)
รวมหน่วยกิต			18

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2

กลุ่มวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (ท-ป-อ)
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	GExxxxx	เลือกเรียน	3
หมวดวิชาเฉพาะ			
กลุ่มวิชาแกน	4511101	คณิตศาสตร์พื้นฐาน	3(3-0-6)
กลุ่มวิชาแกน	4861303	เคมีอาหาร	3(3-0-6)
กลุ่มวิชาแกน	4861304	ปฏิบัติการเคมีอาหาร	1(0-3-2)
กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน			
วิชาเฉพาะด้านบังคับ	4861203	หลักการประกอบอาหาร	3(2-2-5)
วิชาเฉพาะด้านบังคับ	4861204	ความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาล	3(3-0-6)
วิชาเฉพาะด้านบังคับ	4891102	การแกะสลักการจัดดอกไม้และงานใบตอง	3(1-4-4)
รวมหน่วยกิต			19

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1

กลุ่มวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (ท-ป-อ)
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	GExxxxx	เลือกเรียน	9
หมวดวิชาเฉพาะ			
กลุ่มวิชาแกน	4862301	ฟิสิกส์ในงานคหกรรมศาสตร์	3(3-0-6)
กลุ่มวิชาแกน	4862302	ปฏิบัติการฟิสิกส์ในงานคหกรรมศาสตร์	1(0-3-2)
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	3562201	การสร้างธุรกิจใหม่ และการเป็นผู้ประกอบการ	3(3-0-6)
กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน			
วิชาเฉพาะด้านบังคับ	4862204	อาหารไทย	3(2-2-5)
หมวดวิชาเลือกเสรี	xxxxxxx	เลือกเรียน	3
รวมหน่วยกิต			22

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2

กลุ่มวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (ท-ป-อ)
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	GExxxxx	เลือกเรียน	9
หมวดวิชาเฉพาะ			
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	4862403	คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่องานคหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	4863222	บริโภคนิยมศึกษา	2(2-0-4)
กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน			
วิชาเฉพาะด้านบังคับ	4883103	ผ้าและสิ่งทอ	2(1-2-3)
วิชาเฉพาะด้านเลือก	xxxxxxx	เลือกเรียน	6
รวมหน่วยกิต			22

ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1

กลุ่มวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (ท-ป-อ)
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	GExxxxx	เลือกเรียน	3
หมวดวิชาเฉพาะ			
กลุ่มวิชาแกน	4863501	หลักสถิติในงานคหกรรมศาสตร์	3(3-0-6)
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	4863505	สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์	1(0-3-2)
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	4863506	วิจัยทางคหกรรมศาสตร์	1(0-3-2)
กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน			
วิชาเฉพาะด้านบังคับ	4864202	ภาษาอังกฤษสำหรับงานร้านอาหาร และโรงแรม	2(1-3-4)
วิชาเฉพาะด้านบังคับ	4873203	พัฒนาการครอบครัวและเด็ก	2(2-0-4)
วิชาเฉพาะด้านเลือก	xxxxxxx	เลือกเรียน	6
หมวดวิชาเลือกเสรี	xxxxxxx	เลือกเรียน	3
รวมหน่วยกิต			21

ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2

กลุ่มวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (ท-ป-อ)
หมวดวิชาเฉพาะ			
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	3631001	เศรษฐศาสตร์ทั่วไป	3(3-0-6)
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	4864502	วิจัยทางคหกรรมศาสตร์	3(0-6-3)
กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน			
วิชาเฉพาะด้านบังคับ	4863223	อาหารว่าง	3(2-2-5)
วิชาเฉพาะด้านบังคับ	4872201	อนามัยการเจริญพันธุ์	3(3-0-6)
วิชาเฉพาะด้านเลือก	xxxxxxx	เลือกเรียน	6
กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์ วิชาชีพ	4864606	เตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทาง คหกรรมศาสตร์* หรือ	2(1-2-3)
	4864609	การเตรียมความพร้อมสหกิจทาง คหกรรมศาสตร์**	2(1-2-3)
รวมหน่วยกิต			20

ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1

กลุ่มวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (ท-ป-อ)
หมวดวิชาเฉพาะ			
กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์ วิชาชีพ	4864607	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพทาง โภชนาการในโรงพยาบาล* หรือ	3(320)
	รวมหน่วยกิต		3 หน่วยกิต
	4864610	สหกิจศึกษาทางคหกรรมศาสตร์**	6(640)
รวมหน่วยกิต			6 หน่วยกิต

ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2

กลุ่มวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (ท-ป-อ)
หมวดวิชาเฉพาะ			
กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์ วิชาชีพ	4864608	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางอาหาร ในโรงแรมและภัตตาคาร	3(320)
	รวมหน่วยกิต		3 หน่วยกิต

หมายเหตุ : * สำหรับนักศึกษาที่เลือกฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

** สำหรับนักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการสหกิจศึกษาจะจบการศึกษาในปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1

3.1.5 คำอธิบายรายวิชา

3.1.5.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

3.1.5.1.1 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
GESL101	<p>ภาษาอังกฤษพาไป</p> <p>English Adventures</p> <p>คำศัพท์ สำนวน โครงสร้างภาษาอังกฤษ และอวัจนภาษา ผ่านสื่อในรูปแบบต่าง ๆ เช่น ภาพยนตร์ เพลง สื่อออนไลน์ และ สื่อสิ่งพิมพ์ และฝึกปฏิบัติผ่านสถานการณ์ที่กำหนดทั้งในและนอก ห้องเรียน เพื่อเตรียมความพร้อมสู่การปฏิบัติจริงในชีวิตประจำวัน</p> <p>English vocabulary, expressions, structures and non-verbal language through various types of media such as movies, songs, online communications and printed matters. Practice English in designed language situations not only inside but also outside classrooms in order to apply the language use to daily life.</p>	3(3-0-6)
GESL102	<p>ภาษาอังกฤษพิชิตฝัน</p> <p>English for Dream Achievement</p> <p>ทักษะการใช้ภาษาอังกฤษเพื่อการสมัครงานที่ใฝ่ฝัน ฝึกการ สัมภาษณ์งาน บทสนทนาต่าง ๆ ที่ใช้ในสถานที่ทำงาน และบริบท อื่น ๆ ของการทำงาน รวมทั้งการใช้ภาษาอังกฤษและเทคโนโลยี เพื่อการนำเสนอในงานในรูปแบบต่าง ๆ</p> <p>English skills for dream job applications, job interviews, English conversations in workplace and in various work-related contexts. Make use of English and technology for a variety of work presentations.</p>	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
GESL103	<p>รู้ใช้ภาษาไทย Arts of Using Thai Language</p> <p>ทักษะการสื่อสาร ศิลปะการใช้ภาษา การย่อและการสรุปความ การพูดนำเสนอ และการเขียนทางวิชาการ</p> <p>Strengthen learners in terms of communicative skills, arts of using Thai language, summarizing and briefing, oral presentations and academic writing.</p>	3(3-0-6)
GESL104	<p>เฮฮาภาษามลายู Malay Language Fun</p> <p>ทักษะด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน โดยเน้นทักษะการฟังและการพูดสำหรับการสื่อสาร สอดแทรกบริบททางด้านวัฒนธรรม เพื่อการนำไปใช้ในชีวิตประจำวัน</p> <p>The language skills: listening, speaking, reading and writing in Malay, focusing mainly on listening and speaking for daily communication and promoting the understanding of Thai and Malay cultures.</p>	3(3-0-6)
GESL105	<p>เฮลโลภาษาอินโดนีเซีย Hello Indonesia Language</p> <p>ทักษะด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน โดยเน้นทักษะการฟังและการพูดสำหรับการสื่อสาร สอดแทรกบริบททางด้านวัฒนธรรมอินโดนีเซีย เพื่อการนำไปใช้ในชีวิตประจำวัน</p> <p>The language skills: listening, speaking, reading and writing in Indonesian, focusing mainly on listening and speaking for daily communication and promoting the understanding of Thai and Indonesian cultures.</p>	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
GESL106	<p data-bbox="387 331 608 371">สนุกกับภาษาญี่ปุ่น</p> <p data-bbox="387 394 644 427">Fun with Japanese</p> <p data-bbox="387 450 1171 658">ทักษะด้านการฟัง การพูด การอ่านและการเขียนภาษาญี่ปุ่น โดยเน้นทักษะการฟังและการพูด เพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน และเสริมสร้างความเข้าใจด้านสังคมและวัฒนธรรมระหว่างไทยและญี่ปุ่น โดยใช้กิจกรรมการบูรณาการทางภาษา</p> <p data-bbox="387 680 1171 936">The language skills: listening, speaking, reading and writing in Japanese, focusing mainly on listening and speaking for daily communication and promoting the understanding of Thai and Japanese cultures by using various integrated skill activities.</p>	3(3-0-6)
GESL107	<p data-bbox="387 1010 647 1050">บันเทิงกับภาษาเกาหลี</p> <p data-bbox="387 1072 687 1106">Entertain with Korean</p> <p data-bbox="387 1128 1171 1223">ทักษะด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนภาษาเกาหลี โดยเน้นทักษะการฟังและการพูดสำหรับการสื่อสารในชีวิตประจำวัน</p> <p data-bbox="387 1245 1171 1391">The language skills: listening, speaking, reading and writing in Korean, focusing mainly on listening and speaking for daily life.</p>	3(3-0-6)
GESL108	<p data-bbox="387 1464 660 1505">เพลิดเพลินกับภาษาจีน</p> <p data-bbox="387 1527 596 1561">Happy Chinese</p> <p data-bbox="387 1583 1171 1729">ระบบการออกเสียงและวิธีการเขียนอักษรจีน เรียนรู้คำศัพท์ และบทสนทนาภาษาจีนอย่างทันสมัย ฝึกปฏิบัติการฟัง พูด อ่าน และเขียน พร้อมทั้งเรียนรู้ความแตกต่างระหว่างวัฒนธรรมไทย-จีน</p> <p data-bbox="387 1751 1171 2011">The Mandarin Chinese phonetics and the basics of writing the Chinese scripts. Focus on up to date vocabulary and dialogues in current contexts. Practice the language skills: listening, speaking, reading and writing and recognize the intercultural awareness between Thai and Chinese.</p>	3(3-0-6)

3.1.5.1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
GESH201	<p data-bbox="472 394 596 427">ทักษะชีวิต</p> <p data-bbox="472 461 603 495">Life Skills</p> <p data-bbox="472 528 1241 954"> หมายเหตุ ความสำคัญของทักษะชีวิต หลักการ แนวคิด และทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับพฤติกรรมมนุษย์ การพัฒนาตนทั้งทางด้านร่างกาย จิตใจ อารมณ์ และสังคม การพิจารณาด้วยใจอย่างใคร่ครวญ สนุกหรือสนทนา การสื่อสารอย่างสันติ การเรียนรู้เพื่อการเปลี่ยนแปลงตนเอง การตระหนักรู้ศักยภาพของตนเองและการก้าวข้ามขีดจำกัด การแก้ปัญหาความขัดแย้ง ทักษะแบบองค์รวม ทักษะการคิดและการคิดเชิงระบบ จิตสำนึกต่อส่วนรวมทักษะชีวิตในศตวรรษที่ 21 สมดุลชีวิตและการเรียน การดำเนินชีวิตที่ดีและมีความสุข </p> <p data-bbox="472 976 1241 1413"> Meaning and importance of life skills; principles, concepts and theories related to human behavior; self development in physical, mind, emotional and social development; contemplation; dialogue; non-violent communication; transformative Learning; self-awareness and personal development; conflict resolution; holistic; thinking skills and holistic system thinking; public mind; life skills in the 21st century; study-life balance, good life and happiness. </p>	3(2-2-5)
GESH202	<p data-bbox="472 1491 699 1525">ปรัชญาและศาสนา</p> <p data-bbox="472 1547 820 1581">Philosophy and Religions</p> <p data-bbox="472 1603 1241 1863"> หมายเหตุ องค์ประกอบ การวิเคราะห์ปัญหาของปรัชญาและศาสนา สาขาของปรัชญา ความสัมพันธ์และความแตกต่างระหว่างปรัชญาและศาสนา คุณค่าที่แท้จริงของปรัชญาและศาสนา หลักคำสอนของศาสนาต่าง ๆ นำหลักธรรมมาพัฒนาคุณภาพชีวิตในระดับบุคคล ครอบครัว สังคม เพื่อให้เกิดสันติภาพและสันติสุข </p>	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
	<p>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.</p>	
GESH203	<p>มนุษย์กับความงาม Human and Aesthetics</p>	3(3-0-6)
	<p>แนวคิด ทฤษฎีความงามเบื้องต้น องค์ประกอบทางศิลปะ ดนตรี และศิลปะการแสดง การประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน การตระหนักในคุณค่าความงาม</p> <p>Concept and fundamental concepts, theories of aesthetics, elements of art, music, and performing arts. Apply the knowledge of aesthetics in to daily life and realize the values of aesthetics.</p>	
GESH204	<p>วัยใส ใจสะอาด Youngster with Good Heart</p>	3(3-0-6)
	<p>การทุจริต การป้องกันการทุจริต จิตสำนึกสาธารณะ การแยกแยะผลประโยชน์ส่วนตัวและผลประโยชน์ส่วนรวม การมีส่วนร่วมของชุมชน ทักษะกระบวนการคิด จริยธรรมในสังคม หลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงเพื่อป้องกันการทุจริต</p> <p>Corruption, corruption prevention, public awareness, distinction of self-interest and common interest, community participation, critical thinking skills, social morality, sufficiency economy philosophy for preventing corruption.</p>	

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
GESH205	<p data-bbox="472 338 619 371">นักสืบชุมชน</p> <p data-bbox="472 394 775 427">Community Detective</p> <p data-bbox="472 450 1241 656">ความหมายและความสำคัญของทรัพยากรสารสนเทศท้องถิ่น ภูมิปัญญาท้องถิ่น แหล่งทรัพยากรสารสนเทศท้องถิ่น การสืบค้นทรัพยากรสารสนเทศท้องถิ่น กระบวนการจัดการสารสนเทศท้องถิ่น การบริการและการเผยแพร่สารสนเทศท้องถิ่น</p> <p data-bbox="472 678 1241 880">Definition and Importance of local Information, local wisdom, local sources information, searching for local information, local information management process, local Information services and dissemination.</p>	3(2-2-5)
GESH206	<p data-bbox="472 965 600 999">มนุษยชาติ</p> <p data-bbox="472 1021 632 1055">Humankind</p> <p data-bbox="472 1077 1241 1335">เผ่าพันธุ์มนุษย์อารยธรรมวิถีชีวิต/วัฒนธรรมความสัมพันธ์ และการสื่อสารระหว่างกันของมนุษยชาติ การใช้ชีวิตแบบไม่ตระหนก ทักษะการดำรงชีวิตในสภาวะปกติและสภาวะวิกฤติ การควบคุมสภาวะทางอารมณ์ของมนุษย์ การเข้าใจปัญหาและการปรับตัวเองเพื่อความอยู่รอดในทุกสถานการณ์</p> <p data-bbox="472 1357 1241 1729">Race of Mankind, civilization, way of life/culture, relations and communication between humanity; Living on the basis of ethnic differences, culture and religion; Keeping up with the situation; Awareness; Living skills in normal and critical conditions; Controlling human emotional states; Understanding problems and adjusting itself to survive in every situation.</p>	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
GESH207	ลับ ลวง หลอกทางไซเบอร์ Cyber Security and Confidentiality	3(2-2-5)
	<p>ความหมาย ความสำคัญของความปลอดภัยทางเทคโนโลยี ยุคดิจิทัล การใช้สารสนเทศจากสื่อทางเทคโนโลยีอย่างปลอดภัย แนวทางการป้องกันภัยคุกคามในยุคดิจิทัลที่เกิดจากการใช้เทคโนโลยี การวิเคราะห์และกลั่นกรองข่าวสารจากสื่อทางเทคโนโลยี และการรู้เท่าทันข่าวปลอมในยุคดิจิทัลที่เกิดจากการใช้สื่อเทคโนโลยี จึงจำเป็นต้องมีความรู้และทักษะเหล่านี้เพื่อให้อยู่รอดโดยไม่ตกเป็นเหยื่อทางอาชญากรรมทางอิเล็กทรอนิกส์</p> <p>Precise definition and considerable importance of digital technology security, reasonable use of information, ways to prevent threats in the digital age caused by the usage of technology. Content analysis and preventive screening of information from technological media and knowing about fake news in the digital age caused by the use of technology media. It is necessary to genuinely have these knowledge and necessary skills to survive without being a victim of electronic crime.</p>	
GESH208	นวัตกรรมทำเองได้ Do it yourself Innovations	3(2-2-5)
	<p>การคิดแบบสร้างสรรค์ ประเภท รูปแบบและองค์ความรู้ของนวัตกรรมและเทคโนโลยี กระบวนการออกแบบและสร้างนวัตกรรมด้วยตัวเองจากวัสดุเหลือใช้หรือวัสดุที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น การทดสอบนวัตกรรม การประยุกต์ใช้นวัตกรรมกับงานชุมชนในท้องถิ่น งานอาชีพและชีวิตประจำวัน ตลอดจนกลยุทธ์การจัดการนวัตกรรมและเทคโนโลยีออกสู่ตลาดเพื่อการพาณิชย์</p>	

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
	<p>Creative thinking, knowledge, the model of innovation and technology, process design and creative innovation by myself from waste materials or easy to find materials in local, innovation testing and innovation application for community, careers, and daily life as well as strategic management and technology for commercial.</p>	
GESH209	<p>วัฒนธรรมและอัตลักษณ์ท้องถิ่นสมัยใหม่ Local Culture and Modern Identity</p>	3(3-0-6)
	<p>ประวัติความเป็นมา ความเชื่อ ศิลปะและวัฒนธรรม ประเพณี ภูมิปัญญา สิ่งแวดล้อม ศิลปกรรม และอัตลักษณ์ท้องถิ่น ตามแหล่งการเรียนรู้ของชุมชน</p> <p>History, belief, arts and culture, tradition, wisdom, arts environment and local identity from the community learning center.</p>	
	<p>3.1.5.1.3 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์</p>	
รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
GES301	<p>การใช้ชีวิตในสังคมสมัยใหม่ Living in Modern Society</p>	3(3-0-6)
	<p>แนวความคิด รูปแบบ ทักษะในการดำเนินชีวิตในสังคม ปัจจุบัน การปฏิบัติตนเป็นพลเมืองดี ต่อต้านทุจริต จิตสาธารณะ การแก้ไขสถานการณ์ ตระหนักถึงการดำเนินชีวิตในสังคมสมัยใหม่ แนวทางการปฏิบัติตนในชีวิตประจำวัน การปรับตัวเข้ากับสังคมสมัยใหม่และสถานการณ์ทางสังคม</p> <p>Concepts, values of life, life skills in current societies, behaviors as a good citizen, anti-corruption, public mind, problem-solving skills, and the awareness of living in modern societies. Introduce practical guidelines in everyday life and self-adaptation in modern societies and social situations.</p>	

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
GESS302	<p data-bbox="384 331 560 376">ท้องถิ่นของเรา</p> <p data-bbox="384 394 523 427">Our Local</p> <p data-bbox="384 450 1166 658">ประวัติความเป็นมา ลักษณะทางกายภาพ ระบบนิเวศ สังคม เศรษฐกิจ วัฒนธรรมและวิถีชีวิตในกลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลา และหรือ จังหวัดสตูล เศรษฐกิจพอเพียงและโครงการพระราชดำริ การสร้างจิตสำนึก ส่งเสริมคุณธรรม จริยธรรม และหน้าที่พลเมือง</p> <p data-bbox="384 680 1166 952">Study Songkhla and Satun in terms of history, physical features, characteristics, ecology, society, economy, cultures, and ways of life of people around Songkhla Lake and in Satun. Sufficiency economy, royal projects, public mind enhancing virtues, ethics and civic duties are also focused.</p>	3(3-0-6)
GESS303	<p data-bbox="384 1014 560 1059">อาเซียนร่วมใจ</p> <p data-bbox="384 1077 612 1111">ASEAN Together</p> <p data-bbox="384 1133 1166 1451">ที่มาของของดินแดนต่าง ๆ ในประชาคมอาเซียน ลักษณะของสังคมพหุวัฒนธรรมในประชาคมอาเซียนและพันธมิตรนอกภูมิภาคอาเซียน ปัจจัยทางสังคม วัฒนธรรม และการเมืองที่มีอิทธิพลต่ออุตสาหกรรมบริการ แนวคิดเกี่ยวกับนวัตกรรมบริการ ปัจจัยที่ก่อให้เกิดนวัตกรรมบริการ และนวัตกรรมบริการของประเทศต่าง ๆ ในประชาคมอาเซียน</p> <p data-bbox="384 1473 1166 1897">The origin of lands in the ASEAN community and the characteristics of multicultural societies in the ASEAN community and alliances outside the ASEAN region. Social, cultural and political factors influencing on the service industry are also focused. Emphasize on the ideas contributing to service innovations and the factors resulting in service innovation and service innovation in other countries in ASEAN.</p>	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
GESS304	<p>ศาสตร์พระราชารเพื่อการพัฒนายั่งยืน The King's Philosophy for Sustainable Development</p> <p>หลักการ แนวคิดพระราโชบายของพระเจ้าอยู่หัวในรัชกาลที่ 10 ความหมาย หลักคิด หลักวิชา และหลักปฏิบัติของศาสตร์พระราชารจากโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ รัชกาลที่ 9 หลักวิธีการเข้าใจ เข้าถึง และพัฒนา หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง หลักการทรงงาน 23 ข้อ การบูรณาการเพื่อประยุกต์ใช้จากตัวอย่างวิชา “9 หน้า จากศาสตร์พระราชาร” โดยการปฏิบัติภาคสนามเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น</p>	3(2-2-5)
GESS305	<p>เจ้าสัวน้อย Young Entrepreneurship</p> <p>การเลือกธุรกิจสมัยใหม่ การเตรียมความพร้อมเพื่อดำเนินธุรกิจ นวัตกรรมและการบริหารจัดการ การจัดหาแหล่งเงินทุน การวิเคราะห์ สภาพแวดล้อมธุรกิจ แนวโน้มสภาพเศรษฐกิจและตลาดยุค 4.0</p> <p>Modern business options, business preparation, innovation and business management. Financial provision, business environment analysis, trends of economy and markets in Thailand 4.0 are also focused.</p>	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
GES306	กฎหมายกับการสร้างความเป็นพลเมืองที่ดี Laws and Creating Good Citizenship ศึกษาวิวัฒนาการของกฎหมาย สิทธิมนุษยชน รัฐธรรมนูญ และสิทธิขั้นพื้นฐานของประชาชนตามรัฐธรรมนูญ และการสร้างเสริมคุณธรรมจริยธรรมด้านการป้องกันการทุจริต Evolution of law, human rights, constitutional law and fundamental rights based on the constitution. Enhance learners to have virtues and morality in order to prevent corruption.	3(3-0-6)

3.1.5.1.4 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
GES401	การคิดในยุคดิจิทัล Thinking in The Digital Age ความหมายของการคิด ปัจจัยพื้นฐานของการคิด ลักษณะของการคิด กระบวนการคิด ตรรกศาสตร์และการให้เหตุผล การประยุกต์ทางคณิตศาสตร์เพื่อการแก้ปัญหาในชีวิตประจำวัน ชีวิตในยุคดิจิทัล การใช้อุปกรณ์ดิจิทัลและโปรแกรมประยุกต์ การสืบค้นสารสนเทศและการประยุกต์ใช้ธุรกรรมอิเล็กทรอนิกส์ การป้องกันตนเองในยุคดิจิทัล Meaning of thinking, basic factors of thinking, types of thinking, thinking process, logic and reasoning. Practice the mathematical application to solve daily life problems. Life in the digital age, the use of digital devices and online applications, information searching and applying, e-business as well as self-protection in the digital world.	3(2-2-5)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
GESC402	โปรแกรมประยุกต์สำนักงานอัตโนมัติ Office Automations ความรู้เกี่ยวกับสำนักงานอัตโนมัติ การประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์ในสำนักงาน การใช้โปรแกรมประมวลผลคำเพื่อจัดการงานเอกสาร การใช้โปรแกรมตารางคำนวณอิเล็กทรอนิกส์เพื่อการทำงาน โปรแกรมนำเสนอ โปรแกรมสื่อสารในสำนักงาน โปรแกรมประยุกต์บนคลาวด์ Office automation content and apply computer skills to the office work by using word processing program to manage documents, spreadsheet program for work, presentation program, communication program in the office, and cloud applications for information storage.	3(2-2-5)
GESC403	ชีวิตยุคใหม่กับสิ่งแวดล้อม Modern Lifestyle and Environment การประยุกต์ความรู้เบื้องต้นด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมาใช้ในการวิเคราะห์สถานการณ์ทางทรัพยากรธรรมชาติ สิ่งแวดล้อม และภัยพิบัติ เพื่อสร้างความตระหนักถึงความรับผิดชอบต่อทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม รวมถึงการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและการจัดการภัยพิบัติ ให้สอดคล้องกับการดำเนินชีวิตยุคใหม่ Apply the fundamental knowledge of science and technology to analyze the situations of natural resources, environments and disasters to raise responsibility awareness for natural resources, and environments, including natural resource conservation and disaster management to be in accordance with modern lifestyles.	3(2-2-5)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
GESC404	<p data-bbox="387 338 549 371">สุขภาพทันสมัย</p> <p data-bbox="387 394 596 427">Modern Health</p> <p data-bbox="387 450 1171 600">ความรู้เกี่ยวกับสุขภาพ สุขภาพ ความเครียดและการจัดการ ความเครียด ความปลอดภัยทางสุขภาพ ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับอาหาร การบริโภคอาหาร การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ</p> <p data-bbox="387 622 1171 768">Health knowledge, happiness, stress and stress management, health safety, the fundamental knowledge of food, food consumption and exercise.</p>	3(2-2-5)
GESC405	<p data-bbox="387 846 580 880">นักค้นคว้าข้อมูล</p> <p data-bbox="387 902 687 936">Information Explorers</p> <p data-bbox="387 958 1171 1227">การใช้เทคโนโลยีเพื่อสืบค้นสารสนเทศ โดยใช้ Database Searching, OPAC และการจัดการข้อมูลโดยใช้ Google Application และ Application อื่น ๆ ในการจัดการข้อมูล การเขียนบรรณานุกรม ทักษะการใช้สารสนเทศอย่างมีจริยธรรม พร้อมทั้งการนำเสนอสารสนเทศในรูปแบบที่หลากหลาย</p> <p data-bbox="387 1249 1171 1563">The Information technology literacy (Database) Searching, OPAC, and information management by using Google applications and others. Writing citation and bibliography is practiced. Skills of using information ethically are focused as well as the information presentation in different forms is trained.</p>	3(2-2-5)
GESC406	<p data-bbox="387 1641 485 1675">รู้ทันโลก</p> <p data-bbox="387 1697 628 1731">World Knowledge</p> <p data-bbox="387 1753 1171 1957">การดำเนินชีวิตอย่างเท่าทันกับการเปลี่ยนแปลงของโลก เข้าใจความสัมพันธ์ระหว่างธรรมชาติ มนุษย์และสรรพสิ่ง การใช้พลังงานในชีวิตประจำวัน ระบบนิเวศ ตลอดจนองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์โลกทั้งระบบที่นำไปสู่การปรับเปลี่ยนวิถีชีวิตสู่ความยั่งยืน</p>	3(2-2-5)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
	<p>Explore lifestyles in the fast changing world. The understanding of the relationship between nature, human and all other things are also included. The use of energy in daily life and ecosystem as well as the knowledge of World science leading to the change towards sustainable lifestyles will be discussed.</p>	
GESC407	<p>นวัตกรรมกรรมการเกษตร Agriculture Innovation</p> <p>ความสำคัญของการเกษตรในชีวิตประจำวัน ธุรกิจเกษตรเบื้องต้น เกษตรทางเลือกและความหลากหลายทางชีวภาพในระบบการเกษตร เกษตรเพื่อนันทนาการ เกษตรปลอดภัยและการประยุกต์ใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น ความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีการเกษตรและนวัตกรรม</p> <p>Importance of agriculture in daily life, basics of agricultural business, alternative agriculture and biodiversity in the agricultural systems, agriculture for recreation, safe agriculture, application of local wisdom and revolution in agricultural technology and innovation.</p>	3(2-2-5)
GESC408	<p>การจัดการธุรกิจออนไลน์ Online Business Management</p> <p>จุดประกายการเริ่มประกอบธุรกิจออนไลน์ ทิศทางและแนวโน้มตลาดออนไลน์ เครื่องมือการเงินธุรกิจออนไลน์ การออกแบบสื่อเพื่อธุรกิจออนไลน์ การวิเคราะห์ข้อมูลธุรกิจออนไลน์ ระบบโลจิสติกส์กับธุรกิจออนไลน์</p> <p>Stimulate the online business startup inspiration. Discuss the online market directions and trends, online business financial instruments, online business media designs, online business data analysis and online business logistic systems.</p>	3(2-2-5)

3.1.5.2 หมวดวิชาเฉพาะ

3.1.5.2.1 กลุ่มวิชาแกน

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
4511101	<p>คณิตศาสตร์พื้นฐาน Fundamental Mathematics</p> <p>เซตจำนวนจริง พหุนามและการแยกตัวประกอบ สมการและอสมการ ฟังก์ชันและกราฟ</p> <p>Set; Real number; polynomial and factorization; functions and graphs,</p>	3(3-0-6)
4863501	<p>สถิติในงานคหกรรมศาสตร์ Statistics for Home Economics</p> <p>หลักการและความสำคัญทางสถิติ ข้อมูล และระดับการวัดข้อมูล สถิติเชิงพรรณนา การทดสอบสมมติฐาน และสถิติอ้างอิงที่ใช้ในงานคหกรรมศาสตร์ สถิติที่ไม่ใช้พารามิเตอร์</p> <p>Principle and importance of statistics, data and level of data measurement, descriptive statistics, hypothetic testing and inferential statistics related to Home Economics, non-parametric statistics</p>	3(3-0-6)
4861301	<p>จุลชีววิทยาทางอาหาร Food Microbiology</p> <p>ความรู้พื้นฐานของจุลินทรีย์ การเจริญและปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญของจุลินทรีย์และวิธีการควบคุมปริมาณจุลินทรีย์ในอาหาร การจำแนกประเภทจุลินทรีย์ในอาหาร จุลินทรีย์ในผลิตภัณฑ์อาหาร และการก่อโรคและการสร้างสารพิษ ประโยชน์ของจุลินทรีย์ในการแปรรูปอาหาร มาตรฐานทางจุลชีววิทยาในการผลิตอาหาร</p>	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
	<p>Basic microbiology, the growth of microorganisms, factors for microbial growth in food and microbial control in foods, classification of food microbes, microbes in food and their diseases and toxins, benefits of microbes for processing food, microbiological standard in food production</p>	
4861302	<p>ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทางอาหาร Food Microbiology Laboratory</p> <p>ปฏิบัติการพื้นฐานทางเซลล์และกล้องจุลทรรศน์ เทคนิคปลอดเชื้อ การเลี้ยงจุลินทรีย์บนอาหารเลี้ยงเชื้อ ปัจจัยที่มีผลต่อการเลี้ยงจุลินทรีย์ ในอาหาร จุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดการเน่าเสียของอาหาร การทดสอบแยก จุลินทรีย์จากอาหาร การควบคุมปริมาณจุลินทรีย์ในอาหาร และประโยชน์ของจุลินทรีย์ในทางอาหาร</p> <p>Practice of basic cell and microscope, aseptic technique, microbial growth on agar plate, factors for microbial growth in food, food spoilage, microbial differentiation, microbial control in food and benefits of microbes in foods</p>	1(0-3-2)
4861303	<p>เคมีอาหาร Food Chemistry</p> <p>โครงสร้างและสมบัติทางเคมีของอาหาร การเปลี่ยนแปลงทางเคมีในอาหารระหว่างการแปรรูป สาเหตุและวิธีป้องกันการเสื่อมเสียทางเคมีของอาหาร ชนิดและคุณสมบัติของวัตถุเจือปนในอาหาร</p> <p>Structure and chemical properties of food; Chemical change in food during processing; Causes and methods to prevent food chemical deterioration; Types and properties of food additive</p>	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
4861304	<p data-bbox="387 331 635 376">ปฏิบัติการเคมีอาหาร</p> <p data-bbox="387 398 766 443">Food Chemistry Laboratory</p> <p data-bbox="387 465 1173 622">ปฏิบัติการศึกษาโครงสร้างและสมบัติทางเคมีของอาหาร การเปลี่ยนแปลงทางเคมีในอาหารระหว่างการแปรรูป การเสื่อมเสียทางเคมีของอาหาร วัตถุเจือปนในอาหาร</p> <p data-bbox="387 645 1173 795">Laboratory studies on structure and chemical properties of food, chemical change in food during processing, food chemical deterioration and food additive</p>	1(0-3-2)
4862301	<p data-bbox="387 862 718 907">ฟิสิกส์ในงานคหกรรมศาสตร์</p> <p data-bbox="387 929 782 974">Physics for Home Economics</p> <p data-bbox="387 996 1173 1198">ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับฟิสิกส์ มวล ปริมาตร อุณหภูมิ การให้ความร้อน การเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิ การนำความร้อนและการถ่ายเทความร้อน ระหว่างการประกอบอาหาร ความหนาแน่น ความดัน การประยุกต์ใช้หลักการทางฟิสิกส์สำหรับงานคหกรรมศาสตร์</p> <p data-bbox="387 1220 1173 1433">General knowledge about physics: mass, volume, temperature, heating, temperature change, heat conduction and heat convection during cooking; Density; Pressure; Application of physics principles for home economics</p>	3(3-0-6)
4862302	<p data-bbox="387 1512 837 1556">ปฏิบัติการฟิสิกส์ในงานคหกรรมศาสตร์</p> <p data-bbox="387 1579 941 1624">Physics for Home Economics Laboratory</p> <p data-bbox="387 1646 1173 1845">ฝึกปฏิบัติการความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับฟิสิกส์ มวล ปริมาตร อุณหภูมิ การให้ความร้อน การเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิ การนำความร้อนและการถ่ายเทความร้อนระหว่างการประกอบอาหาร ความหนาแน่น ความดัน การประยุกต์ใช้หลักการทางฟิสิกส์สำหรับงานคหกรรมศาสตร์</p>	1(0-3-2)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
	<p>Practice in general knowledge about physics: mass, volume, temperature, heating, temperature change, heat conduction and heat convection during cooking; Density; Pressure; Application of physics principles for home economics</p>	
	<p>3.1.5.2.2 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ</p>	
3562201	<p>การสร้างธุรกิจใหม่ และการเป็นผู้ประกอบการ</p> <p>New Venture Creation and Entrepreneurship</p> <p>ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจ องค์ประกอบในการประกอบธุรกิจ ได้แก่ การตลาด การผลิต การบริหารทรัพยากรมนุษย์ การบัญชีและการเงินการวิเคราะห์ปัจจัยสภาพแวดล้อมในการประกอบธุรกิจ รูปแบบและแนวทางในการสร้างธุรกิจพื้นฐาน แนวคิดของการเป็นผู้ประกอบการ การวิเคราะห์ปัญหาและโอกาสของการเป็นผู้ประกอบการ ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ในการประกอบธุรกิจ รวมถึงจรรยาบรรณในการประกอบธุรกิจ</p> <p>General knowledge about business, component of business management such as marketing, production, human resource management, accounting and financial, analysis business environment, business pattern and new venture creation, Fundamental concept of being entrepreneur; analyze entrepreneur's problems and opportunities, creativity, including business ethics</p>	3(3-0-6)
3631001	<p>เศรษฐศาสตร์ทั่วไป</p> <p>General Economics</p> <p>สภาพเศรษฐกิจในสังคมและชีวิตประจำวันเพื่อประกอบธุรกิจ การจัดหาและการใช้ทรัพยากร การบริโภค การผลิต ต้นทุนการผลิต ตลาด สถาบันการเงิน นโยบายการเงิน การคลังสาธารณะ การค้า การลงทุน ปัญหาเศรษฐกิจและแนวทางแก้ไข</p>	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
	<p>An economic in society and daily life for business; allocation and use of resources; consumption; production; production costs; financial institutions; monetary policy; public finance; trade; investment; economic problems and solutions</p>	
4861402	<p>ความรู้เกี่ยวกับคหกรรมศาสตร์และการบริหารจัดการ Knowledge and Management for Home Economics</p> <p>คหกรรมศาสตร์ในประเทศไทยและต่างประเทศ บทบาทของคหกรรมศาสตร์ในการพัฒนาคุณภาพชีวิต ลักษณะงานคหกรรมศาสตร์และบริหารจัดการธุรกิจทางด้านคหกรรมศาสตร์ในยุคปัจจุบัน</p> <p>Home Economics in Thailand and foreign countries, Role of Home Economics to improve life quality, characteristics and management of Home Economics at present</p>	3(3-0-6)
4862403	<p>คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่องานคหกรรมศาสตร์ Computer and Information Technology for Home Economics</p> <p>คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศที่เกี่ยวข้องกับงานคหกรรมศาสตร์ การใช้งานอินเทอร์เน็ตและเครือข่ายสังคมออนไลน์ การจัดเก็บข้อมูล ฐานข้อมูลและการสืบค้นข้อมูล การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในงานเอกสาร การทำสื่อ และการนำเสนอผลงาน จริยธรรมและความปลอดภัย ในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ</p> <p>Computer and information technology associated with Home Economics; Internet usage and online social networks; Data storage, database and Information query; Application of software packages for document printing, presentation; ethical and safe use of information technology</p>	3(2-2-5)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
4863222	<p>บริโภคศึกษา</p> <p>Education for Consumers</p> <p>ความหมายของสินค้าและบริการ ความสำคัญของบริโภคศึกษา ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการเลือกซื้อสินค้าและบริการสิทธิของผู้บริโภค หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการคุ้มครองผู้บริโภค</p> <p>Definition of product and service, importance of customer education, factors relating to the purchase of product and service, consumer rights and department related to customer rights</p>	2(2-0-4)
4863505	<p>สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์</p> <p>Seminar in Home Economics</p> <p>ศึกษา ค้นคว้า รวบรวมเอกสารงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์ นำเสนอ และตอบคำถามประเด็นที่เกี่ยวข้องกับคหกรรมศาสตร์</p> <p>Study, research, collect academic article in home economics; present and answer questions relating to home economics</p>	1(0-3-2)
4863506	<p>วิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์</p> <p>Research Methodology in Home Economics</p> <p>ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการวิจัย ระเบียบวิธีวิจัย สถิติที่ใช้ในงานวิจัย เทคนิคการเขียนหัวข้อวิจัยเค้าโครงวิจัย รายงานการวิจัย บทความวิจัย และการเผยแพร่ในรูปแบบอื่น ๆ การฝึกปฏิบัติ และการสอบเค้าโครงวิจัยเพื่อดำเนินงานวิจัยต่อไปในรายวิชาวิจัยทางคหกรรมศาสตร์</p>	1(0-3-2)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
	<p>Basic knowledge of research, research methodology, statistic for research, research topic writing techniques, research proposal, research reports, disseminating research finding, practices, and research proposal defense for further research in Home economics</p>	
4864502	<p>วิจัยทางคหกรรมศาสตร์</p> <p>Research in Home Economics</p> <p>การดำเนินการวิจัยตามเค้าโครงวิจัยที่ผ่านการสอบมาแล้วในรายวิชาวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ ภายใต้การดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษา</p> <p>Performing research according to the defensive research proposal in Research methodology course under the supervision of advisor</p>	3(0-6-3)
	<p>3.1.5.2.3 กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน</p>	
	<p>1) กลุ่มวิชาเฉพาะด้านบังคับ</p>	
4861106	<p>โภชนาการ</p> <p>Nutrition</p> <p>ความหมายของอาหาร สารอาหาร และความสำคัญของโภชนาการที่มีต่อสุขภาพ กลไกการย่อยและการดูดซึม แนวทางการบริโภคอาหาร และรายการอาหารแลกเปลี่ยน</p> <p>Definition of food, nutrients and importance of nutrition to health, mechanisms of digestion and absorption, food-based dietary guideline sand food exchange lists</p>	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
4861203	<p>หลักการประกอบอาหาร</p> <p>Principles of Food Preparation</p> <p>เครื่องมือ เครื่องใช้ เครื่องปรุง วัตถุดิบ เทคนิคในการประกอบอาหาร และศิลปะในการจัดตกแต่งจานอาหาร หลักการและวิธีการเลือกซื้อวัตถุดิบ การประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ การจัดการครัว และฝึกปฏิบัติ</p> <p>Equipment, seasoning, raw material, cooking techniques, food decoration, principle and raw materials selection, types of cooking, kitchen management and practices</p>	3(2-2-5)
4861204	<p>ความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาล</p> <p>Food Safety and Sanitation</p> <p>ความปลอดภัยของอาหาร หลักสุขาภิบาลอาหาร สุขลักษณะของผู้สัมผัสอาหาร โรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อ กฎหมายและมาตรฐานอาหารที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหารตลอดห่วงโซ่อาหาร</p> <p>Food safety; food sanitation; personal hygiene for food handler; food borne disease; food laws and standards related to food safety throughout entire chain</p>	3(3-0-6)
4862204	<p>อาหารไทย</p> <p>Thai Cuisine</p> <p>ประวัติความเป็นมาของอาหาร ลักษณะของอาหารไทย เครื่องมือเครื่องใช้ เครื่องปรุง เครื่องเทศ การประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ อาหารไทยประยุกต์ การคำนวณคุณค่าทางอาหาร การจัด การเสิร์ฟ การจัดจำหน่าย และฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารไทย</p> <p>History of Thai cuisine and food development, types of Thai cuisine, equipment, seasoning, spices, types of cooking, Thai fusion cuisine, nutritional value calculation, serving, distribution and practices</p>	3(2-2-5)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
4863223	<p data-bbox="383 324 518 369">อาหารว่าง</p> <p data-bbox="383 392 470 436">Snack</p> <p data-bbox="383 459 1173 683">ประวัติความเป็นมา ประเภทและวิธีการประกอบอาหารว่าง วัตถุดิบ เทคนิคการเตรียมและการปรุง ลักษณะที่ดีของอาหารว่าง การจัดเสิร์ฟ การเก็บรักษา การคำนวณคุณค่าทางอาหาร และ ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารว่าง</p> <p data-bbox="383 694 1173 907">History of snack, type and methods of cooking, raw materials, techniques in preparation and cooking, good characteristics of snacks, serving, storage, nutritional value calculation and practices</p>	3(2-2-5)
4864202	<p data-bbox="383 974 933 1019">ภาษาอังกฤษสำหรับงานร้านอาหารและโรงแรม</p> <p data-bbox="383 1041 853 1086">English for Restaurant and Hotels</p> <p data-bbox="383 1108 1173 1198">ภาษาอังกฤษเพื่อการศึกษา การปฏิบัติงาน และทักษะการสื่อสารในงานร้านอาหารและโรงแรม</p> <p data-bbox="383 1220 1173 1332">English for education, working and English communication skills for Hotel and Restaurant</p>	2(1-3-4)
4872201	<p data-bbox="383 1400 646 1444">อนามัยการเจริญพันธุ์</p> <p data-bbox="383 1467 678 1512">Reproductive Health</p> <p data-bbox="383 1534 1173 1691">ความหมายและความสำคัญของอนามัยการเจริญพันธุ์ ระบบสืบพันธุ์ การสร้างเซลล์สืบพันธุ์ การปฏิสนธิและการตั้งครรภ์ การคุมกำเนิด โรคติดต่อทางเพศสัมพันธ์ และการวางแผนครอบครัว</p> <p data-bbox="383 1702 1173 1901">Definition and importance of reproductive health, reproductive system, oogenesis and spermatogenesis, fertilization and pregnancy, contraception, sexual transmitted diseases and family planning</p>	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
4873102	<p>การจัดการทรัพยากรครอบครัว</p> <p>Family Resource Management</p> <p>ความหมาย ประเภทของทรัพยากรครอบครัว ความสำคัญและกระบวนการการจัดการทรัพยากรครอบครัว</p> <p>Meaning and types of family resource, importance and process of family resource management</p>	2(2-0-4)
4873203	<p>พัฒนาการครอบครัวและเด็ก</p> <p>Family and Child Development</p> <p>ความหมาย ความสำคัญ และพัฒนาการครอบครัวและเด็ก การดูแลสมาชิกในครอบครัวแต่ละช่วงวัย</p> <p>Mean, importance and family and child development, take care of family members at different ages</p>	2(2-0-4)
4883103	<p>ผ้าและสิ่งทอ</p> <p>Fabrics and Textiles</p> <p>ประวัติผ้าและเส้นใย การจำแนกและคุณสมบัติของเส้นใย การผลิตเส้นด้าย การผลิตผ้า การย้อมและการพิมพ์ผ้า การตกแต่งผ้า การดูแลรักษาผ้า เสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย ผ้าทอเกาะยอผ้าพื้นเมือง สงขลา</p> <p>History of clothing and textiles; classification and properties of textiles; fabric production; fabric dyeing and printing; fabric decoration; clothing care; Koh Yo woven cloth</p>	2(1-2-3)
4891102	<p>การแกะสลักการจัดดอกไม้และงานใบตอง</p> <p>Carving, Flower Decoration and Banana-Leaf Craft</p> <p>การเลือกและการใช้วัสดุดิบ หลักการ รูปแบบ และการแกะสลัก การจัดดอกไม้ และงานใบตองการประยุกต์ใช้เพื่อการตกแต่งในโอกาสต่าง ๆ และฝึกปฏิบัติ</p>	3(1-4-4)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
	Selection and use of raw materials, principle, theory and type of carving, flower decoration and banana leaf craft in occasions with practices	
	2) กลุ่มวิชาเฉพาะด้านเลือก	
4861107	อาหารและโภชนาการ Food and Nutrition ความหมาย ความสำคัญของอาหาร ภาวะโภชนาการที่มีต่อสุขภาพ และแนวทางการบริโภคอาหาร Definition, importance of food, nutritional status to health and food-based dietary guidelines	3(3-0-6)
4861403	การจัดการครัวและเครื่องมือเครื่องใช้ในงานอาหาร Kitchen and Food Equipment Management หลักการจัดการครัวมาตรฐาน และบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับงานครัว ชนิดของเครื่องมือ เครื่องใช้ในการประกอบอาหารและบริการ หลักการจัดซื้อ วิธีการใช้ การทำความสะอาด การจัดเก็บ การบำรุงรักษา เครื่องมือ เครื่องใช้ และฝึกปฏิบัติ Standard 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)
4862205	<p data-bbox="461 331 804 371">อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ</p> <p data-bbox="461 405 874 439">Commercial Food Preparation</p> <p data-bbox="461 465 1246 730">ความรู้เกี่ยวกับงานอุตสาหกรรมบริการอาหาร การประกอบอาหารเพื่อการค้า การเลือกซื้อ วัตถุดิบ ประเภทและรูปแบบของภาชนะบรรจุอาหาร เทคนิคการประกอบอาหารเพื่อการค้า การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย การคำนวณคุณค่าทางอาหาร และฝึกปฏิบัติอาหารเพื่อการประกอบอาชีพ</p> <p data-bbox="461 757 1246 958">Knowledge of food service industry, commercial cooking, raw material selection, types and pattern of food package, commercial cooking techniques, nutritional value calculation, production cost calculation and selling price and practices</p>	3(2-2-5)
4862206	<p data-bbox="461 1037 564 1077">ขนมไทย</p> <p data-bbox="461 1111 644 1144">Thai Desserts</p> <p data-bbox="461 1171 1246 1373">ประวัติความเป็นมา ประเภทและกรรมวิธีในการประกอบขนมไทย วัตถุดิบ เทคนิคการเตรียมและการปรุง ลักษณะที่ดีของขนมไทยการบรรจุ หีบห่อการเก็บรักษาการคำนวณคุณค่าทางอาหาร และฝึกปฏิบัติขนมไทย</p> <p data-bbox="461 1400 1246 1608">History of Thai desserts; types and methods of Thai dessert cooking, raw materials, preparation and cooking techniques; good characterization of Thai desserts; packaging, storage, nutritional value calculation and practices</p>	3(2-2-5)
4862303	<p data-bbox="461 1680 914 1720">การแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p> <p data-bbox="461 1753 1139 1787">Food Processing and Food Product Development</p> <p data-bbox="461 1814 1246 2018">ความหมายและความสำคัญของการแปรรูปและถนอมอาหาร หลักการ และวิธีการแปรรูปอาหาร กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส และฝึกปฏิบัติการแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>	3(2-2-5)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
	<p>Definition and importance of food processing and preservation; principles and methods of food processing and preservation; product development process; sensory evaluation and practices</p>	
4863107	<p>โภชนศาสตร์คลินิก Clinical Nutrition</p> <p>โรคไม่ติดต่อเรื้อรังที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการ สาเหตุของการเกิดโรค ภาวะผิดปกติทางโภชนาการที่แสดงทางคลินิก และการบริการอาหารในโรงพยาบาล</p> <p>Nutrition related non-communicable diseases, etiology, clinical manifestation of nutrition disorders and food service in hospital</p>	3(3-0-6)
4863108	<p>โภชนบำบัด Therapeutic Nutrition</p> <p>รายการอาหารแลกเปลี่ยน อาหารเฉพาะโรค การกำหนดรายการอาหารเฉพาะโรค และฝึกปฏิบัติการจัดเตรียมอาหารให้กับผู้ป่วยเฉพาะโรค</p> <p>Food exchange lists, disease specific diets, dietetics and food preparing practices for disease – specific diet patients</p>	3(2-2-5)
4863109	<p>โภชนศาสตร์ชุมชน Community Nutrition</p> <p>ภาวะโภชนาการ ปัญหาโภชนาการในประเทศไทยในปัจจุบัน และการประเมินภาวะโภชนาการ การให้ความรู้ทางโภชนาการในชุมชน และฝึกปฏิบัติโครงการโภชนาการชุมชน</p>	3(2-2-5)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
	<p>Nutritional status, the current nutritional problems in Thailand and nutritional assessment, nutritional knowledge approach in community and practices of community nutrition program</p>	
4863110	<p>โภชนศาสตร์ครอบครัว Family Nutrition</p> <p>ความต้องการสารอาหารและพลังงานสำหรับวัยต่าง ๆ ภาวะทุพโภชนาการในวัยต่าง ๆ และฝึกปฏิบัติการจัดเตรียมอาหารให้เหมาะสมกับช่วงวัย</p> <p>Nutritional and energy requirements in different stage of life, malnutrition at different age and practices for different age-appropriate food preparation</p>	3(2-2-5)
4863224	<p>ขนมอบ Bakery</p> <p>ความหมายและประเภทของขนมอบ คุณสมบัติของส่วนผสมในขนมอบ วิธีใช้และการเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์ กรรมวิธีในการผลิตขนมอบ การจัดเสิร์ฟ การเก็บรักษา การคิดต้นทุนและการกำหนดราคาขาย การคำนวณคุณค่าทางอาหารและฝึกปฏิบัติขนมอบ</p> <p>Definition and types of bakery; ingredient properties; direction and maintenance of equipment; bakery production, serving, storage, production cost calculation, nutritional value calculation and price, and practices</p>	3(2-2-5)
4863225	<p>ไอศกรีม Ice-cream</p> <p>ความหมายและประเภทของไอศกรีม ส่วนผสม เทคนิค และวิธีการทำไอศกรีม การเก็บรักษา การควบคุมคุณภาพ การตกแต่งและการจัดเสิร์ฟ การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย และฝึกปฏิบัติไอศกรีม</p>	3(2-2-5)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
	<p>Definition and types of ice-cream, ingredients, ice-cream making process and techniques, storage, quality control, decoration and serving, production cost calculation, selling price and practices</p>	
4863226	<p>อาหารท้องถิ่น</p> <p>Local Cuisine</p> <p>ประวัติความเป็นมาของอาหารท้องถิ่นภาคใต้ อาหารตามประเพณี การคำนวณคุณค่าทางอาหาร และฝึกปฏิบัติอาหารท้องถิ่น</p> <p>History of each south local cuisine, food traditions, nutritional value calculation and practices</p>	3(2-2-5)
4863227	<p>อาหารจานด่วน</p> <p>Fast Food</p> <p>การประกอบอาหารที่บริการสะดวกรวดเร็ว การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารให้เหมาะสมกับเวลา โอกาส สถานที่ และผู้บริโภค การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย การคำนวณคุณค่าทางอาหาร และฝึกปฏิบัติอาหารจานด่วน</p> <p>Fast and convenient service cooking; choosing the right cooking equipment according to the time, opportunity, location and consumer; production cost calculation and selling price; nutritional value calculation and practices</p>	3(2-2-5)
4863228	<p>อาหารฮาลาล</p> <p>Halal Cuisine</p> <p>ลักษณะอาหารฮาลาล วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร ข้อปฏิบัติในการจัดเตรียมและประกอบอาหารการคำนวณคุณค่าทางอาหาร และฝึกปฏิบัติอาหารฮาลาล</p>	3(2-2-5)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
	Halal Food characteristics; raw materials; Instruction for preparing and cooking halal food; nutritional value calculation and practices	
4863229	<p data-bbox="461 566 612 600">อาหารเอเชีย</p> <p data-bbox="461 633 644 667">Asian Cuisine</p> <p data-bbox="461 689 1246 898">ลักษณะและประเภทของอาหารเอเชีย วัตถุประสงค์ เครื่องปรุง ชนิดต่าง ๆ เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร เทคนิคและวิธีการประกอบอาหารการคำนวณคุณค่าทางอาหาร และฝึกปฏิบัติอาหารเอเชีย</p> <p data-bbox="461 920 1246 1070">Characteristics and types of Asian cuisine, raw materials, ingredients, equipment, techniques and methods of cooking, nutritional value calculation and practices</p>	3(2-2-5)
4863230	<p data-bbox="461 1149 676 1182">อาหารเพื่อสุขภาพ</p> <p data-bbox="461 1216 683 1249">Food for Health</p> <p data-bbox="461 1272 1246 1422">ความหมายและความสำคัญของอาหารเพื่อสุขภาพ ประเภทและแหล่งที่มาของอาหารเพื่อสุขภาพ แนวทางในการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ และฝึกปฏิบัติ</p> <p data-bbox="461 1444 1246 1541">Definitions and importance of healthy food; Types and source of healthy food; Healthy eating guidelines and practices</p>	3(2-2-5)
4863306	<p data-bbox="461 1630 671 1664">บรรจุภัณฑ์อาหาร</p> <p data-bbox="461 1697 676 1731">Food Packaging</p> <p data-bbox="461 1753 1246 1960">ความหมายและความสำคัญของภาชนะบรรจุ ชนิดและคุณสมบัติของวัสดุที่ใช้ทำบรรจุภัณฑ์ ประเภทต่าง ๆ หลักการบรรจุหีบห่อที่เหมาะสม การออกแบบ และกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับฉลากบรรจุภัณฑ์ และฝึกปฏิบัติ</p>	3(2-2-5)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
	<p>Definition and importance of package, types and quality of materials, the proper packaging, design, package laws and practices</p>	
4863402	<p>การจัดเลี้ยงอาหารและเครื่องดื่ม Catering and Beverage</p> <p>ประเภทและการวางแผนดำเนินการจัดเลี้ยงอาหารและเครื่องดื่ม การจัดตกแต่งโต๊ะ และมารยาทในการรับประทานอาหารและเครื่องดื่ม การเลือกภาชนะและวัสดุอุปกรณ์ การคิดต้นทุนและการกำหนดราคาขาย และฝึกปฏิบัติการจัดเลี้ยงอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>Types and planning of food and beverage catering operation; table decoration; dining etiquette; Selection of containers and equipment; production cost calculation and selling price; and practices</p>	3(2-2-5)
4864206	<p>อาหารยุโรป European Cuisine</p> <p>ลักษณะและประเภทของอาหารยุโรปส่วนผสมชนิดต่าง ๆ เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร การจัดรายการอาหาร เทคนิคและวิธีในการประกอบอาหาร การบริการอาหารแบบยุโรป การคำนวณคุณค่าทางอาหาร และฝึกปฏิบัติอาหารยุโรป</p> <p>Characteristics and types of European cuisine, raw materials, ingredients, equipment, menu planning, techniques and methods of cooking, nutritional calculation and practices</p>	3(2-2-5)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
4893105	เค้กและการแต่งหน้าเค้ก	3(2-2-5)

Cake and Cake Decoration

ความหมายและประเภทของเค้ก ประเภทของส่วนผสมและวัตถุดิบการออกแบบการแต่งหน้าเค้ก การเลือกใช้วัสดุและอุปกรณ์ การจัดเสิร์ฟ การเก็บรักษา การคำนวณคุณค่าทางอาหาร และฝึกปฏิบัติเค้กและการแต่งหน้าเค้ก

Definition and types of cake; types of ingredient and raw materials; cake decoration design; materials and equipment selection, serving, storage, nutritional calculation and practices

3.1.5.3 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

เลือกเรียนแบบใดแบบหนึ่งต่อไปนี้

แบบที่ 1 ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

4864606	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์	2(1-2-3)
---------	--	----------

Preparation for Field Experience in Home Economics

ออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพ โดยฝึกทักษะที่ทำให้เกิดความร่วมมือในการปฏิบัติงาน การเลือกสถานประกอบการ การบริหารงานคุณภาพ เทคนิคการเขียนรายงานและการนำเสนอ การพัฒนาบุคลิกภาพ และการพัฒนาคุณลักษณะที่เหมาะสมกับอาชีพ

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

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
4864607	<p>การฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางโภชนาการในโรงพยาบาล</p> <p>Nutritional Field Experience in Medical Health Care</p> <p>รายวิชาที่เรียนผ่านมาก่อน : 4864606 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์</p> <p>Pre-requisite : 4864606 Preparations for Field Experience in Home Economics</p> <p>การฝึกปฏิบัติงานแบบมีส่วนร่วมทางโภชนาการในโรงพยาบาลและสถานบริการทางการแพทย์ ซึ่งอาจเป็นหน่วยงานของรัฐและ/หรือเอกชน ผู้เรียนได้เรียนรู้การแก้ปัญหาในการทำงาน การปรับตัวเข้ากับวัฒนธรรมองค์กร และการนำความรู้ความสามารถรวบยอดจากการศึกษาตลอดหลักสูตรไปประยุกต์ใช้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>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</p>	3(320)
4864608	<p>การฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางอาหารในโรงแรมและภัตตาคาร</p> <p>Food Field Experience in Hotel and Restaurant</p> <p>รายวิชาที่เรียนผ่านมาก่อน : 4864606 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์</p> <p>Pre-requisite : 4864606 Preparations for Field Experience in Home Economics</p> <p>การฝึกปฏิบัติงานแบบมีส่วนร่วมทางอาหารในร้านอาหารและโรงแรม ซึ่งอาจเป็นหน่วยงานของรัฐและ/หรือเอกชน ผู้เรียนได้เรียนรู้การแก้ปัญหาในการทำงาน การปรับตัวเข้ากับวัฒนธรรมองค์กร และการนำความรู้ความสามารถ รวบยอดจากการศึกษาตลอดหลักสูตรไปประยุกต์ใช้อย่างมีประสิทธิภาพ</p>	3(320)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
	<p>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</p>	
แบบที่ 2 สหกิจศึกษา		
4864609	<p>การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษาทางคหกรรมศาสตร์ Cooperative Education Preparation in Home Economics</p> <p>กิจกรรมการเตรียมความพร้อมของผู้เรียนในการฝึกสหกิจศึกษา โดยให้ความรู้เกี่ยวกับหลักการ แนวคิด ระเบียบข้อบังคับ และกระบวนการของสหกิจศึกษา ความรู้พื้นฐานและเทคนิคในการสมัครงาน ความรู้พื้นฐานในการปฏิบัติงาน การสื่อสาร มนุษยสัมพันธ์ การพัฒนาบุคลิกภาพ ระบบการบริหารคุณภาพในสถานประกอบการ เทคนิคการนำเสนอ การเขียนรายงาน</p> <p>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</p>	2(1-2-3)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
4864610	สหกิจศึกษาทางคหกรรมศาสตร์ Cooperative Education in Home Economics	6(640)

รายวิชาที่เรียนผ่านมาก่อน : 4864609 การเตรียมความพร้อม
สหกิจศึกษาทางคหกรรมศาสตร์

Pre-requisite : 4864609 Cooperative Education
Preparation in Home Economics

การฝึกปฏิบัติงานในลักษณะพนักงานชั่วคราว สามารถจัดทำ
รายงาน นำเสนอความก้าวหน้า และผลสำเร็จของโครงการที่ได้รับ
มอบหมาย เรียนรู้การแก้ปัญหาในการทำงาน การปรับตัวเข้ากับ
วัฒนธรรมองค์กร และการนำความรู้ความสามารถรวยยอดจาก
การศึกษาตลอดหลักสูตรไปประยุกต์ใช้อย่างมีประสิทธิภาพ

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 : รายวิชาที่เรียนผ่านมาก่อน หมายถึง ต้องผ่านได้ระดับคะแนน A-D เท่านั้น

3.2 ชื่อ สกุล เลขประจำตัวบัตรประชาชน ตำแหน่งและคุณวุฒิของอาจารย์

3.2.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิ	วิชาเอก/สาขา	การสำเร็จการศึกษา		ภาระการสอน (ชั้นต่ำ) (ชม./สัปดาห์/ปีการศึกษา)				
					สถาบัน	ปี พ.ศ.	2564	2565	2566	2567	2568
1	นางจตุติมาพร ศรีรักษ์ (ชื่อ-สกุลเดิม นางสาว จตุติมาพร หนูเนียม) x-xxxx-xxxx-xx-x	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	วท.ม. วท.บ.	คหกรรมศาสตร์ (อาหารและโภชนาการ) คหกรรมศาสตร์ทั่วไป (เกียรตินิยมอันดับ 2)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2553	24	24	24	24	24
					มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	2550					
2	นางทัศนาศิริโชติ x-xxxx-xxxx-xx-x	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	ค.ด. ศศ.ม. กศ.บ.	อุดมศึกษา คหกรรมศาสตร์ศึกษา คหกรรมศาสตร์	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2549	24	24	24	24	24
					มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2534					
					มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร	2527					
3	นายพรชัย พุทธิรักษ์ x-xxxx-xxxx-xx-x	ผู้ช่วยผู้ช่วย ศาสตราจารย์	ศศ.ม. ค.บ. อ.วท.	คหกรรมศาสตร์ศึกษา คหกรรมศาสตร์ (เกียรตินิยมอันดับ 2) วิทยาศาสตร์ (การอาหาร)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2552	24	24	24	24	24
					มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	2547					
					สถาบันราชภัฏภูเก็ต	2544					
4	นางสาวสุรีย์พร กั้งสนันท์ x-xxxx-xxxx-xx-x	อาจารย์	ปร.ด. วท.ม. วท.บ.	อาหารเพื่อสุขภาพและ โภชนาการ เทคโนโลยีอาหาร อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2557	24	24	24	24	24
					มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2550					
					มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2547					

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิ	วิชาเอก/สาขา	การสำเร็จการศึกษา		ภาระการสอน (ชั้นต่ำ) (ชม./สัปดาห์/ปีการศึกษา)				
					สถาบัน	ปี พ.ศ.	2564	2565	2566	2567	2568
5	นางสาวสิริมาภรณ์ วัชรกุล x-xxxx-xxxx-xx-x	อาจารย์	ปร.ด. วท.ม. วท.บ.	จุลชีวะวิทยา	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2560	24	24	24	24	24
				จุลชีวะวิทยา	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2555					
				จุลชีวะวิทยา	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2552					

3.2.2 อาจารย์พิเศษ

ไม่มี

4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (การฝึกงานหรือสหกิจศึกษา)

หลักสูตรได้กำหนดรายวิชาเกี่ยวกับประสบการณ์วิชาชีพ เพื่อให้บัณฑิตที่จบการศึกษา มีประสบการณ์วิชาชีพก่อนเข้าการทำงานจริง โดยแบ่งเป็นรายวิชาการเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ส่วนนักศึกษาที่ร่วมโครงการสหกิจศึกษา ต้องเรียนในรายวิชาเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา และสหกิจศึกษา โดยนักศึกษาทุกคนต้องลงทะเบียนในกลุ่มฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

4.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้ของประสบการณ์ภาคสนาม

1) นักศึกษาเกิดทักษะในการปฏิบัติงานจากสถานประกอบการ สามารถบูรณาการความรู้ที่เรียนมาเพื่อนำไปใช้แก้ปัญหาในการปฏิบัติงานได้อย่างเหมาะสม

2) มีมนุษยสัมพันธ์ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดี

3) มีระเบียบวินัย ความรับผิดชอบ และตรงต่อเวลา เข้าใจวัฒนธรรมขององค์กร และสามารถปรับตัวให้เข้ากับสถานประกอบการได้

4) มีความคิดสร้างสรรค์ และกล้าแสดงออก

4.2 ช่วงเวลา

ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2

4.3 การจัดเวลาและตารางสอน

ระยะเวลาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ไม่น้อยกว่า 640 ชั่วโมง หรือฝึกสหกิจศึกษา ไม่น้อยกว่า 640 ชั่วโมง

5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย

5.1 คำอธิบายโดยย่อ

การวิจัยตามความสนใจของผู้เรียน โดยใช้กระบวนการทางวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการวิจัย ระเบียบวิธีวิจัย สถิติที่ใช้ในงานวิจัย เทคนิคการเขียนหัวข้อวิจัย คำโครงการวิจัย รายงานการวิจัย บทความวิจัย และการเผยแพร่ในรูปแบบอื่น ๆ และการฝึกปฏิบัติ ภายใต้การดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษา

5.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้

นักศึกษาสามารถทำงานเป็นรายบุคคลหรือกลุ่ม มีความเชี่ยวชาญ นำหลักวิชาการมาประยุกต์ใช้ในการดำเนินการวิจัย ประยุกต์ใช้งานวิจัยเป็นแนวทางในการพัฒนางานด้านอาหารและโภชนาการ

5.3 ช่วงเวลา

ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1

5.4 จำนวนหน่วยกิต

2 หน่วยกิต

5.5 การเตรียมการ

กำหนดชั่วโมงให้คำปรึกษา จัดทำบันทึกการให้คำปรึกษา ให้ข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับงานวิจัยทางเว็บไซต์และปรับปรุงให้ทันสมัยเสมอ อีกทั้งมีตัวอย่างงานวิจัยให้ศึกษาเป็นตัวอย่าง

5.6 กระบวนการประเมินผล

ประเมินผลจากความก้าวหน้าในการทำงานวิจัยโดยอาจารย์ที่ปรึกษา ซึ่งพิจารณาจากรายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ และการนำเสนอในรูปแบบต่าง ๆ ตามระยะเวลาที่กำหนด

หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล

1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา

คุณลักษณะพิเศษ	กลยุทธ์หรือกิจกรรมของนักศึกษา
มีทักษะในการถ่ายทอดความรู้	<ul style="list-style-type: none"> - มีการสอดแทรกทักษะการสอนและสาธิตอาหารและโภชนาการให้กับนักศึกษาในรายวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ - ให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการสอนและสาธิตอาหารและโภชนาการ ให้กับหน่วยงานภายในและภายนอกภายใต้การกำกับติดตามของอาจารย์ผู้รับผิดชอบ
มีความสามารถในการนำเสนอผลงานวิชาการ	<ul style="list-style-type: none"> - มีการฝึกทักษะการนำเสนอผลงาน การเข้าร่วมประชุมวิชาการ วิธีการนำเสนอผลงาน และการสื่อสาร ในรายวิชาสัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ วิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ และวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ - มีการฝึกแสดงความคิดเห็นในการทำงานเป็นกลุ่ม และชุมชน มีการนำเสนอผลงานอย่างต่อเนื่องผ่านวิชาด้านโภชนาการ ได้แก่ โภชนาการ โภชนศาสตร์คลินิก โภชนบำบัด โภชนศาสตร์ชุมชน
มีบุคลิกภาพ/มนุษยสัมพันธ์ที่ดี	มีการจัดกิจกรรมที่พัฒนาบุคลิกภาพ รวมถึงสนับสนุนให้นักศึกษา เข้าร่วมกิจกรรมต่าง ๆ ที่หลากหลาย เพื่อเป็นการสร้างมนุษยสัมพันธ์

2. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน

2.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

2.1.1 ด้านด้านคุณธรรม จริยธรรม

2.1.1.1 ผลการเรียนรู้ด้านด้านคุณธรรม จริยธรรม

(1) ตระหนักในคุณค่าและคุณธรรม จริยธรรม เสียสละ และซื่อสัตย์สุจริต โดยมีความพอเพียงเป็นฐานในการดำเนินชีวิต

(2) มีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม

(3) เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น รวมทั้งเคารพในคุณค่า และศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์

(4) เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆขององค์กรและสังคมตลอดจนมี จรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ

2.1.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

(1) จัดการเรียนการสอนโดยสอดแทรกเนื้อหาคุณธรรมจริยธรรม ความเสียสละ และความซื่อสัตย์สุจริต

(2) ประยุกต์การสอนโดยยกตัวอย่างเหตุการณ์ในชีวิตประจำวันที่เกิดจากการยึดมั่นในคุณธรรมจริยธรรม

(3) ฝึกเสริมสร้างคุณธรรมจริยธรรมพื้นฐาน เช่น ระเบียบวินัย การเข้าชั้นเรียนตรงต่อเวลา การแต่งกายสุภาพ มีสัมมาคารวะ มีน้ำใจเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่

(4) อาจารย์ผู้สอนปฏิบัติตนโดยยึดมั่นในหลักคุณธรรมจริยธรรมเพื่อเป็นแบบอย่างที่ดีแก่นักศึกษา

(5) ยกตัวอย่างกรณีศึกษาและจัดกิจกรรมกลุ่ม เช่น การแสดงบทบาทสมมุติ

2.1.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

(1) อาจารย์ผู้สอนประเมินพฤติกรรมและทัศนคติของนักศึกษาทั้งก่อนและหลังเรียน

(2) อาจารย์ผู้สอนประเมินพฤติกรรมนักศึกษาทั้งในและนอกชั้นเรียน

(3) สังเกตพฤติกรรมระหว่างเรียน

(4) ประเมินจากการบันทึกเวลาเรียน การนำเสนอหน้าชั้นเรียน ความสนใจ ในกิจกรรมต่าง ๆ ในขณะที่เรียน

2.1.2 ด้านความรู้

2.1.2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

(1) มีความรู้ความเข้าใจ สาระสำคัญของหลักการและทฤษฎีที่เป็นพื้นฐานชีวิตในเนื้อหาวิชาที่ศึกษา

(2) มีความรอบรู้ ความก้าวหน้าทางวิชาการในวิชาที่ศึกษา รวมทั้งความเข้าใจหลักการประยุกต์ใช้แก้ปัญหาต่าง ๆ บนพื้นฐานของการมีความเข้าใจ ในความแตกต่างระหว่างบุคคล และวางตัวได้อย่างเหมาะสมกับบทบาทหน้าที่ และความรับผิดชอบ

(3) สามารถสืบค้นข้อมูล ความรู้ให้แก่ตนเองและผู้อื่นได้ตรงตามความต้องการ จากแหล่งที่หลากหลาย

(4) มีประสบการณ์ในการพัฒนาและสามารถนำมาประยุกต์ใช้งานได้จริง เพื่อยกระดับการพัฒนาตนเองทั้งร่างกาย จิตใจ ด้วยความเฉลียวฉลาด

(5) พัฒนาศักยภาพของตนเองด้วยการศึกษาอย่างยั่งยืนโดยสามารถบูรณาการความรู้ในศาสตร์ที่ศึกษากับความรู้ในศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้องเพื่อพัฒนาตนเอง

(6) ตระหนักถึงศักยภาพของตนเองเพื่อพัฒนาความสามารถของตนเองเพิ่มขึ้นอันจะนำไปสู่การดำรงชีวิตอย่างมีความสุขและยั่งยืน

2.1.2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

(1) เน้นกระบวนการเรียนรู้ที่ให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการเรียนเป็นหลัก

(2) ใช้เทคนิคการสอนที่หลากหลายปรับเปลี่ยนตามเนื้อหาสาระ

(3) ให้ความสำคัญกับแหล่งเรียนรู้ที่หลากหลาย

(4) เน้นกระบวนการเรียนรู้อย่างบูรณาการ

(5) สามารถสืบค้นสารสนเทศให้แก่ตนเองและผู้อื่นได้ตรงตามความต้องการ

(6) มอบหมายงานให้ศึกษาค้นคว้าเป็นรายกลุ่ม/รายบุคคล

(7) บรรยายทฤษฎี หลักการ ยกตัวอย่างประกอบ ให้นักศึกษานำเสนอความคิดเห็น และถาม-ตอบในชั้นเรียน

(8) มีความรู้ความเข้าใจ สาระสำคัญของหลักการและทฤษฎีที่เป็นพื้นฐานชีวิตในเนื้อหาวิชาที่ศึกษา

2.1.2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

(1) อาจารย์ผู้สอนประเมินนักศึกษาจากผลการทดสอบ การสังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน เช่น ความตั้งใจ ความเอาใจใส่ การมีส่วนร่วมในกระบวนการเรียนการสอน

(2) ประเมินผลจากงานที่มอบหมายให้ทำ แบบฝึกหัด การสอบย่อย สอบกลางภาคและสอบปลายภาค

(3) สังเกตพฤติกรรมระหว่างเรียน

(4) ประเมินผลจากการจัดกิจกรรมกลุ่ม

2.1.3 ด้านทักษะทางปัญญา

2.1.3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

(1) สามารถสืบค้น วิเคราะห์ ประมวล และประเมินสารสนเทศเพื่อใช้แก้ปัญหาโดยมีการคิดอย่างมีวิจารณญาณและอย่างเป็นระบบ

(2) สามารถใช้ทักษะการคิดพัฒนาให้เกิดปัญญาแนวคิดเกี่ยวกับภาพอนาคต และกำหนดแนวทางความเป็นไปได้ที่จะบรรลุเป้าหมายที่กำหนดได้ไปจนถึงได้ผลของการคิดเพื่อการพัฒนาตนเอง

(3) มีทักษะวิธีคิดแก้ไขปัญหาหลากหลายรูปแบบและมีทักษะแก้ไขปัญหาย่างบูรณาการได้

(4) สามารถประยุกต์ใช้กระบวนการทางวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรมที่เหมาะสมในการแก้ปัญหา

2.1.3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

(1) เน้นให้นักศึกษาฝึกสังเกต ฝึกการตั้งคำถาม ฝึกการคิดในหลากหลายรูปแบบ

(2) เน้นการสอนที่มีการประยุกต์ใช้ความคิดในรูปแบบต่าง ๆ

(3) จัดกิจกรรมการสอนที่ให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการใช้ความคิดร่วมกัน

(4) สอดแทรกตัวอย่างที่เกิดจากการมีทักษะทางปัญญาในการแก้ไขปัญหา

2.1.3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

(1) สังเกตพัฒนาการ การมีส่วนร่วมในกระบวนการเรียนรู้ ความสนใจ ความตั้งใจในการแสวงหาความรู้

(2) สังเกตวิธีคิดในการตั้งคำถาม หาคำตอบ และแนวทางแก้ไขปัญหา

(3) อาจารย์จัดสอบเพื่อประเมิน

2.1.4 ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

2.1.4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- (1) เข้าใจความแตกต่างระหว่างบุคคลและมีปฏิสัมพันธ์กับผู้อื่นด้วยความเข้าใจและรู้ถึงคุณค่าความแตกต่างทางวัฒนธรรม ทั้งของไทยและประชาคมนานาชาติ
- (2) สามารถให้ความช่วยเหลือและอำนวยความสะดวกให้แก่ผู้อื่น
- (3) วางตัวและแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมกับบทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบ
- (4) มีความรับผิดชอบในตนเอง วิชาชีพ องค์กร และสังคมอย่างต่อเนื่อง
- (5) มีทักษะกระบวนการกลุ่มในการแก้ปัญหาสถานการณ์และบทบาทในสังคมต่าง ๆ
- (6) มีทักษะในการเสริมสร้างความสามัคคีในกลุ่มหรือองค์กร

2.1.4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- (1) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่สอดแทรกให้มีการทำงานร่วมกันระหว่างนักศึกษา
- (2) จัดกิจกรรมเสริมประสบการณ์ภาคสนามโดยให้นักศึกษาแสดงออกถึงความรับผิดชอบต่อตนเองและผู้อื่น
- (3) สอนเรื่องความแตกต่างระหว่างบุคคล สังคม และวัฒนธรรม การมีปฏิสัมพันธ์ที่ดี สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้
- (4) สอนเรื่องการช่วยเหลือและการมีน้ำใจต่อผู้อื่น
- (5) สอนเรื่องการทำงานร่วมกันเป็นหมู่คณะ และทักษะในการแก้ปัญหาในการทำงานเป็นกลุ่ม

2.1.4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- (1) ประเมินการมีส่วนร่วมในกระบวนการศึกษาทั้งในและนอกห้องเรียน
- (2) ประเมินการสร้างความร่วมมือและการให้ความร่วมมือกับเพื่อนนักศึกษา
- (3) ประเมินความรับผิดชอบต่อการแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นระหว่างจัดกิจกรรม
- (4) แบบฝึกหัด ชิ้นงานสอบกลางภาค และสอบปลายภาค

2.1.5 ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

2.1.5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- (1) สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการพัฒนาความรู้และประยุกต์ใช้บนพื้นฐานของหลักการทางวิชาการในการดำเนินชีวิตและปฏิบัติงานได้อย่างเหมาะสม
- (2) สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศในการสื่อสารได้อย่างถูกต้องเหมาะสมกับโอกาสและวาระที่แตกต่างกัน
- (3) สามารถเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการติดต่อสื่อสารและนำเสนอข้อมูลข่าวสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ ไปจนถึงการตระหนักรู้ผลกระทบของเทคโนโลยีที่มีต่อชีวิตและสังคม
- (4) สามารถใช้เทคโนโลยีในการสืบค้น คัดกรอง รวบรวมการประมวลผล และวิเคราะห์ บนหลักการทางวิชาการได้
- (5) สามารถติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นวัตกรรม และสถานการณ์โลกปัจจุบัน

2.1.5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- (1) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นให้ผู้เรียนได้มีทักษะการคิดวิเคราะห์ แก้ไขปัญหา และสามารถถ่ายทอดกระบวนการคิดได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- (2) จัดการเรียนการสอนโดยให้เกิดการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ทันสมัยอย่างสม่ำเสมอ
- (3) สอนเรื่องการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นวัตกรรม และสถานการณ์โลกปัจจุบัน
- (4) บรรยาย อภิปราย และยกตัวอย่างการใช้ภาษาในบริบทที่แตกต่าง
- (5) มอบหมายให้ศึกษาค้นคว้า และทำกิจกรรมเป็นรายบุคคล/กลุ่ม
- (6) แนะนำให้นักศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง โดยปรึกษากันได้ ถามผู้สอนได้ และศึกษาจาก website สื่อการสอน e-learning ได้

2.1.5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- (1) ประเมินผลจากการมีส่วนร่วมในการวิเคราะห์แก้ไขปัญหาระหว่างดำเนินกิจกรรมการเรียนการสอน
- (2) ประเมินผลจากการนำเทคโนโลยีสารสนเทศที่ทันสมัยมาประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์
- (3) ประเมินผลจากทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นวัตกรรม และสถานการณ์โลกปัจจุบัน
- (4) การนำเสนอผลงานการใช้ภาษาเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน
- (5) แบบฝึกหัด แบบทดสอบสอบกลางภาค และสอบปลายภาค
- (6) ประเมินจากเทคนิคการนำเสนอผลงาน

2.2 หมวดวิชาเฉพาะด้าน

2.2.1 ด้านคุณธรรม จริยธรรม

2.2.1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

กลุ่มวิชาแกน

- (1) มีความซื่อสัตย์สุจริต
- (2) มีระเบียบวินัย
- (3) มีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณทางวิชาการและ

วิชาชีพ

- (4) มีจิตสาธารณะ

กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน และกลุ่มวิชา

ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

- (5) มีวินัย มีความรับผิดชอบ และมีความอดทน
- (6) มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพและแสดงออกซึ่งคุณธรรมจริยธรรมในการ

ปฏิบัติงาน

- (7) มีความเสียสละ ซื่อสัตย์สุจริต และมีน้ำใจเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่
- (8) มีความสุภาพ อ่อนน้อม ถ่อมตน มีสัมมาคารวะ รู้จักกาลเทศะ

2.2.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

(1) อาจารย์ผู้สอนทุกคนต้องสอดแทรกเรื่องคุณธรรมจริยธรรมในการสอนทุกรายวิชา รวมทั้งมีการจัดกิจกรรมส่งเสริมคุณธรรม จริยธรรม รวมทั้งอาจารย์ผู้สอนควรเป็นแบบอย่างที่ดี เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนให้ผู้เรียนมีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ

(2) ส่งเสริมให้นักศึกษาเกิดจิตสำนึกความซื่อสัตย์ โดยต้องไม่กระทำการทุจริตในการสอบหรือลอกการบ้านของผู้อื่น และยกย่องนักศึกษาที่ทำดี เสียสละ มีจิตอาสาบำเพ็ญประโยชน์เพื่อส่วนรวม

(3) กำหนดให้มีวัฒนธรรมองค์กรเพื่อเป็นการปลูกฝังให้นักศึกษามีระเบียบวินัย โดยเน้นการเข้าชั้นเรียนให้ตรงต่อเวลา ตลอดจนการแต่งกายที่ถูกต้องตามระเบียบของมหาวิทยาลัย

(4) นักศึกษาต้องมีความรับผิดชอบ โดยในการทำงานกลุ่มนั้น ต้องฝึกให้รู้หน้าที่ของการเป็นผู้นำกลุ่มและการเป็นสมาชิกกลุ่ม

2.2.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

(1) ประเมินจากการตรงเวลาของนักศึกษาในการเข้าชั้นเรียนการส่งงานที่ได้รับมอบหมายและการร่วมกิจกรรม

(2) ประเมินจากการมีวินัยและความพร้อมเพรียงของนักศึกษาในการเข้าร่วมกิจกรรม

(3) ปริมาณการกระทำทุจริตในการสอบ

(4) ประเมินจากความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย

(5) ประเมินจากพฤติกรรมการทำงานเป็นกลุ่ม ที่มีทั้งการเป็นผู้นำ และเป็นสมาชิกกลุ่ม

(6) ประเมินจากการที่นักศึกษามีส่วนร่วมในการอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรม และอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม

2.2.2 ด้านความรู้

2.2.2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

กลุ่มวิชาแกน

(1) มีความรู้ในหลักการและทฤษฎีทางด้านวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์
 (2) มีความรู้พื้นฐานทางวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ที่จะนำมาอธิบายหลักการและทฤษฎีในศาสตร์เฉพาะ

(3) มีความรอบรู้ในศาสตร์ต่าง ๆ ที่จะนำไปใช้ในชีวิตประจำวัน

กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน และกลุ่มวิชา

ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

(4) มีองค์ความรู้ในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ อย่างกว้างขวางเป็นระบบ เป็นสากล และทันสมัยต่อสถานการณ์โลก

(5) มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการของศาสตร์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชา คหกรรมศาสตร์

(6) มีความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการในการพัฒนา องค์ความรู้ใหม่ มีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการและเทคนิคการวิจัยเพื่อแก้ไขปัญหาและต่อยอด องค์ความรู้ในงานอาชีพ

2.2.2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

(1) เพิ่มความหลากหลายของรูปแบบการเรียนการสอนโดยเน้นหลักการ ทางทฤษฎี และประยุกต์ทางปฏิบัติในสภาพแวดล้อมจริง โดยทันต่อการเปลี่ยนแปลงทางเทคโนโลยี ทั้งนี้ให้เป็นไปตามลักษณะของรายวิชา ตลอดจนเนื้อหาสาระของรายวิชานั้น ๆ

(2) จัดให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริง โดยการศึกษาดูงาน หรือเชิญ ผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ตรงมาเป็นวิทยากรพิเศษ ตลอดจนการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ

2.2.2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ประเมินจากผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนและการปฏิบัติของนักศึกษา ในด้าน ต่าง ๆ คือ

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

2.2.3 ด้านทักษะทางปัญญา

2.2.3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

กลุ่มวิชาแกน

- วิทยาศาสตร์
- (1) สามารถคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบและมีเหตุมีผลตามหลักการทางวิทยาศาสตร์
 - (2) นำความรู้ทางวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ไปประยุกต์กับสถานการณ์ต่าง ๆ ได้อย่างถูกต้อง และเหมาะสม

กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน และกลุ่มวิชา

ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

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

2.2.3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- (1) ในการเรียนการสอนต้องฝึกกระบวนการคิดอย่างสร้างสรรค์ตั้งแต่เริ่มเข้าศึกษาโดยเริ่มต้นจากปัญหาที่ง่ายและเพิ่มระดับความยากขึ้นเรื่อย ๆ ทั้งนี้ต้องจัดให้เหมาะสมและสอดคล้องกับรายวิชา
- (2) จัดการสอนแบบยึดผู้เรียนเป็นสำคัญด้วยการแก้ปัญหาจากสถานการณ์จำลอง
- (3) การอภิปรายกลุ่ม
- (4) การปฏิบัติจริงโดยใช้สถานการณ์หลากหลายจนเกิดความชำนาญ เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนให้ผู้เรียนใช้ความคิดในการวิเคราะห์ ประมวลผล
- (5) ใช้วิธีการสอนที่หลากหลาย เช่น การสาธิต การทดลอง การทัศนศึกษา ใช้เทคนิคการสอนต่างๆ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบูรณาการความรู้ที่เรียนมาประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงาน และการแก้ไขปัญหา รวมทั้งพัฒนาการต่อยอดองค์ความรู้

2.2.3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

ประเมินตามสภาพจริงจากผลงาน และการปฏิบัติของนักศึกษา เช่น ประเมินจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน การทดสอบโดยใช้แบบทดสอบ เป็นต้น

2.2.4 ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

2.2.4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบ

กลุ่มวิชาแกน

- (1) มีภาวะผู้นำโดยสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นในฐานะผู้นำและสมาชิกที่ดี
- (2) มีความรับผิดชอบต่อสังคมและองค์กร

กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน และกลุ่มวิชา

ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

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

2.2.4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

จัดกิจกรรมการเรียนการสอนให้มีการทำงานเป็นกลุ่ม หรือมีการค้นคว้าข้อมูลกับบุคคลอื่นหรือผู้มีประสบการณ์ โดยมีความคาดหวังในผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความสามารถในการรับผิดชอบ ดังนี้

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

2.2.4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- (1) ประเมินจากพฤติกรรมและการแสดงออกของนักศึกษาในการนำเสนอรายงานกลุ่มในชั้นเรียน
- (2) สังเกตจากพฤติกรรมที่แสดงออกในการร่วมกิจกรรมต่าง ๆ และความครบถ้วนชัดเจน ตรงประเด็นของข้อมูล

2.2.5 ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

2.2.5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

กลุ่มวิชาแกน

(1) สามารถประยุกต์ความรู้ทางคณิตศาสตร์และสถิติเพื่อการวิเคราะห์ประมวลผลการแก้ปัญหาและนำเสนอข้อมูลได้อย่างเหมาะสม

(2) มีทักษะในการสื่อสารภาษาไทยได้อย่างมีประสิทธิภาพรวมทั้งการเลือกใช้รูปแบบการสื่อสารได้อย่างเหมาะสม

(3) สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นและเก็บรวบรวมข้อมูลได้อย่างมีประสิทธิภาพและเหมาะสมกับสถานการณ์

กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน และกลุ่มวิชา

ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

(4) มีความสามารถในการเลือกและประยุกต์ใช้ความรู้พื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติในการประมวลผล แปลความหมาย วิเคราะห์ และนำเสนอข้อมูล

(5) มีทักษะในการสื่อสาร สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศที่จำเป็นในการประกอบวิชาชีพ ทั้งในการฟัง พูด อ่าน เขียน และสรุปประเด็นเนื้อหาได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ รวมทั้งสามารถเลือกและใช้รูปแบบการนำเสนอที่เหมาะสม

(6) มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ในการเก็บรวบรวมข้อมูล รวมทั้งเพื่อการสืบค้นข้อมูล และติดตามความก้าวหน้าในองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ

2.2.5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

(1) จัดกิจกรรมการเรียนรู้ในรายวิชาต่างๆ ให้นักศึกษาได้วิเคราะห์ จากกรณีศึกษา การเรียนรู้เทคนิคและประยุกต์ใช้ในสถานการณ์ต่าง ๆ ควรเน้นให้ผู้เรียนได้ฝึกทักษะทางภาษาและการสื่อสาร

(2) มอบหมายงานให้ผู้เรียนสืบค้นและนำเสนอรายงานในประเด็นที่มีความเกี่ยวข้องกับการเรียนด้านคหกรรมศาสตร์

2.2.5.3 กลยุทธ์การประเมินผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

(1) ประเมินจากเทคนิคการนำเสนอโดยใช้ทฤษฎี การเลือกใช้เครื่องมือทางเทคโนโลยีสารสนเทศหรือคณิตศาสตร์และสถิติที่เกี่ยวข้อง

- (2) ประเมินจากความสามารถในการอธิบาย ถึงข้อจำกัด เหตุผลในการเลือกใช้เครื่องมือต่างๆ การอภิปรายกรณีศึกษาต่าง ๆ ที่มีการนำเสนอต่อชั้นเรียน
- (3) ประเมินจากการนำเสนอผลงานในชั้นเรียน

3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

3.1 ผลการเรียนรู้หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ในตารางมีความหมาย ดังนี้

1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- (1) ตระหนักในคุณค่าและคุณธรรม จริยธรรม เสียสละ และซื่อสัตย์สุจริต โดยมีความพอเพียงเป็นฐานในการดำเนินชีวิต
- (2) มีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม
- (3) เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น รวมทั้งเคารพในคุณค่าและศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์
- (4) เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆขององค์กรและสังคมตลอดจนมีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ

2. ด้านความรู้

- (1) มีความรู้ความเข้าใจ สาระสำคัญของหลักการและทฤษฎีที่เป็นพื้นฐานชีวิตในเนื้อหาวิชาที่ศึกษา
- (2) มีความรอบรู้ ความก้าวหน้าทางวิชาการในวิชาที่ศึกษา รวมทั้งความเข้าใจหลักการประยุกต์ใช้แก้ปัญหาต่าง ๆ บนพื้นฐานของการมีความเข้าใจ ในความแตกต่างระหว่างบุคคล และวางตัวได้อย่างเหมาะสมกับบทบาทหน้าที่ และความรับผิดชอบ
- (3) สามารถสืบค้นข้อมูล ความรู้ให้แก่ตนเองและผู้อื่นได้ตรงตามความต้องการ จากแหล่งที่หลากหลาย
- (4) มีประสบการณ์ในการพัฒนาและสามารถนำมาประยุกต์ใช้งานได้จริงเพื่อยกระดับการพัฒนาตนเองทั้งร่างกาย จิตใจ ด้วยความเฉลียวฉลาด
- (5) พัฒนาศักยภาพของตนเองด้วยการศึกษาอย่างยั่งยืนโดยสามารถบูรณาการความรู้ในศาสตร์ที่ศึกษากับความรู้ในศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้องเพื่อพัฒนาตนเอง
- (6) ตระหนักถึงศักยภาพของตนเองเพื่อพัฒนาความสามารถของตนเองเพิ่มขึ้นอันจะนำไปสู่การดำรงชีวิตอย่างมีความสุขและยั่งยืน

3. ด้านทักษะทางปัญญา

(1) สามารถสืบค้น วิเคราะห์ ประมวล และประเมินสารสนเทศเพื่อใช้แก้ปัญหาโดยมีการคิดอย่างมีวิจารณ์ญาณและอย่างเป็นระบบ

(2) สามารถใช้ทักษะการคิดพัฒนาให้เกิดปัญญาแนวคิดเกี่ยวกับภาพอนาคต และกำหนดแนวทางความเป็นไปได้ที่จะบรรลุเป้าหมายที่กำหนดได้ไปจนถึงได้ผลของการคิดเพื่อการพัฒนาตนเอง

(3) มีทักษะวิธีคิดแก้ไขปัญหาลากหลายรูปแบบและมีทักษะแก้ไขปัญหอย่างบูรณาการได้

(4) สามารถประยุกต์ใช้กระบวนการทางวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรมที่เหมาะสมในการแก้ปัญหา

4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

(1) เข้าใจความแตกต่างระหว่างบุคคลและมีปฏิสัมพันธ์กับผู้อื่นด้วยความเข้าใจและรู้ถึงคุณค่าความแตกต่างทางวัฒนธรรม ทั้งของไทยและประชาคมนานาชาติ

(2) สามารถให้ความช่วยเหลือและอำนวยความสะดวกให้แก่ผู้อื่น

(3) วางตัวและแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมกับบทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบ

(4) มีความรับผิดชอบในตนเอง วิชาชีพ องค์กร และสังคมอย่างต่อเนื่อง

(5) มีทักษะกระบวนการกลุ่มในการแก้ปัญหาสถานการณ์และบทบาทในสังคมต่าง ๆ

(6) มีทักษะในการเสริมสร้างความสามัคคีในกลุ่มหรือองค์กร

5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

(1) สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการพัฒนาความรู้และประยุกต์ใช้บนพื้นฐานของหลักการทางวิชาการในการดำเนินชีวิตและปฏิบัติงานได้อย่างเหมาะสม

(2) สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศในการสื่อสารได้อย่างถูกต้องเหมาะสมกับโอกาสและวาระที่แตกต่างกัน

(3) สามารถเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการติดต่อสื่อสารและนำเสนอข้อมูลข่าวสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ ไปจนถึงการตระหนักรู้ผลกระทบของเทคโนโลยีที่มีต่อชีวิตและสังคม

(4) สามารถใช้เทคโนโลยีในการสืบค้น คัดกรอง รวบรวมการประมวลผลและวิเคราะห์บนหลักการทางวิชาการได้

(5) สามารถติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นวัตกรรม และสถานการณ์โลกปัจจุบัน

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รหัสวิชา	รายวิชา	1.ด้านคุณธรรม จริยธรรม				2.ด้านความรู้						3.ด้านทักษะทาง ปัญญา				4.ด้านทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและความ รับผิดชอบ						5.ด้านทักษะการ วิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ					
		1	2	3	4	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	
กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร																											
GESL101	ภาษาอังกฤษพาไป		●	●		●			●			●	●			●				●				●	●		
GESL102	ภาษาอังกฤษพิชิตฝัน		●		●	●			●	●		●			●			●	●					●	●		
GESL103	รู้ใช้ภาษาไทย		●						●			●				●								●			
GESL104	เฮฮาภาษามาเลย		●			●						●						●						●			
GESL105	เฮลโลภาษาอินโดนีเซีย		●			●						●						●						●			
GESL106	สนุกกับภาษาญี่ปุ่น		●			●						●						●						●			
GESL107	บันเทิงกับภาษาเกาหลี		●			●						●						●						●			
GESL108	เฟลิตเฟลิตกับภาษาจีน		●			●									●			●						●			
กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์																											
GESH201	ทักษะชีวิต	●	●	●	○	●	○		●	○	○	●	○		●	●	○	○	○	○	○			●		○	
GESH202	ปรัชญาและศาสนา	●	●		○	●						●				●		●						●		○	

รหัสวิชา	รายวิชา	1.ด้านคุณธรรม จริยธรรม				2.ด้านความรู้						3.ด้านทักษะทาง ปัญญา				4.ด้านทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและความ รับผิดชอบ						5.ด้านทักษะการ วิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ				
		1	2	3	4	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5
GESH203	มนุษยภัยกับความงาม	●	●		○	●			●	○	●	●			○	●	●	○		○				●		
GESH204	วัยใส ใจสะอาด	●	●	●	○	●	●	○	○	●		●	●	○	○	○	●	●	○	○	○	●		○		
GESH205	นักสืบชุมชน		●		●	●		●				●				●			●					●	●	
GESH206	มนุษยชาติ		○	●		○				●				●		●				○				●		○
GESH207	ลับ ลวง หลอกทางไซเบอร์	●			●	●		●	●			●		●		●		●				●	●			
GESH208	นวัตกรรมทำได้	○	●	○		●	●	○	○	●		○	○	●	●			○	○	●		○	○	○	●	○
GESH209	วัฒนธรรมและอัตลักษณ์ท้องถิ่นสมัยใหม่	○	●	○	○	○	○	●	○	●	○	●	○	○	○	○		●	○			●	○	○	○	○
กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์																										
GESS301	การใช้ชีวิตในสังคมสมัยใหม่	●	●	○	●	●	●					●			●	●	●		●		●			●		●
GESS302	ท้องถิ่นของเรา		●		○					●				●		●								●		
GESS303	อาเซียนร่วมใจ	●					●			●		○	●	○		●								●		
GESS304	ศาสตร์พระราชานำการพัฒนาที่ยั่งยืน	●		○		●	○		○	●				●	●		○			●	○		○	○		●
GESS305	เจ้าสัวน้อย		●			●		○				●		○	○			●		○						●
GESS306	กฎหมายกับการสร้างความเป็นพลเมือง ที่ดี	●				●						●						●						●		

รหัสวิชา	รายวิชา	1.ด้านคุณธรรม จริยธรรม				2.ด้านความรู้						3.ด้านทักษะทาง ปัญญา				4.ด้านทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและความ รับผิดชอบ						5.ด้านทักษะการ วิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ						
		1	2	3	4	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5		
กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี																												
GESC401	การคิดในยุคดิจิทัล		•			•	•	•				•		•	•						•		•			•	•	•
GESC402	โปรแกรมประยุกต์สำนักงานอัตโนมัติ		•						•						•											•		
GESC403	ชีวิตยุคใหม่กับสิ่งแวดล้อม		•			•						•														•		
GESC404	สุขภาพทันยุค		•			•	•								•											•		
GESC405	นักค้นคว้าข้อมูล				•			•		•	•				•										•		•	
GESC406	รู้ทันโลก		•			•									•	•						•				•		
GESC407	นวัตกรรมการเกษตร		•				•	•					•		•							•						•
GESC408	การจัดการธุรกิจออนไลน์			•				•			•		○		•							•				•		

3.2 ผลการเรียนรู้หมวดวิชาเฉพาะ ในตารางมีความหมาย ดังนี้

1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม

กลุ่มวิชาแกน

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

กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน และกลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

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

2. ด้านความรู้

กลุ่มวิชาแกน

- (1) มีความรู้ในหลักการและทฤษฎีทางด้านวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์
- (2) มีความรู้พื้นฐานทางวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ที่จะนำมาอธิบายหลักการและทฤษฎีในศาสตร์

เฉพาะ

- (3) มีความรอบรู้ในศาสตร์ต่าง ๆ ที่จะนำไปใช้ในชีวิตประจำวัน

กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน และกลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

(4) มีองค์ความรู้ในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวาง เป็นระบบ เป็นสากล และทันสมัยต่อสถานการณ์โลก

- (5) มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการของศาสตร์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
- (6) มีความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการในการพัฒนาองค์ความรู้ใหม่ มีความรู้

ความเข้าใจในกระบวนการและเทคนิคการวิจัยเพื่อแก้ไขปัญหาและต่อยอดองค์ความรู้ในงานอาชีพ

3. ด้านทักษะทางปัญญา

กลุ่มวิชาแกน

- (1) สามารถคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบและมีเหตุผลตามหลักการทางวิทยาศาสตร์
- (2) นำความรู้ทางวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ไปประยุกต์กับสถานการณ์ต่าง ๆ ได้อย่าง

ถูกต้อง และเหมาะสม

กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน และกลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

(3) มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถประมวลข้อมูลและค้นหาข้อเท็จจริง เพื่อประกอบการตัดสินใจและแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม

(4) สามารถบูรณาการองค์ความรู้ทางด้านคหกรรมศาสตร์กับศาสตร์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานวิชาชีพ และในการดำรงชีวิตได้อย่างเหมาะสมมีคุณภาพ

(5) มีความสามารถในการเรียนรู้และพัฒนาต่อยอดเพื่อสร้างสรรค์องค์ความรู้ใหม่ ๆ ได้ด้วยตนเอง เพื่อประโยชน์ในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ

4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

กลุ่มวิชาแกน

(1) มีภาวะผู้นำโดยสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นในฐานะผู้นำและสมาชิกที่ดี

(2) มีความรับผิดชอบต่อสังคมและองค์กร

กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน และกลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

(3) มีความสามารถในการปรับตัวและเรียนรู้สิ่งใหม่ ๆ ได้ดี เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพ

(4) มีความรับผิดชอบต่อตนเอง และชุมชน สามารถปฏิบัติตามบทบาทและหน้าที่ได้อย่างเหมาะสม

(5) มีทักษะในการบริหารจัดการ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะของผู้นำกลุ่มและสมาชิกที่ดีได้อย่างเหมาะสม

5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

กลุ่มวิชาแกน

(1) สามารถประยุกต์ความรู้ทางคณิตศาสตร์และสถิติเพื่อการวิเคราะห์ประมวลผลการแก้ปัญหาและนำเสนอข้อมูลได้อย่างเหมาะสม

(2) มีทักษะในการสื่อสารภาษาไทยได้อย่างมีประสิทธิภาพรวมทั้งการเลือกใช้รูปแบบการสื่อสารได้อย่างเหมาะสม

(3) สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นและเก็บรวบรวมข้อมูลได้อย่างมีประสิทธิภาพและเหมาะสมกับสถานการณ์

กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน และกลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

(4) มีความสามารถในการเลือกและประยุกต์ใช้ความรู้พื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติในการประมวลผล แปลความหมาย วิเคราะห์ และนำเสนอข้อมูล

(5) มีทักษะในการสื่อสาร สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศที่จำเป็นในการประกอบวิชาชีพ ทั้งในการฟัง พูด อ่าน เขียน และสรุปประเด็นเนื้อหาได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ รวมทั้งสามารถเลือกและใช้รูปแบบการนำเสนอที่เหมาะสม

(6) มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ในการเก็บรวบรวมข้อมูล รวมทั้งเพื่อการสืบค้นข้อมูล และติดตามความก้าวหน้าในองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ

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
4863222 บริโภคศึกษา					●		○						●									●							●	
4863505 สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์					●	●								●								●		○					●	
4863506 วิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์						●	○							●	○							●					●		○	
4864502 วิจัยทางคหกรรมศาสตร์					●	●	○							●	●								○	●				●	●	
วิชาเฉพาะด้านบังคับ																														
4861106 โภชนาการ					●		○							●								●							●	
4861203 หลักการประกอบอาหาร					●	●	●						●																○	
4861204 ความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาล					●		○						●									●							●	
4862204 อาหารไทย					●	●	●	○					●																○	
4863223 อาหารว่าง					●	●	●	○					●																○	
4864202 ภาษาอังกฤษสำหรับงานร้านอาหารและโรงแรม					●	●	●	○					●	○								●						●		
4872201 อนามัยการเจริญพันธุ์					●									●															○	
4873102 การจัดการทรัพยากรครอบครัว					●									●															○	
4873203 พัฒนาการครอบครัวและเด็ก					●									●															○	
4883103 ผ้าและสิ่งทอ					●		○							●															○	
4891102 การแกะสลักการจัดดอกไม้และงานใบตอง					●	●	●	○					●																○	
วิชาเฉพาะด้านเลือก																														
4861107 อาหารและโภชนาการ					●		○							●															●	
4861403 การจัดการครัวและเครื่องมือ					●	●							●															●	●	

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
เครื่องใช้ในงานอาหาร																														
4862205 อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ					●	●	●	○					●						●				●							○
4862206 ขนมไทย					●	●	●	○					●						●				●							○
4862303 การแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร					●	●	●						●						●				○							○
4863107 โภชนศาสตร์คลินิก					●		○						●						●											●
4863108 โภชนบำบัด					●	●	●	○					●						●				●							○
4863109 โภชนศาสตร์ชุมชน					●	●	●	○					●						●			○	●							●
4863110 โภชนศาสตร์ครอบครัว					●	●	●	○					●						●											○
4863224 ขนมอบ					●	●	●	○					●						●					●						○
4863225 ไอศกรีม					●	●	●	○					●						●					●						○
4863226 อาหารท้องถิ่น					●	●	●	○					●						●					●						○
4863227 อาหารจานด่วน					●	●	●	○					●						●					●						●
4863228 อาหารฮาลาล					●	●	●	○					●						●					●						●
4863229 อาหารเอเชีย					●	●	●	○					●						●					●						●
4863230 อาหารเพื่อสุขภาพ					●	●	●	○					●						●					●						○
4863306 บรรจุภัณฑ์อาหาร					●	●							●						●					●						●
4863402 การจัดเลี้ยงอาหารและเครื่องดื่ม					●	●							●						●					●						○
4864202 อาหารยุโรป					●	●	●	○					●						●					●						○
4893105 เค้กและการแต่งหน้าเค้ก					●	●	●	○					●						●					●						○
กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ																														

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	
4864606 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์					●	●	○	●				●	○					○	●			●		○						●	
4864607 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางโภชนาการในโรงพยาบาล					●	●	●	●				●	●					○	●	○			●	●	●					●	○
4864608 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางอาหารในโรงแรมและภัตตาคาร					●	●	●	●				●	●					○	●	○			●	●	●					●	○
4864609 การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษาทางคหกรรมศาสตร์					●	●	○	●				●	○					○	●			●		○						●	
4864610 สหกิจศึกษาทางคหกรรมศาสตร์					●	●	●	●				●	●	●				○	●	○			●	●	●					●	●

4. ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา

ปีที่	ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้
1	<ol style="list-style-type: none"> 1. มีทักษะ และสามารถนำความรู้และหลักการด้านสุขาภิบาล และความรู้เกี่ยวกับ คหกรรมศาสตร์และการบริหารจัดการ ไปใช้ในชีวิตรประจำวันได้ 2. มีทักษะพื้นฐานในการประกอบอาชีพทางด้านอาหาร และศิลปะประดิษฐ์ ด้านแกะสลัก งานดอกไม้ และงานใบตอง
2	<ol style="list-style-type: none"> 1. มีทักษะพื้นฐานในการประกอบอาหารไทย เพื่อต่อยอดเข้าร่วมแข่งขันการทำอาหารและ/หรือ นำไปประกอบอาชีพได้ 2. สามารถใช้คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูล สร้างสื่อ นำเสนอผลงาน และวิเคราะห์ข้อมูลสถิติ โดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปทางคอมพิวเตอร์ได้
3	<ol style="list-style-type: none"> 1. สามารถนำความรู้และประสบการณ์จากการเรียนในรายวิชานามัยการเจริญพันธุ์ และ พัฒนาการครอบครัวและเด็ก ไปใช้ในชีวิตรประจำวันได้ 2. สามารถนำความรู้และทักษะทางด้านโภชนศาสตร์มาบูรณาการ เพื่อการฝึกประสบการณ์ วิชาชีพให้แก่ผู้ป่วยและญาติในโรงพยาบาลได้
4	<ol style="list-style-type: none"> 1. สามารถใช้ทักษะภาษาอังกฤษพื้นฐานในการติดต่อสื่อสารได้ 2. สามารถนำเสนอผลงานวิจัยในงานประชุมวิชาการระดับชาติได้ 3. สามารถนำความรู้และทักษะทางด้านคหกรรมศาสตร์มาบูรณาการ เพื่อการฝึก ประสบการณ์วิชาชีพ หรือการปฏิบัติงานสหกิจ 4. สอบผ่านใบประกอบวิชาชีพอาหารเบื้องต้น

หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา

1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน

การประเมินผลการศึกษาในรายวิชาต่าง ๆ ของนักศึกษาเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2560 ที่แบ่งการประเมินผลการศึกษาเป็น 2 ระบบ ดังนี้

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 ⁺	ดีพอใช้	(Fairly Good)	2.5
C	พอใช้	(Fair)	2.0
D ⁺	อ่อน	(Poor)	1.5
D	อ่อนมาก	(Very Poor)	1.0
E	ตก	(Fail)	0.0

ระบบนี้ใช้สำหรับการประเมินผลรายวิชาที่เรียนตามหลักสูตร ระดับคะแนนที่ถือว่าสอบได้ ต้อง ไม่ต่ำกว่า “D” ถ้านักศึกษาได้ระดับคะแนนในรายวิชาใดต่ำกว่า “D” ต้องลงทะเบียนเรียนใหม่ จนกว่าสอบได้ กรณีวิชาเลือกถ้าได้ระดับคะแนนต่ำกว่า “D” สามารถเปลี่ยนไปเลือกเรียนรายวิชาอื่นได้ ส่วนการประเมินผลรายวิชาเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และรายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ถ้าได้ระดับคะแนนต่ำกว่า “C” ถือว่าสอบตก นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนใหม่

1.2 ระบบไม่มีค่าระดับคะแนน กำหนดสัญลักษณ์การประเมินผลดังนี้

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

ระบบคะแนนนี้ใช้สำหรับการประเมินผลรายวิชาที่หลักสูตรบังคับให้เรียนเพิ่มตามข้อกำหนดเฉพาะ และรายวิชาที่สภามหาวิทยาลัยกำหนดให้เรียนเพิ่ม

2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

2.1 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษายังไม่สำเร็จการศึกษา

กำหนดระบบการทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของนักศึกษาให้เป็นส่วนหนึ่งของระบบการประกันคุณภาพภายในของคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ซึ่งจะสัมพันธ์กับ Curriculum Mapping ของรายวิชาต่าง ๆ โดยมีเครื่องมือต่าง ๆ ที่ใช้ในการประเมินผลการเรียนรู้ของผู้เรียนเพื่อทวนสอบผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ทั้งจากการประเมินของผู้เรียนและการประเมินตนเองของนักศึกษา และนำผลการทวนสอบดังกล่าวมาพิจารณา รวมทั้งมีการจัดตั้งคณะกรรมการทวนสอบของหลักสูตรเพื่อพิจารณาความเหมาะสมของรายละเอียดของรายวิชา (มคอ.3) ข้อสอบระดับผลการเรียนใน แต่ละรายวิชาและผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของนักศึกษาตามที่กำหนดไว้ใน มคอ.3 ในแต่ละรายวิชา เพื่อปรับปรุงการจัดการเรียนการสอนในแต่ละภาคการศึกษา

2.2 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้หลังจากนักศึกษาสำเร็จการศึกษา

โดยการกำหนดกลวิธีการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา ด้วยการเก็บข้อมูลหาผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของนักศึกษาหลังจากประกอบอาชีพของบัณฑิต นำผลการวิเคราะห์ข้อมูลย้อนกลับมาปรับปรุงกระบวนการเรียนการสอน และหลักสูตรแบบครบวงจร รวมทั้งการประเมินคุณภาพของหลักสูตรโดยคณะกรรมการตามเกณฑ์ของสำนักงานการอุดมศึกษา การเก็บข้อมูลจะดำเนินการหาค่าทางสถิติ ดังต่อไปนี้

2.2.1 ภาวะการได้งานทำของบัณฑิต ประเมินจากบัณฑิตแต่ละรุ่นที่จบการศึกษา ในด้านของระยะเวลาในการหางานทำ ความเห็นต่อความรู้ ความสามารถ ความมั่นใจของบัณฑิตในการประกอบกิจการงานอาชีพ

2.2.2 สสำรวจความเห็นจากผู้ประกอบการ โดยการขอเข้าสัมภาษณ์ หรือการส่งแบบสอบถาม เพื่อประเมินความพึงพอใจในบัณฑิตที่จบการศึกษาและเข้าทำงานในสถานประกอบการ

2.2.3 การประเมินจากศิษย์เก่าที่ไปประกอบอาชีพ ในแง่ของความพร้อมและความรู้จากสาขาวิชาที่เรียน รวมทั้งสาขาอื่น ๆ ที่กำหนดในหลักสูตร ที่เกี่ยวเนื่องกับการประกอบอาชีพของบัณฑิต รวมทั้งเปิดโอกาสให้เสนอข้อคิดเห็นในการปรับหลักสูตรให้ดียิ่งขึ้น

2.2.4 ความเห็นจากผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก ที่มาประเมินหลักสูตร หรือเป็นอาจารย์พิเศษต่อความพร้อมของนักศึกษาในการเรียนและคุณสมบัติอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการทวนสอบการเรียนรู้และการพัฒนาองค์ความรู้ของนักศึกษา

3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

ใช้เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาโดยมีรายละเอียด ดังนี้

- 3.1 ต้องเรียนครบตามจำนวนหน่วยกิตที่กำหนดไว้ในหลักสูตร
- 3.2 มีแต่มีระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตลอดหลักสูตร ไม่ต่ำกว่า 2.00
- 3.3 ใช้เวลาการศึกษาไม่เกิน 2 เท่าของระยะเวลาการศึกษาที่กำหนดไว้ในหลักสูตร
- 3.4 ไม่มีพันธะใด ๆ กับมหาวิทยาลัย
- 3.5 ต้องผ่านเกณฑ์การประเมินผลความรู้ความสามารถด้านภาษาอังกฤษในระดับ 6 ขึ้นไป หรือ

เทียบเท่า CEFR ระดับ B1

- 3.6 ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี

พ.ศ.2560

หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์

1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

1.1 มหาวิทยาลัยกำหนดให้อาจารย์ใหม่ทุกคนต้องเข้ารับการอบรมอย่างน้อย 1 ครั้ง เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักสูตรและการบริหารวิชาการของมหาวิทยาลัย บทบาทหน้าที่ของอาจารย์มหาวิทยาลัยและจรรยาบรรณครู และให้มีทักษะเกี่ยวกับการจัดการเรียนการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ การสอนสอดแทรกคุณธรรมและจริยธรรม และการสอนโดยใช้สื่อและเทคโนโลยีสารสนเทศ

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

1.3 มอบหมายให้มีอาจารย์พี่เลี้ยงทำหน้าที่ให้คำแนะนำและเป็นพี่ปรึกษาในด้านการจัดการเรียนการสอน

1.4 มอบหมายให้อาจารย์ใหม่ศึกษาค้นคว้า จัดทำเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการสอน ในหัวข้อหนึ่งหรือหลายหัวข้อที่อาจารย์ใหม่มีความรู้และถนัด เพื่อทดลองสอนโดยมีอาจารย์พี่เลี้ยง หรือประธานหลักสูตร เป็นผู้ให้คำแนะนำการกำหนดให้อาจารย์ใหม่เข้าร่วมสังเกตการณ์การสอนของอาจารย์ในหลักสูตร

- 1.5 กำหนดให้อาจารย์ใหม่เข้าร่วมสังเกตการณ์การสอนของอาจารย์ในหลักสูตร

2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่อาจารย์

2.1 การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล

2.1.1 กำหนดให้อาจารย์ต้องเข้ารับการอบรมเพื่อพัฒนาตนเองด้านการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล ตามความต้องการของอาจารย์ และเป็นไปตามนโยบายของมหาวิทยาลัย ซึ่งมหาวิทยาลัยมีการเปิดหลักสูตรอบรมเพื่อพัฒนาอาจารย์ในหัวข้อต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการจัดการเรียนการสอน การวิจัย การผลิตผลงานทางวิชาการ เป็นประจำทุกปี

2.1.2 จัดให้มีการสอนแบบเป็นหมู่คณะ ซึ่งจะส่งเสริมโอกาสให้อาจารย์ได้มีประสบการณ์การสอนร่วมกับผู้อื่น รวมถึงการมีโอกาสได้เป็นผู้รับผิดชอบรายวิชา 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

การประกันคุณภาพหลักสูตร เป็นกระบวนการจัดการศึกษาให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานระดับอุดมศึกษาและเกณฑ์มาตรฐานอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง โดยมีองค์ประกอบที่สำคัญ ได้แก่ การกำกับมาตรฐานหลักสูตร บัณฑิต นักศึกษา อาจารย์ หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน และสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ เพื่อให้สามารถผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพ โดยมีคณะกรรมการประจำหลักสูตรเป็นผู้รับผิดชอบโดยดำเนินการตามระบบประกันคุณภาพ ดังนี้

1. การกำกับมาตรฐานหลักสูตร

เกณฑ์/ตัวบ่งชี้	แนวทางการปฏิบัติ	ผลที่คาดหวัง
1.1 การบริหารจัดการหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร	<ol style="list-style-type: none"> กำกับควบคุมจำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจะต้องไม่น้อยกว่า 5 คน และเป็นเกินกว่า 1 หลักสูตรไม่ได้ และอยู่รับผิดชอบหลักสูตรตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษาตามหลักสูตรนั้น กำกับควบคุมคุณวุฒิอาจารย์ประจำหลักสูตรให้เป็นไปตามเกณฑ์คือมีคุณวุฒิระดับปริญญาโทหรือเทียบเท่าหรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่าระดับ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ในสาขาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาที่เปิดสอน ส่งเสริมติดตามให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีผลงานทางวิชาการในรอบ 5 ปีย้อนหลังไม่น้อยกว่า 1 เรื่อง ปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด 	<ol style="list-style-type: none"> หลักสูตรมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่ทำหน้าที่ในการบริหารหลักสูตรจัดการเรียนการสอน โดยการวางแผน ติดตาม ทบทวนการดำเนินงานหลักสูตรและปฏิบัติงานประจำหลักสูตรนั้นตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษาตามหลักสูตรไม่น้อยกว่า 5 คน หลักสูตรมีอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิไม่ต่ำกว่าระดับปริญญาโทหรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่าผู้ช่วยศาสตราจารย์ในสาขาวิชาที่ตรงหรือสัมพันธ์ ทั้ง 5 คน อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีผลงานทางวิชาการในรอบ 5 ปีย้อนหลังไม่น้อยกว่า 1 เรื่อง หลักสูตรมีการปรับปรุงหลักสูตรให้มีความทันสมัยตามความก้าวหน้าทางคหกรรมศาสตร์

2. บัณฑิต

เกณฑ์/ตัวบ่งชี้	แนวทางการปฏิบัติ	ผลที่คาดหวัง
2.1 คุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา	ประเมินคุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติที่ระบุไว้ใน มคอ.2 ตามผลการเรียนรู้ทั้ง 5 ด้าน โดยประเมินความพึงพอใจจากผู้ใช้บัณฑิต	มีผลการประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตของหลักสูตรเฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51
2.2 การได้งานทำของผู้สำเร็จการศึกษา	สำรวจเก็บข้อมูลการมีงานทำหรือประกอบอาชีพอิสระของบัณฑิตภายใน 1 ปี นับจากวันที่สำเร็จการศึกษา	บัณฑิตมีงานทำหรือประกอบอาชีพอิสระภายใน 1 ปี ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

3. นักศึกษา

เกณฑ์/ตัวบ่งชี้	แนวทางการปฏิบัติ	ผลที่คาดหวัง
3.1 การรับนักศึกษาและการเตรียมความพร้อมนักศึกษา	<ol style="list-style-type: none"> 1. ประชุมหลักสูตรเพื่อวางแผนการรับนักศึกษาและกำหนดคุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา 2. หลักสูตรกำหนดเกณฑ์ที่ใช้ในการคัดเลือกนักศึกษา 3. หลักสูตรร่วมกับคณะและมหาวิทยาลัยดำเนินการรับนักศึกษา 4. จัดกิจกรรมส่งเสริมพัฒนานักศึกษาให้มีความพร้อมทางการเรียน 5. หลักสูตรประเมินระบบกลไกการรับนักศึกษาและการเตรียมความพร้อมเพื่อปรับปรุงพัฒนา 	<ol style="list-style-type: none"> 1. รับนักศึกษาที่มีคุณสมบัติตรงกับความต้องการของหลักสูตร 2. ได้นักศึกษาที่มีความพร้อมในการเรียนรู้

เกณฑ์/ตัวบ่งชี้	แนวทางการปฏิบัติ	ผลที่คาดหวัง
3.2 การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา	<p><u>ระบบการดูแลให้คำปรึกษาจากอาจารย์ที่ปรึกษา</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. หลักสูตรมีระบบกลไกการดูแลนักศึกษาของอาจารย์ที่ปรึกษา 2. หลักสูตรมีการติดตาม ควบคุม การดูแลการให้คำปรึกษาทางวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษา 3. หลักสูตรประชุมประเมินกระบวนการในการคัดเลือกอาจารย์ที่ปรึกษาของหลักสูตร และการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวชีวิต 	<ol style="list-style-type: none"> 1. อัตราการคงอยู่ของนักศึกษาสูงขึ้น 2. นักศึกษาสำเร็จการศึกษาเป็นไปตามแผนการศึกษาของหลักสูตร 3. จำนวนผู้สำเร็จการศึกษไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของแผนรับนักศึกษา 4. มีผลความพึงพอใจของนักศึกษาต่อระบบการดูแลให้คำปรึกษาไม่น้อยกว่า 4.00
	<p><u>การพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. หลักสูตรประชุมวางแผน กำหนดทักษะของนักศึกษาแต่ละชั้นปี เพื่อให้ให้นักศึกษามีคุณลักษณะตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตร 2. หลักสูตรจัดกิจกรรมพัฒนาทักษะของนักศึกษาในแต่ละชั้นปี โดยจัดทำเสนอของบประมาณจากมหาวิทยาลัย 3. หลักสูตรติดตามและประเมินกระบวนการของการจัดกิจกรรมพัฒนาทักษะของนักศึกษา 4. หลักสูตรนำผลการประเมินมาปรับปรุงกระบวนการพัฒนาศักยภาพนักศึกษา 	<ol style="list-style-type: none"> 1. นักศึกษามีทักษะชีวิตและมีทักษะที่จำเป็นต่อการประกอบอาชีพในอนาคต 2. นักศึกษามีคุณลักษณะตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

4. อาจารย์

เกณฑ์/ตัวบ่งชี้	แนวทางการปฏิบัติ	ผลที่คาดหวัง
4.1 การบริหารและ พัฒนาอาจารย์	<p><u>ระบบการรับและแต่งตั้งอาจารย์</u> <u>ประจำหลักสูตรและระบบการ</u> <u>บริหารอาจารย์</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. หลักสูตรมีระบบกลไกการรับและการแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร 2. หลักสูตรจัดทำแผนอัตรากำลังอาจารย์ และแผนพัฒนาตนเองของอาจารย์ 3. หลักสูตรประเมินกระบวนการการรับและการแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร 4. หลักสูตรนำผลการประเมินมาปรับปรุงพัฒนากระบวนการการรับและการแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร 	<ol style="list-style-type: none"> 1. หลักสูตรมีอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีความเหมาะสมทางด้านคุณวุฒิและตำแหน่งทางวิชาการ 2. หลักสูตรมีอาจารย์ประจำหลักสูตรครบ 5 คน ตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษาตามหลักสูตร 3. มีผลความพึงพอใจของอาจารย์ประจำหลักสูตรต่อการบริหารหลักสูตรไม่น้อยกว่า 4.00

5. หลักสูตร การเรียนการสอน และการประเมินผู้เรียน

เกณฑ์/ตัวบ่งชี้	แนวทางการปฏิบัติ	ผลที่คาดหวัง
5.1 สาระของ รายวิชาในหลักสูตร	<ol style="list-style-type: none"> 1. หลักสูตรตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญในสาขาวิชาของหลักสูตร 2. หลักสูตรศึกษาความเป็นไปได้ในการปรับปรุงหลักสูตรจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ได้แก่ นักศึกษา บัณฑิต ผู้ใช้บัณฑิตและนักวิชาการ 3. ศึกษาสถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นเพื่อนำมาพิจารณาในการวางแผนปรับปรุงหลักสูตร 	<ol style="list-style-type: none"> 1. มีหลักสูตรที่ทันสมัยสอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงานในประเทศ

เกณฑ์/ตัวบ่งชี้	แนวทางการปฏิบัติ	ผลที่คาดหวัง
	<p>4. หลักสูตรนำผลการประเมินหลักสูตรและรายงานการประเมินตนเองของหลักสูตร (มคอ.7) นำมาพิจารณาในการวางแผนปรับปรุงหลักสูตร</p> <p>5. กำหนดผลการเรียนรู้ที่คาดหวังให้สอดคล้องกับหลักสูตรและกรอบมาตรฐานการเรียนรู้</p> <p>6. กำหนดโครงสร้างหลักสูตรที่เหมาะสมและทันสมัย</p> <p>7. หลักสูตรประเมินกระบวนการการปรับปรุงหลักสูตร</p> <p>8. หลักสูตรนำผลการประเมินมาปรับปรุงกระบวนการปรับปรุงหลักสูตร</p>	
<p>5.2 การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน</p>	<p>1. หลักสูตรประชุมกำหนดอาจารย์ผู้สอนที่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญในรายวิชา</p> <p>2. หลักสูตรดำเนินการประชุมพิจารณา มคอ.3 และ มคอ.4 เพื่อตรวจสอบการวางแผนการสอนเครื่องมือในการวัดการประเมินผลทักษะการเรียนรู้ทั้ง 5 ด้าน และทักษะการเรียนรู้ 5 ด้าน ต้องสอดคล้องกับ มคอ.2 และติดตามการปรับปรุง มคอ.3 และ มคอ.4 ให้เป็นไปแผนการปรับปรุงที่ระบุใน มคอ.5 และ มคอ.6</p> <p>3. หลักสูตรประชุมติดตาม มคอ.3 และ มคอ.4 เพื่อพิจารณาการสอนและการวัดผลประเมินผลของอาจารย์เป็นไปตามแผนการสอนหรือไม่</p>	<p>1. อาจารย์ผู้สอนมีความรู้ความเชี่ยวชาญในรายวิชา</p> <p>2. ผู้เรียนมีคุณภาพตามผลการเรียนรู้ที่คาดหวังในหลักสูตร</p>

เกณฑ์/ตัวบ่งชี้	แนวทางการปฏิบัติ	ผลที่คาดหวัง
	<p>4. นักศึกษาประเมินอาจารย์ผู้สอนแต่ ละรายวิชาผ่านระบบของ มหาวิทยาลัย</p> <p>5. อาจารย์ผู้สอนดำเนินการรายงาน ผลการสอนตาม มคอ.5 และ มคอ.6</p> <p>6. หลักสูตรดำเนินการทวนสอบผล การสอน มคอ.5 และ มคอ.6</p> <p>7. หลักสูตรประเมินกระบวนการการ วางระบบผู้สอนและกระบวนการ จัดการเรียนการสอน</p> <p>8. หลักสูตรนำผลการประเมินมา ปรับปรุงกระบวนการวางระบบ ผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียน การสอน</p>	
5.3 การประเมิน ผู้เรียน	<p>1. หลักสูตรดำเนินการพิจารณา มคอ.3 และ มคอ.4 เพื่อตรวจสอบ การวางแผนการสอน เครื่องมือในการ วัดการประเมินผลทักษะการเรียนรู้ทั้ง 5 ด้าน มีความเหมาะสมหรือไม่</p> <p>2. หลักสูตรทวนสอบข้อสอบ</p> <p>3. หลักสูตรพิจารณาการกระจายของ เกรด</p> <p>4. ส่งเกรดตามระบบประกาศผล</p> <p>5. นักศึกษาประเมินผู้สอนในเรื่อง เครื่องมือการวัดประเมินผล</p> <p>6. หลักสูตรประเมินกระบวนการการ ประเมินผู้เรียน</p> <p>7. หลักสูตรนำผลการประเมินมา ปรับปรุงการดำเนินงาน</p>	<p>1. มีการประเมินผลการเรียนรู้ที่ น่าเชื่อถือ</p> <p>2. ผลการประเมินผลการเรียนรู้ น่าเชื่อถือ</p> <p>3. มีข้อมูลที่ช่วยให้ผู้สอนนำไปพัฒนา ปรับปรุงการเรียนการสอน</p> <p>4. มีข้อมูลที่ช่วยในการพัฒนาปรับปรุง หลักสูตร</p>

6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

เกณฑ์/ตัวบ่งชี้	แนวทางการปฏิบัติ	ผลที่คาดหวัง
6.1 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	<ol style="list-style-type: none"> 1. หลักสูตรสำรวจตามความต้องการ สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้จากอาจารย์ ประจำหลักสูตร อาจารย์ผู้สอน และนักศึกษา 2. หลักสูตรนำผลการสำรวจมา วิเคราะห์เพื่อจัดลำดับความสำคัญ ของสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่ไม่เพียงพอ 3. จัดทำคุณสมบัติของสิ่งสนับสนุน การเรียนรู้เพื่อของบประมาณ 4. ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างตาม ระเบียบราชการ 5. หลักสูตรประเมินความพึงพอใจ ของนักศึกษาและอาจารย์ต่อ สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ 6. หลักสูตรประชุมประเมิน กระบวนการจัดซื้อจัดหาสิ่งสนับสนุน การเรียนรู้และวิเคราะห์ผลการ ประเมินความพึงพอใจของนักศึกษา และอาจารย์ 7. หลักสูตรนำผลการประเมิน มาปรับปรุงการดำเนินงาน 	<ol style="list-style-type: none"> 1. มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่เพียงพอ และพร้อมใช้งาน 2. มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่ทันสมัย ทันต่อเทคโนโลยีในปัจจุบัน 3. มีผลความพึงพอใจของนักศึกษา และอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ไม่น้อยกว่า 4.00

7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)

เกณฑ์การประเมิน ดังนี้

ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีการศึกษา				
	2564	2565	2566	2567	2568
1) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมใน การประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวน การดำเนินงานหลักสูตร	✓	✓	✓	✓	✓
2) มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ.2557	✓	✓	✓	✓	✓
3) มีรายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของ ประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบมคอ.3 และ มคอ.4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุก รายวิชา	✓	✓	✓	✓	✓
4) มีการจัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และ รายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุด ภาคการศึกษา ที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา	✓	✓	✓	✓	✓
5) มีการจัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	✓	✓	✓	✓	✓
6) มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐาน ผลการเรียนรู้ ที่กำหนดใน มคอ.3 และ มคอ.4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละ ปีการศึกษา	✓	✓	✓	✓	✓
7) มีการพัฒนาและปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือการประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการ ประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่แล้ว		✓	✓	✓	✓
8) อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคนได้รับการปฐมนิเทศหรือ คำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน	✓	✓	✓	✓	✓
9) อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนได้รับการพัฒนาทาง วิชาการ และ/หรือวิชาชีพอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง	✓	✓	✓	✓	✓

ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีการศึกษา				
	2564	2565	2566	2567	2568
10) จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน (ถ้ามี) ได้รับการพัฒนาวิชาการและ/หรือวิชาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ต่อปี	✓	✓	✓	✓	✓
11) ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.0				✓	✓
12) ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.0					✓

เกณฑ์ประเมิน หลักสูตรได้มาตรฐานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิฯ ต้องผ่านเกณฑ์ประเมิน ดังนี้ ตัวบ่งชี้บังคับ (ตัวบ่งชี้ที่ 1-5) มีผลดำเนินการบรรลุตามเป้าหมาย และมีจำนวนตัวบ่งชี้ที่มีผลดำเนินการบรรลุเป้าหมายไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของตัวบ่งชี้รวม โดยพิจารณาจากจำนวนตัวบ่งชี้บังคับและตัวบ่งชี้รวมในแต่ละปี

หมวดที่ 8 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

1. การประเมินประสิทธิผลของการสอน

1.1 การประเมินกลยุทธ์การสอน

1.1.1 การประชุมร่วมของอาจารย์ประจำหลักสูตร เพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็น ขอคำแนะนำ ข้อเสนอแนะจากอาจารย์ที่มีความรู้และประสบการณ์หรือเพื่อนร่วมงาน

1.1.2 การแลกเปลี่ยนโดยสนทนากับนักศึกษา เพื่อสะท้อนผลการจัดการเรียนการสอนในช่วงของการเรียนแต่ละรายวิชา

1.1.3 การประเมินจากผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักศึกษา เปรียบเทียบพัฒนาการหรือความเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นจากการใช้กลยุทธ์การสอนที่แตกต่างกัน

1.1.4 การทำวิจัยในชั้นเรียนเพื่อประเมินภาพรวมของการจัดการเรียนการสอนในแต่ละรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชา

1.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

1.2.1 การประเมินประสิทธิภาพการสอนของอาจารย์โดยนักศึกษาทุกสิ้นภาคการศึกษา ตามระบบของมหาวิทยาลัย

1.2.2 นำผลการประเมินจัดส่งให้อาจารย์ผู้สอน และประธานหลักสูตรเพื่อปรับปรุงและพัฒนาต่อไป

2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

2.1 การประเมินหลักสูตร โดยนักศึกษาปัจจุบันและอาจารย์ เพื่อนำข้อมูลมาทบทวนและปรับปรุงการจัดการแผนการเรียนการจัดการเรียนการสอน และเนื้อหาวิชาที่ อาจซ้ำซ้อน ไม่ทันสมัย ยาก/ง่าย เป็นต้น

2.2 การประเมินหลักสูตรโดยศิษย์เก่า เพื่อติดตามผลการนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับจากการศึกษาในหลักสูตรไปใช้ในการทำงาน

2.3 การประเมินผลโดยผู้ใช้บัณฑิต เพื่อสำรวจความพึงพอใจและความคิดเห็นและข้อเสนอแนะจากผู้บัณฑิต เกี่ยวกับคุณภาพของบัณฑิตที่จบจากหลักสูตร

3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

มีระบบประกันคุณภาพหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอน ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โดยการกำหนดตัวบ่งชี้หลัก และเป้าหมายผลการดำเนินงาน

ขั้นต่ำทั่วไปตามเกณฑ์การประกันคุณภาพการศึกษาภายในสถานศึกษาระดับอุดมศึกษา ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษากำหนด

4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุง

4.1 อาจารย์ผู้สอนนำผลการประเมินประสิทธิภาพการสอนของอาจารย์โดยนักศึกษาผู้บังคับบัญชา และ/หรือเพื่อนร่วมงานแล้วแต่กรณี มาปรับปรุงและพัฒนาการจัดการเรียนการสอนในรายวิชาที่ตนเองรับผิดชอบ

4.2 คณะกรรมการบริหารหลักสูตรนำผลประเมินตามระบบการจัดการหลักสูตรของมหาวิทยาลัย ซึ่งดำเนินการทุกสิ้นปีการศึกษา มาทบทวนและวิเคราะห์พร้อมนำเสนอแนวทางปรับปรุงแก้ไขในจุดที่มีข้อบกพร่อง สำหรับปีการศึกษาถัดไป

4.3 คณะกรรมการบริหารหลักสูตร นำผลการประเมินภาพรวมของหลักสูตรโดยนักศึกษาปัจจุบัน และอาจารย์โดยศิษย์เก่าและโดยผู้ใช้บัณฑิต เพื่อทบทวนและพิจารณาในการนำไปแก้ไขปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนดในระบบประกันคุณภาพการศึกษาของมหาวิทยาลัย

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2560



ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๐

เพื่อให้การจัดการศึกษาสำหรับนักศึกษาระดับปริญญาตรีมีความเหมาะสมกับสังคมปัจจุบันและเพื่อความคล่องตัวในการจัดการศึกษามากยิ่งขึ้นภายใต้เกณฑ์มาตรฐานในการจัดการศึกษา

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๘ (๒) และ (๑๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ สภามหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ในคราวประชุม ครั้งที่ ๓/๒๕๖๐ วันที่ ๒๐ พฤษภาคม ๒๕๖๐ มีมติเห็นชอบให้ออกข้อบังคับไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๐”

ข้อ ๒ ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๐ เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ข้อบังคับนี้ให้ใช้กับนักศึกษาที่เข้าศึกษาตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๐ เป็นต้นไป

ข้อ ๔ ในข้อบังคับนี้

“มหาวิทยาลัย” หมายความว่า มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

“สภามหาวิทยาลัย” หมายความว่า สภามหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

“อธิการบดี” หมายความว่า อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

“คณบดี” หมายความว่า คณบดีหรือผู้บริหารหน่วยงานมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

ที่นักศึกษาสังกัด

“นักศึกษา” หมายความว่า นักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

“นักศึกษาภาคปกติ” หมายความว่า นักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลาที่ศึกษาเต็มเวลาในวันที่ทำการปกติ

“นักศึกษาภาคพิเศษ” หมายความว่า นักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลาที่เข้าศึกษาตามโครงการจัดการศึกษาสำหรับบุคลากรประจำการและโครงการอื่นๆ

“สถาบันอุดมศึกษาอื่น” หมายความว่า สถาบันอุดมศึกษาของรัฐหรือเอกชนที่มีคุณภาพและมาตรฐานจัดตั้งถูกต้องตามกฎหมายทั้งในหรือต่างประเทศที่ได้รับรองจากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาและหรือสำนักงานคณะกรรมการข้าราชการพลเรือน

“การโอนสถานภาพนักศึกษา” หมายความว่า การขอเปลี่ยนสถานภาพจากนักศึกษาภาคปกติเป็นนักศึกษาภาคพิเศษ

“การศึกษาแบบเรียนครั้งละรายวิชา” หมายความว่า การศึกษาที่กำหนดให้นักศึกษาเรียนครั้งละรายวิชาตลอดหลักสูตร

“ภาคการศึกษาปกติ” หมายความว่า ภาคการศึกษาต้น และภาคการศึกษาปลาย

“ภาคฤดูร้อน” หมายความว่า ภาคการศึกษาหลังภาคการศึกษาปลาย

“อาจารย์ที่ปรึกษา” หมายความว่า บุคคลที่มหาวิทยาลัยแต่งตั้งให้ทำหน้าที่อาจารย์ที่ปรึกษาดูแลสนับสนุนทางด้านวิชาการ วิธีการเรียน ควบคุมโปรแกรมการเรียนของนักศึกษา

“คณะกรรมการหลักสูตร” หมายความว่า กรรมการหลักสูตรที่ได้รับการแต่งตั้งจากมหาวิทยาลัย

“ประธานกรรมการหลักสูตร” หมายความว่า บุคคลที่มหาวิทยาลัยแต่งตั้งให้เป็นประธานกรรมการหลักสูตรในแต่ละหลักสูตรที่แต่ละคณะเปิดการเรียนการสอน

“หน่วยกิต” หมายความว่า หน่วยที่ใช้แสดงถึงปริมาณการศึกษาที่กำหนดไว้ในหลักสูตร

ข้อ ๕ ให้อธิการบดีรักษาการตามข้อบังคับนี้ และมีอำนาจในการออกประกาศ คำสั่งเพื่อประโยชน์ในการปฏิบัติตามข้อบังคับนี้

ในกรณีที่จะต้องมีการดำเนินการใดๆ ที่มีได้กำหนดไว้ในข้อบังคับนี้หรือกำหนดไว้ไม่ชัดเจน หรือในกรณีที่มีความจำเป็นต้องผ่อนผันข้อกำหนด ในข้อบังคับนี้เป็นกรณีพิเศษ เพื่อให้การดำเนินการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยเป็นไปโดยเรียบร้อย หรือกรณีมีปัญหาอันเกิดจากการปฏิบัติตามข้อบังคับนี้ให้อธิการบดีมีอำนาจตีความ วินิจฉัยสั่งการตามที่เห็นสมควรและให้ถือเป็นที่สุด

หมวด ๑

บททั่วไป

ข้อ ๖ ให้มีอาจารย์ที่ปรึกษาทำหน้าที่ให้คำแนะนำในการลงทะเบียนเรียนของนักศึกษา การเปลี่ยนแปลงรายวิชา การเพิ่มถอนวิชา

ข้อ ๗ ให้มหาวิทยาลัยประเมินการสอนของอาจารย์ผู้สอนอย่างน้อยภาคการศึกษาละ ๑ ครั้ง และให้นำผลการประเมินมาใช้ในการพัฒนาคุณภาพการจัดการเรียนการสอน

ข้อ ๘ ให้คณะมีหน้าที่วิจัยเพื่อติดตามและประเมินผลการใช้หลักสูตรทุกๆ ๕ ปี

หมวด ๒

การรับเข้าศึกษา

ข้อ ๙ ผู้มีสิทธิ์สมัครเข้าเป็นนักศึกษา

๙.๑ คุณสมบัติของผู้สมัครเข้าเป็นนักศึกษา

๙.๑.๑ ไม่เคยเป็นผู้มีความประพฤติเสียหายร้ายแรง

๙.๑.๒ ไม่เป็นคนวิกลจริตและไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรงหรือโรคอื่นซึ่งสังคมน่าเกลียด

๙.๑.๓ ไม่เคยรับโทษจำคุกโดยคำพิพากษาถึงที่สุดให้จำคุก เว้นแต่ในกรณีที่โทษนั้น

เกิดจากความผิดอันได้กระทำโดยประมาท หรือความผิดอันเป็นลหุโทษ

๙.๑.๔ ไม่เคยถูกคัดชื่อออกจากสถานศึกษาเพราะมีความผิดทางวินัย

๙.๑.๕ มีคุณสมบัติอื่นตามข้อกำหนดของมหาวิทยาลัยและหรือหลักสูตรสาขาวิชาที่

สมัครเข้าศึกษา

๙.๒ คุณสมบัติของผู้สมัคร

ผู้สมัครเข้าเป็นนักศึกษาหลักสูตรปริญญาตรี (๔ ปี) และปริญญาตรี (๕ ปี) ต้องสำเร็จ การศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า ผู้สมัครเข้าเป็นนักศึกษาหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ต้องสำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงหรือเทียบเท่า หรือระดับอนุปริญญา (๓ ปี) และ เป็นไปตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอนุปริญญา

ข้อ ๑๐ การรับเข้าเป็นนักศึกษา

กำหนดการและวิธีการรับเข้าศึกษาให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๑ การขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา

๑๑.๑ ผู้สมัครที่ผ่านการคัดเลือกเป็นนักศึกษาจะมีสถานภาพเป็นนักศึกษา เมื่อได้ขึ้นทะเบียนแล้ว

๑๑.๒ วิธีการขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาให้เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

หมวด ๓

ระบบการศึกษา

ข้อ ๑๒ ระบบการศึกษา

๑๒.๑ การจัดการศึกษาใช้ระบบทวิภาค โดยหนึ่งปีการศึกษาแบ่งออกเป็น ๒ ภาค การศึกษาปกติ หนึ่งภาคการศึกษาปกติมีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า ๑๕ สัปดาห์ มหาวิทยาลัยอาจจัดการศึกษา ภาคฤดูร้อนโดยกำหนดระยะเวลาของแต่ละรายวิชาให้มีสัดส่วนเทียบเคียงกันได้กับภาคการศึกษาปกติ การจัดการ ศึกษาแบ่งเป็น

๑๒.๑.๑ นักศึกษาภาคปกติให้จัดการเรียนการสอนเป็น ๒ ภาคการศึกษา คือ ภาคการศึกษาต้น และภาคการศึกษาปลาย

๑๒.๑.๒ นักศึกษาภาคพิเศษให้จัดการเรียนการสอนเป็น ๓ ภาคการศึกษา คือ ภาคการศึกษาต้น ภาคการศึกษาปลาย และภาคฤดูร้อน

๑๒.๒ การคิดหน่วยกิต กำหนดให้ ๑ ชั่วโมงใช้เวลาจัดการเรียนการสอนไม่น้อยกว่า ๖๐ นาที มีเกณฑ์ในการกำหนดจำนวนหน่วยกิต ดังนี้

๑๒.๒.๑ รายวิชาภาคทฤษฎีที่ใช้เวลาบรรยายหรืออภิปรายปัญหาในชั้นเรียน ไม่น้อยกว่า ๑๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา ให้นับเป็น ๑ หน่วยกิต

๑๒.๒.๒ รายวิชาภาคปฏิบัติที่ใช้เวลาปฏิบัติหรือทดลองไม่น้อยกว่า ๓๐ ชั่วโมง ต่อภาคการศึกษา ให้นับเป็น ๑ หน่วยกิต

๑๒.๒.๓ รายวิชาการฝึกงานหรือฝึกภาคสนามที่ใช้เวลาฝึกไม่น้อยกว่า ๔๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา ให้นับเป็น ๑ หน่วยกิต

๑๒.๓ มหาวิทยาลัยอาจจัดการศึกษาแบบเรียนครั้งละรายวิชาได้โดยการนับภาคการศึกษา กำหนดให้นับจำนวนหน่วยกิตรวมของรายวิชาที่เรียนต่อเนื่องกันตามแผนการเรียนระหว่าง ๑๙ - ๒๒ หน่วยกิตสำหรับนักศึกษาภาคปกติเป็นหนึ่งภาคการศึกษา ยกเว้นในภาคการศึกษาสุดท้ายที่สามารถมีจำนวน

หน่วยกิตน้อยกว่าที่กำหนดได้ ทั้งนี้หลักสูตรที่จัดการศึกษาแบบเรียนครั้งละรายวิชาจะต้องมีจำนวนชั่วโมงเรียนต่อหน่วยกิต จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร และระยะเวลาการศึกษาที่เมื่อเทียบเคียงกับระบบการศึกษาปกติ และจะต้องไม่ต่ำกว่าเกณฑ์มาตรฐานอุดมศึกษา

ข้อ ๑๓ กำหนดวันเปิดและปิดภาคการศึกษาของมหาวิทยาลัยให้ทำเป็นประกาศของมหาวิทยาลัย

หมวด ๔

การลงทะเบียนเรียน

ข้อ ๑๔ การลงทะเบียนเรียน

๑๔.๑ นักศึกษาต้องยืนยันการลงทะเบียนเรียนภายในเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด มิฉะนั้นจะต้องรักษาสภาพการเป็นนักศึกษา ยกเว้นนักศึกษาใหม่ที่เข้าศึกษาในภาคการศึกษาแรก หากไม่ยืนยันการลงทะเบียนตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดถือว่าสละสิทธิ์การเป็นนักศึกษา

๑๔.๒ นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนภายในเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด หากพ้นกำหนดให้นักศึกษายื่นเรื่องขอผ่อนผันการลงทะเบียนได้ และต้องรับการอนุมัติจากมหาวิทยาลัย ทั้งนี้ต้องไม่เกิน ๒ สัปดาห์ นับตั้งแต่วันเปิดภาคการศึกษา

๑๔.๓ นักศึกษาต้องชำระเงินค่าธรรมเนียมการศึกษาภายในเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด หากพ้นกำหนดให้นักศึกษายื่นเรื่องขอผ่อนผันการชำระเงินและจะต้องได้รับการอนุมัติจากมหาวิทยาลัย

๑๔.๔ หลักเกณฑ์ วิธีการลงทะเบียน การชำระเงินและการผ่อนผันการชำระเงินค่าธรรมเนียมการศึกษาให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๑๔.๕ การลงทะเบียนเรียน จะต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษา และปฏิบัติตามข้อกำหนดของหลักสูตร

๑๔.๖ จำนวนหน่วยกิตในการลงทะเบียนเรียน

๑๔.๖.๑ นักศึกษาภาคปกติต้องลงทะเบียนเรียนไม่ต่ำกว่า ๙ หน่วยกิต แต่ไม่เกิน ๒๒ หน่วยกิตในภาคการศึกษาปกติ และลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน ๙ หน่วยกิตในภาคฤดูร้อน ส่วนนักศึกษาภาคพิเศษต้องลงทะเบียนเรียนไม่ต่ำกว่า ๓ หน่วยกิตแต่ไม่เกิน ๙ หน่วยกิตในภาคการศึกษาปกติ และภาคฤดูร้อน นักศึกษาลงทะเบียนเรียนสูงกว่าหรือต่ำกว่าที่กำหนดได้ในกรณีที่จำเป็นหรือจะขอสำเร็จการศึกษาในภาคการศึกษานั้น โดยคำแนะนำของอาจารย์ที่ปรึกษาก่อนการลงทะเบียนเรียน ทั้งนี้ให้มหาวิทยาลัยเป็นผู้พิจารณาอนุมัติ

๑๔.๖.๒ นักศึกษาที่อยู่ในภาวะวิกฤติ (Critical) และภาวะรอพินิจ (Probation) ต้องลงทะเบียนเรียนไม่เกิน ๑๕ หน่วยกิตในภาคการศึกษาปกติ ทั้งนี้ให้อยู่ในดุลยพินิจของอาจารย์ที่ปรึกษาและประธานกรรมการหลักสูตรยกเว้นนักศึกษาภาคพิเศษ ให้ลงทะเบียนเรียนตามข้อ ๑๔.๖.๑

๑๔.๗ นักศึกษาจะต้องตรวจสอบสภาพของตนเองก่อนการลงทะเบียนเรียนทุกครั้ง นักศึกษาที่ไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดและเงื่อนไขตามประกาศของมหาวิทยาลัยจะไม่มีสิทธิ์ลงทะเบียนเรียน

ข้อ ๑๕ การลงทะเบียนเรียนรายวิชาที่มีวิชาบังคับก่อน

นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนและสอบผ่านรายวิชาที่เป็นวิชาบังคับก่อนลงทะเบียนเรียนรายวิชาต่อเนื่อง มิฉะนั้นให้ถือว่าลงทะเบียนเรียนรายวิชาต่อเนื่องเป็นโมฆะ

ข้อ ๑๖ การขอเพิ่ม ขอดอน และขอยกเล็กรายวิชา

๑๖.๑ การขอเพิ่มและขอดอนรายวิชาจะกระทำได้ใน ๒ สัปดาห์แรกของภาคการศึกษาปกติและภายใน ๑ สัปดาห์แรกของภาคฤดูร้อน โดยจะต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ปรึกษา ถ้านักศึกษาขอยกเล็กรายวิชาหลังจากช่วงเวลาดังกล่าวจะได้รับการบันทึกผลการประเมินเป็น W

๑๖.๒ การขอยกเล็กรายวิชาต้องกระทำให้เสร็จสิ้นก่อนสอบปลายภาค ๑ สัปดาห์

๑๖.๓ นักศึกษาที่เข้าศึกษาแบบเรียนครั้งละรายวิชาจะต้องกระทำการเพิ่ม ดอนและยกเล็กรายวิชาให้เสร็จสิ้นภายในสัปดาห์แรกของภาคการศึกษา

หมวด ๕

ระยะเวลาการศึกษา

ข้อ ๑๗ ระยะเวลาการศึกษา

๑๗.๑ นักศึกษาภาคปกติ

๑๗.๑.๑ หลักสูตรปริญญาตรี (๔ ปี) สำเร็จการศึกษาได้ไม่ก่อน ๖ ภาคการศึกษาปกติ และไม่เกิน ๘ ปีการศึกษา

๑๗.๑.๒ หลักสูตรปริญญาตรี (๕ ปี) สำเร็จการศึกษาได้ไม่ก่อน ๘ ภาคการศึกษาปกติ ไม่เกิน ๑๐ ปีการศึกษา

๑๗.๑.๓ หลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) สำเร็จการศึกษาได้ไม่ก่อน ๔ ภาคการศึกษาปกติ ไม่เกิน ๔ ปีการศึกษา

๑๗.๒ นักศึกษาภาคพิเศษ

๑๗.๒.๑ หลักสูตรปริญญาตรี (๔ ปี) สำเร็จการศึกษาได้ไม่ก่อน ๑๔ ภาคการศึกษาปกติ และใช้เวลาศึกษาไม่เกิน ๑๒ ปีการศึกษา

๑๗.๒.๒ หลักสูตรปริญญาตรี (๕ ปี) สำเร็จการศึกษาได้ไม่ก่อน ๑๗ ภาคการศึกษาปกติ และใช้เวลาศึกษาไม่เกิน ๑๕ ปีการศึกษา

๑๗.๒.๓ หลักสูตรปริญญาตรี(ต่อเนื่อง) สำเร็จการศึกษาได้ไม่ก่อน ๘ ภาคการศึกษาปกติและใช้เวลาศึกษา ไม่เกิน ๖ ปีการศึกษา

หมวด ๖

การเรียนรู้ การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และการสอบ

ข้อ ๑๘ การเรียน

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

ข้อ ๑๙ การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

นักศึกษาจะต้องฝึกประสบการณ์วิชาชีพ นักศึกษาจะต้องประพฤติตนตามระเบียบและปฏิบัติงานตามข้อกำหนดทุกประการ หากฝ่าฝืนผู้ควบคุมซึ่งเป็นอาจารย์และบุคลากรในหน่วยฝึกประสบการณ์วิชาชีพอาจพิจารณาส่งตัวกลับ

ข้อ ๒๐ การสอบ

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

๒๐.๒ นักศึกษาที่ไม่ได้เข้าสอบปลายภาคตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดโดยมีเหตุผลความจำเป็นจะต้องยื่นคำร้องขอสอบที่สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน นับจากวันสอบวิชานั้นแต่ไม่เกิน ๗ วัน หลังสอบปลายภาควันสุดท้าย การพิจารณาคำร้องให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการที่มหาวิทยาลัยแต่งตั้ง หากนักศึกษาไม่ยื่นคำร้องภายในกำหนดหรือคณะกรรมการพิจารณาแล้วไม่อนุญาตให้สอบ ให้ผู้สอนปรับคะแนนสอบปลายภาคเป็นศูนย์และส่งผลการประเมินผลการศึกษาจากคะแนนที่มีภายในเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๒๐.๓ นักศึกษาที่ไม่ได้เข้าสอบกลางภาคตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด โดยมิเหตุผลความจำเป็นจะต้องยื่นคำร้องขอสอบที่คณะที่รายวิชานั้นสังกัด นับตั้งแต่วันสอบรายวิชานั้น หรืออย่างช้าที่สุดภายใน ๑๕ วัน นับตั้งแต่วันที่สอบกลางภาค การพิจารณาคำร้องให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการที่คณะแต่งตั้ง หากนักศึกษาไม่ยื่นคำร้องภายในกำหนด หรือคณะกรรมการพิจารณาแล้วไม่อนุญาตให้สอบ ให้ผู้สอนปรับคะแนนสอบกลางภาคเป็นศูนย์และรอการประเมินผลจากคะแนนสอบปลายภาค

๒๐.๔ นักศึกษาที่กระทำผิดในการสอบกลางภาคและปลายภาค ให้คณะกรรมการที่มหาวิทยาลัยแต่งตั้งพิจารณาโทษนักศึกษาที่กระทำผิดในการสอบแล้วรายงานผลการพิจารณาต่อมหาวิทยาลัย เพื่อดำเนินการลงโทษและแจ้งโทษให้ทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้องทราบ โดยมีแนวทางการพิจารณาโทษ ดังต่อไปนี้

๒๐.๔.๑ ถ้าเป็นความผิดประเภททุจริต หรือ سوءเจตนาทุจริต ให้ลงโทษโดยให้ปรับ E หรือ F ในรายวิชาที่กระทำผิดและหรืออาจพิจารณาสั่งพักการศึกษานักศึกษาผู้นั้นได้ไม่เกิน ๑ ภาคการศึกษา

๒๐.๔.๒ ถ้าเป็นความผิดอย่างอื่นตามที่ระบุไว้ในแนวปฏิบัติในการสอบ ให้ลงโทษตามควรแก่ความผิดนั้น แต่ต้องไม่เกินกว่าระดับโทษต่ำสุดของความผิดประเภททุจริต

๒๐.๔.๓ ถ้านักศึกษากระทำผิดหรือร่วมกระทำผิดอื่นๆ ที่เกี่ยวกับการสอบให้คณะกรรมการพิจารณาโทษนักศึกษาที่กระทำผิดระเบียบการสอบเป็นผู้พิจารณาเสนอการลงโทษต่อมหาวิทยาลัยตามควรแก่ความผิดนั้น

๒๐.๔.๔ การให้พักการศึกษาของนักศึกษาตามคำสั่งของมหาวิทยาลัยให้เริ่มเมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษาที่กระทำผิดนั้น ทั้งนี้ให้นับระยะเวลาที่ถูกสั่งพักการศึกษาเข้าเป็นระยะเวลาการศึกษาด้วย

๒๐.๔.๕ นักศึกษาที่ถูกสั่งพักการศึกษาจะต้องชำระค่าธรรมเนียมการรักษาสภาพนักศึกษาทุกภาคการศึกษาที่พักการศึกษา

๒๐.๕ ผู้สอนทุกรายวิชาต้องส่งผลการศึกษาภายในเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด หากไม่ส่งผลการศึกษาตามเวลาที่กำหนด โดยปราศจากเหตุอันสมควรให้ถือเป็นความผิดทางวินัยตามประกาศของมหาวิทยาลัย

หมวด ๗

การวัดและประเมินผล

ข้อ ๒๑ ให้มีการประเมินผลการศึกษาในรายวิชาต่างๆ ตามหลักสูตรเป็น ๒ ระบบดังนี้

๒๑.๑ 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

๒๑.๒ ระบบไม่มีค่าระดับคะแนนกำหนดสัญลักษณ์การประเมินผลดังนี้
กรณีรายวิชาที่ลงทะเบียนเพื่อให้ได้หน่วยกิตแต่ไม่คิดคะแนน (Non-Credit)

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

กรณีรายวิชาที่ลงทะเบียนเรียนเพื่อร่วมฟัง (Audit) โดยไม่นับหน่วยกิต

ระดับการประเมิน	ผลการศึกษา
S (Satisfactory)	พอใจ
U (Unsatisfactory)	ไม่พอใจ

ข้อ ๒๒ สัญลักษณ์อื่น มีดังนี้

W (Withdraw) ใช้สำหรับการบันทึกรายวิชาที่ได้รับอนุมัติให้ยกเลิกรายวิชานั้น โดยต้องดำเนินการให้เสร็จสิ้นก่อนกำหนดสอบปลายภาคไม่น้อยกว่า ๑ สัปดาห์ และใช้ในกรณีที่นักศึกษาลาพักการศึกษาหรือถูกสั่งให้พักการศึกษาหลังจากลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษานั้นแล้ว

I (Incomplete) การเปลี่ยนระดับคะแนน I ให้ดำเนินการดังนี้

๒๒.๑ กรณีนักศึกษายังทำงานไม่สมบูรณ์ ไม่ติดต่อผู้สอนหรือไม่สามารถส่งงานได้ตามเวลาที่กำหนด ให้ผู้สอนพิจารณาผลงานที่ค้างอยู่เป็นศูนย์ และส่งผลการประเมินผลการศึกษาจากคะแนนที่มีอยู่ให้เสร็จสิ้นภายในสัปดาห์แรกของภาคการศึกษาถัดไป

๒๒.๒ กรณีนักศึกษาขาดสอบและมหาวิทยาลัยอนุญาตให้สอบแต่ไม่มาสอบภายในเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด ให้ผู้สอนปรับคะแนนปลายภาคเป็นศูนย์และส่งผลการประเมินผลการศึกษาจากคะแนนที่มีอยู่ให้เสร็จสิ้นภายในสัปดาห์แรกของภาคการศึกษาถัดไป หากพ้นกำหนดให้ดำเนินการตามประกาศของมหาวิทยาลัย

IP (In Progress) ใช้สำหรับการบันทึกการประเมินผลในรายวิชาที่มีการเรียนการสอนต่อเนื่องอยู่และยังไม่สามารถประเมินผลในภาคการศึกษาที่ลงทะเบียน ทั้งนี้ให้ใช้เฉพาะบางรายวิชาที่มหาวิทยาลัยกำหนด นักศึกษาที่ได้รับผลการประเมินเป็น IP จะต้องติดต่อผู้สอนเพื่อดำเนินการขอรับการประเมินผลเพื่อเปลี่ยนระดับคะแนน หากนักศึกษาไม่มาติดต่อภายในเวลาที่กำหนด ให้ผู้สอนพิจารณาผลงานที่ค้างอยู่เป็นศูนย์ และส่งผลการประเมินผลการศึกษาจากคะแนนที่มีอยู่ให้เสร็จสิ้นในภาคการศึกษาถัดไป

๒๒.๓ นักศึกษาที่ได้รับผลการเรียนเป็น I ในภาคการศึกษาสุดท้ายและดำเนินการแก้ I ในภาคการศึกษาถัดไป ต้องชำระค่าธรรมเนียมการรักษาสภาพการเป็นนักศึกษา

ข้อ ๒๓ รายวิชาที่ได้รับการยกเว้นการศึกษาให้ได้รับผลการประเมินเป็น P

ข้อ ๒๔ นักศึกษาที่เข้าศึกษาในหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) จะลงทะเบียนเรียนรายวิชาซ้ำกับรายวิชาที่ศึกษามาแล้วในระดับอนุปริญญาไม่ได้ หากลงทะเบียนซ้ำให้ยกเว้นการนับหน่วยกิตเพื่อพิจารณาวิชาเรียนครบตามหลักสูตรที่กำลังศึกษาอยู่ เว้นแต่เป็นรายวิชาที่เคยสอบได้มาแล้วในระดับอนุปริญญาเกิน ๕ ปี นับตั้งแต่วันที่สำเร็จการศึกษาระดับอนุปริญญาถึงวันเข้าศึกษา

ข้อ ๒๕ การคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ย

๒๕.๑ ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาคและค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมให้คิดเป็นทศนิยม ๒ ตำแหน่งโดยไม่ปัดเศษ สำหรับรายวิชาที่ยังมีผลการเรียนเป็น I ไม่นำหน่วยกิตมารวมเป็นตัวหารเฉลี่ย

๒๕.๒ กรณีที่นักศึกษาลงทะเบียนรายวิชาซ้ำกับรายวิชาที่สอบได้ค่าระดับคะแนนต่ำกว่า C มากกว่าหนึ่งครั้งให้นับเฉพาะจำนวนหน่วยกิตครั้งสุดท้ายเท่านั้น และนำมาคำนวณค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม

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

หมวด ๘

การรับโอนนักศึกษาสถาบันอื่น การย้ายสาขาวิชา การขอโอนผลการเรียน การยกเว้นการเรียนรายวิชาและ
การโอนสถานภาพนักศึกษา

ข้อ ๒๖ การรับโอนนักศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่น

๒๖.๑ มหาวิทยาลัยอาจจจะรับโอนนักศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่นในประเทศหรือต่างประเทศ การรับโอนจะกระทำได้อีกต่อเมื่อสาขาวิชาและคณะที่ขอเข้าศึกษาสามารถรับได้ โดยจะต้องได้รับการอนุมัติจากคณบดี ตามความเห็นชอบจากคณะกรรมการหลักสูตรและคณะกรรมการบริหารคณะ

๒๖.๒ นักศึกษาที่จะได้รับการพิจารณาปรับโอนเข้าศึกษาต้องมีคุณสมบัติตามระเบียบหรือประกาศของมหาวิทยาลัยว่าด้วยการรับเข้านักศึกษา

ข้อ ๒๗ การย้ายสาขาวิชา

การย้ายสาขาวิชาให้ปฏิบัติตามเงื่อนไขของสาขาวิชาที่ขอย้ายเข้านั้น โดยนักศึกษาที่จะขอย้ายสาขาวิชา ต้องมีคุณสมบัติ ดังนี้

๒๗.๑ ได้เรียนในสาขาวิชาเดิมมาแล้วไม่น้อยกว่า ๒ ภาคการศึกษา ทั้งนี้ไม่นับภาคการศึกษาที่รักษาสภาพการเป็นนักศึกษา ลาพักการเรียนหรือถูกสั่งให้พักการเรียน

๒๗.๒ การย้ายสาขาวิชาจะต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขของสาขาวิชานั้น ซึ่งอยู่ในดุลยพินิจตามความเห็นชอบของคณะกรรมการหลักสูตรและคณะกรรมการบริหารคณะ

๒๗.๓ การนับระยะเวลาการศึกษาให้นับตั้งแต่แรกเข้าศึกษาในมหาวิทยาลัย

๒๗.๔ การดำเนินการให้เป็นไปตามระเบียบและประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๒๘ การเทียบรายวิชาในกรณีของนักศึกษาที่ย้ายสาขาวิชาและรับโอนนักศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่น

๒๘.๑ นักศึกษาที่ได้รับการอนุมัติให้ย้ายสาขาวิชา และรับโอนนักศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่น มีสิทธิได้รับการเทียบรายวิชา รายวิชาที่ได้รับการเทียบให้ได้สัญลักษณ์หรือระดับคะแนนของมหาวิทยาลัย ให้นำหน่วยกิตดังกล่าวเป็นหน่วยกิตสะสมและนำมาคำนวณแต้มระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม

๒๘.๒ วิธีการประเมินในแต่ละรายวิชาเรียน เนื้อหาคำอธิบายรายวิชาในรายวิชาที่ขอเทียบจะต้องมีสาระครอบคลุมเนื้อหาของคำอธิบายรายวิชาตามโครงสร้างหลักสูตรของมหาวิทยาลัย ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๕ โดยจะต้องได้รับการอนุมัติจากคณบดี ตามความเห็นชอบจากคณะกรรมการหลักสูตรและคณะกรรมการบริหารคณะ ที่รายวิชานั้นสังกัดและจะต้องดำเนินการให้แล้วเสร็จ ก่อนการสอบกลางภาคของภาคการศึกษาแรกที่เข้ามาศึกษาในมหาวิทยาลัย

ข้อ ๒๙ การโอนผลการเรียน หมายความว่า การนำหน่วยกิตและค่าคะแนนของทุกรายวิชาที่เคยศึกษาในหลักสูตรมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลามาใช้โดยไม่ต้องศึกษารายวิชานั้นอีก

การยกเว้นการเรียนรายวิชา หมายความว่า การนำหน่วยกิตของรายวิชาในหลักสูตรสถาบันอุดมศึกษาอื่น หรือการศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย การฝึกอาชีพ หรือจากประสบการณ์การทำงานซึ่งเนื้อหาสาระความยากง่ายเทียบได้ไม่น้อยกว่าสามในสี่ของเนื้อหาในรายวิชาของหลักสูตรมหาวิทยาลัย และอยู่ในระดับเดียวกันมาใช้โดยไม่ต้องเรียนรายวิชานั้นอีก

ข้อ ๓๐ การโอนสถานภาพนักศึกษา

การขอโอนสถานภาพนักศึกษาจากภาคปกติเป็นนักศึกษาภาคพิเศษ ต้องได้รับความเห็นชอบจากผู้ปกครองและอาจารย์ที่ปรึกษา และต้องได้รับการอนุมัติจากประธานกรรมการหลักสูตรที่นักศึกษาศึกษาอยู่ โดยให้ยึดหลักเกณฑ์ ดังนี้

๓๑.๑ นักศึกษาที่ขอโอนสถานภาพนักศึกษาต้องศึกษาอยู่ในคณะเดิม ไม่น้อยกว่า ๑ ภาคการศึกษาปกติ ทั้งนี้ ไม่นับรวมภาคการศึกษาที่ลาพัก ถูกให้พัก หรือการรักษาสภาพการเป็นนักศึกษา

๓๑.๒ นักศึกษาที่ขอโอนสถานภาพ จะต้องไปศึกษาในหลักสูตรและสาขาเดิมเท่านั้น

ข้อ ๓๑ การเทียบรายวิชาระหว่างหลักสูตร

การเทียบรายวิชาระหว่างหลักสูตรเดิมกับหลักสูตรใหม่หรือหลักสูตรปรับปรุงให้ดำเนินการขอเทียบรายวิชาตามหลักเกณฑ์ของคณะที่รายวิชานั้นสังกัดและต้องผ่านการพิจารณาเห็นชอบจากคณะกรรมการหลักสูตรและคณะกรรมการบริหารคณะ

หมวด ๙

สถานภาพนักศึกษา การลาพักการศึกษา การรักษาสภาพการเป็นนักศึกษา
และการฟื้นสภาพการเป็นนักศึกษา

ข้อ ๓๒ สถานภาพนักศึกษา

มหาวิทยาลัยจะจำแนกสถานภาพนักศึกษาตามผลการศึกษาในทุกภาคการศึกษา ทั้งนี้ให้นับภาคการศึกษาที่ได้รับรักษาสภาพการเป็นนักศึกษา การลาพักหรือถูกให้พัก สถานภาพนักศึกษามี ๓ ประเภท คือ นักศึกษาปกติ นักศึกษาในภาวะวิกฤติ และนักศึกษาในภาวะรอพินิจ

๓๒.๑ นักศึกษาปกติ คือ นักศึกษาที่ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ ๒.๐๐ ขึ้นไป

๓๒.๒ นักศึกษาในภาวะวิกฤติ คือ นักศึกษาที่ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ ๑.๐๐ - ๑.๙๙ ในภาคการศึกษาแรกที่เข้าศึกษาในมหาวิทยาลัย หากได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๐๐ จะฟื้นสภาพการเป็นนักศึกษา

๓๒.๓ นักศึกษาในภาวะรอพินิจ คือ นักศึกษาที่ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๒.๐๐ โดยให้จำแนกนักศึกษาในภาวะรอพินิจ ดังนี้

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

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

๓๒.๓.๓ นักศึกษาที่อยู่ในภาวะรอพินิจครั้งที่ ๒ ที่ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม ตั้งแต่ ๑.๗๕ แต่ไม่ถึง ๒.๐๐ ในภาคการศึกษาปกติถัดไป จะได้รับภาวะรอพินิจครั้งที่ ๓ หากได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๗๕ จะพ้นสภาพการเป็นนักศึกษา

๓๒.๓.๔ นักศึกษาที่อยู่ในภาวะรอพินิจ ครั้งที่ ๓ ที่ได้ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ถึง ๒.๐๐ ในภาคการศึกษาปกติถัดไปจะพ้นสภาพการเป็นนักศึกษา

ข้อ ๓๓ การลาพักการศึกษาและการรักษาสภาพการเป็นนักศึกษา

๓๓.๑ นักศึกษาเข้าใหม่ที่ยื่นทะเบียนการเป็นนักศึกษาแล้ว ไม่สามารถยื่นคำร้องลาพักการศึกษาหรือรักษาสภาพการเป็นนักศึกษาในภาคการศึกษาแรกได้ ยกเว้นในกรณีใดกรณีหนึ่ง ดังต่อไปนี้

๓๓.๑.๑ ถูกเกณฑ์หรือระดมเข้ารับราชการทหาร

๓๓.๑.๒ ได้รับทุนแลกเปลี่ยนระหว่างประเทศหรือทุนอื่นใด ซึ่งมหาวิทยาลัยเห็นสมควรสนับสนุน

๓๓.๑.๓ ประสบอุบัติเหตุ ภัยอันตรายหรือเจ็บป่วย จนไม่สามารถศึกษาต่อไปให้ได้ผลดีได้

๓๓.๑.๔ เหตุผลอื่นตามที่มหาวิทยาลัยเห็นสมควร

๓๓.๒ การลาพักการศึกษาทุกครั้งต้องได้รับอนุมัติจากมหาวิทยาลัย ทั้งนี้ให้นับระยะเวลาลาพักการเรียนเข้าเป็นระยะเวลาการศึกษาด้วย

๓๓.๓ นักศึกษาที่ไม่ลงทะเบียนเรียนตามระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนดต้องชำระค่าธรรมเนียมการรักษาสภาพการเป็นนักศึกษา

๓๓.๔ นักศึกษาที่ไม่ลงทะเบียนเรียน ไม่ลาพักการเรียน หรือไม่รักษาสภาพการเป็นนักศึกษา ๑ ภาคการศึกษา ต้องพ้นสภาพการเป็นนักศึกษา หากนักศึกษาต้องการกลับมาศึกษาต่อ นักศึกษาจะต้องติดต่อกับมหาวิทยาลัยเพื่อขอคืนและรักษาสภาพการเป็นนักศึกษา

๓๓.๕ นักศึกษาชั้นปีที่ ๑ ในกรณีที่ขาดการติดต่อกับมหาวิทยาลัยในภาคการศึกษาแรก ให้ถือว่าพ้นสภาพการเป็นนักศึกษา

ข้อ ๓๔ การพ้นสภาพการเป็นนักศึกษา

๓๔.๑ ตายหรือลาออก

๓๔.๒ ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๐๐ ในภาคการศึกษาแรกที่เข้าศึกษาในมหาวิทยาลัย

๓๔.๓ ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๒๕ ในภาคการศึกษาที่สองที่เข้าศึกษาในมหาวิทยาลัย

๓๔.๔ ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๕๐ ในภาคการศึกษาถัดไป หลังจากได้รับภาวะรอพินิจครั้งที่ ๑ ยกเว้นนักศึกษาที่เริ่มเข้าศึกษาในมหาวิทยาลัย ใน ๒ ภาคการศึกษาแรก

๓๔.๕ ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๗๕ ในภาคการศึกษาถัดไป หลังจากได้รับภาวะรอพินิจครั้งที่ ๒

๓๔.๖ ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๒.๐๐ ในภาคการศึกษาถัดไป หลังจากได้รับภาวะรอพินิจครั้งที่ ๓

๓๔.๗ นักศึกษาภาคปกติ มีสภาพการเป็นนักศึกษาครบตามกำหนดหลักสูตร ในกรณีหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ศึกษาได้ ๔ ปีการศึกษา กรณีหลักสูตรปริญญาตรี (๔ ปี) ศึกษาได้ ๘ ปีการศึกษา และกรณีหลักสูตรปริญญาตรี (๕ ปี) ศึกษาได้ ๑๐ ปีการศึกษา

๓๔.๘ นักศึกษาภาคพิเศษ มีสภาพการเป็นนักศึกษาครบตามกำหนดหลักสูตร ในกรณีหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ศึกษาได้ ๖ ปีการศึกษา กรณีหลักสูตรปริญญาตรี (๔ ปี) ศึกษาได้ ๑๒ ปีการศึกษา และกรณีหลักสูตรปริญญาตรี (๕ ปี) ศึกษาได้ ๑๕ ปีการศึกษา

๓๔.๙ ได้ค่าระดับคะแนนรายวิชาเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือรายวิชาฝึกประสบการณ์ ต่ำกว่า C เป็นครั้งที่ ๒

๓๔.๑๐ ไม่ชำระค่าธรรมเนียมการรักษาสภาพการเป็นนักศึกษาและไม่ขอคืนสภาพการเป็นนักศึกษา

๓๔.๑๑ ประพฤติปฏิบัติตนไม่ถูกต้องตามกฎหมาย ข้อบังคับของมหาวิทยาลัย ว่าด้วยวินัยนักศึกษา

หมวด ๑๐

การสำเร็จการศึกษา

ข้อ ๓๕ การขอรับและอนุมัติปริญญา

๓๕.๑ นักศึกษาที่มีสิทธิ์ขอรับปริญญา ต้องศึกษารายวิชาต่างๆ ครบถ้วน และผ่านเกณฑ์อื่นตามข้อกำหนดและระเบียบของมหาวิทยาลัยโดยมีค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตลอดหลักสูตร ตั้งแต่ ๒.๐๐ ขึ้นไป ไม่มีผลการสอบตกในรายวิชาบังคับและมีระยะเวลาศึกษาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๓๕.๒ ให้นักศึกษายื่นคำร้องขอรับปริญญาต่อสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน ภายใน ๓๐ วัน นับแต่วันเปิดเรียนของภาคการศึกษาสุดท้ายที่นักศึกษาคาดว่าจะสอบได้หน่วยกิตครบถ้วนตามหลักสูตร และในกรณีที่นักศึกษายังไม่ขออนุมัติสำเร็จการศึกษา ด้วยมีความประสงค์จะลงทะเบียนรายวิชาเพิ่มเติมในภาคการศึกษาถัดไป นักศึกษาต้องยื่นคำร้องขออนุมัติต่อมหาวิทยาลัยภายใน ๒ สัปดาห์ ก่อนการสอบปลายภาค โดยมีระยะเวลาที่ศึกษาเพิ่มเติมรวมกับระยะเวลาที่ศึกษาตามหลักสูตรแล้วต้องไม่เกินระยะเวลาการศึกษาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๓๕.๓ นักศึกษาจะต้องไม่มีพันธะใดๆ ต่อมหาวิทยาลัยจึงจะได้รับการเสนอชื่อเพื่อขอรับปริญญา

๓๕.๔ นักศึกษาที่สมควรได้รับการเสนอชื่อให้ได้รับปริญญา จะต้องเป็นผู้ที่มีความประพฤติที่ไม่ขัดต่อกฎ ระเบียบของมหาวิทยาลัย ว่าด้วยวินัยนักศึกษา

๓๕.๕ นักศึกษาต้องผ่านการเตรียมความพร้อมและการทำกิจกรรมครบถ้วนตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๓๕.๖ นักศึกษาต้องสอบผ่านการประเมินผลความรู้และทักษะตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๓๕.๗ สภามหาวิทยาลัยเป็นผู้พิจารณาอนุมัติการให้ปริญญา

ข้อ ๓๖ การให้ปริญญาเกียรตินิยม

๓๖.๑ คุณสมบัติด้านการศึกษานักศึกษาที่มีสิทธิ์ได้รับปริญญาเกียรตินิยม มีดังนี้

๓๖.๑.๑ ปริญญาตรี หลักสูตร ๔ ปี หรือ ๕ ปี เมื่อเรียนครบหลักสูตรแล้ว ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า ๓.๖๐ จะได้รับเกียรตินิยมอันดับหนึ่ง และได้ค่าระดับคะแนนสะสมไม่น้อยกว่า ๓.๒๕ แต่ไม่ถึง ๓.๖๐ จะได้รับเกียรตินิยมอันดับสอง

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

๓๖.๑.๓ สอบได้ในรายวิชาใดๆ ไม่ต่ำกว่า C ตามระบบค่าระดับคะแนนหรือไม่ได้ "F" ตามระบบไม่มีค่าระดับคะแนน ไม่นองผลการเรียนรู้และเทียบโอนผลการเรียน ไม่ได้ลงทะเบียนเรียนในภาคฤดูร้อน และไม่ได้ลงทะเบียนเรียนซ้ำในรายวิชาใดวิชาหนึ่ง

๓๖.๑.๔ นักศึกษาภาคปกติ หลักสูตรปริญญาตรี (๔ ปี) สำเร็จการศึกษาได้ไม่ก่อน ๖ ภาคการศึกษาปกติ สำหรับหลักสูตรปริญญาตรี (๕ ปี) สำเร็จการศึกษาได้ไม่ก่อน ๘ ภาคการศึกษาปกติ และสำหรับหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) สำเร็จการศึกษาได้ไม่ก่อน ๔ ภาคการศึกษาปกติ นักศึกษาภาคพิเศษ หลักสูตรปริญญาตรี (๔ ปี) สำเร็จการศึกษาได้ไม่ก่อน ๑๔ ภาคการศึกษาปกติ สำหรับหลักสูตรปริญญาตรี (๕ ปี) สำเร็จการศึกษาได้ไม่ก่อน ๑๗ ภาคการศึกษาปกติ และสำหรับหลักสูตรปริญญาตรี(ต่อเนื่อง) สำเร็จการศึกษาได้ไม่ก่อน ๘ ภาคการศึกษาปกติ

๓๖.๒ คุณสมบัติด้านคุณธรรม จริยธรรม นักศึกษาที่จะได้รับปริญญาเกียรตินิยมจะต้องเป็นผู้มีความประพฤติดี และไม่เคยถูกลงโทษทางวินัยในระดับชั้นพักการศึกษาหรือสูงกว่านั้นตลอดระยะเวลาที่ศึกษาในมหาวิทยาลัย

ประกาศ ณ วันที่ ๒๐ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๐



(ศาสตราจารย์ ดร.จรัส สุวรรณมาลา)

นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

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 ๘/๒๕๕๓ 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 นักศึกษาที่ศึกษาในหลักสูตรระดับปริญญาตรีของ มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

“คณะกรรมการ” หมายความว่า คณะกรรมการพิจารณาการโอนผลการเรียน และการเทียบโอนผลการเรียน

“การโอนผลการเรียน” หมายความว่า การนำหน่วยกิตและค่าระดับคะแนนของ ทุกรายวิชาที่เคยศึกษาในหลักสูตรมหาวิทยาลัยมาใช้โดยไม่ต้องศึกษาหรือลงทะเบียนในรายวิชานั้นอีก

“การเทียบโอนผลการเรียน” หมายความว่า การนำผลการเรียนและประสบการณ์ ของผู้เรียนที่เกิดจากการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ และการศึกษาคามอริยชาติมาประเมินเข้าสู่ รายวิชาในโครงสร้างหลักสูตร และเทียบโอนหน่วยกิตของรายวิชานั้นเป็นส่วนหนึ่งของหลักสูตรที่ศึกษา โดยไม่ต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชานั้นอีก

“การศึกษาในระบบ” หมายความว่า การศึกษาที่มีรูปแบบและระบบแบบแผน ชัดเจน มีการกำหนดวัตถุประสงค์หลักสูตร วิธีการจัดการเรียนการสอน การวัดผล และการประเมินผลที่ แน่นนอน

“การศึกษานอกระบบ” หมายความว่า การศึกษาที่มีความยืดหยุ่นและหลากหลาย รูปแบบ ไม่มีข้อจำกัดเรื่องอายุและสถานที่โดยมุ่งหมายให้เป็นการศึกษาเพื่อพัฒนาคุณภาพมนุษย์ มีการกำหนด จุดมุ่งหมายหลักสูตร วิธีการเรียนการสอน สื่อ การวัดผลและประเมินผลที่สอดคล้องกับ สภาพปัญหาและความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย

“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 ปีการศึกษาก่อนสำเร็จการศึกษา

ข้อ ๘ การโอนผลการเรียนมีหลักเกณฑ์ดังนี้

(๑) ผู้ที่ขอโอนผลการเรียนต้องเป็นผู้ที่เคยศึกษาในมหาวิทยาลัยมาแล้ว แต่ยังไม่สำเร็จการศึกษา หรือต้องการเปลี่ยนสภาพนักศึกษาจากนักศึกษาภาคปกติไปเป็นนักศึกษาภาคพิเศษ หรือนักศึกษาในโครงการอื่น

(๒) ผู้ขอโอนผลการเรียนต้องมีผลคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า ๒.๐๐

(๓) ให้โอนผลการเรียนทุกรายวิชา โดยบันทึกผลการเรียนตามใบรายงานผลการศึกษาทุกรายวิชาและนำมาคิดคะแนนเฉลี่ยสะสม 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 เว้นแต่เป็นหลักสูตรที่มีองค์การวิชาชีพควบคุม และต้องใช้ผลการเรียนประกอบวิชาชีพ ให้กำหนดระดับคะแนนในรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่ได้รับการเทียบโอนเพื่อนำมาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม

(๗) ผู้ที่สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีมาแล้ว และเข้ามาศึกษาปริญญาโทสองอีกสาขาหนึ่ง ให้สามารถเทียบโอนรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไปได้ทั้งหมด โดยไม่นำเงื่อนไขในข้อ ๙(๓) และ(๔) มาพิจารณา และให้นับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์สำเร็จการศึกษาโดยไม่ต้องบันทึกผลการเรียนเป็นรายวิชา

ในกรณีที่คณะกรรมการพิจารณาเห็นว่ายังขาดความรู้บางส่วนในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป อาจกำหนดให้ศึกษาเพิ่มเติมวิชาเหล่านั้นได้ โดยไม่นำมานับเป็นหน่วยกิตสะสม

(๘) ผู้ที่สำเร็จการศึกษาระดับอนุปริญญา ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง(ปวส.) ประกาศนียบัตรวิชาชีพเทคนิค(ปวท.) หรือเทียบเท่าจากสถาบันการศึกษาที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ให้สามารถเทียบโอนรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไปได้ ๑๒ หน่วยกิต โดยไม่นำเงื่อนไขในข้อ ๙(๓) และ(๔) มาพิจารณา และให้นับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์สำเร็จการศึกษาโดยไม่ต้องบันทึกผลการเรียนเป็นรายวิชา

รายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไปใดที่จะได้รับการเทียบโอนและรายวิชาใดที่จะต้องเรียนเพิ่มตามวรรคแรก ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๑๐ การเทียบโอนผลการเรียนจากการศึกษานอกระบบ และการศึกษาคตามอัธยาศัยมีหลักเกณฑ์ดังนี้

(๑) ผู้ที่ขอเทียบโอนจะต้อง มีประสบการณ์การทำงานมาแล้วไม่น้อยกว่า ๒ ปี

(๒) การเทียบโอนผลการเรียนจากการศึกษานอกระบบ และการศึกษาคตามอัธยาศัย เข้าสู่รายวิชาที่ขอเทียบต้องพิจารณาความรู้ที่ได้จากประสบการณ์เป็นหลัก โดยการประเมินเพื่อเทียบโอนในแต่ละรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาให้เป็นไปตามรูปแบบและวิธีการที่มหาวิทยาลัยกำหนด

(๓) ผลการประเมินต้องเทียบได้ไม่ต่ำกว่า ระดับคะแนนคะแนน ๒.๐๐ หรือ "C" หรือเทียบเท่า โดยบันทึกผลการเรียนของรายวิชาที่ขอเทียบโอนเป็นอักษร "PL" (Credits from Prior Learning) และให้นับหน่วยกิตรายวิชานั้นเป็นหน่วยกิตสะสม แต่ไม่นำมาคำนวณแต้มระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม ยกเว้นหลักสูตรที่มีองค์การวิชาชีพควบคุม ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และข้อกำหนดขององค์การวิชาชีพนั้น

(๔) ให้อำนาจวิธีการประเมินดังนี้

(๔.๑) "CT" (Credits from Training) หมายถึง หน่วยกิตจากการประเมิน
ประสบการณ์การอบรมตามหลักสูตรที่กำหนดไว้

(๔.๒) "CP" (Credits from Portfolio) หมายถึง หน่วยกิตจากการประเมิน
ประสบการณ์การสอนแฟ้มสะสมผลงาน 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
ภายในภาคเรียนแรกของการศึกษาคตามหลักสูตร

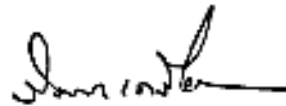
ข้อ ๑๓ ผู้ที่ได้รับการโอนผลการเรียนและเทียบโอนผลการเรียน ไม่มีสิทธิได้รับปริญญา
เกียรตินิยม

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 เครื่องงาม)

นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

หมายเหตุ :- เหตุผลในการประกาศใช้ระเบียบนี้ ด้วยความมาตรา ๑๕ แห่งพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ
พ.ศ. ๒๕๔๒ ซึ่งกำหนดให้มีการเทียบโอนผลการเรียนที่สะสมไว้ในระหว่างรูปแบบการศึกษาเดียวกัน หรือต่าง
รูปแบบได้นั้น เพื่อให้สอดคล้องกับมาตราดังกล่าว และเป็นการเปิดโอกาสให้มีการนำผลการเรียนจากการศึกษา
ในระบบ การศึกษานอกระบบและการศึกษาคตามอัธยาศัยมาเทียบเข้าสู่ระบบการศึกษาของมหาวิทยาลัยราชภัฏ
สงขลา ตลอดจนเพื่อให้การโอนผลการเรียน และการเทียบโอนผลการเรียนของมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
เป็นไปอย่างยุติธรรม เชื่อถือ ตรวจสอบได้ และมีมาตรฐานเดียวกัน ทั้งยังคงรักษาไว้ซึ่งคุณภาพและมาตรฐาน
วิชาการ ซึ่งเป็นอำนาจสภามหาวิทยาลัย ตามมาตรา ๑๔ (๒) และ (๑๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัย
ราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ ในการออกระเบียบเพื่อประโยชน์ในการบริหารงาน จึงจำเป็นต้องออกระเบียบนี้

ภาคผนวก ค

ตารางเปรียบเทียบหลักสูตรเดิมและหลักสูตรปรับปรุง

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2564	สาระสำคัญ/เหตุผล การเปลี่ยนแปลง
<p>4. วัตถุประสงค์ของหลักสูตร</p> <p>เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ มีทักษะ และประสบการณ์การเรียนรู้ ตลอดจนนำหลักการจัดการไปประกอบอาชีพทั้งในหน่วยงานของรัฐ เอกชน และประกอบธุรกิจทศวรรษศาสตร์ ด้านอาหารและโภชนาการได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีทักษะในการศึกษาค้นคว้าหาความรู้ได้ด้วยตนเอง สามารถวิเคราะห์ สังเคราะห์ และแก้ไขปัญหาได้อย่างมีระบบ ด้วยการผสมผสานภูมิปัญญาท้องถิ่นเข้ากับเทคโนโลยี ตลอดจนสามารถวิจัยและพัฒนางานทศวรรษศาสตร์ ด้านอาหารและโภชนาการได้</p> <p>เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณทางวิชาการ/วิชาชีพ และมีจิตสำนึกในความรับผิดชอบต่อครอบครัว สังคม และสิ่งแวดล้อม ตลอดจนดำรงไว้ซึ่งศิลปวัฒนธรรมอันดีงามของไทย</p>	<p>4. วัตถุประสงค์ของหลักสูตร</p> <p>เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ มีทักษะ และประสบการณ์การเรียนรู้ ตลอดจนนำหลักการจัดการไปประกอบอาชีพทั้งในหน่วยงานของรัฐ เอกชน และประกอบธุรกิจทศวรรษศาสตร์ ด้านอาหารและโภชนาการ และด้านอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง ได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีทักษะในการศึกษาค้นคว้าหาความรู้ได้ด้วยตนเอง สามารถวิเคราะห์สังเคราะห์ และแก้ไขปัญหาได้อย่างมีระบบ ด้วยการผสมผสานภูมิปัญญาท้องถิ่นเข้ากับเทคโนโลยี ตลอดจนสามารถวิจัยและพัฒนางานทศวรรษศาสตร์ ด้านอาหารและโภชนาการได้</p> <p>เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณทางวิชาการ/วิชาชีพ และมีจิตสำนึกในความรับผิดชอบต่อครอบครัวชุมชน และสิ่งแวดล้อม ตลอดจนดำรงไว้ซึ่งศิลปวัฒนธรรม อันดีงามของไทย</p>	<p>ผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ มีทักษะ และประสบการณ์การเรียนรู้ ตลอดจนนำหลักการจัดการไปประกอบอาชีพทั้งในหน่วยงานของรัฐ เอกชน และประกอบธุรกิจทศวรรษศาสตร์ ด้านอาหารและโภชนาการ เพิ่มเติมด้านอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง</p>
<p>5. โครงสร้างหลักสูตร</p> <p>จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร 128 หน่วยกิต</p>	<p>5. โครงสร้างหลักสูตร</p> <p>จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 128 หน่วยกิต</p>	<p>- แยกกลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ และกลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ ตามรูปแบบ</p>

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2564	สาระสำคัญ/เหตุผล การเปลี่ยนแปลง
1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 30 หน่วยกิต - กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร 12 หน่วยกิต - กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ 9 หน่วยกิต - กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 9 หน่วยกิต	1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต 1.1 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต 1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต 1.3 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต 1.4 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต	ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป
2) หมวดวิชาเฉพาะ 92 หน่วยกิต 2.1 กลุ่มวิชาแกน 18 หน่วยกิต 2.2 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ 19 หน่วยกิต 2.3 กลุ่มวิชาเฉพาะ 47 หน่วยกิต 2.3.1 วิชาเฉพาะบังคับ 29 หน่วยกิต 2.3.2 วิชาเฉพาะเลือก 18 หน่วยกิต 2.4 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 8 หน่วยกิต	2. หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า 92 หน่วยกิต 2.1 กลุ่มวิชาแกน 18 หน่วยกิต 2.2 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ 19 หน่วยกิต 2.3 กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน ไม่น้อยกว่า 47 หน่วยกิต 2.3.1 กลุ่มวิชาเฉพาะด้านบังคับ ไม่น้อยกว่า 29 หน่วยกิต 2.3.2 กลุ่มวิชาเฉพาะด้านเลือก ไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต 2.4 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 8 หน่วยกิต	
3) หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต	3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต	

**ตารางเปรียบเทียบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
หมวดวิชาศึกษาทั่วไปของหลักสูตรปรับปรุงพ.ศ.2559 กับหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2564**

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2564			สาระการปรับปรุง
GEL0101	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร Thai for Communication พัฒนาทักษะการใช้ภาษาไทยในด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน ให้ความรู้และสามารถใช้ภาษาสื่อสารในชีวิตประจำวันได้อย่างมีประสิทธิภาพ 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)	GESL103	รู้ใช้ภาษาไทย Arts of Using Thai Language ทักษะการสื่อสาร ศิลปะการใช้ภาษา การย่อและการสรุป ความ การพูดนำเสนอ และการเขียนทางวิชาการ Strengthen learners in terms of communicative skills, arts of using Thai language, summarizing and briefing, oral presentations and academic writing.	3(3-0-6)	เปลี่ยนรหัสวิชา ชื่อวิชา และปรับ คำอธิบายรายวิชา
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)	GESL101	ภาษาอังกฤษพาไป English Adventures คำศัพท์ สำนวน โครงสร้างภาษาอังกฤษ และอวัจนภาษา ผ่านสื่อในรูปแบบต่าง ๆ เช่น ภาพยนตร์ เพลง สื่อออนไลน์ และสื่อสิ่งพิมพ์ และฝึกปฏิบัติผ่านสถานการณ์ที่กำหนดทั้งในและนอกห้องเรียน เพื่อเตรียมความพร้อมสู่การปฏิบัติจริงในชีวิตประจำวัน English vocabulary, expressions, structures and non-verbal language through various types of media such as movies, songs, online communications and printed matters. Practice English in designed language situations not only inside but also outside	3(3-0-6)	เปลี่ยนรหัสวิชา ชื่อวิชา และปรับ คำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2564			สาระการปรับปรุง
			classrooms in order to apply the language use to daily life.			
GEL0202	ภาษาอังกฤษเพื่อการทำงาน English at Work ฝึกทักษะการใช้ภาษาอังกฤษในบริบทของการทำงาน และสามารถ ใช้ภาษาอังกฤษเพื่อการทำงาน สัมภาษณ์ 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)	GESL102	ภาษาอังกฤษพิชิตฝัน English for Dream Achievement ทักษะการใช้ภาษาอังกฤษเพื่อการสมัครงานที่ใฝ่ฝัน ฝึกการสัมภาษณ์งาน บทสนทนาต่าง ๆ ที่ใช้ในสถานที่ทำงาน และบริบทอื่น ๆ ของการทำงาน รวมทั้งการใช้ภาษาอังกฤษและเทคโนโลยี เพื่อการนำเสนองานใน รูปแบบต่าง ๆ English skills for dream job applications, job interviews, English conversations in workplace and in various work-related contexts. Make use of English and technology for a variety of work presentations.	3(3-0-6)	เปลี่ยนรหัสวิชา ชื่อวิชา และปรับ คำอธิบายรายวิชา
GEL0304	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร Chinese for Communication เรียนรู้ระบบสัทอักษรจีน วิธีการเขียนอักษรจีน ฝึกทักษะฟัง พูด อ่าน เขียนภาษาจีนในชีวิตประจำวัน เรียนรู้การศึกษาค้นคว้าภาษาจีนด้วย ตนเองผ่านเทคโนโลยีสมัยใหม่ พร้อมทั้งเรียนรู้และเข้าใจความแตกต่างระหว่าง วัฒนธรรมไทยจีน 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	3(3-0-6)	GESL108	เพลิดเพลินกับภาษาจีน Happy Chinese ระบบการออกเสียงและวิธีการเขียนอักษรจีน เรียนรู้คำศัพท์ และบทสนทนาภาษาจีนอย่างทันสมัย ฝึกปฏิบัติการฟัง พูด อ่าน และเขียน พร้อม ทั้งเรียนรู้ความแตกต่างระหว่างวัฒนธรรมไทย-จีน The Mandarin Chinese phonetics and the basics of writing the Chinese scripts. Focus on up to date vocabulary and dialogues in current contexts. Practice the language skills: listening, speaking, reading and writing and recognize the intercultural awareness between Thai and Chinese.	3(3-0-6)	เปลี่ยนรหัสวิชา ชื่อวิชา และปรับ คำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2564			สาระการปรับปรุง
culture and develop inter cultural awareness.						
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)	GESL106	สนุกกับภาษาญี่ปุ่น Fun with Japanese ทักษะด้านการฟัง การพูด การอ่านและการเขียนภาษาญี่ปุ่น โดยเน้นทักษะการฟังและการพูด เพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน และเสริมสร้างความเข้าใจด้านสังคมและวัฒนธรรมระหว่างไทยและญี่ปุ่น โดยใช้กิจกรรมการบูรณาการทางภาษา The language skills: listening, speaking, reading and writing in Japanese, focusing mainly on listening and speaking for daily communication and promoting the understanding of Thai and Japanese cultures by using various integrated skill activities.	3(3-0-6)	เปลี่ยนรหัสวิชา ชื่อวิชา และปรับคำอธิบายรายวิชา
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)	GESL104	เฮฮาภาษามลายู Malay Language Fun ทักษะด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน โดยเน้นทักษะการฟังและการพูดสำหรับการสื่อสาร สอดแทรกบริบททางด้านวัฒนธรรม เพื่อการนำไปใช้ในชีวิตประจำวัน The language skills: listening, speaking, reading and writing in Malay, focusing mainly on listening and speaking for daily communication and promoting the understanding of Thai and Malay cultures.	3(3-0-6)	เปลี่ยนรหัสวิชา ชื่อวิชา และปรับคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2564			สาระการปรับปรุง
GEL0306	ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสาร Korean for Communication การฝึกทักษะด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน ภาษาเกาหลี โดยเน้นทักษะการฟังและการพูดสำหรับการสื่อสารในชีวิตประจำวัน Study and practice skills in listening, speaking, reading and writing in Korean, focusing on listening and speaking for daily life.	3(3-0-6)	GESL107	บันเทิงกับภาษาเกาหลี Entertain with Korean ทักษะด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนภาษาเกาหลี โดยเน้นทักษะการฟังและการพูดสำหรับการสื่อสารในชีวิตประจำวัน The language skills: listening, speaking, reading and writing in Korean, focusing mainly on listening and speaking for daily life.	3(3-0-6)	เปลี่ยนรหัสวิชา ชื่อวิชา และปรับ คำอธิบายรายวิชา
GEL0303	ภาษาพม่าเพื่อการสื่อสาร Burmese for Communication การฝึกทักษะด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน ภาษาพม่า โดยเน้นทักษะการฟังและการพูดสำหรับการสื่อสารในชีวิตประจำวัน Study and practice skills in listening, speaking, reading and writing in Burmese, listening and speaking for daily life.	3(3-0-6)				-
GEL0302	ภาษาอินโดนีเซียเพื่อการสื่อสาร Indonesian for Communication การฝึกทักษะด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน โดยเน้นทักษะการฟังและการพูดสำหรับการสื่อสาร สอดแทรกบริบททางด้านวัฒนธรรมอินโดนีเซีย เพื่อการนำไปใช้ในชีวิตประจำวัน Study and practice Skills in listening, speaking, reading and and speaking for daily communication and promoting	3(3-0-6)	GESL105	เฮลโลภาษาอินโดนีเซีย Hello Indonesia Language ทักษะด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน โดยเน้นทักษะการฟังและการพูดสำหรับการสื่อสาร สอดแทรกบริบททางด้านวัฒนธรรมอินโดนีเซีย เพื่อการนำไปใช้ในชีวิตประจำวัน The language skills: listening, speaking, reading and writing in Indonesian, focusing mainly on listening and speaking for	3(3-0-6)	เปลี่ยนรหัสวิชา ชื่อวิชา และปรับ คำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2564			สาระการปรับปรุง
the understanding of Thai and Indonesian cultures.			daily communication and promoting the understanding of Thai and Indonesian cultures.			
GEH0406	สารสนเทศเพื่อการเรียนรู้ Information for Learning ความหมาย ความสำคัญ และความต้องการสารสนเทศ ทรัพยากรสารสนเทศ แหล่งสารสนเทศ กลยุทธ์การสืบค้นสารสนเทศ อิเล็กทรอนิกส์ การประเมินสารสนเทศ การอ้างอิงและบรรณานุกรม การนำเสนอ สารสนเทศในรูปแบบต่าง 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)				-
GEH0402	ปรัชญาและศาสนา Philosophy and Religions ความหมาย องค์ประกอบ การวิเคราะห์ปัญหาของปรัชญา และศาสนา สาขาของปรัชญา ความสัมพันธ์และความแตกต่างระหว่างปรัชญา และศาสนา คุณค่าที่แท้จริงของปรัชญาและศาสนา หลักคำสอนของศาสนาต่าง ๆ นำหลักธรรมมาพัฒนาคุณภาพชีวิตในระดับบุคคล ครอบครัว สังคม เพื่อให้เกิด สันติภาพและสันติสุข Analytical elements of philosophy and religions, the	3(3-0-6)	GESH202	ปรัชญาและศาสนา Philosophy and Religions ความหมาย องค์ประกอบ การวิเคราะห์ปัญหาของปรัชญา และศาสนา สาขาของปรัชญาความสัมพันธ์และความแตกต่างระหว่างปรัชญาและ ศาสนา คุณค่าที่แท้จริงของปรัชญาและศาสนา หลักคำสอนของศาสนาต่าง ๆ นำ หลักธรรมมาพัฒนาคุณภาพชีวิตในระดับบุคคล ครอบครัว สังคม เพื่อให้เกิด สันติภาพและสันติสุข Analytical elements of philosophy and religions, the	3(3-0-6)	ปรับรหัสวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2564			สาระการปรับปรุง
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.			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.			
GEH0403	มนุษย์กับความงาม Human and Aesthetics แนวคิดทฤษฎีความงามเบื้องต้น องค์ประกอบทางศิลปะ ดนตรี และศิลปะการแสดง การประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน Concept and theory of beauty, aesthetic elements in painting, music and performing arts, beauty in daily life.	3(3-0-6)	GESH203	มนุษย์กับความงาม Human and Aesthetics แนวคิด ทฤษฎีความงามเบื้องต้น องค์ประกอบทางศิลปะ ดนตรี และศิลปะการแสดง การประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน การตระหนักในคุณค่าความงาม Concept and fundamental concepts, theories of aesthetics, elements of art, music, and performing arts. Apply the knowledge of aesthetics into daily life and realize the values of aesthetics.	3(3-0-6)	เปลี่ยนรหัสวิชา กลุ่มวิชา และมี การปรับ คำ อธิบายรายวิชาให้ มีความเหมาะสม ยิ่งขึ้น
GEH0404	พฤติกรรมมนุษย์และการพัฒนาตน Human Behavior and Self Development การศึกษาพฤติกรรมมนุษย์การเข้าใจตนเองและผู้อื่น การพัฒนาตนด้านร่างกาย จิตใจ อารมณ์ และสังคม มีวินัยในตนเอง มีความรับผิดชอบต่อสังคม มีทักษะชีวิต สำนึกในความเป็นพลเมืองไทย สร้างสัมพันธ์ที่ดีกับบุคคลในพหุวัฒนธรรม เพื่อการอยู่ร่วมกัน การทำงานอย่างมีประสิทธิภาพและมีความสุข	3(3-0-6)				-

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2564	สาระการปรับปรุง
<p>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 Thai ness, good relation in multicultural societies in order to work together efficiently and happily.</p>		
<p>GEH0408 เรียนรู้คุณธรรมนำชีวิตพอเพียง 3(3-0-6) Moral Principles Leading to self Sufficiency ความหมายและคุณค่าของชีวิตหลักธรรมในการดำรงชีวิต การฝึกสติ สมาธิ การสร้างศรัทธาและปัญญา การนำหลักธรรมมาใช้ในการป้องกันแก้ปัญหา และการพัฒนาตนเอง ครอบครัวและสังคม หลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง</p> <p>Meaning of life, religious teachings for the wellness of life, mindedness and concentration, application of Self-Sufficiency principles in life.</p>		-
<p>GEH0401 วิถีลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลา 3(3-0-6) Songkhla Lake Basin Living ประวัติความเป็นมา ลักษณะทางกายภาพ ระบบนิเวศ สังคม เศรษฐกิจ วัฒนธรรมและวิถีชีวิต เศรษฐกิจพอเพียง และโครงการพระราชดำริ รวมทั้งสร้างจิตสาธารณะ ส่งเสริมคุณธรรมจริยธรรมและหน้าที่พลเมือง</p> <p>History, physical characteristics, ecology, society, economy, cultures, and ways of life of Songkhla lake. Sufficiency</p>	<p>GESS302 ท้องถิ่นของเรา 3(3-0-6) Our Local ประวัติความเป็นมา ลักษณะทางกายภาพ ระบบนิเวศ สังคม เศรษฐกิจ วัฒนธรรมและวิถีชีวิตในลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลาและหรือจังหวัดสตูล เศรษฐกิจพอเพียงและโครงการพระราชดำริ การสร้างจิตสาธารณะส่งเสริมคุณธรรมจริยธรรมและหน้าที่พลเมือง</p> <p>Study Songkhla and Satun in terms of history,</p>	<p>นำรายวิชาวิถีลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลา มาบูรณาการใหม่ เพื่อให้ นักศึกษามี ความรู้ ความเข้าใจ และเรียนรู้พื้นที่ลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลา</p>

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2564	สาระการปรับปรุง
economy and Royal Project. Educate students to have public mind, virtues, ethics, and civic duties.	physical features, characteristics, ecology, society, economy, cultures, and ways of life of people around Songkhla Lake and in Satun. Sufficiency economy, royal projects, public mind enhancing virtues, ethics and civic duties are also focused.	สตูลเพิ่มขึ้น
<p>GEH0405 มนุษย์กับการเปลี่ยนแปลง 3(3-0-6)</p> <p>Man and Changing World</p> <p>ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับโลกและมนุษย์ โลกทัศน์ในการติดตามการเปลี่ยนแปลงของโลก เน้นความเป็นไทยและการเปลี่ยนแปลงในสังคมไทย แนวคิดและกิจกรรม จิตสาธารณะ การดำเนินชีวิตบนพื้นฐานปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง</p> <p>General knowledge about human and the world he lives in, visions for the changing world emphasizing Thai ness, ways of thinking and public minded activities based on the sufficiency economy philosophy.</p>		-
<p>GEH0407 กฎหมายพื้นฐานเพื่อคุณภาพชีวิต 3(3-0-6)</p> <p>Fundamental Law for Quality of Life</p> <p>วิวัฒนาการของกฎหมาย สิทธิมนุษยชน รัฐธรรมนูญและสิทธิขั้นพื้นฐานของประชาชนตามรัฐธรรมนูญ รวมทั้งศึกษากฎหมายที่เกี่ยวข้องกับคุณภาพชีวิตของนักศึกษา และเสริมสร้างคุณธรรมจริยธรรมด้านการป้องกันการทุจริต</p> <p>Evolution of the Law, human rights, constitutional</p>	<p>GESS306 กฎหมายกับการสร้างความเป็นพลเมืองที่ดี 3(3-0-6)</p> <p>Laws and Creating Good Citizenship</p> <p>ศึกษาวิวัฒนาการของกฎหมาย สิทธิมนุษยชน รัฐธรรมนูญ และสิทธิขั้นพื้นฐานของประชาชนตามรัฐธรรมนูญ และการสร้างเสริมคุณธรรมจริยธรรมด้านการป้องกันการทุจริต</p> <p>Evolution of law, human rights, constitutional law and fundamental rights based on the constitution. Enhance learners</p>	เปลี่ยนรหัสวิชา ชื่อวิชา กลุ่มวิชา และมี การปรับคำอธิบายรายวิชาให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้น

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2564	สาระการปรับปรุง
Law and fundamental rights, emphasizing, on Laws related to student Life, and educate students to have virtue, morality, and corruption prevention.	to have virtues and morality in order to prevent corruption.	
<p>GEH0409 วิถีอาเซียน 3(3-0-6)</p> <p>ASEAN Ways</p> <p>พัฒนาการความร่วมมือของประชาคมอาเซียน สถานภาพและบทบาทของประชาคมอาเซียนในกระแสโลกในมิติการเมือง เศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรม ทิศทางการปรับตัวของไทยในบริบทอาเซียนท่ามกลางกระแสโลกจากฐานแนวคิดการพัฒนาอย่างยั่งยืน</p> <p>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.</p>	<p>GESS303 อาเซียนร่วมใจ 3(3-0-6)</p> <p>ASEAN Together</p> <p>ที่มาของของดินแดนต่าง ๆ ในประชาคมอาเซียนลักษณะของสังคมพหุวัฒนธรรมในประชาคมอาเซียนและพันธมิตรนอกภูมิภาคอาเซียน ปัจจัยทางสังคม วัฒนธรรม และการเมืองที่มีอิทธิพลต่ออุตสาหกรรมบริการแนวคิดเกี่ยวกับนวัตกรรมบริการ ปัจจัยที่ก่อให้เกิดนวัตกรรมบริการ และนวัตกรรมบริการของประเทศต่าง ๆ ในประชาคมอาเซียน</p> <p>The origin of lands in the ASEAN community and the characteristics of multicultural societies in the ASEAN community and alliances outside the ASEAN region. Social, cultural and political factors influencing on the service industry are also focused. Emphasize on the ideas contributing to service innovations and the factors resulting in service innovation and service innovation in other countries in ASEAN.</p>	เปลี่ยนรหัสวิชา ชื่อวิชา กลุ่มวิชา และมี การปรับคำอธิบายรายวิชาให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้น
	<p>GESH201 ทักษะชีวิต 3(2-2-5)</p> <p>Life Skills</p> <p>ความหมาย ความสำคัญของทักษะชีวิต หลักการ แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับพฤติกรรมมนุษย์ การพัฒนาตนทั้งทางด้านร่างกาย จิตใจ</p>	เพิ่มรายวิชานี้ และ นำรายวิชาพฤติกรรมมนุษย์และการพัฒนาตนมาบูรณาการ

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2564	สาระการปรับปรุง
	<p>อารมณ์ และสังคม การพิจารณาด้วยใจอย่างใคร่ครวญสุนทรียสนทนา การสื่อสารอย่างสันติ การเรียนรู้เพื่อการเปลี่ยนแปลงตนเอง การตระหนักรู้ศักยภาพของตนเองและการก้าวข้ามขีดจำกัดการแก้ปัญหาความขัดแย้งทักษะแบบองค์รวม ทักษะการคิดและการคิดเชิงระบบจิตสำนึกต่อส่วนรวมทักษะชีวิตในศตวรรษที่ 21 สมดุลชีวิตและการเรียน การดำเนินชีวิตที่ดีและมีความสุข</p> <p>Meaning and importance of life skills; principles, concepts and theories related to human behavior; self-development in physical, mind, emotional and social development; contemplation; dialogue; non-violent communication; transformative Learning; self-awareness and personal development; conflict resolution; holistic; thinking skills and holistic system thinking; public mind; life skills in the 21st century; study-life balance, good life and happiness.</p>	<p>ร่วมกันเพื่อให้ นักศึกษาได้รับความรู้ ทักษะของชีวิตมากยิ่งขึ้น</p>
	<p>GESS301 การใช้ชีวิตในสังคมสมัยใหม่ 3(3-0-6)</p> <p>Living in Modern Society</p> <p>แนวความคิด รูปแบบ ทักษะในการดำเนินชีวิตในสังคมปัจจุบัน การปฏิบัติตนเป็นพลเมืองดี ต่อต้านทุจริต จิตสาธารณะ การแก้ไขสถานการณ์ ตระหนักถึงการดำเนินชีวิตในสังคมสมัยใหม่ แนวทางการปฏิบัติตนในชีวิตประจำวัน การปรับตัวเข้ากับสังคมสมัยใหม่และสถานการณ์ทางสังคม</p> <p>Concepts, values of life, life skills in current societies, behaviors as a good citizen, anti-corruption, public mind,</p>	<p>เพิ่มรายวิชานี้เพื่อให้ นักศึกษาได้รับความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับการใช้ชีวิตในสังคมปัจจุบัน</p>

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2564	สาระการปรับปรุง
	problem-solving skills, and the awareness of living in modern societies. Introduce practical guidelines in everyday life and self-adaptation in modern societies and social situations.	
	<p>GESS304 ศาสตร์พระราชาเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน 3(2-2-5) The King's Philosophy for Sustainable Development หลักการ แนวคิดพระราชาของพระเจ้าอยู่หัวในรัชกาลที่ 10 ความหมาย หลักคิด หลักวิชา และหลักปฏิบัติของศาสตร์พระราชาจากโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ รัชกาลที่ 9 หลักวิธีการเข้าใจ เข้าถึง และพัฒนา หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง หลักการทรงงาน 23 ข้อ การบูรณาการเพื่อประยุกต์ใช้จากตัวอย่างวิชา “9 หน้าจากศาสตร์พระราชา” โดยการปฏิบัติภาคสนามเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น</p> <p>The King's philosophy for sustainable development focusing on the study of the principles based on the royal policy of King Rama X (His Majesty King Maha Vajiralongkorn Bodindradebayavarangkun). Meaning, principles, theories and practices of the King's Philosophy derived from the Royal Projects of King Rama IX (His Majesty King Bhumibol Adulyadej) are discussed. The core principles of understanding, accessibility and development and philosophy of sufficiency economy are also studied. The 23</p>	<p>เพิ่มรายวิชานี้เพื่อให้ นักศึกษาได้รับความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับการ การแนวคิด หลัก ปฏิบัติตามโครงการ อันเนื่องมาจาก พระราชดำริ</p>

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2564	สาระการปรับปรุง
	principles of His Majesty's works, integrated applications of the 9 progression principles based on King Rama IX's philosophy are also practiced by attending field trips for local development.	
	GESS305 เจ้าสัวน้อย 3(3-0-6) Young Entrepreneurship การเลือกธุรกิจสมัยใหม่ การเตรียมความพร้อมเพื่อดำเนินธุรกิจ นวัตกรรมและการบริหารจัดการ การจัดหาแหล่งเงินทุน การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมธุรกิจ แนวโน้มสภาพเศรษฐกิจและตลาดยุค 4.0 Modern business options, business preparation, innovation and business management. Financial provision, business environment analysis, trends of economy and markets in Thailand 4.0 are also focused.	เพิ่มรายวิชานี้เพื่อให้ นักศึกษาได้รับความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับ การดำเนินธุรกิจ การ จัดการ วางแผนการ ลงทุน
	GES401 การคิดในยุคดิจิทัล 3(2-2-5) Thinking in The Digital Age ความหมายของการคิด ปัจจัยพื้นฐานของการคิด ลักษณะของการคิด กระบวนการคิด ตรรกศาสตร์และการให้เหตุผล การประยุกต์ทางคณิตศาสตร์เพื่อการแก้ปัญหาในชีวิตประจำวัน ชีวิตในยุคดิจิทัล การใช้อุปกรณ์ดิจิทัลและโปรแกรมประยุกต์ การสืบค้นสารสนเทศและการประยุกต์ใช้ ธุรกิจ อีเล็กทรอนิกส์ การป้องกันตนเองในยุคดิจิทัล Meaning of thinking, basic factors of thinking, types of thinking, thinking process, logic and reasoning. Practice the	เพิ่มรายวิชานี้ เพื่อให้ นักศึกษาได้รับความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับ การคิดการประยุกต์ ใช้ชีวิตในยุคที่มีการ เปลี่ยนแปลง

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2564	สาระการปรับปรุง
	mathematical application to solve daily life problems. Life in the digital age, the use of digital device and online applications, information searching and applying and business are also focused in order to know self-protect in the digital world.	
	GESC402 โปรแกรมประยุกต์สำนักงานอัตโนมัติ 3(2-2-5) Office Automations ความรู้เกี่ยวกับสำนักงานอัตโนมัติ การประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์ในสำนักงาน การใช้โปรแกรมประมวลผลคำเพื่อจัดการงานเอกสาร การใช้โปรแกรมตารางคำนวณอิเล็กทรอนิกส์เพื่อการทำงาน โปรแกรม นำเสนอ โปรแกรมสื่อสารในสำนักงาน โปรแกรมประยุกต์บนคลาวด์ Office automation content and apply computer skills to the office work by using word processing program to manage documents, spreadsheet program for work, presentation program, communication program in the office, and cloud applications for information storage.	เพิ่มรายวิชานี้เพื่อให้ นักศึกษาได้รับความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับ การ ประ ยุ ก ต์ ใช้ คอมพิวเตอร์เพื่อการ ทำงานในอนาคตได้
	GESC404 สุขภาพทันสมัย 3(2-2-5) Modern Health ความรู้เกี่ยวกับสุขภาพ ความเครียดและการจัดการ ความเครียด ความปลอดภัยทางสุขภาพ ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับอาหาร การบริโภค อาหาร การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ Health knowledge, stress sand stress management,	เพิ่มรายวิชานี้เพื่อให้ นักศึกษาได้รับความรู้ ความเข้าใจในการ ดูแลสุขภาพเพื่อให้มี คุณภาพชีวิตที่ดี

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2564	สาระการปรับปรุง
	health safety, the fundamental knowledge of food, food consumption and exercise.	
	<p>GESC405 นักค้นคว้าข้อมูล 3(2-2-5)</p> <p>Information Explorers</p> <p>การใช้เทคโนโลยีเพื่อสืบค้นสารสนเทศ โดยใช้ Database Searching, OPAC และการจัดการข้อมูลโดยใช้ Google Application และ Application อื่น ๆ ในการจัดการข้อมูล การเขียนบรรณานุกรม ทักษะการใช้สารสนเทศอย่างมีจริยธรรม พร้อมทั้งการนำเสนอสารสนเทศในรูปแบบที่หลากหลาย</p> <p>The Information technology literacy (Database) Searching, OPAC, and information management by using Google applications and others. Writing citation and bibliography is practiced. Skills of using information ethically are focused as well as the information presentation in different forms is trained.</p>	<p>เพิ่มรายวิชานี้เพื่อให้</p> <p>นักศึกษาได้รับความรู้</p> <p>ความเข้าใจในการใช้</p> <p>เทคโนโลยีเพื่อการ</p> <p>สืบค้น และทักษะ</p> <p>การใช้สารสนเทศที่</p> <p>หลากหลาย</p>
	<p>GESC406 รู้ทันโลก 3(2-2-5)</p> <p>World Knowledge</p> <p>การดำเนินชีวิตอย่างเท่าทันกับการเปลี่ยนแปลงของโลก เข้าใจความสัมพันธ์ระหว่างธรรมชาติ มนุษย์และสรรพสิ่ง การใช้พลังงานในชีวิตประจำวัน ระบบนิเวศ ตลอดจนองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์โลกทั้งระบบที่นำไปสู่การปรับเปลี่ยนวิถีชีวิตสู่ความยั่งยืน</p>	<p>เพิ่มรายวิชานี้เพื่อให้</p> <p>นักศึกษาได้รับความรู้</p> <p>ความเข้าใจเกี่ยวกับ</p> <p>การธรรมชาติ ระบบ</p> <p>ของ โลก ที่ มี การ</p> <p>เปลี่ ย น แปร ล ง อยู่</p> <p>ตลอด</p>

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2564	สาระการปรับปรุง
	Explore lifestyles in the fast changing world. The understanding of the relationship between nature, human and all other things are also included. The use of energy in daily life and ecosystem as well as the knowledge of World science leading to the change towards sustainable lifestyles will be discussed.	
	GESC408 การจัดการธุรกิจออนไลน์ 3(2-2-5) Online Business Management จุดประกายการเริ่มประกอบธุรกิจออนไลน์ ทิศทางและแนวโน้มตลาดออนไลน์ เครื่องมือการเงินธุรกิจออนไลน์ การออกแบบสื่อเพื่อธุรกิจออนไลน์ การวิเคราะห์ข้อมูลธุรกิจออนไลน์ ระบบโลจิสติกส์กับธุรกิจออนไลน์ Stimulate the online business startup inspiration. Discuss the online market directions and trends, online business financial instruments, online business media designs, online business data analysis and online business logistic systems.	เพิ่มรายวิชานี้เพื่อให้ นักศึกษาได้รับความรู้ ความเข้าใจ แนวทางการประกอบธุรกิจออนไลน์ ที่ประสบผลสำเร็จ
GES0702 การดูแลสุขภาพแบบบูรณาการ 3(2-2-5) Integrated Health Care ความหมายและองค์ประกอบของสุขภาพ การดูแลสุขภาพแบบบูรณาการด้านอาหาร การออกกำลังกาย และการจัดการความเครียด เพื่อการมีคุณภาพชีวิต ที่ดีตลอดจนการแก้ไขความเชื่อที่ผิดทางด้านสุขภาพ Definition and composition of wellness, integrated health care exercises and stress management, improvement of the		-

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2564	สาระการปรับปรุง
quality of life and right views of wellness.		
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.		-
GES0503 ชีวิตกับเทคโนโลยี 3(2-2-5) Life and Technology เทคโนโลยีในชีวิตประจำวัน ผลกระทบจากเทคโนโลยี ความ มั่นคง จริยธรรม และกฎหมายคอมพิวเตอร์ Technology in daily life, technology effects, security, ethics and computer laws.		-
GES0701 อาหารและโภชนาการเบื้องต้น 3(3-0-6) Introduction to Food and Nutrition อาหารและโภชนาการ ความต้องการพลังงานและสารอาหารของ ร่างกาย ภาวะโภชนาการ การบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพที่ดี สภาวะอาหารและ โภชนาการในปัจจุบัน Food and nutrition, nutrient requirements, nutritional status, food consumption for wellness, situation of food		-

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2564	สาระการปรับปรุง
and nutrition.		
<p>GES0502 ชีวิตกับสิ่งแวดล้อม 3(3-0-6)</p> <p>Life and Environment</p> <p>ความรู้เกี่ยวกับสิ่งแวดล้อมและมลพิษสิ่งแวดล้อมในชีวิตประจำวันรวมถึงการอนุรักษ์และเทคโนโลยีด้านสิ่งแวดล้อมเพื่อการป้องกันและควบคุมมลพิษความสัมพันธ์ระหว่างพลังงานกับการดำรงชีวิตหลักการอนุรักษ์พลังงานการศึกษาวิทยาศาสตร์โลกทั้งระบบในสภาพธรรมชาติการเปลี่ยนแปลงสภาพแวดล้อมตามธรรมชาติและภัยพิบัติทางธรรมชาติเพื่อนำไปสู่แนวทางการวิเคราะห์สังเคราะห์เชื่อมโยงไปใช้ประโยชน์ได้ในชีวิตจริง</p> <p>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, World and Nature System, environmental changes and natural disasters, environmental solutions in real life.</p>	<p>GES0403 ชีวิตยุคใหม่กับสิ่งแวดล้อม 3(2-2-5)</p> <p>Modern Lifestyle and Environment</p> <p>การประยุกต์ความรู้เบื้องต้นด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมาใช้ในการวิเคราะห์สถานการณ์ทางทรัพยากรธรรมชาติ สิ่งแวดล้อม และภัยพิบัติ เพื่อสร้างความตระหนักถึงความรับผิดชอบต่อทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม รวมถึงการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและการจัดการภัยพิบัติ ให้สอดคล้องกับการดำเนินชีวิตยุคใหม่</p> <p>Apply the fundamental knowledge of science and technology to analyze the situations of natural resources, environments and disasters to raise responsibility awareness for natural resources, and environments, including natural resource conservation and disaster management to be in accordance with modern lifestyles.</p>	เปลี่ยนรหัสวิชา ชื่อวิชา และมีการปรับคำอธิบายรายวิชาให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้น
<p>GES0601 นวัตกรรมการเกษตร 3(3-0-6)</p> <p>Agriculture for Life</p> <p>การเกษตรในชีวิตประจำวัน เกษตรเพื่อนันทนาการ เกษตรปลอดภัย และความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีการเกษตร</p> <p>Agriculture in daily life, agriculture for recreation, safe agriculture, revolution in agricultural technology.</p>	<p>GES0407 นวัตกรรมการเกษตร 3(2-2-5)</p> <p>Agriculture Innovation</p> <p>ความสำคัญของการเกษตรในชีวิตประจำวัน ธุรกิจเกษตรเบื้องต้น เกษตรทางเลือกและความหลากหลายทางชีวภาพในระบบการเกษตร เพื่อนันทนาการ เกษตรปลอดภัยและการประยุกต์ใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น ความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีการเกษตรและนวัตกรรม</p> <p>Importance of agriculture in daily life, basics of</p>	เปลี่ยนรหัสวิชา ชื่อวิชา และมีการปรับคำอธิบายรายวิชาให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้น

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2564	สาระการปรับปรุง
	agricultural business, alternative agriculture and biodiversity in the agricultural systems, agriculture for recreation, safe agriculture, application of local wisdom and revolution in agricultural technology and innovation.	
<p>GES0801 งานช่างในชีวิตประจำวัน 3(2-2-5)</p> <p>Jobs on a Daily Basis</p> <p>ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการใช้เครื่องมือช่างพื้นฐาน การบำรุงรักษาอุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าภายในบ้านและสำนักงานระบบสุขภัณฑ์ ระบบแสงสว่าง การต่อวัสดุ และการเพิ่มมูลค่าวัสดุเหลือใช้</p> <p>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.</p>		-

ตารางเปรียบเทียบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิตสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
หมวดวิชาเฉพาะหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559 กับหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2564

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2564			สาระการปรับปรุง
4571211	คณิตศาสตร์พื้นฐาน Fundamental Mathematics ระบบจำนวนจริง ความสัมพันธ์และฟังก์ชัน ฟังก์ชันพีชคณิต ฟังก์ชันอดิศัย เรขาคณิตวิเคราะห์ ลำดับและอนุกรม Real number system; relations and functions; algebraic functions; transcendental functions; geometric analysis; sequences and series.	3(2-2-5)	4511101	คณิตศาสตร์พื้นฐาน Fundamental Mathematics เซตจำนวนจริง พหุนามและการแยกตัวประกอบ สมการและ อสมการ ฟังก์ชันและกราฟ Set; Real number; polynomial and factorization; functions and graphs,	3(3-0-6)	เปลี่ยนรหัสวิชา และ มีการปรับคำอธิบาย รายวิชาให้มีความ เหมาะสมยิ่งขึ้น
4581111	หลักสถิติ Principle Statistics ความหมายของสถิติ ขอบเขตและประโยชน์ของสถิติ สถิติที่ใช้ใน ชีวิตประจำวัน ขั้นตอนในการใช้สถิติเพื่อการตัดสินใจ หลักเบื้องต้นของความ น่าจะเป็น ตัวแปรสุ่ม การแจกแจงความน่าจะเป็นแบบทวินาม ปัวส์ซองปรกติที่ และเอฟ การแจกแจงค่าที่ได้จากตัวอย่าง การประมาณค่า การทดสอบสมมุติฐาน ประชากรกลุ่มเดียว สองกลุ่มและหลายกลุ่ม และสหสัมพันธ์ของตัวแปร 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;	3(3-0-6)	4863501	สถิติในงานคหกรรมศาสตร์ Statistics for Home Economics หลักการและความสำคัญทางสถิติ ข้อมูล และระดับการวัดข้อมูล สถิติเชิงพรรณนา การทดสอบสมมุติฐาน และสถิติอ้างอิงที่ใช้ในงานคหกรรม ศาสตร์ สถิติที่ไม่ใช่พารามิเตอร์ Principle and importance of statistics, data and level of data measurement, descriptive statistics, hypothetic testing and inferential statistics related to Home Economics, non-parametric statistics	3(3-0-6)	เปลี่ยนรหัสวิชา ชื่อ วิชา และมีการปรับ คำอธิบายรายวิชาให้ มีความเหมาะสม ยิ่งขึ้น

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2564	สาระการปรับปรุง
<p>sampling distribution; statistical estimation; hypothesis testing of one population group; two population groups and correlation of variables.</p>		
<p>4211111 เคมีพื้นฐาน 3(3-0-6) 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.</p>	<p>4861303 เคมีอาหาร 3(3-0-6) Food Chemistry โครงสร้างและสมบัติทางเคมีของอาหาร การเปลี่ยนแปลงทางเคมี ในอาหารระหว่างการแปรรูป สาเหตุและวิธีป้องกันการเสื่อมเสียทางเคมีของอาหาร ชนิดและคุณสมบัติของวัตถุเจือปนในอาหาร Structure and chemical properties of food; Chemical change in food during processing; Causes and methods to prevent food chemical deterioration; Types and properties of food additive</p>	<p>เปลี่ยนรหัสวิชา ชื่อวิชา และมีการปรับคำอธิบายรายวิชาให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้น</p>
<p>4211112 ปฏิบัติการเคมีพื้นฐาน 1(0-3-2) Fundamental Chemistry Laboratory รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 4211111 เคมีพื้นฐาน หรือเรียนควบคู่กัน เทคนิคเบื้องต้นในการปฏิบัติการเคมี ความปลอดภัยในห้องปฏิบัติการเคมี เทคนิคการใช้เครื่องมือพื้นฐาน เทคนิคการแยกสารแบบต่างๆ การสกัดโครมาโท กราฟิแบบกระดาษ การทดสอบคุณสมบัติทางกายภาพของสาร และการเตรียมสารละลาย Basic techniques in Chemistry Laboratory; chemical safety in laboratory, use of basic instruments; separation techniques;</p>	<p>4861304 ปฏิบัติการเคมีอาหาร 1(0-3-2) Food Chemistry Laboratory ปฏิบัติการศึกษาคู่มือโครงสร้างและสมบัติทางเคมีของอาหารการเปลี่ยนแปลงทางเคมีในอาหารระหว่างการแปรรูปการเสื่อมเสียทางเคมีของอาหาร วัตถุเจือปนในอาหาร Laboratory studies on structure and chemical properties of food, chemical change in food during processing, food chemical deterioration and food additive</p>	<p>เปลี่ยนรหัสวิชา ชื่อวิชา และมีการปรับคำอธิบายรายวิชาให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้น</p>

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2564	สาระการปรับปรุง
solvent extraction; paper chromatography; physical properties analysis of chemicals; preparation of solutions		
<p>4331111 ชีววิทยาพื้นฐาน 3(3-0-6) Fundamental Biology วิธีการทางวิทยาศาสตร์ คุณสมบัติของสิ่งมีชีวิต สารประกอบเคมีในสิ่งมีชีวิต เซลล์ การหายใจระดับเซลล์ การสังเคราะห์ด้วยแสง โครงสร้างและหน้าที่ของพืชและสัตว์ พันธุศาสตร์ การคัดเลือกโดยธรรมชาติ การจำแนกประเภทสิ่งมีชีวิต นิเวศวิทยาและพฤติกรรม</p> <p>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.</p>	<p>4861301 จุลชีววิทยาทางอาหาร 3(3-0-6) Food Microbiology ความรู้พื้นฐานของจุลินทรีย์ การเจริญและปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญของจุลินทรีย์และวิธีการควบคุมปริมาณจุลินทรีย์ในอาหาร การจำแนกประเภทจุลินทรีย์ในอาหาร จุลินทรีย์ในผลิตภัณฑ์อาหารและการก่อโรคและการสร้างสารพิษ ประโยชน์ของจุลินทรีย์ในการแปรรูปอาหาร มาตรฐานทางจุลชีววิทยาในการผลิตอาหาร</p> <p>Basic microbiology, the growth of microorganisms, factors for microbial growth in food and microbial control in foods, classification of food microbes, microbes in food and their diseases and toxins, benefits of microbes for processing food, microbiological standard in food production</p>	เปลี่ยนรหัสวิชา ชื่อวิชา และมี การปรับ คำอธิบายรายวิชาให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้น
<p>4331112 ปฏิบัติการชีววิทยาพื้นฐาน 1(0-3-2) Fundamental Biology Laboratory รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 4331111 ชีววิทยาพื้นฐาน หรือเรียนควบคู่กัน ปฏิบัติการเกี่ยวกับวิธีการทางวิทยาศาสตร์ กล้องจุลทรรศน์ สารเคมีในสิ่งมีชีวิต เซลล์ การหายใจระดับเซลล์ การสังเคราะห์แสง เนื้อเยื่อพืชและสัตว์ การแบ่งเซลล์ การจำแนกประเภทสิ่งมีชีวิต ระบบนิเวศและพฤติกรรม</p> <p>Laboratory of scientific methods, microscopy, chemical</p>	<p>4861302 ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทางอาหาร 1(0-3-2) Food Microbiology Laboratory ปฏิบัติการพื้นฐานทางเซลล์และกล้องจุลทรรศน์ เทคนิคปลอดเชื้อ การเลี้ยงจุลินทรีย์บนอาหารเลี้ยงเชื้อ ปัจจัยที่มีผลต่อการเลี้ยงจุลินทรีย์ในอาหาร จุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดการเน่าเสียของอาหาร การทดสอบแยกจุลินทรีย์จากอาหาร การควบคุมปริมาณจุลินทรีย์ในอาหาร และประโยชน์ของจุลินทรีย์ในทางอาหาร</p> <p>Practice of basic cell and microscope, aseptic</p>	เปลี่ยนรหัสวิชา ชื่อวิชา และมี การปรับ คำอธิบายรายวิชาให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้น

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2564	สาระการปรับปรุง
substance in organism, cell, cellular respiration, photosynthesis, plant and animal tissues, cell division, classification of organism, ecosystem and behavior.	technique, microbial growth on agar plate, factors for microbial growth in food, food spoilage, microbial differentiation, microbial control in food and benefits of microbes in foods	
<p>4131007 ฟิสิกส์พื้นฐาน 3(3-0-6)</p> <p>Fundamental Physics</p> <p>เวกเตอร์ จลนศาสตร์ พลศาสตร์ งานและพลังงาน การสั่นและคลื่น เสียง กลศาสตร์ของไหล อุณหพลศาสตร์ สนามไฟฟ้าและสนามแม่เหล็ก ฟิสิกส์ยุคใหม่ เพื่อนำไปใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวันและวิชาชีพของผู้เรียนแต่ละสาขา</p> <p>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.</p>	<p>4862301 ฟิสิกส์ในงานคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6)</p> <p>Physics for Home Economics</p> <p>ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับฟิสิกส์ มวล ปริมาตร อุณหภูมิ การให้ความร้อน การเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิ การนำความร้อนและการถ่ายเทความร้อนระหว่างการประกอบอาหาร ความหนาแน่น ความดัน การประยุกต์ใช้หลักการทางฟิสิกส์สำหรับงานคหกรรมศาสตร์</p> <p>General knowledge about physics: mass, volume, temperature, heating, temperature change, heat conduction and heat convection during cooking; Density; Pressure; Application of physics principles for home economics</p>	เปลี่ยนรหัสวิชา ชื่อวิชา และมีการปรับคำอธิบายรายวิชาให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้น
<p>4131008 ปฏิบัติการฟิสิกส์พื้นฐาน 1(0-3-2)</p> <p>Fundamental Physics Laboratory</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 4131007 ฟิสิกส์พื้นฐาน หรือเรียนควบคู่กัน</p> <p>ปฏิบัติการซึ่งเน้นในเนื้อหาที่สอดคล้องกับรายวิชาฟิสิกส์พื้นฐาน ไม่ต่ำกว่า 10 การทดลอง</p> <p>Experiment emphasizing in context of the subject of Fundamental Physics. Including at least 10 experiments.</p>	<p>4862302 ปฏิบัติการฟิสิกส์ในงานคหกรรมศาสตร์ 1(0-3-2)</p> <p>Physics for Home Economics Laboratory</p> <p>ฝึกปฏิบัติความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับฟิสิกส์ มวล ปริมาตร อุณหภูมิ การให้ความร้อน การเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิ การนำความร้อนและการถ่ายเทความร้อนระหว่างการประกอบอาหาร ความหนาแน่น ความดัน การประยุกต์ใช้หลักการทางฟิสิกส์สำหรับงานคหกรรมศาสตร์</p> <p>Practice in general knowledge about physics: mass, volume, temperature, heating, temperature change, heat conduction</p>	เปลี่ยนรหัสวิชา ชื่อวิชา และมีการปรับคำอธิบายรายวิชาให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้น

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2564	สาระการปรับปรุง
	and heat convection during cooking; Density; Pressure; Application of physics principles for home economics	
<p>3562201 การสร้างธุรกิจใหม่ และการเป็นผู้ประกอบการ 3(3-0-6) New Venture Creation and Entrepreneurship ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจ องค์ประกอบในการประกอบธุรกิจ ได้แก่ การตลาด การผลิต การบริหารทรัพยากรมนุษย์ การบัญชี และการเงินการวิเคราะห์ปัจจัยสภาพแวดล้อมในการประกอบธุรกิจ รูปแบบและแนวทางในการสร้างธุรกิจ พื้นฐาน แนวคิดของการเป็นผู้ประกอบการ การวิเคราะห์ปัญหาและโอกาสของการเป็นผู้ประกอบการ ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ในการประกอบธุรกิจ รวมถึงจรรยาบรรณในการประกอบธุรกิจ</p> <p>General knowledge about business, component of business management such as marketing, production, human resource management, accounting and financial, analysis business environment, business pattern and new venture creation, Fundamental concept of being entrepreneur; analyze entrepreneur's problems and opportunities, creativity, including business ethics</p>	<p>3562201 การสร้างธุรกิจใหม่ และการเป็นผู้ประกอบการ 3(3-0-6) New Venture Creation and Entrepreneurship ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจ องค์ประกอบในการประกอบธุรกิจ ได้แก่ การตลาด การผลิต การบริหารทรัพยากรมนุษย์ การบัญชี และการเงินการวิเคราะห์ปัจจัยสภาพแวดล้อมในการประกอบธุรกิจ รูปแบบและแนวทางในการสร้างธุรกิจ พื้นฐาน แนวคิดของการเป็นผู้ประกอบการ การวิเคราะห์ปัญหาและโอกาสของการเป็นผู้ประกอบการ ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ในการประกอบธุรกิจ รวมถึงจรรยาบรรณในการประกอบธุรกิจ</p> <p>General knowledge about business, component of business management such as marketing, production, human resource management, accounting and financial, analysis business environment, business pattern and new venture creation, Fundamental concept of being entrepreneur; analyze entrepreneur's problems and opportunities, creativity, including business ethics</p>	-
<p>3631001 เศรษฐศาสตร์ทั่วไป 3(3-0-6) General Economics สภาพเศรษฐกิจในสังคมและชีวิตประจำวันเพื่อประกอบธุรกิจ การจัดหาและการใช้ทรัพยากร การบริโภค การผลิต ต้นทุนการผลิต ตลาดสถาบันการเงิน นโยบายการเงิน การคลังสาธารณะ การค้า การลงทุน ปัญหา</p>	<p>3631001 เศรษฐศาสตร์ทั่วไป 3(3-0-6) General Economics สภาพเศรษฐกิจในสังคมและชีวิตประจำวันเพื่อประกอบธุรกิจ การจัดหาและการใช้ทรัพยากร การบริโภค การผลิต ต้นทุนการผลิต ตลาดสถาบันการเงิน นโยบายการเงิน การคลังสาธารณะ การค้า การลงทุน ปัญหา</p>	-

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2564	สาระการปรับปรุง
<p>เศรษฐกิจและแนวทางแก้ไข</p> <p>An economic in society and daily life for business; allocation and use of resources; consumption; production; production costs; financial intuitions; monetary policy; public finance; trade; investment; economic problems and solutions</p>	<p>เศรษฐกิจและแนวทางแก้ไข</p> <p>An economic in society and daily life for business; allocation and use of resources; consumption; production; production costs; financial intuitions; monetary policy; public finance; trade; investment; economic problems and solutions</p>	
<p>4861401 ความรู้เกี่ยวกับคหกรรมศาสตร์และการบริหารจัดการ 3(3-0-6)</p> <p>Knowledge and Management for Home Economics</p> <p>คหกรรมศาสตร์ในประเทศไทยและต่างประเทศ บทบาทของคหกรรมศาสตร์ในการพัฒนาคุณภาพชีวิต ลักษณะงานคหกรรมศาสตร์ และกระบวนการจัดการงานคหกรรมศาสตร์</p> <p>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.</p>	<p>4861402 ความรู้เกี่ยวกับคหกรรมศาสตร์และการบริหารจัดการ 3(3-0-6)</p> <p>Knowledge and Management for Home Economics</p> <p>คหกรรมศาสตร์ในประเทศไทยและต่างประเทศ บทบาทของคหกรรมศาสตร์ ในการพัฒนาคุณภาพชีวิต ลักษณะงานคหกรรมศาสตร์ และบริหารจัดการธุรกิจทางด้าน คหกรรมศาสตร์ในยุคปัจจุบัน</p> <p>Home Economics in Thailand and foreign countries, Role of Home Economics to improve life quality, characteristics and management of Home Economics at present.</p>	<p>เปลี่ยนรหัสวิชา และมีการปรับคำอธิบายรายวิชาให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้น</p>
<p>4862402 คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ 3(2-2-5)</p> <p>เพื่องานคหกรรมศาสตร์</p> <p>Computer and Information Technology for Home Economics Profession</p> <p>คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศที่เกี่ยวข้องกับงานคหกรรมศาสตร์ การใช้งานอินเทอร์เน็ตและเครือข่ายสังคมออนไลน์ การจัดเก็บข้อมูลฐานข้อมูลและการสืบค้นข้อมูล การประยุกต์ใช้โปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับการพิมพ์เอกสาร การนำเสนอผลงาน จริยธรรมและความปลอดภัยในการใช้</p>	<p>4862403 คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ 3(2-2-5)</p> <p>เพื่องานคหกรรมศาสตร์</p> <p>Computer and Information Technology for Home Economics</p> <p>คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศที่เกี่ยวข้องกับงานคหกรรมศาสตร์ การใช้งานอินเทอร์เน็ตและเครือข่ายสังคมออนไลน์ การจัดเก็บข้อมูลฐานข้อมูลและการสืบค้นข้อมูล การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในงานเอกสาร การทำสื่อ และการนำเสนอผลงาน จริยธรรมและความปลอดภัยในการใช้เทคโนโลยี</p>	<p>เปลี่ยนรหัสวิชา และมีการปรับคำอธิบายรายวิชาให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้น</p>

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2564	สาระการปรับปรุง
<p>เทคโนโลยีสารสนเทศ</p> <p>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.</p>	<p>สารสนเทศ</p> <p>Computer and information technology associated with Home Economics; Internet usage and online social networks; Data storage, database and Information query; Application of software packages for document printing, presentation; ethical and safe use of information technology</p>	
<p>4863201 บริโภคศึกษา 2(2-0-4)</p> <p>Education for Consumers</p> <p>ความสำคัญของบริโภคศึกษา พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค ความต้องการที่จำเป็นและไม่จำเป็น การเลือกซื้อสินค้าและบริการ</p> <p>Importance of education for consumers. Consumer protection act, necessary and unnecessary requirements, buying goods and services.</p>	<p>4863222 บริโภคศึกษา 2(2-0-4)</p> <p>Education for Consumers</p> <p>ความหมายของสินค้าและบริการ ความสำคัญของบริโภคศึกษา ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการเลือกซื้อสินค้าและบริการสิทธิของผู้บริโภค เกี่ยวข้องกับการคุ้มครองผู้บริโภค</p> <p>Definition of product and service, importance of customer education, factors relating to the purchase of product and service, consumer rights and department related to customer rights</p>	<p>เปลี่ยนรหัสวิชา และ มีการปรับคำอธิบาย รายวิชาให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้น</p>
<p>4863503 สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ 1(0-3-2)</p> <p>Seminar in Home Economics</p> <p>การศึกษารวบรวมเอกสารวิชาการและงานวิจัยที่เป็นประโยชน์และสอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงของศตวรรษที่ 21 เรียบเรียง วิเคราะห์ข้อมูล จัดทำ รายงาน นำเสนอและอภิปรายในชั้นเรียน</p> <p>A study and collection of the academic documents and research journals that can be useful and correspond with the</p>	<p>4863505 สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ 1(0-3-2)</p> <p>Seminar in Home Economics</p> <p>ศึกษา ค้นคว้า รวบรวมเอกสารงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์ นำเสนอ และตอบคำถามประเด็นที่เกี่ยวข้องกับคหกรรมศาสตร์</p> <p>Study, research, collect academic article in home economics; present and answer questions relating to home economics</p>	<p>ปรับหน่วยกิต</p>

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2564	สาระการปรับปรุง
changes of 21 st century. Topics include editing, data analysis, report, presentation and discussion in the class.		
<p>4863504 วิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ 2(1-2-3)</p> <p>Research methodology in Home Economics</p> <p>ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการวิจัย ระเบียบวิธีวิจัย สถิติที่ใช้ในงานวิจัย เทคนิคการเขียนหัวข้อวิจัย คำโครงวิจัย รายงานการวิจัย บทความวิจัย และการเผยแพร่ในรูปแบบอื่น ๆ การฝึกปฏิบัติ และการสอบคำโครงวิจัย เพื่อดำเนินงานวิจัยต่อไปในรายวิชาวิจัยทางคหกรรมศาสตร์</p> <p>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.</p>	<p>4863506 วิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ 1(0-3-2)</p> <p>Research Methodology in Home Economics</p> <p>ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการวิจัย ระเบียบวิธีวิจัย สถิติที่ใช้ในงานวิจัย เทคนิคการเขียนหัวข้อวิจัย คำโครงวิจัย รายงานการวิจัย บทความวิจัย และการเผยแพร่ในรูปแบบอื่น ๆ การฝึกปฏิบัติ และการสอบคำโครงวิจัย เพื่อดำเนินงานวิจัยต่อไปในรายวิชาวิจัยทางคหกรรมศาสตร์</p> <p>Basic knowledge of research, research methodology, statistic for research, research topic writing techniques, research proposal, research reports, disseminating research finding, practices, and research proposal defense for further research in Home economics</p>	ปรับหน่วยกิต
<p>4864501 วิจัยทางคหกรรมศาสตร์ 2(0-6-3)</p> <p>Research in Home Economics</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 4863504 วิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์</p> <p>การดำเนินการวิจัยตามคำโครงวิจัยที่ผ่านการสอบมาแล้วในรายวิชาวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ ภายใต้การดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษา</p> <p>Performing research according to the defensive research proposal in course of Research methodology in Home Economics under</p>	<p>4864502 วิจัยทางคหกรรมศาสตร์ 3(0-6-3)</p> <p>Research in Home Economics</p> <p>การดำเนินการวิจัยตามคำโครงวิจัยที่ผ่านการสอบมาแล้วในรายวิชาวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ ภายใต้การดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษา</p> <p>Performing research according to the defensive research proposal in Research methodology course under the supervision of advisor</p>	ตัดรายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน และปรับหน่วยกิต

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2564	สาระการปรับปรุง
the advisor's supervision.		
<p>4861104 โภชนาการ 3(3-0-6) Nutrition</p> <p>ความหมาย และความสำคัญของโภชนาการที่มีต่อสุขภาพ ธง โภชนาการและโภชนบัญญัติ ความสำคัญของสารอาหาร และปริมาณที่ควรได้รับ กลไกการย่อยและการดูดซึมสารอาหาร ปัญหาโภชนาการในประเทศไทย</p> <p>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.</p>	<p>4861106 โภชนาการ 3(3-0-6) Nutrition</p> <p>ความหมายของอาหาร สารอาหาร และความสำคัญของโภชนาการ ที่มีต่อสุขภาพ กลไกการย่อยและการดูดซึมแนวทางการบริโภคอาหารและรายการอาหารแลกเปลี่ยน</p> <p>Definition of food, nutrients and importance of nutrition to health, mechanisms of digestion and absorption, food-based dietary guideline sand food exchange lists</p>	<p>เปลี่ยนรหัสวิชา และ มีการปรับคำอธิบาย รายวิชาให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้น</p>
<p>4861202 หลักการประกอบอาหาร 3(2-2-5) Principles of Food Preparation</p> <p>เครื่องมือ เครื่องใช้ เครื่องปรุง วัตถุดิบ และเทคนิคในการประกอบอาหาร หลักการและวิธีการเลือกซื้อ การประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ การจัดการครัว สุขอนามัยในการประกอบอาหาร และฝึกปฏิบัติ</p> <p>Equipment, seasoning, raw material and cooking techniques, principles of food materials selection, types of cooking, kitchen management, personal hygiene and food preparation and practices.</p>	<p>4861203 หลักการประกอบอาหาร 3(2-2-5) Principles of Food Preparation</p> <p>เครื่องมือ เครื่องใช้ เครื่องปรุง วัตถุดิบ เทคนิคในการประกอบอาหาร และศิลปะในการจัดตกแต่งจานอาหาร หลักการและวิธีการเลือกซื้อวัตถุดิบ การประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ การจัดการครัว และฝึกปฏิบัติ</p> <p>Equipment, seasoning, raw material, cooking techniques, food decoration, principle and raw materials selection, types of cooking, kitchen management and practices</p>	<p>เปลี่ยนรหัสวิชา และ มีการปรับคำอธิบาย รายวิชาให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้น</p>

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2564		สาระการปรับปรุง
4861222	การสุขาภิบาลอาหารและการควบคุมคุณภาพอาหาร 3(3-0-6) Food Sanitation and Quality Control จุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับการสุขาภิบาลอาหารและการควบคุม หลักการสุขาภิบาลอาหาร กฎหมายและมาตรฐานอาหาร ฉลากอาหาร ระบบการ จัดการความปลอดภัยของอาหาร Microorganisms associated with food sanitary and control. Principles of food sanitation, law and standard food, food label, food safety management system.	4861204	ความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาล 3(3-0-6) Food Safety and Sanitation ความปลอดภัยของอาหาร หลักสุขาภิบาลอาหาร สุขลักษณะของผู้ สัมผัสอาหาร โรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อ กฎหมายและมาตรฐานอาหาร ที่เกี่ยวข้อง กับความปลอดภัยของอาหารตลอดห่วงโซ่อาหาร Food safety; food sanitation; personal hygiene for food handler; food borne disease; food laws and standards related to food safety throughout entire chain	เปลี่ยนรหัสวิชา ชื่อ วิชาและมีการปรับ คำอธิบายรายวิชาให้ มีความเหมาะสม ยิ่งขึ้น
4862201	อาหารไทย 2(1-3-4) Thai Cuisine ประวัติความเป็นมาและพัฒนาการของอาหาร ลักษณะของอาหาร ไทย เครื่องมือเครื่องใช้ เครื่องปรุง เครื่องเทศ การประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ การประยุกต์อาหารไทยเพื่อชาวต่างชาติ การจัดการเสิร์ฟ การเก็บรักษา บรรจุหีบ ห่อ 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.	4862204	อาหารไทย 3(2-2-5) Thai Cuisine ประวัติความเป็นมาของอาหารลักษณะของอาหารไทย เครื่องมือ เครื่องใช้ เครื่องปรุง เครื่องเทศ การประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ อาหารไทย ประยุกต์ การคำนวณคุณค่าทางอาหาร การจัดการเสิร์ฟ การจัดจำหน่าย และฝึก ปฏิบัติการประกอบอาหารไทย History of Thai cuisine and food development, types of Thai cuisine, equipment, seasoning, spices, types of cooking, Thai fusion cuisine, nutritional value calculation, serving, distribution and practices	เปลี่ยนรหัสวิชา และ มีการปรับคำอธิบาย รายวิชาให้มีความ เหมาะสมยิ่งขึ้น
4862203	ขนมไทย 3(2-2-5) Thai Desserts ประวัติความเป็นมา ประเภทและกรรมวิธีในการประกอบขนมไทย	4862206	ขนมไทย 3(2-2-5) Thai Desserts ประวัติความเป็นมา ประเภทและกรรมวิธีในการประกอบขนมไทย วัตถุประสงค์	เปลี่ยนรหัสวิชา และ มีการปรับคำอธิบาย รายวิชาให้มีความ

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2564			สาระการปรับปรุง
วัตถุประสงค์ เทคนิคการเตรียมและการปรุง ลักษณะที่ดีของขนมไทย การบรรจุหีบห่อ 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.			เทคนิคการเตรียมและการปรุง ลักษณะที่ดีของขนมไทยการบรรจุหีบห่อการเก็บรักษาการคำนวณคุณค่าทางอาหาร และฝึกปฏิบัติขนมไทย History of Thai desserts; types and methods of Thai dessert cooking, raw materials, preparation and cooking techniques; good characterization of Thai desserts; packaging, storage, nutritional value calculation and practices			เหมาะสมยิ่งขึ้น
4864402	ภาษาอังกฤษสำหรับคหกรรมศาสตร์ English for Home Economics ภาษาอังกฤษเพื่อการศึกษา การปฏิบัติงาน และทักษะการสื่อสารในงานคหกรรมศาสตร์ English education, working and English communication skills for Home Economics work.	2(1-3-4)	4864202	ภาษาอังกฤษสำหรับงานร้านอาหารและโรงแรม English for Restaurant and Hotels ภาษาอังกฤษเพื่อการศึกษา การปฏิบัติงาน และทักษะการสื่อสารในงานร้านอาหารและโรงแรม English for education, working and English communication skills for Hotel and Restaurant.	2(1-3-4)	เปลี่ยนรหัสวิชา ชื่อวิชา และมีการปรับคำอธิบายรายวิชาให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้น
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)	4873102	การจัดการทรัพยากรครอบครัว Family Resource Management ความหมาย ประเภทของทรัพยากรครอบครัว ความสำคัญและกระบวนการจัดการทรัพยากรครอบครัว Meaning and types of family resource, importance and process of family resource management.	2(2-0-4)	เปลี่ยนรหัสวิชา และมีการปรับคำอธิบายรายวิชาให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้น
4873201	พัฒนาการครอบครัวและเด็ก Family and Child Development ความหมายและความสำคัญของครอบครัว พัฒนาการครอบครัวและเด็ก ทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง กรณีศึกษา	2(2-0-4)	4873203	พัฒนาการครอบครัวและเด็ก Family and Child Development ความหมาย ความสำคัญ และพัฒนาการครอบครัวและเด็ก การดูแลสมาชิกในครอบครัวแต่ละช่วงวัย	2(2-0-4)	เปลี่ยนรหัสวิชา และมีการปรับคำอธิบายรายวิชาให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้น

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2564		สาระการปรับปรุง	
Definition and importance of family, family and child development, related theories. Case study.		Mean, importance and family and child development, take care of family members at different ages			
4873202	อนามัยการเจริญพันธุ์ Reproductive Health ความหมายและความสำคัญของอนามัยการเจริญพันธุ์ สถานการณ์ และแนวโน้มด้านอนามัยการเจริญพันธุ์ 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)	4872201 อนามัยการเจริญพันธุ์ Reproductive Health ความหมายและความสำคัญของอนามัยการเจริญพันธุ์ ระบบสืบพันธุ์ การสร้างเซลล์สืบพันธุ์ การปฏิสนธิและการตั้งครรภ์ การคุมกำเนิด โรคติดต่อทางเพศสัมพันธ์ และการวางแผนครอบครัว Definition and importance of reproductive health, reproductive system, co-genesis and spermatogenesis, fertilization and pregnancy, contraception, sexual transmitted diseases and family planning	3(3-0-6)	เปลี่ยนรหัสวิชา และมีการปรับคำอธิบายรายวิชาให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้น
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)	4883103 ผ้าและสิ่งทอ Fabrics and Textiles ประวัติผ้าและเส้นใย การจำแนกและคุณสมบัติของเส้นใย การผลิตเส้นด้าย การผลิตผ้า การย้อมและการพิมพ์ผ้า การตกแต่งผ้า การดูแลรักษาผ้า เสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย ผ้าทอเกาะยอผ้าพื้นเมืองสงขลา History of clothing and textiles; classification and properties of textiles; fabric production; fabric dyeing and printing; fabric decoration; clothing care; Koh Yo woven cloth	2(1-2-3)	เปลี่ยนรหัสวิชา ชื่อวิชา และมีการปรับคำอธิบายรายวิชาให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้น

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2564	สาระการปรับปรุง
<p>4891101 การแกะสลักผักและผลไม้ 2(1-3-4) Vegetable and Fruit Carving คุณค่าและโอกาสในการใช้สอยผักและผลไม้แกะสลัก การเลือก การใช้ และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ รูปแบบ วิธีการ ขั้นตอนการแกะสลัก นำหลักศิลปะมาประยุกต์ใช้เพื่อการตกแต่งในการแกะสลักผักและผลไม้ ฝึกปฏิบัติการแกะสลัก เพื่อมาใช้ในโอกาสต่าง ๆ</p> <p>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.</p>	<p>4891102 การแกะสลักการจัดดอกไม้และงานใบตอง 3(1-4-4) Carving, Flower Decoration and Banana-Leaf Craft การเลือกและการใช้วัสดุดิบ หลักการ รูปแบบ และการแกะสลักการจัดดอกไม้ และงานใบตองการประยุกต์ใช้เพื่อการตกแต่งในโอกาสต่าง ๆ และฝึกปฏิบัติ</p> <p>Selection and use of raw materials, principle, theory and type of carving, flower decoration and banana leaf craft in occasions with practices</p>	<p>เปลี่ยนรหัสวิชา นำเนื้อหาของรายวิชาการแกะสลักผักและผลไม้ และรายวิชาการจัดดอกไม้และงานใบตองมารวมเป็นรายวิชาเดียวกัน มีการเปลี่ยนชื่อวิชาปรับคำอธิบายรายวิชาให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้น</p>
<p>4892103 การจัดดอกไม้และงานใบตอง 2(1-3-4) Flower Arrangement and Banana-Leaf Craft ความเป็นมา คุณค่าของการนำหลักทฤษฎีและหลักศิลปะมาประยุกต์การจัดดอกไม้และงานใบตอง หลักการเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ การจัดดอกไม้และงานใบตองในโอกาสต่าง ๆ และฝึกปฏิบัติ</p> <p>History, application of theory and art for flower arrangement and banana-leaf craft, principle of selection, preparation, using and maintenance of material and equipment,</p>		-

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2564	สาระการปรับปรุง
flower arrangement and banana-leaf craft for various occasions and practices.		
4861103 อาหารและโภชนาการ 3(3-0-6) Food and Nutrition ความหมายและความสำคัญของอาหารและโภชนาการต่อสุขภาพ ภาวะโภชนาการ ข้อปฏิบัติการบริโภคอาหารที่ดี สภาวะอาหารและโภชนาการในปัจจุบัน Definition and importance of food and nutrition to health, nutritional status, food-based dietary guidelines, food and nutrition situation at present.	4861107 อาหารและโภชนาการ 3(3-0-6) Food and Nutrition ความหมาย ความสำคัญของอาหาร ภาวะโภชนาการที่มีต่อสุขภาพ และแนวทางการบริโภคอาหาร Definition, importance of food, nutritional status to health and food-based dietary guidelines	เปลี่ยนรหัสวิชา และ มีการปรับคำอธิบาย รายวิชาให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้น
4861105 โภชนศาสตร์มนุษย์ 3(3-0-6) Human Nutrition กระบวนการได้รับสารอาหารของร่างกาย การย่อย การดูดซึม การขับถ่าย และเมตาบอลิซึมของสารอาหาร ปริมาณความต้องการสารอาหารและพลังงานของร่างกาย The nutrition, digestion, absorption, excretion and metabolism. Nutrition and caloric requirement.		-
4862101 โภชนศาสตร์ครอบครัว 3(2-2-5) Family Nutrition ความต้องการสารอาหารและพลังงานสำหรับวัยต่าง ๆ การกำหนดรายการอาหารและการจัดอาหารแลกเปลี่ยนให้เหมาะสมกับช่วงวัย และฝึกปฏิบัติ	4863110 โภชนศาสตร์ครอบครัว 3(2-2-5) Family Nutrition ความต้องการสารอาหารและพลังงานสำหรับวัยต่าง ๆ ภาวะทุพโภชนาการ ในวัยต่าง ๆ และฝึกปฏิบัติการจัดเตรียมอาหารให้เหมาะสมกับช่วงวัย	เปลี่ยนรหัสวิชา และ มีการปรับคำอธิบาย รายวิชาให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้น

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2564	สาระการปรับปรุง
Nutrients and energy requirement depends on age, diet and menu planning appropriate for each age group and practices.	Nutritional and energy requirements in different stage of life, malnutrition at different age and practices for different age-appropriate food preparation	
4862303 วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร 2(1-3-4) 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.		-
4863101 โภชนศาสตร์ชุมชน 3(2-2-5) Community Nutrition ภาวะโภชนาการในประเทศไทย การติดตามและประเมินผลภาวะโภชนาการ การวางแผนงานโภชนาการ และการให้ความรู้ทางโภชนาการในชุมชน และฝึกปฏิบัติ Nutrition status in Thailand, nutrition monitoring and evaluation, nutrition planning, nutritional knowledge and practices.	4863109 โภชนศาสตร์ชุมชน 3(2-2-5) Community Nutrition ภาวะโภชนาการ ปัญหาโภชนาการในประเทศไทยในปัจจุบัน และการประเมินภาวะโภชนาการ การให้ความรู้ทางโภชนาการในชุมชน และฝึกปฏิบัติ โครงการโภชนาการชุมชน Nutritional status, the current nutritional problems in Thailand and nutritional assessment, nutritional knowledge approach in community and practices of community nutrition program	เปลี่ยนรหัสวิชา และมีการปรับคำอธิบายรายวิชาให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้น

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2564			สาระการปรับปรุง
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)	4863108	โภชนบำบัด Therapeutic Nutrition รายการอาหารแลกเปลี่ยน อาหารเฉพาะโรค การกำหนดรายการอาหารเฉพาะโรค และฝึกปฏิบัติการจัดเตรียมอาหารให้กับผู้ป่วยเฉพาะโรค Food exchange lists, disease specific diets, dietetics and food preparing practices for disease – specific diet patients	3(2-2-5)	เปลี่ยนรหัสวิชา ชื่อวิชา และมีการปรับคำอธิบายรายวิชาให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้น
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)	4863107	โภชนศาสตร์คลินิก Clinical Nutrition โรคไม่ติดต่อเรื้อรังที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการ สาเหตุของการเกิดโรคภาวะผิดปกติทางโภชนาการที่แสดงทางคลินิก และการบริการอาหารในโรงพยาบาล Nutrition related non-communicable diseases, etiology, clinical manifestation of nutrition disorders and food service in hospital	3(3-0-6)	เปลี่ยนรหัสวิชา ชื่อวิชา และมีการปรับคำอธิบายรายวิชาให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้น
4863202	อาหารท้องถิ่น Local Cuisine ประวัติความเป็นมาของอาหารในแต่ละท้องถิ่น อาหารตามประเพณี และฝึกปฏิบัติ History of each local cuisine, food traditions and practices.	3(2-2-5)	4863226	อาหารท้องถิ่น Local Cuisine ประวัติความเป็นมาของอาหารท้องถิ่นภาคใต้ อาหารตามประเพณี การคำนวณคุณค่าทางอาหาร และฝึกปฏิบัติอาหารท้องถิ่น History of each south local cuisine, food traditions, nutritional value calculation and practices	3(2-2-5)	เปลี่ยนรหัสวิชา และมีการปรับคำอธิบายรายวิชาให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้น

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2564			สาระการปรับปรุง
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)	4863228	อาหารฮาลาล Halal Cuisine ลักษณะอาหารฮาลาล วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร ข้อปฏิบัติในการจัดเตรียมและประกอบอาหารการคำนวณคุณค่าทางอาหารและฝึกปฏิบัติอาหารฮาลาล Halal Food characteristics; raw materials; Instruction for preparing and cooking halal food; nutritional value calculation and practices	3(2-2-5)	เปลี่ยนรหัสวิชา ชื่อวิชา และมีการปรับคำอธิบายรายวิชาให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้น
4863214	อาหารมังสวิรัต Vegetarian Food ความหมาย ความสำคัญ ประเภทของอาหารมังสวิรัต ข้อกำหนดวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารมังสวิรัต หลักการประกอบอาหารมังสวิรัต 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 เทคนิคและ	3(2-2-5)	4863229	อาหารเอเชีย Asian Cuisine ลักษณะและประเภทของอาหารเอเชียวัตถุดิบ เครื่องปรุงชนิดต่าง ๆ เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร เทคนิคและวิธีการประกอบอาหารการ	3(2-2-5)	เปลี่ยนรหัสวิชา และมีการปรับคำอธิบายรายวิชาให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้น

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2564	สาระการปรับปรุง
<p>วิธีการประกอบอาหาร และฝึกปฏิบัติ</p> <p>Characteristics and types of Asian cuisine, raw materials, ingredients, equipment, menu planning, techniques and methods of cooking and practices.</p>	<p>คำนวณคุณค่าทางอาหาร และฝึกปฏิบัติอาหารเอเชีย</p> <p>Characteristics and types of Asian cuisine, raw materials, ingredients, equipment, techniques and methods of cooking, nutritional value calculation and practices</p>	
<p>4863216 อาหารว่าง 3(2-2-5)</p> <p>Snack</p> <p>ความหมาย ประเภท ประโยชน์ของอาหารว่าง เทคนิคในการประกอบอาหารว่าง การจัดและการเสิร์ฟอาหารว่าง การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย การบรรจุหีบห่อ และฝึกปฏิบัติ</p> <p>Definition, types and benefits of snacks, techniques in snack cookery, preparation and service, costing and pricing, packaging and distribution and practices.</p>	<p>4863223 อาหารว่าง 3(2-2-5)</p> <p>Snack</p> <p>ประวัติความเป็นมา ประเภทและวิธีการประกอบอาหารว่าง วัตถุประสงค์ เทคนิคการเตรียมและการปรุง ลักษณะที่ดีของอาหารว่าง การจัดเสิร์ฟ การเก็บรักษา การคำนวณคุณค่าทางอาหาร และฝึกปฏิบัติการประกอบ อาหารว่าง</p> <p>History of snack, type and methods of cooking, raw materials, techniques in preparation and cooking, good characteristics of snacks, serving, storage, nutritional value calculation and practices</p>	<p>เปลี่ยนรหัสวิชา และมีการปรับคำอธิบายรายวิชาให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้น</p>
<p>4863217 อาหารจานด่วน 3(2-2-5)</p> <p>Fast Food</p> <p>การประกอบอาหารที่บริการสะดวกรวดเร็ว การใช้เครื่องมือให้เหมาะสมกับเวลา โอกาส สถานที่ และผู้บริโภค การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย และฝึกปฏิบัติ</p> <p>Cooking for quick and easy service, Using the right tools on the time, opportunity, place and consumer. costing and pricing, and practices.</p>	<p>4863227 อาหารจานด่วน 3(2-2-5)</p> <p>Fast Food</p> <p>การประกอบอาหารที่บริการสะดวกรวดเร็ว การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารให้เหมาะสมกับเวลา โอกาส สถานที่ และผู้บริโภค การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย การคำนวณคุณค่าทางอาหารและฝึกปฏิบัติอาหารจานด่วน</p> <p>Fast and convenient service cooking; choosing the right cooking equipment according to the time, opportunity , location and</p>	<p>เปลี่ยนรหัสวิชา และมีการปรับคำอธิบายรายวิชาให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้น</p>

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2564	สาระการปรับปรุง
	consumer; production cost calculation and selling price; nutritional value calculation and practices	
<p>4863218 ขนมอบ 3(2-2-5)</p> <p>Bakery</p> <p>ความหมายและประเภทของขนมอบ คุณสมบัติของวัตถุดิบและสารปรุงแต่งในขนมอบ วิธีใช้และการเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์ กรรมวิธีในการผลิตขนมอบ การบรรจุหีบห่อ การเก็บรักษา การคิดต้นทุนและการกำหนดราคาขาย และฝึกปฏิบัติ</p> <p>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.</p>	<p>4863224 ขนมอบ 3(2-2-5)</p> <p>Bakery</p> <p>ความหมายและประเภทของขนมอบ คุณสมบัติของส่วนผสมในขนมอบ วิธีใช้และการเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์ กรรมวิธีในการผลิตขนมอบ การจัดเสิร์ฟ การเก็บรักษา การคิดต้นทุนและการกำหนดราคาขาย การคำนวณคุณค่าทางอาหารและฝึกปฏิบัติขนมอบ</p> <p>Definition and types of bakery; ingredient properties; direction and maintenance of equipment; bakery production, serving, storage, production cost calculation, nutritional value calculation and price, and practices</p>	เปลี่ยนรหัสวิชา และมีการปรับคำอธิบายรายวิชาให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้น
<p>4863219 ไอศกรีม 3(2-2-5)</p> <p>Ice-cream</p> <p>ความหมายและประเภทของไอศกรีม ส่วนผสมและวิธีการทำไอศกรีม การเก็บรักษา การควบคุมคุณภาพ การตกแต่งและการจัดเสิร์ฟ การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย และฝึกปฏิบัติ</p> <p>Definition and types of ice-cream, ingredients and ice-cream making, storage, quality control, decoration and serving, costing and pricing, and practices.</p>	<p>4863225 ไอศกรีม 3(2-2-5)</p> <p>Ice-cream</p> <p>ความหมายและประเภทของไอศกรีม ส่วนผสม เทคนิค และวิธีการทำไอศกรีม การเก็บรักษา การควบคุมคุณภาพ การตกแต่งและการจัดเสิร์ฟ การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย และฝึกปฏิบัติไอศกรีม</p> <p>Definition and types of ice-cream, ingredients, ice-cream making process and techniques, storage, quality control, decoration and serving, production cost calculation , selling price and practices</p>	เปลี่ยนรหัสวิชา และมีการปรับคำอธิบายรายวิชาให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้น

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2564			สาระการปรับปรุง
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)	4862205	อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ Commercial Food Preparation ความรู้เกี่ยวกับงานอุตสาหกรรมบริการอาหาร การประกอบอาหารเพื่อการค้า การเลือกซื้อ วัตถุดิบ ประเภทและรูปแบบของภาชนะบรรจุอาหาร เทคนิคการประกอบอาหารเพื่อการค้า การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย การคำนวณคุณค่าทางอาหารและฝึกปฏิบัติอาหารเพื่อการประกอบอาชีพ Knowledge of food service industry, commercial cooking, raw material selection, types and pattern of food package, commercial cooking techniques, nutritional value calculation, production cost calculation and selling price and practices	3(2-2-5)	เปลี่ยนรหัสวิชา และมีการปรับคำอธิบายรายวิชาให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้น
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)	4863230	อาหารเพื่อสุขภาพ Food for Health ความหมายและความสำคัญของอาหารเพื่อสุขภาพ ประเภทและแหล่งที่มาของอาหารเพื่อสุขภาพ แนวทางในการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ และฝึกปฏิบัติ Definitions and importance of healthy food; Types and source of healthy food; Healthy eating guidelines and practices	3(2-2-5)	เปลี่ยนรหัสวิชา และมีการปรับคำอธิบายรายวิชาให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้น
4863301	การแปรรูปและการถนอมอาหาร Food Processing and Preservation ความหมายและความสำคัญของการแปรรูปและถนอมอาหาร สาเหตุของการเสื่อมเสียของอาหาร หลักการและวิธีการแปรรูปและถนอมอาหาร การ	2(1-3-4)	4862303	การแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร Food Processing and Food Product Development ความหมายและความสำคัญของการแปรรูปและถนอมอาหาร หลักการ และวิธีการแปรรูปอาหาร กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การ	3(2-2-5)	เปลี่ยนรหัสวิชา ชื่อวิชา และมีการปรับคำอธิบายรายวิชาให้มีความเหมาะสม

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2564	สาระการปรับปรุง
<p>เลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม และฝึกปฏิบัติ</p> <p>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.</p>	<p>ประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส และฝึกปฏิบัติการแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p> <p>Definition and importance of food processing and preservation; principles and methods of food processing and preservation; product development process; sensory evaluation and practices</p>	<p>ยิ่งขึ้น</p>
<p>4863304 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพ 2(1-3-4) โดยประสาทสัมผัส</p> <p>Food Product Development and Sensory Evaluation</p> <p>ความหมายและความสำคัญของการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร วิธีการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การประเมินคุณภาพอาหารโดยวิธีทางประสาทสัมผัส และฝึกปฏิบัติ</p> <p>Definition and importance of food product development, methods of food product development, sensory evaluation and practices.</p>		-
<p>4863305 การบรรจุผลิตภัณฑ์อาหาร 3(2-2-5)</p> <p>Food Packaging</p> <p>ความหมายและความสำคัญของภาชนะบรรจุ ชนิดและคุณสมบัติของวัสดุประเภทต่างๆ หลักการบรรจุหีบห่อที่เหมาะสม การออกแบบ และกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับภาชนะบรรจุ และฝึกปฏิบัติ</p> <p>Definition and importance of package, types and quality</p>	<p>4863306 บรรจุภัณฑ์อาหาร 3(2-2-5)</p> <p>Food Packaging</p> <p>ความหมายและความสำคัญของภาชนะบรรจุ ชนิดและคุณสมบัติของวัสดุที่ใช้ทำบรรจุภัณฑ์ประเภทต่างๆ หลักการบรรจุหีบห่อที่เหมาะสม การออกแบบ และกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับฉลากบรรจุภัณฑ์ และฝึกปฏิบัติ</p> <p>Definition and importance of package, types and quality</p>	<p>เปลี่ยนรหัสวิชา ชื่อวิชา และมีการปรับคำอธิบายรายวิชาให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้น</p>

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2564	สาระการปรับปรุง
of materials, the proper packaging, design, package laws and practices.	of materials, the proper packaging, design, package laws and practices	
<p>4863401 การจัดเลี้ยงอาหารและเครื่องดื่ม 2(1-3-4)</p> <p>Catering and Beverage</p> <p>ประเภทของการจัดเลี้ยงอาหาร การวางแผนดำเนินการจัดเลี้ยงอาหาร การจัดตกแต่งโต๊ะและมารยาทในการรับประทานอาหาร การเลือกภาชนะและวัสดุอุปกรณ์ การคิดต้นทุนและการกำหนดราคาขาย และฝึกปฏิบัติ</p> <p>Types of catering. Planning of catering, table decorations and dining etiquette, selection of package and equipment, costing and pricing, and practices.</p>	<p>4863402 การจัดเลี้ยงอาหารและเครื่องดื่ม 3(2-2-5)</p> <p>Catering and Beverage</p> <p>ประเภทและการวางแผนดำเนินการจัดเลี้ยงอาหารและเครื่องดื่ม การจัดตกแต่งโต๊ะและมารยาทในการรับประทานอาหารและเครื่องดื่ม การเลือกภาชนะและวัสดุอุปกรณ์ การคิดต้นทุนและการกำหนดราคาขาย และฝึกปฏิบัติการจัดเลี้ยงอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>Types and planning of food and beverage catering operation; table decoration; dining etiquette; Selection of containers and equipment; production cost calculation and selling price; and practices</p>	เปลี่ยนรหัสวิชา และมีการปรับคำอธิบายรายวิชาให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้น
<p>4864201 อาหารยุโรป 2(1-3-4)</p> <p>European Cuisine</p> <p>ลักษณะและประเภทของอาหารยุโรป วัตถุดิบ เครื่องปรุงชนิดต่างๆ เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร การจัดรายการอาหาร เทคนิคและวิธีในการประกอบอาหาร และฝึกปฏิบัติ</p> <p>Characteristics and types of European cuisine, raw materials, ingredients, equipment, menu planning, techniques and methods of cooking and practices.</p>	<p>4864206 อาหารยุโรป 3(2-2-5)</p> <p>European Cuisine</p> <p>ลักษณะและประเภทของอาหารยุโรปส่วนผสมชนิดต่างๆ เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร การจัดรายการอาหาร เทคนิคและวิธีในการประกอบอาหาร การบริการอาหารแบบยุโรป การคำนวณคุณค่าทางอาหารและฝึกปฏิบัติอาหารยุโรป</p> <p>Characteristics and types of European cuisine, raw materials, ingredients, equipment, menu planning, techniques and methods of cooking, nutritional calculation and practices</p>	เปลี่ยนรหัสวิชา และมีการปรับคำอธิบายรายวิชาให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้น

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2564	สาระการปรับปรุง
<p>4864401 การจัดการครัวและเครื่องมือเครื่องใช้ในงานอาหาร 3(2-2-5)</p> <p>Kitchen and Food Equipment Management</p> <p>หลักการจัดครัวมาตรฐาน ชนิดของเครื่องมือ เครื่องใช้ใน การประกอบอาหารและบริการ หลักการจัดซื้อ วิธีการใช้ การทำความสะอาด การเก็บ การบำรุงรักษาเครื่องมือ เครื่องใช้ และฝึกปฏิบัติ</p> <p>Standard of kitchen management. Types of food equipment for cooking and serving, purchasing, using, cleaning, keeping, maintenance and practices.</p>	<p>4861403 การจัดการครัวและเครื่องมือเครื่องใช้ในงานอาหาร 3(2-2-5)</p> <p>Kitchen and Food Equipment Management</p> <p>หลักการจัดครัวมาตรฐาน และบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับงานครัว ชนิดของเครื่องมือ เครื่องใช้ในการประกอบอาหารและบริการ หลักการจัดซื้อ วิธีการใช้ การทำความสะอาด การจัดเก็บ การบำรุงรักษาเครื่องมือ เครื่องใช้ และฝึกปฏิบัติ</p> <p>Standard kitchen management, types of food equipment for cooking and serving, purchasing, using, cleaning, keeping, maintenance and practices</p>	<p>เปลี่ยนรหัสวิชา และมีการปรับคำอธิบายรายวิชาให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้น</p>
<p>4894101 เค้กและการแต่งหน้าเค้ก 3(2-2-5)</p> <p>Cake and Cake Decoration</p> <p>ความหมายและประเภทของเค้ก การออกแบบการแต่งหน้าเค้กในโอกาสต่างๆ การเลือกใช้วัสดุและอุปกรณ์ การบรรจุหีบห่อ การเก็บรักษา และฝึกปฏิบัติ</p> <p>Definition and types of cake; Cake decoration design for various occasions, materials and equipments selection, packaging, storage and practice.</p>	<p>4893105 เค้กและการแต่งหน้าเค้ก 3(2-2-5)</p> <p>Cake and Cake Decoration</p> <p>ความหมายและประเภทของเค้ก ประเภทของส่วนผสมและวัตถุดิบการออกแบบการแต่งหน้าเค้ก การเลือกใช้วัสดุและอุปกรณ์ การจัดเสิร์ฟ การเก็บรักษาการคำนวณคุณค่าทางอาหารและฝึกปฏิบัติเค้ก และการแต่งหน้าเค้ก</p> <p>Definition and types of cake; types of ingredient and raw materials; cake decoration design; materials and equipment selection, serving, storage, nutritional calculation and practices</p>	<p>เปลี่ยนรหัสวิชา และมีการปรับคำอธิบายรายวิชาให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้น</p>

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2564	สาระการปรับปรุง
<p>4864603 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางเศรษฐศาสตร์ 2(1-2-3) Preparations for Field Experience in Home Economics</p> <p>การเตรียมความพร้อมของผู้เรียนก่อนออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพ โดยฝึกทักษะที่ทำให้เกิดความพร้อมในการปฏิบัติงาน การเลือกสถานประกอบการ การบริหารงานคุณภาพ เทคนิคการเขียนรายงานและการนำเสนอ การพัฒนาบุคลิกภาพ และการพัฒนาคุณลักษณะที่เหมาะสมกับอาชีพ เป็นต้น</p> <p>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.</p>	<p>4864606 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางเศรษฐศาสตร์ 2(1-2-3) Preparation for Field Experience in Home Economics</p> <p>ออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพ โดยฝึกทักษะที่ทำให้เกิดความพร้อมในการปฏิบัติงาน การเลือกสถานประกอบการ การบริหารงานคุณภาพ เทคนิคการเขียนรายงานและการนำเสนอ การพัฒนาบุคลิกภาพ และการพัฒนาคุณลักษณะที่เหมาะสมกับอาชีพ เป็นต้น</p> <p>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</p>	<p>ปรับคำอธิบายรายวิชาใหม่</p>
<p>4864604 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางเศรษฐศาสตร์ 1 3(320) Field Experience in Home Economics I</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 4864603 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางเศรษฐศาสตร์</p> <p>การฝึกปฏิบัติงานแบบมีส่วนร่วมในสถานประกอบการ ซึ่งอาจเป็นหน่วยงานของรัฐและ/หรือเอกชน ผู้เรียนได้เรียนรู้การแก้ปัญหาในการทำงาน การปรับตัวเข้ากับวัฒนธรรมองค์กร และการนำความรู้ความสามารถรวยยอดจากการศึกษาตลอดหลักสูตรไปประยุกต์ใช้อย่างมีประสิทธิภาพ</p>	<p>4864607 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางโภชนาการในโรงพยาบาล 3(320) Nutritional Field Experience in Medical Health Care</p> <p>รายวิชาที่เรียนผ่านมาก่อน : 4864606 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางเศรษฐศาสตร์</p> <p>Pre-requisite : 4864606 Preparations for Field Experience in Home Economics</p> <p>การฝึกปฏิบัติงานแบบมีส่วนร่วมทางโภชนาการในโรงพยาบาล และสถานบริการทางการแพทย์ ซึ่งอาจเป็นหน่วยงานของรัฐและ/หรือเอกชน ผู้เรียนได้เรียนรู้การแก้ปัญหาในการทำงาน การปรับตัวเข้ากับวัฒนธรรมองค์กร</p>	<p>เปลี่ยนรหัสวิชา ชื่อวิชา และมีการปรับคำอธิบายรายวิชาให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้น</p>

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2564	สาระการปรับปรุง
<p>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.</p>	<p>และการนำความรู้ความสามารถรวบยอดจากการศึกษาตลอดหลักสูตรไปประยุกต์ใช้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>* ฝึกแบบไม่มีคําระดับคะแนน (P/F) ช่วงภาคการศึกษาฤดูร้อนของชั้นปีที่ 3</p> <p>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</p>	
<p>4864605 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์ 2 3(320) Field Experience in Home Economics II รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 4864603 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์</p> <p>การฝึกปฏิบัติงานแบบมีส่วนร่วมในสถานประกอบการ ซึ่งอาจเป็นหน่วยงานของรัฐและ/หรือเอกชน ผู้เรียนได้เรียนรู้การแก้ปัญหาในการทำงาน การปรับตัวเข้ากับวัฒนธรรมองค์กร และการนำความรู้ความสามารถรวบยอดจากการศึกษาตลอดหลักสูตรไปประยุกต์ใช้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>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.</p>	<p>4864608 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางอาหาร 3(320) ในโรงแรมและภัตตาคาร Food Field Experience in Hotel and Restaurant รายวิชาที่เรียนผ่านมาก่อน : 4864606 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์</p> <p>Pre-requisite : 4864606 Preparations for Field Experience in Home Economics</p> <p>การฝึกปฏิบัติงานแบบมีส่วนร่วมทางอาหารในร้านอาหารและโรงแรม ซึ่งอาจเป็นหน่วยงานของรัฐและ/หรือเอกชน ผู้เรียนได้เรียนรู้การแก้ปัญหาในการทำงาน การปรับตัวเข้ากับวัฒนธรรมองค์กร และการนำความรู้ความสามารถ รวบยอดจากการศึกษาตลอดหลักสูตรไปประยุกต์ใช้อย่างมีประสิทธิภาพ</p>	<p>เปลี่ยนรหัสวิชา ชื่อวิชา และมีการปรับคำอธิบายรายวิชาให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้น</p>

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2564	สาระการปรับปรุง
	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	
<p>7000390 การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา 2(90) Cooperative Education Preparation</p> <p>กิจกรรมการเตรียมความพร้อมของผู้เรียนในการฝึกสหกิจศึกษา โดยให้ความรู้เกี่ยวกับหลักการ แนวคิด ระเบียบข้อบังคับ และกระบวนการของสหกิจศึกษา ความรู้พื้นฐานและเทคนิคในการสมัครงาน ความรู้พื้นฐานในการปฏิบัติงาน การสื่อสาร มนุษยสัมพันธ์ การพัฒนาบุคลิกภาพ ระบบการบริหารคุณภาพในสถานประกอบการ เทคนิคการนำเสนอ การเขียนรายงาน</p> <p>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.</p>	<p>4864609 การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษาทางคหกรรมศาสตร์ 2(1-2-3) Cooperative Education Preparation in Home Economics</p> <p>กิจกรรมการเตรียมความพร้อมของผู้เรียนในการฝึกสหกิจศึกษา โดยให้ความรู้เกี่ยวกับหลักการ แนวคิด ระเบียบข้อบังคับ และกระบวนการของสหกิจศึกษา ความรู้พื้นฐานและเทคนิคในการสมัครงาน ความรู้พื้นฐานในการปฏิบัติงาน การสื่อสาร มนุษยสัมพันธ์ การพัฒนาบุคลิกภาพ ระบบการบริหารคุณภาพในสถานประกอบการ เทคนิคการนำเสนอ การเขียนรายงาน</p> <p>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</p>	<p>เปลี่ยนรหัสวิชา ชื่อวิชา ปรับหน่วยกิต และคำอธิบายรายวิชาให้สอดคล้องกับหลักสูตร</p>

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2564	สาระการปรับปรุง
<p>7000490 สหกิจศึกษา 6(640)</p> <p>Cooperative Education</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 7000390 การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา</p> <p>การฝึกปฏิบัติงานในลักษณะพนักงานชั่วคราว สามารถจัดทำรายงาน นำเสนอความก้าวหน้า และผลสำเร็จของโครงการที่ได้รับมอบหมาย เรียนรู้การแก้ปัญหาในการทำงาน การปรับตัวเข้ากับวัฒนธรรมองค์กร และการนำความรู้ความสามารถรวบยอดจากการศึกษาตลอดหลักสูตรไปประยุกต์ใช้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>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.</p>	<p>4864610 สหกิจศึกษาทางคหกรรมศาสตร์ 6(640)</p> <p>Cooperative Education in Home Economics</p> <p>รายวิชาที่เรียนผ่านมาก่อน : 4864609 การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษาทางคหกรรมศาสตร์</p> <p>Pre-requisite : 4864609 Cooperative Education Preparation in Home Economics</p> <p>การฝึกปฏิบัติงานในลักษณะพนักงานชั่วคราว สามารถจัดทำรายงาน นำเสนอความก้าวหน้า และผลสำเร็จของโครงการที่ได้รับมอบหมาย เรียนรู้การแก้ปัญหาในการทำงาน การปรับตัวเข้ากับวัฒนธรรมองค์กร และการนำความรู้ความสามารถรวบยอดจากการศึกษาตลอดหลักสูตรไปประยุกต์ใช้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>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</p>	<p>เปลี่ยนรหัสวิชา ชื่อวิชา ปรับหน่วยกิต และคำอธิบายรายวิชาให้สอดคล้องกับหลักสูตร</p>

ภาคผนวก ง

คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร



คำสั่งคณะกรรมการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ที่ ๕๐ /๒๕๖๓

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต และหลักสูตรสาธารณสุขศาสตรบัณฑิต

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลาได้ดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต และหลักสูตรสาธารณสุขศาสตรบัณฑิต หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๔ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อปรับปรุงหลักสูตรให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๕๒ สอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๘ และสอดคล้องกับมาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรีในแต่ละสาขาวิชา

อาศัยอำนาจตามตรา ๓๖ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา พ.ศ. ๒๕๔๗ และคำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลาที่ ๔๒๒๔/๒๕๖๑ เรื่องมอบหมายงานและมอบอำนาจให้คณบดีปฏิบัติราชการแทนอธิการบดี สั่ง ณ วันที่ ๒๔ กันยายน ๒๕๖๑ ข้อ ๑๔ เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปด้วยความเรียบร้อยและบรรลุตามวัตถุประสงค์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีจึงแต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต และหลักสูตรสาธารณสุขศาสตรบัณฑิต ดังต่อไปนี้

๑. คณะกรรมการอำนวยการ

๑.๑ คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	ประธานกรรมการ
๑.๒ รองคณบดีฝ่ายวิชาการและประกันคุณภาพการศึกษา	กรรมการ
๑.๓ รองคณบดีฝ่ายวิจัยและบริการวิชาการและวิเทศสัมพันธ์	กรรมการ
๑.๔ รองคณบดีฝ่ายพัฒนานักศึกษาและกิจการพิเศษ	กรรมการ
๑.๕ ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรฯ สาขาวิชาชีววิทยา	กรรมการ
๑.๖ ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรฯ สาขาวิชาคณิตศาสตร์	กรรมการ
๑.๗ ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรฯ สาขาวิชาเคมี	กรรมการ
๑.๘ ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรฯ สาขาวิชาการจัดการสิ่งแวดล้อม	กรรมการ
๑.๙ ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรฯ สาขาวิชาสหกรรมศาสตร์	กรรมการ
๑.๑๐ ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรฯ สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ	กรรมการ
๑.๑๑ ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรฯ สาขาวิชาเทคโนโลยียางและพอลิเมอร์	กรรมการ
๑.๑๒ ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรฯ สาขาวิชาฟิสิกส์	กรรมการ
๑.๑๓ ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรฯ สาขาวิชาจุลชีววิทยาประยุกต์	กรรมการ
๑.๑๔ ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรฯ สาขาวิชาสาธารณสุขชุมชน	กรรมการ
๑.๑๕ หัวหน้าสำนักงานคณบดี	กรรมการ
๑.๑๖ หัวหน้างานสนับสนุนพันธกิจอุดมศึกษา	กรรมการและเลขานุการ

หน้าที่...

~ ๒ ~

หน้าที่ ให้คำปรึกษาและอำนวยความสะดวกแก่กรรมการทุกท่าน เพื่อให้การดำเนินการเป็นไปด้วยความเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพ

๒. คณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร

๒.๑ หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา

๒.๑.๑ อาจารย์อรนุช	สุขอนันต์	ประธานกรรมการ
๒.๑.๒ ผศ.ดร.อุดมศักดิ์	ดร.มาศ	กรรมการ (ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก)
๒.๑.๓ อาจารย์ ดร.ศันสรียา	วังกลางกูร	กรรมการ (ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก)
๒.๑.๔ อาจารย์ ดร.นุชจรินทร์	เพชรเกลี้ยง	กรรมการ
๒.๑.๕ อาจารย์ ดร.นิตากร	วิทจิตสมบูรณ์	กรรมการ
๒.๑.๖ อาจารย์สุธินี	หิมยิ	กรรมการ
๒.๑.๗ ผศ.ศทาวุธ	ไชยเทพ	กรรมการ
๒.๑.๘ อาจารย์วิริยุทธ	ทองคง	กรรมการ
๒.๑.๙ นางอมรรัตน์	ชูชื่น	กรรมการ
๒.๑.๑๐ นายปริญา	ทับเที่ยง	กรรมการ
๒.๑.๑๑ นางสาวสุไวดา	สัสดี	กรรมการ
๒.๑.๑๒ อาจารย์ ดร.เบญจวรรณ	ยันต์วิเศษภักดี	กรรมการและเลขานุการ

๒.๒ หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคณิตศาสตร์

๒.๒.๑ อาจารย์सानิตย์	ฤทธิเดช	ประธานกรรมการ
๒.๒.๒ ผศ.ดร.นิพัทธ์มหาร	มะกาเจ	กรรมการ (ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก)
๒.๒.๓ อาจารย์ ดร.จันทวรรณ	น้อยศรี	กรรมการ (ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก)
๒.๒.๔ อาจารย์ศรีณยา	หนูมณา	กรรมการ
๒.๒.๕ อาจารย์ ดร.ภัทรวรรณ	เพชรแก้ว	กรรมการ
๒.๒.๖ อาจารย์อดิศักดิ์	เดินเพชรหม่อง	กรรมการ
๒.๒.๗ ผศ.ชิงชัย	วัฒนธรรมเมธี	กรรมการ
๒.๒.๘ อาจารย์จิราภรณ์	กวดชื่น	กรรมการ
๒.๒.๙ อภรณ์มพินันท์	พันธ์พิพิพัฒน์จัญญ์	กรรมการ
๒.๒.๑๐ อาจารย์สายใจ	เพชรคงทอง	กรรมการ
๒.๒.๑๑ อาจารย์ธีระพงศ์	คงเกื้อ	กรรมการ
๒.๒.๑๒ นางอมรรัตน์	ชูชื่น	กรรมการ
๒.๒.๑๓ นางสุรัตนา	เพ็ญจำรัส	กรรมการ
๒.๒.๑๔ นางสาวชนิษฐา	แก้วท่าพญา	กรรมการ
๒.๒.๑๕ นางสาวเพ็ญนภา	ชินวงศ์	กรรมการ
๒.๒.๑๖ นายประภัสสร	นุ่นแก้ว	กรรมการ
๒.๒.๑๗ อาจารย์ ดร.ศิริฉัตร	ทิพย์ศรี	กรรมการและเลขานุการ

~ ๓ ~

๒.๓ หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเคมี

๒.๓.๑	อาจารย์นันธิตา	สิมเสฏโฐ	ประธานกรรมการ
๒.๓.๒	ผศ.ดร.พิพัฒน์	ชูโต	กรรมการ (ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก)
๒.๓.๓	รศ.ดร.อับดุลนาเซร์	อายีสามาอะ	กรรมการ (ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก)
๒.๓.๔	อาจารย์ชนรรค์	พงศ์อาทิตย์	กรรมการ
๒.๓.๕	ผศ.ดร.จารุวรรณ	คำแก้ว	กรรมการ
๒.๓.๖	ผศ.ดร.วิภาพรรณ	คงเย็น	กรรมการ
๒.๓.๗	อาจารย์จิรภา	คงเขียว	กรรมการ
๒.๓.๘	ผศ.เขาวนิพร	ชีพประสพ	กรรมการ
๒.๓.๙	ผศ.ดร.ทวิสิน	นาวารัตน์	กรรมการ
๒.๓.๑๐	อาจารย์ ดร.ระเบียบ	สุวรรณเพ็ชร	กรรมการ
๒.๓.๑๑	อาจารย์ ดร.ธีรยุทธ	ศรียาทพ	กรรมการและเลขานุการ

๒.๔ หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม

๒.๔.๑	ผศ.ขวัญกมล	ขุนพิทักษ์	ประธานกรรมการ
๒.๔.๒	ผศ.ดร.ชนิษฐา	ชูสุข	กรรมการ (ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก)
๒.๔.๓	ผศ.ดร.ธันวดี	ศรีธาวรัตน์	กรรมการ (ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก)
๒.๔.๔	อาจารย์ ดร.สุชีวรรณ	ยอยรุ้รอบ	กรรมการ
๒.๔.๕	อาจารย์ ดร.สายสิริ	ไชยชนะ	กรรมการ
๒.๔.๖	อาจารย์กมลนาวัน	อินทภูจิตร	กรรมการ
๒.๔.๗	นางอมรรัตน์	ชูชื่น	กรรมการ
๒.๔.๘	นางสุรัตนา	เพ็ญจรัส	กรรมการ
๒.๔.๙	นางสาวเพ็ญภา	ชินวงศ์	กรรมการ
๒.๔.๑๐	นายประภัสสร	นุ่นแก้ว	กรรมการ
๒.๔.๑๑	อาจารย์นิตดา	โปดำ	กรรมการและเลขานุการ

๒.๕ หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศและดิจิทัล

๒.๕.๑	อาจารย์ญาณพัฒน์	ชูชื่น	ประธานกรรมการ
๒.๕.๒	ผศ.ดร.ชวัลรัตน์	ศรีนวลปาน	กรรมการ (ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก)
๒.๕.๓	อาจารย์ ดร.อังฉรา	เรืองประทุม	กรรมการ (ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก)
๒.๕.๔	นายอิทธิพิทธ์	อัครเลิศรัฐกร	กรรมการ (ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก)
๒.๕.๕	ผศ.นลินี	อินทมะโน	กรรมการ
๒.๕.๖	ผศ.ดร.ศศลักษณ์	ทองขาว	กรรมการ
๒.๕.๗	อาจารย์เสรี	ชนะ	กรรมการ
๒.๕.๘	นางอมรรัตน์	ชูชื่น	กรรมการ
๒.๕.๙	นางสาวสมลักษณ์	บัวทอง	กรรมการ

๒.๕.๑๐ นายปิยะ...

~ ๔ ~

๒.๕.๑๐ นายปิยะ	มาส่ง	กรรมการ
๒.๕.๑๑ นางสาวสุกัญญา	พิจิตรบรรจง	กรรมการ
๒.๕.๑๒ นายประภัสสร	นุ่นแก้ว	กรรมการ
๒.๕.๑๓ ผศ.ตินาถ	หล้าสุบ	กรรมการและเลขานุการ

๒.๖ หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

๒.๖.๑ ผศ.ฐิติมาพร	หนูเนียม	ประธานกรรมการ
๒.๖.๒ ผศ.สุจิตรา	เทพไชย	กรรมการ (ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก)
๒.๖.๓ ผศ.จินภา	นราคร	กรรมการ (ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก)
๒.๖.๔ ผศ.ดร.ทัศนาศ	ศิริโชติ	กรรมการ
๒.๖.๕ ผศ.พรชัย	พุทธรักษ์	กรรมการ
๒.๖.๖ อาจารย์ ดร.สิริมาภรณ์	วัชรกุล	กรรมการ
๒.๖.๗ นางอมรรัตน์	ชูชื่น	กรรมการ
๒.๖.๘ นางสาวรัตนา	เพ็ญจำรัส	กรรมการ
๒.๖.๙ นางสาวรสสุคนธ์	ราชแก้ว	กรรมการ
๒.๖.๑๐ นายประภัสสร	นุ่นแก้ว	กรรมการ
๒.๖.๑๑ อาจารย์ ดร. สุรีย์พร	กังสนันท์	กรรมการ

๒.๗ หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ

๒.๗.๑ อาจารย์ ดร.ภาวิกา	มหาสวัสดิ์	ประธานกรรมการ
๒.๗.๒ ศ.ดร.เบญจมาศ	เชียรศิลป์	กรรมการ (ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก)
๒.๗.๓ ผศ.ดร.ถาวร	จันทโชติ	กรรมการ (ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก)
๒.๗.๔ อาจารย์वासนา	มูสา	กรรมการ
๒.๗.๕ อาจารย์ ดร.อัจฉรา	เพิ่ม	กรรมการ
๒.๗.๖ อาจารย์ผจงสุข	สุธารัตน์	กรรมการ
๒.๗.๗ นางอมรรัตน์	ชูชื่น	กรรมการ
๒.๗.๘ นางสาวรัตนา	เพ็ญจำรัส	กรรมการ
๒.๗.๙ นางสาวเพ็ญภา	ชินวงศ์	กรรมการ
๒.๗.๑๐ นายประภัสสร	นุ่นแก้ว	กรรมการ
๒.๗.๑๑ นายปริญญา	หับเที่ยง	กรรมการ
๒.๗.๑๒ อาจารย์ ดร.ปวีณา	ติ๊กจ	กรรมการและเลขานุการ

๒.๘ หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์ประยุกต์เชิงอุตสาหกรรม

๒.๘.๑ ผศ.ดร.พลพัฒน์	รวมเจริญ	ประธานกรรมการ
๒.๘.๒ ผศ.ดร.ประสงค์	เกษราธิคุณ	กรรมการ (ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก)
๒.๘.๓ ผศ.ดร.ตุลยพงษ์	ตุลยพิทักษ์	กรรมการ (ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก)

๒.๘.๔ อาจารย์...

~ ๕ ~

๒.๘.๔	อาจารย์ ดร.ศุภัสกรณ	หลิมเฮงฮะ	กรรมการ (ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก)
๒.๘.๕	อาจารย์เอกฤกษ์	พุ่มนง	กรรมการ
๒.๘.๖	อาจารย์ ดร.สุวิมล	ศิริวงศ์	กรรมการ
๒.๘.๗	อาจารย์ ดร.ปฐินทร	จันทร์เลิศ	กรรมการ
๒.๘.๘	อาจารย์ ดร.ธนพงศ์	พันธุ์ทอง	กรรมการ
๒.๘.๙	นางสุภาพ	วุฒิพันธุ์	กรรมการ
๒.๘.๑๐	นางอมรรัตน์	ชูชื่น	กรรมการ
๒.๘.๑๐	นางสุรัตนา	เพ็ญจำรัส	กรรมการ
๒.๘.๑๑	นางวรรณฤดี	หมื่นพล	กรรมการ
๒.๘.๑๒	นายประภัสสร	นุ่นแก้ว	กรรมการ
๒.๘.๑๓	นายป.พัน	มนตรี	กรรมการ
๒.๘.๑๔	อาจารย์พะเยาว์	ยงศิริวิทย์	กรรมการและเลขานุการ
๒.๙	หลักสูตรสาธารณสุขศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาสาธารณสุขชุมชน		
๒.๙.๑	อาจารย์ ดร.วรพล	หนูนุ่น	ประธานกรรมการ
๒.๙.๒	นายอเนก	ทิมทับ	กรรมการ (ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก)
๒.๙.๓	นายเอกมาศ	วงศ์ไพรินทร์	กรรมการ (ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก)
๒.๙.๔	นางสาวมาริสา	เกียรติศักดิ์โสภณ	กรรมการ (ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก)
๒.๙.๕	อาจารย์ ดร.รัชชนก	รัตนกรปรีดา	กรรมการ
๒.๙.๖	อาจารย์สุรัตน์สวดี	แช่แต้	กรรมการ
๒.๙.๗	อาจารย์เยาวลักษณ์	เตียนวน	กรรมการ
๒.๙.๘	นางอมรรัตน์	ชูชื่น	กรรมการ
๒.๙.๙	นางสุนิ	เพ็ชรนิล	กรรมการ
๒.๙.๑๐	นางสุรัตนา	เพ็ญจำรัส	กรรมการ
๒.๙.๑๑	นางสาวเพ็ญภา	ชินวงศ์	กรรมการ
๒.๙.๑๒	นายประภัสสร	นุ่นแก้ว	กรรมการ
๒.๙.๑๓	นาย ป.พัน	มนตรี	กรรมการ
๒.๙.๑๔	อาจารย์ ดร.จิตรวี	เชยชม	กรรมการและเลขานุการ

หน้าที่ ดำเนินการจัดทำหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต และหลักสูตรสาธารณสุขศาสตรบัณฑิต ตามสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๔ ให้แล้วเสร็จและสอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๘ ตามประกาศ หรือระเบียบ กฎหมายฉบับอื่นใดที่เกี่ยวข้อง มีความทันสมัยตรงกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตทั้งภาครัฐและเอกชน

โดยให้...

- ๖ -

โดยให้คณะกรรมการที่ได้รับการแต่งตั้งปฏิบัติหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย
อย่างมีประสิทธิภาพ เกิดประโยชน์สูงสุดแก่ทางราชการและดำเนินการให้เป็นไปตามระเบียบ ข้อบังคับ หลักเกณฑ์
และข้อกำหนดของทางราชการที่เกี่ยวข้อง ทั้งนี้ให้คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี รักษาการให้เป็นไปตาม
คำสั่งนี้

สั่ง ณ วันที่ ๗ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๓



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อนุมิตี เตชนะ)
คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี



คำสั่งคณะกรรมการและเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
ที่ ๕๗/๒๕๖๓

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงาน วิทยากร เจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานในโครงการ
และผู้เข้าร่วมโครงการสัมมนาเชิงปฏิบัติการการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๔

ด้วยหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี กำหนดจัดโครงการสัมมนาเชิงปฏิบัติการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.๒๕๖๔ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อการปรับปรุงหลักสูตรให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๕๒ ทั้งนี้ กำหนดให้มีการสัมมนาเชิงปฏิบัติการการจัดทำร่างหลักสูตร จำนวน ๓ ครั้ง คือ ครั้งที่ ๑ วันจันทร์ที่ ๒๗ มกราคม ๒๕๖๓ ครั้งที่ ๒ วันจันทร์ที่ ๑๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๓ และครั้งที่ ๓ วันจันทร์ที่ ๒๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๓ และกำหนดการสัมมนาเชิงปฏิบัติการการวิพากษ์หลักสูตร ในวันอังคารที่ ๑๐ มีนาคม ๒๕๖๓ ณ ห้องประชุมคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

อาศัยอำนาจตามตรา ๓๖ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ.๒๕๔๗ และคำสั่ง มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ที่ ๔๒๒๔/๒๕๖๑ เรื่อง มอบหมายงานและมอบอำนาจให้คณบดีปฏิบัติราชการแทน อธิการบดี สั่ง ณ วันที่ ๒๔ กันยายน ๒๕๖๓ ข้อ ๑๔ จึงแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงาน วิทยากร เจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานในโครงการและผู้เข้าร่วมโครงการสัมมนาเชิงปฏิบัติการการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.๒๕๖๔ ดังต่อไปนี้

๑. คณะกรรมการอำนวยการ

๑.๑	คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	ประธานกรรมการ
๑.๒	รองคณบดีฝ่ายวิชาการและประกันคุณภาพการศึกษา	รองประธานกรรมการ
๑.๓	รองคณบดีฝ่ายวิจัยบริการวิชาการและวิเทศสัมพันธ์	กรรมการ
๑.๔	รองคณบดีฝ่ายพัฒนานักศึกษาและกิจการพิเศษ	กรรมการ
๑.๕	หัวหน้าสำนักงานคณบดี	กรรมการ
๑.๖	ประธานกรรมการบริหารหลักสูตร ฯ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์	กรรมการและเลขานุการ
๑.๗	นางอมรรัตน์ ชูชื่น	ผู้ช่วยกรรมการและเลขานุการ

หน้าที่ ให้คำปรึกษาและอำนวยความสะดวกแก่กรรมการทุกฝ่าย เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปด้วยความเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพ

๒. คณะกรรมการดำเนินงาน

๒.๑	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฐิติมาพร หนูเนียม	ประธานกรรมการ
๒.๒	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทัศนาศิรีโชติ	รองประธานกรรมการ
๒.๓	ผู้ช่วยศาสตราจารย์พรชัย พุทธิรักษ์	กรรมการ
๒.๔	อาจารย์ ดร.สิริมาภรณ์ วัชรกุล	กรรมการ

-๒-

๒.๕	นางอมรรัตน์	ชูชื่น	กรรมการ
๒.๖	นางสุรัตนา	เพ็ญจำรัส	กรรมการ
๒.๗	นางสาวรสสุคนธ์	ราชแก้ว	กรรมการ
๒.๘	นายประภัสสร	นุ่นแก้ว	กรรมการ
๒.๙	อาจารย์ ดร.สุวิทย์พร	กิ่งสนั่น	กรรมการและเลขานุการ

หน้าที่ ๑. จัดเตรียมสถานที่และสื่อทัศนูปกรณ์สำหรับจัดโครงการฯ โดยมีการสัมมนาเชิงปฏิบัติการการจัดทำร่างหลักสูตร ครั้งที่ ๑ วันจันทร์ที่ ๒๗ มกราคม ๒๕๖๓ ครั้งที่ ๒ วันจันทร์ที่ ๑๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๓ และครั้งที่ ๓ วันจันทร์ที่ ๒๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๓ และกำหนดการสัมมนาเชิงปฏิบัติการการวิพากษ์หลักสูตร ในวันอังคารที่ ๑๐ มีนาคม ๒๕๖๓ ณ ห้องประชุมคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย

๒. จัดเตรียมเอกสารประกอบโครงการฯ และการดำเนินงาน

๓. ดำเนินการเบิกจ่ายงบประมาณในการดำเนินงานให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อยตามระเบียบ

๓. เจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานในโครงการ

๓.๑	นางอมรรัตน์	ชูชื่น	กรรมการ
๓.๒	นางสุรัตนา	เพ็ญจำรัส	กรรมการ
๓.๓	นางสาวเพ็ญญา	ชินวงศ์	กรรมการ
๓.๔	นายประภัสสร	นุ่นแก้ว	กรรมการ
๓.๕	นางราตรี	มิ่งเมือง	กรรมการ
๓.๖	นางสาวศิริประภา	ขวัญประดับ	กรรมการ

หน้าที่ ๑. รับลงทะเบียนผู้เข้าร่วมโครงการ

๒. จัดเตรียมอาหารว่างและเครื่องดื่ม อาหารกลางวัน สำหรับผู้เข้าร่วมโครงการ

๓. จัดเตรียมสถานที่และอุปกรณ์โสตทัศนูปกรณ์ รวมทั้งบันทึกภาพการดำเนินงานโครงการ

๔. ประเมินผลการดำเนินงานภายหลังเสร็จสิ้นโครงการ

๔. วิทยากร

๔.๑	ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุจิตรา เทพไชย	ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก
๔.๒	ผู้ช่วยศาสตราจารย์จินภา นราคร	ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก
๔.๓	นางสาวธันยารัตน์	ประทุมสุวรรณ ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก
๔.๔	นายอดิศร	ทองน้อย ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก

หน้าที่ ลำดับที่ ๔.๑-๔.๒ เป็นวิทยากรในการประชุมจัดทำร่างหลักสูตร ในวันจันทร์ที่ ๑๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๓ เวลา ๐๘.๓๐ - ๑๖.๓๐ น. ณ ห้องประชุมคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ลำดับที่ ๔.๓-๔.๔ เป็นวิทยากรในการประชุมวิพากษ์หลักสูตร ในวันอังคารที่ ๑๐ มีนาคม ๒๕๖๓ เวลา ๐๘.๓๐ - ๑๖.๓๐ น. ณ ห้องประชุมคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี



๕. ผู้เข้าร่วมโครงการ

- ๕.๑ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฐิติมาพร หนูเนียม
- ๕.๒ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทัศนาศรีโชติ
- ๕.๓ ผู้ช่วยศาสตราจารย์พรชัย พุทธิรักษ์
- ๕.๔ อาจารย์ ดร.สุวิทย์พร กังสนันท์
- ๕.๕ อาจารย์ ดร.สิริมาภรณ์ วัชรกุล

หน้าที่ เข้าร่วมโครงการสัมมนาเชิงปฏิบัติการการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.๒๕๖๔ ตามรายละเอียดดังนี้

สัมมนาเชิงปฏิบัติการการจัดทำร่างหลักสูตร

- | | |
|--|-----------------------|
| ครั้งที่ ๑ วันจันทร์ที่ ๒๗ มกราคม ๒๕๖๓ | เวลา ๐๘.๓๐ - ๑๖.๓๐ น. |
| ครั้งที่ ๒ วันจันทร์ที่ ๑๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๓ | เวลา ๐๘.๓๐ - ๑๖.๓๐ น. |
| ครั้งที่ ๓ วันจันทร์ที่ ๒๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๓ | เวลา ๐๘.๓๐ - ๑๖.๓๐ น. |

สัมมนาเชิงปฏิบัติการการวิพากษ์หลักสูตร

- | | |
|-------------------------------|-----------------------|
| ในวันอังคารที่ ๑๐ มีนาคม ๒๕๖๓ | เวลา ๐๘.๓๐ - ๑๖.๓๐ น. |
|-------------------------------|-----------------------|

ให้ผู้ที่ได้รับแต่งตั้งปฏิบัติหน้าที่ตามที่ได้รับมอบหมายอย่างเต็มกำลังความสามารถเพื่อประสิทธิภาพสูงสุดของการดำเนินงาน โดยเบิกจ่ายงบประมาณเงินรายได้ (เงินบำรุงการศึกษา) ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๓ แผนงาน : พื้นฐานด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ ผลผลิต: สนับสนุนการจัดการเรียนการสอน โครงการบริหารสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน กิจกรรมที่ ๑๖ พัฒนาหลักสูตรระดับอุดมศึกษาในมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา งบรายจ่ายอื่น

สั่ง ณ วันที่ ๒๗ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๓

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อนุมิตี เดชนะ)
คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ภาคผนวก จ

ประวัติอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร

ประวัติอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับที่ 1 นางฐิติมาพร ศรีรักษ์ (ชื่อ-สกุลเดิม นางสาวฐิติมาพร หนูเนียม)

ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์

ประวัติการศึกษา

ระดับการศึกษา	คุณวุฒิ – สาขาวิชา	สถาบันการศึกษา	ปีที่สำเร็จการศึกษา
ปริญญาโท	วท.ม.คหกรรมศาสตร์ (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2553
ปริญญาตรี	วท.บ.คหกรรมศาสตร์ทั่วไป (เกียรติคุณอันดับ 2)	มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	2550

บทความวิจัย / บทความวิชาการ

ฐิติมาพร หนูเนียม, และวิภาวรรณ วงศ์สุดาลักษณ์. (2561). การศึกษาระยะเวลาการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ข้าวยากรอบ. วารสารคหเศรษฐศาสตร์, 61(3), 8 หน้า, 61-68. TCI(2).

ฐิติมาพร หนูเนียม, และวิภาวรรณ วงศ์สุดาลักษณ์. (2561). อนุสิทธิบัตร เลขที่ 14464. กรุงเทพฯ: กรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์.

การประชุมวิชาการ / สัมมนาทางวิชาการ

ฐิติมาพร หนูเนียม, จุฑามาศ สุกดำ, และชะวานีย์ หะมะ. (2562). ผลของการใช้แป้งสาकुและชนิดของธัญพืชต่อการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ขนมกะละแม. รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเครือข่ายภาคใต้ ครั้งที่ 4, วันที่ 7-8 กุมภาพันธ์ 2562 มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา. 11 หน้า, 644-654.

ฐิติมาพร หนูเนียม, รุ่งทิวา เมืองบรรจง, และคอลลิด นิจิ. (2562). ผลของการใช้แป้งสาकुต่อการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อทองม้วนกรอบ. รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเครือข่ายภาคใต้ ครั้งที่ 4, วันที่ 7-8 กุมภาพันธ์ 2562 มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา. 8 หน้า, 655-662.

ฐิติมาพร หนูเนียม, ประภัสสร อ่อนประเสริฐ, และสโรชา พลับจิ้น. (2562). ผลของการใช้ประเภทของกะทิต่อการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ขนมฝิงจากแป้งสาकु. รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเครือข่ายภาคใต้ ครั้งที่ 4, วันที่ 7-8 กุมภาพันธ์ 2562 มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา. 9 หน้า, 671-679.

ฐิติมาพร หนูเนียม, นุรมา มามุ, และศุติยบัส มีนา. (2562). ผลของการทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งสาคุ และการเสริมงาดำต่อการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อขนมกลีบลำดวน. **รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเครือข่ายภาคใต้ ครั้งที่ 4**, วันที่ 7-8 กุมภาพันธ์ 2562 มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา. 10 หน้า, 680-689.

ฐิติมาพร หนูเนียม, สามีเนาะ ละหมิด, และชญญา วงศ์ประเมษฐ์. (2562). ผลของการใช้แป้งสาคุ ทดแทนแป้งมันสำปะหลังและการใช้สารสกัดจากหญ้าหวานทดแทนน้ำตาลต่อการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ขนมบ้ำบิ้นเพื่อสุขภาพ. **รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเครือข่ายภาคใต้ ครั้งที่ 4**, วันที่ 7-8 กุมภาพันธ์ 2562 มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา. 10 หน้า, 286-295

ฐิติมาพร หนูเนียม, คอลิค นิธิ, และรุ่งทิวา เมืองบรรจง. (2561). การประยุกต์ใช้แป้งสาคุในผลิตภัณฑ์ของม้วนกรอบ. **รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการเครือข่ายวิจัยสถาบันอุดมศึกษาทั่วประเทศ ครั้งที่ 12**, 27-29 พฤษภาคม 2561 โรงแรมธรรมรินทร์ธนา จังหวัดตรัง. 8 หน้า, 1213-1220.

ฐิติมาพร หนูเนียม, ศุติยบัส มีนา, และนุรมา มามุ. (2561). การประยุกต์ใช้แป้งสาคุในผลิตภัณฑ์ขนมกลีบลำดวนจากแป้งสาคุเสริมงาดำ. **รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการเครือข่ายวิจัยสถาบันอุดมศึกษาทั่วประเทศ ครั้งที่ 12**, 27-29 พฤษภาคม 2561 โรงแรมธรรมรินทร์ธนา จังหวัดตรัง. 8 หน้า, 1195-1203.

ฐิติมาพร หนูเนียม, สามีเนาะ ละหมิด, และชญญา วงศ์ประเมษฐ์. (2561). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมบ้ำบิ้นจากแป้งสาคุเพื่อสุขภาพ. **รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการเครือข่ายวิจัยสถาบันอุดมศึกษาทั่วประเทศ ครั้งที่ 12**, 27-29 พฤษภาคม 2561 โรงแรมธรรมรินทร์ธนา จังหวัดตรัง. 8 หน้า, 1163-1170.

ฐิติมาพร หนูเนียม, จุฑามาศ, สุกดำ และชะวานีย์ หะมะ. (2561). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนม กาละแมจากแป้งสาคุ. **รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติ ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเครือข่ายภาคใต้ ครั้งที่ 3** ขัณฑ์เลื่อนวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีสู่นวัตกรรม สร้างมูลค่า เพื่อความมั่นคง มั่งคั่ง ยั่งยืน, วันที่ 11-12 กุมภาพันธ์ 2561 มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา. 7 หน้า, 765-771.

ฐิติมาพร หนูเนียม, ประภัสสร อ่อนประเสริฐ, และสโรชา พลับจิ้น. (2561). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมผิง จากแป้งสาคุ. **รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติ ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเครือข่ายภาคใต้ ครั้งที่ 3** ขัณฑ์เลื่อนวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีสู่นวัตกรรม สร้างมูลค่า เพื่อความมั่นคง มั่งคั่ง ยั่งยืน, วันที่ 11-12 กุมภาพันธ์ 2561 มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา. 7 หน้า, 772-778.

ฐิติมาพร หนูเนียม, และวิภาวรรณ วงศ์สุดาลักษณ์. (2559). การประยุกต์ใช้แป้งข้าวสังข์หยดในผลิตภัณฑ์ขนมกลีบลำดวน. **รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 6 การศึกษาและวัฒนธรรมเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น**, 15-16 สิงหาคม 2559 มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา. 9 หน้า, 977-985.

Wongsudaluk. W., & Nooniam. T. (2016). Development of Fermented Vinegar from Orange Peels (*Citrus reticulata Blanco.*). **URU International Conference on Science and Technology 2016**, August 1-2, 2016 UttaraditRajabhat University, Uttaradit, Thailand. 4 pages, 1-4.

ประสบการณ์การสอน (รายวิชาที่สอน)

1. โภชนาการ
2. อาหารและโภชนาการ
3. อาหารบำบัดโรค
4. หลักการจัดอาหารเฉพาะโรค
5. การจัดเลี้ยงอาหารและเครื่องดื่ม
6. ขนมไทย
7. อาหารว่าง

ประวัติอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับที่ 2 นางทัศนาศิริโชติ
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์
ประวัติการศึกษา

ระดับการศึกษา	คุณวุฒิ-สาขาวิชา	สถาบันการศึกษา	ปีที่สำเร็จการศึกษา
ปริญญาเอก	ค.ด.อุดมศึกษา	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2549
ปริญญาโท	ศศ.ม.คหกรรมศาสตร์ศึกษา	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2534
ปริญญาตรี	กศ.บ.คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร	2527

การประชุมวิชาการ / สัมมนาทางวิชาการ

ทัศนาศิริโชติ. (2561). การพัฒนาผลิตภัณฑ์แยมจำปาตะ. รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการ
ระดับชาติ เครือข่ายวิจัยอุดมศึกษาทั่วประเทศ ครั้งที่ 12 สานพลังเครือข่ายอุดมศึกษา เพื่อ
ความมั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน. 27-29 พฤษภาคม 2561 โรงแรมธรรมรินทร์ธนา ตรัง. 7 หน้า,
 1149-1155.

พรชัย พุทธิรักษ์, และทัศนาศิริโชติ. (2560). ความรู้เรื่องโภชนาการ พฤติกรรมการบริโภค และภาวะ
 โภชนาการของผู้พิการทางสายตา ในสมาคมคนตาบอดจังหวัดสงขลา. รายงานสืบเนื่องการประชุม
ประชุมทางวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 55 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, สาขาส่งเสริม
การเกษตรและคหกรรมศาสตร์, 55(1), 8 หน้า, 985-992.

Wongsudaluk, W., & Sirichote, T. (2018). The Effects of Chempedak(*Artocarpus integer*)Seeds Flour as Partial Tapioca Starch Substitute on Quality, Consumer Preference and Shelf Stability of Chicken Meat Cracker. **Proceeding of The 20th Food Innovation Asia Conference 2018 (FIAC 2018): Creative Food for Future and Sustainability.** June 14-16, 2018. Srinakharinwirot University. 6 pages, 313-318.

Wongsudaluk, W., & Sirichote, T. (2018). Development of chicken meat cracker from *Bruguieracylindrica*(L.) Blume flour. **The Proceeding of CreTech 2018 conference 6th International Conference on Creative Technology.** July 24-26, 2018 Rajamangala University of Technology. 5 pages, 99-103.

ประสบการณ์การสอน (รายวิชาที่สอน)

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

ประวัติอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับที่ 3 นายพรชัย พุทธิรักษ์

ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์

ประวัติการศึกษา

ระดับการศึกษา	คุณวุฒิ - สาขาวิชา	สถาบันการศึกษา	ปีที่สำเร็จการศึกษา
ปริญญาโท	ศศ.ม.คหกรรมศาสตร์ศึกษา	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2552
ปริญญาตรี	ค.บ.คหกรรมศาสตร์ (เกียรตินิยมอันดับ 2)	มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	2547
อนุปริญญา	อ.วท.วิทยาศาสตร์ (การอาหาร)	สถาบันราชภัฏภูเก็ต	2544

บทความวิจัย / บทความวิชาการ

พรชัย พุทธิรักษ์. (2561). **อนุสิทธิบัตร เลขที่ 15423**. กรุงเทพฯ: กรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์.

พรชัย พุทธิรักษ์. (2560). **อนุสิทธิบัตร เลขที่ 14856**. กรุงเทพฯ: กรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์.

พรชัย พุทธิรักษ์. (2560). ความสัมพันธ์ระหว่างสัมพันธภาพในครอบครัว กับความคาดหวัง ความวิตกกังวลในการเรียน และการเผชิญปัญหาของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา **วารสารคหเศรษฐศาสตร์**, 60(1), 10 หน้า, 67-76. TCI(2).

พรชัย พุทธิรักษ์, และดำรงเกียรติ ศรีเทพ. (2559). คุณภาพชีวิตของนักเรียนมัธยมศึกษาในพื้นที่สามจังหวัดชายแดนภาคใต้. **วารสารคหเศรษฐศาสตร์**, 59(2), 8 หน้า, 47-56. TCI(2).

การประชุมวิชาการ / สัมมนาทางวิชาการ

พรชัย พุทธิรักษ์, ดีซอน หมาดง๊ะ, และอัสมา ฤทธิดาหวี. (2562). ผลของการเสริมน้ำใบย่านางในผลิตภัณฑ์เส้นพาสต้าทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งสาคุ. **รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเครือข่ายภาคใต้ ครั้งที่ 4**, วันที่ 7-8 กุมภาพันธ์ 2562 มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา. 10 หน้า, 738-747.

พรชัย พุทธิรักษ์, สุทธิดา โพธิ์พันธ์, และรัตนมณี พุดซ้อน. (2562). ผลของการทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งสาคุในผลิตภัณฑ์หมั่นโถว. **รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเครือข่ายภาคใต้ ครั้งที่ 4**, วันที่ 7-8 กุมภาพันธ์ 2562 มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา. 8 หน้า, 243-250.

พรชัย พุทธิรักษ์, กฤตยา บุญสุวรรณ, วนิตา วงศ์พลาย, และสุธิตา แสงทอง. (2562). ผลของการทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งสาคุในผลิตภัณฑ์พายสังขยา. **รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเครือข่ายภาคใต้ ครั้งที่ 4**, วันที่ 7-8 กุมภาพันธ์ 2562 มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา. 10 หน้า, 233-242.

พรชัย พุทธิรักษ์, พีรณัฐ อรุณพงษ์พิทักษ์, และสุธิตา ชัยรัตน์วงศ์. (2561). การพัฒนาผลิตภัณฑ์แป้งพิซซ่าจากแป้งสาคุ. **รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติ ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเครือข่ายภาคใต้ ครั้งที่ 3**, วันที่ 11-12 กุมภาพันธ์ 2561. 7 หน้า, 779-785.

พรชัย พุทธิรักษ์, ดีซอน หมาดง๊ะ, และอัสมา ฤทธิดาหวี. (2561). การพัฒนาผลิตภัณฑ์พาสต้าจากแป้งสาคุ. **รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติ ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเครือข่ายภาคใต้ ครั้งที่ 3**, วันที่ 11-12 กุมภาพันธ์ 2561. 7 หน้า, 786-792.

พรชัย พุทธิรักษ์, และทัศนาศิรีโชติ. (2560). ความรู้เรื่องโภชนาการ พฤติกรรมการบริโภค และภาวะโภชนาการของผู้พิการทางสายตา ในสมาคมคนตาบอดจังหวัดสงขลา. **รายงานสืบเนื่องการประชุมทางวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 55 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, สาขาส่งเสริมการเกษตรและคหกรรมศาสตร์**, วันที่ 31 มกราคม - 3 กุมภาพันธ์ 2560 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 8 หน้า, 985-992.

ประสบการณ์การสอน (รายวิชาที่สอน)

1. ขนมไทย
2. อาหารไทย
3. อาหารยุโรป
4. หลักการประกอบอาหาร
5. การแกะสลักผักและผลไม้
6. อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ
7. การจัดเลี้ยงอาหาร
8. การเตรียมฝึกประสบการณ์ทางคหกรรมศาสตร์
9. การสุขาภิบาลอาหารและการควบคุมคุณภาพอาหาร
10. ความรู้เกี่ยวกับคหกรรมศาสตร์และการบริหารจัดการ

ประวัติอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับที่ 4 นางสาวสุรีย์พร กังสนันท์

ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

ประวัติการศึกษา

ระดับการศึกษา	คุณวุฒิ – สาขาวิชา	สถาบันการศึกษา	ปีที่สำเร็จการศึกษา
ปริญญาเอก	ปร.ด.อาหารเพื่อสุขภาพ และโภชนาการ	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2557
ปริญญาโท	วท.ม.เทคโนโลยีอาหาร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2550
ปริญญาตรี	วท.บ.อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2547

บทความวิจัย / บทความวิชาการ

Sae-Wong, C., Mizutani, N., Kangsanant, S., & Yoshino, S. (2016). Topical skin treatment with Fab fragments of an allergen-specific IgG1 monoclonal antibody suppresses allergen-induced atopic dermatitis-like skin lesions in mice. *Eur J Pharmacol*, 15(779), 7 pages, 131-137. (ISI1)

การประชุมวิชาการ / สัมมนาทางวิชาการ

กิชรา นุ้ยไฉน, ซาฟิยา อารังค์, และสุรีย์พร กังสนันท์. (2562). การประยุกต์ใช้แป้งเมล็ดจำปาตะทดแทนแป้งสาลีบางส่วนในผลิตภัณฑ์เบเกอรี่เค้ก. รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติ ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเครือข่ายภาคใต้ ครั้งที่ 4. วันที่ 7-8 กุมภาพันธ์ 2562 มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา. 10 หน้า, 275 – 285.

ธัญญาเรศ โต๊ะเหลี่ยม, วาฮีต๊ะห์ อารัง, และสุรีย์พร กังสนันท์. (2562). ผลการเสริมใยอาหารจากผงเปลือกกล้วยน้ำว้าต่อคุณภาพทางประสาทสัมผัสของบราวนี่จากแป้งสาคุ. รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติ ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเครือข่ายภาคใต้ ครั้งที่ 4. วันที่ 7-8 กุมภาพันธ์ 2562 มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา. 9 หน้า, 251-260.

มุฮัมบ๊ะ มะกาแล, นุซริย์ อารีเพ็ญ, และสุรีย์พร กังสนันท์. (2562). การยอมรับและพฤติกรรมของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์บราวนี่กรอบจากกล้วยแพะงอก. รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติ ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเครือข่ายภาคใต้ ครั้งที่ 4. วันที่ 7-8 กุมภาพันธ์ 2562 มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา. 8 หน้า, 720 -728.

ศาสตรา สุวรรณรัตน์, ชุติมา รัตนภูมิ, และสุรีย์พร กังสนันท์. (2562). การศึกษาการยอมรับของผู้บริโภค ต่อผลิตภัณฑ์ขนมดอกจอกจากแป้งสาคุ. **รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติ ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเครือข่ายภาคใต้ ครั้งที่ 4.** วันที่ 7-8 กุมภาพันธ์ 2562 มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา. 8 หน้า, 690 – 698.

อาตีเกาะห์ มูเซะ, อลิสลา ลาง๊ะ, และสุรีย์พร กังสนันท์. (2562). การศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคต่อ ผลิตภัณฑ์ขนมปะการังจากแป้งสาคุรสเครื่องแกงมัสมั่น. **รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการ ระดับชาติ ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเครือข่ายภาคใต้ ครั้งที่ 4.** วันที่ 7-8 กุมภาพันธ์ 2562 มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา. 8 หน้า, 729 – 737.

ชุติมา รัตนภูมิ, ศาสตรา สุวรรณรัตน์, และสุรีย์พร กังสนันท์. (2561). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนม ดอกจอกแป้งสาคุ. **รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเครือข่ายภาคใต้ ครั้งที่ 3** ขับเคลื่อนวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีสู่นวัตกรรม **สร้างมูลค่า เพื่อความมั่นคง มั่งคั่ง ยั่งยืน,** วันที่ 11-12 กุมภาพันธ์ 2561 มหาวิทยาลัย ราชภัฏยะลา. 6 หน้า, 793 – 798.

สุรีย์พร กังสนันท์, ธัญญาเรศ โต๊ะเหลี่ยม, และวาฮีต๊ะห์ อารง. (2561). การพัฒนาผลิตภัณฑ์บราวนี่จาก แป้งสาคุ. **รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการเครือข่ายวิจัยสถาบันอุดมศึกษาทั่วประเทศ ครั้งที่ 12.** 27-29 พฤษภาคม 2561 โรงแรมธรรมรินทร์ธนา จังหวัดตรัง. 7 หน้า, 1156-1162.

สุรีย์พร กังสนันท์, นุชรีย์ อารีเพ็ญ, และมุฮิมบ๊ะ มะกาแล. (2561). การพัฒนาผลิตภัณฑ์บราวนี่กรอบ จากแป้งถั่วเขียวเพาะงอกทดแทนแป้งสาลี. **รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการเครือข่าย วิจัยสถาบันอุดมศึกษาทั่วประเทศ ครั้งที่ 12.** 27-29 พฤษภาคม 2561 โรงแรมธรรมรินทร์ ธนา จังหวัดตรัง. 8 หน้า, 1283-1290.

สุรีย์พร กังสนันท์, อลิสลา ลาง๊ะ, และอาตีเกาะห์ มูเซะ. (2561). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมปะการังจาก แป้งสาคุทดแทนแป้งข้าวเหนียวบางส่วนรสเครื่องแกงมัสมั่น. **รายงานสืบเนื่องการประชุม วิชาการเครือข่ายวิจัยสถาบันอุดมศึกษาทั่วประเทศ ครั้งที่ 12.** 27-29 พฤษภาคม 2561 โรงแรมธรรมรินทร์ธนา จังหวัดตรัง. 8 หน้า, 1257-1264.

ประสบการณ์การสอน (รายวิชาที่สอน)

1. อาหารเพื่อสุขภาพ
2. สุขภาพโภชนาการและการควบคุมคุณภาพอาหาร
3. สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์
4. ปัญหาพิเศษอาหารและโภชนาการ
5. การแปรรูปและการถนอมอาหาร

6. ค้นคว้าทดลองอาหารและโภชนาการ
7. การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการประเมินคุณภาพโดยประสาทสัมผัส

ประวัติอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับที่ 5 นางสาวสิริมาภรณ์ วัชรกุล

ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

ประวัติการศึกษา

ระดับการศึกษา	คุณวุฒิ - สาขาวิชา	สถาบันการศึกษา	ปีที่สำเร็จการศึกษา
ปริญญาเอก	ปร.ด.จุลชีววิทยา	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2560
ปริญญาโท	วท.ม.จุลชีววิทยา	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2555
ปริญญาตรี	วท.บ.จุลชีววิทยา	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2552

บทความวิจัย / บทความวิชาการ

สิริมาภรณ์ วัชรกุล, สโรชา จันทรพรม, รัตติญา จະนะจີนา, และกมลธรรม อ่ำสกุล. (2562).

การคัดแยกแบคทีเรียผลิตพอลิไฮดรอกซีอัลคาโนเอตจากดินบริเวณที่มีการปนเปื้อนน้ำมันในจังหวัดสงขลา. **วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์**, 3(1), 14 หน้า, 91-104. TCI(2).

Watcharakul, S., Röther, W., Birke, J., Umsakul, K., Hodgson, B., & Jendrossek, D. (2016).

Biochemical and spectroscopic characterization of purified Latex Clearing Protein (Lcp) from newly isolated rubber degrading *Rhodococcus rhodochrous* strain RPK1 reveals novel properties of Lcp. **BMC Microbiology**, 16(92), 13 pages, 1-13. Scopus (Impact Factor 3.287).

การประชุมวิชาการ / สัมมนาทางวิชาการ

พาริตา เล็กเกลี้ยง, อาชีวนะ บูเก๊ะเจ๊ะลี, และสิริมาภรณ์ วัชรกุล. (2561). การคัดแยกจุลินทรีย์ที่มี

ความสามารถในการย่อยสลายน้ำมันหล่อลื่นพื้นฐานจากปิโตรเลียมปนเปื้อนบริเวณท่าเรือ

น้ำลึกสงขลา. **รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยราชภัฏ**

นครศรีธรรมราช ครั้งที่ 4 “วิจัยและนวัตกรรมเพื่อการพัฒนาชุมชนท้องถิ่นอย่างยั่งยืน”.

21-22 มิถุนายน 2561 มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช. 12 หน้า, 119-130.

- Watcharakul, S., & Kamontam, U. (2019). Biodegradation of rubber based polymer using bacterial consortium ST608. **International. The 7th international conference on bio-based polymers (ICBP)**. 11-13 November 2019. Bangkok, Thailand. 7 pages, 14-20.
- Watcharakul, S., Umsakul, K., & Hodgson B. (2016). Biodegradation of vulcanized rubber. International. **Conference on Research & Innovation in Food, Agriculture and Biological Sciences (RIFABS-16)**. 12-13 December, 2016. Phuket, Thailand. 2 pages, 12-13.
- Watcharakul, S., Umsakul, K., Röther, W., Birke, J., & Jendrossek, D. (2016). Properties of the Latex Clearing Protein from *Rhodococcus rhodochrous* (LcpRr). **15th International Symposium on Biopolymers (ISBP2016)**. 26-28 September 2016. Madrid, Spain. 3 pages, 26-28.
- Röther, W., Birke, J., Watcharakul, S., & Jendrossek, D. (2016). Characterization of Latex Clearing Protein (Lcp) from *Rhodococcus rhodochrous* RPK1. Annual. **Conference 2016 of the Association for General and Applied Microbiology (VAAM)**. 13 – 16 March 2016. Jena, Germany. 16 pages, 1-16.

ประสบการณ์การสอน (รายวิชาที่สอน)

1. จุลชีววิทยา
2. จุลชีววิทยาทั่วไป
3. ปฏิบัติการจุลชีววิทยา
4. พันธุศาสตร์ของจุลินทรีย์
5. ภาษาอังกฤษสำหรับชีววิทยาประยุกต์
6. วิจัยทางจุลชีววิทยา
7. ชีววิทยาเพื่อคุณภาพชีวิต
8. อนุกรมวิธานของจุลินทรีย์
9. ชีววิทยาของเห็ดรา
10. โพรโทซัววิทยา
11. สัมมนาทางจุลชีววิทยา
12. สรีรวิทยาของจุลินทรีย์
13. นิเวศวิทยาของจุลินทรีย์

ภาคผนวก ฉ

**มาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ.2557**

เล่ม ๑๓๒ ตอนพิเศษ ๕๒ ง ราชกิจจานุเบกษา ๖ มีนาคม ๒๕๕๘

หน้า ๑

ประกาศกระทรวงศึกษาธิการ
เรื่อง มาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
พ.ศ. ๒๕๕๗

ตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง กรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๕๒ กำหนดให้จัดทำมาตรฐานคุณวุฒิสาขาหรือสาขาวิชาเพื่อให้สถาบันอุดมศึกษานำไปจัดทำหลักสูตรหรือปรับปรุงหลักสูตรและจัดการเรียนการสอน เพื่อให้คุณภาพของบัณฑิตในสาขาหรือสาขาวิชาของแต่ละระดับคุณวุฒิมีมาตรฐานใกล้เคียงกัน จึงจำเป็นต้องกำหนดมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ให้สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาดังกล่าว

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๘ และมาตรา ๑๖ แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการกระทรวงศึกษาธิการ พ.ศ. ๒๕๔๖ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงศึกษาธิการ โดยคำแนะนำของคณะกรรมการการอุดมศึกษา ในการประชุมครั้งที่ ๑๑/๒๕๕๗ เมื่อวันที่ ๑๒ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๕๗ จึงออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ การจัดการศึกษาหลักสูตรระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ต้องมีมาตรฐานไม่ต่ำกว่า “มาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. ๒๕๕๗”

ข้อ ๒ การจัดทำหลักสูตรหรือปรับปรุงหลักสูตรปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ต้องมุ่งให้เกิดมาตรฐานผลการเรียนรู้ของบัณฑิต โดยมีหลักสูตรการจัดการเรียนการสอน และองค์ประกอบอื่น ๆ ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. ๒๕๕๗ ที่แนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๓ สถาบันอุดมศึกษาใดจัดการศึกษาในหลักสูตรปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ อยู่ในวันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ ต้องปรับปรุงหลักสูตรให้เป็นไปตามประกาศนี้ ภายในปีการศึกษา ๒๕๕๘

ข้อ ๔ ในกรณีที่ไม่สามารถปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ข้างต้นได้ หรือมีความจำเป็นต้องปฏิบัติ นอกเหนือจากที่กำหนดไว้ในประกาศนี้ ให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการการอุดมศึกษาที่จะพิจารณา และให้ถือคำวินิจฉัยของคณะกรรมการการอุดมศึกษานั้นเป็นที่สุด

ประกาศ ณ วันที่ ๒๙ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๕๗

พลเรือเอก ณรงค์ พิพัฒนาศัย

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงศึกษาธิการ

มาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

พ.ศ. ๒๕๕๗

เอกสารแนบท้าย

ประกาศกระทรวงศึกษาธิการ

เรื่อง มาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

พ.ศ. ๒๕๕๗

**มาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์**

๑. ชื่อสาขาวิชา	สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
๒. ชื่อปริญญา	
๒.๑ ภาษาไทย	ศิลปศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) ศศ.บ. (คหกรรมศาสตร์)
ภาษาอังกฤษ	Bachelor of Arts (Home Economics) B.A. (Home Economics)
๒.๒ ภาษาไทย	วิทยาศาสตร์บัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) วท.บ. (คหกรรมศาสตร์)
ภาษาอังกฤษ	Bachelor of Science (Home Economics) B.Sc. (Home Economics)

๓. ลักษณะของสาขาวิชา

คหกรรมศาสตร์^{*} เปรียบเสมือนศาสตร์แห่งชีวิต จุดเริ่มต้นขององค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์อยู่ในบริบทของบ้านและชุมชน ซึ่งเป็นหน่วยที่สำคัญในการเสริมสร้างพัฒนาคุณภาพชีวิตและสังคม จากนั้นก็เกิดการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง มีการศึกษา รวบรวม และถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ ที่มุ่งเน้นการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตของบุคคล ชุมชน และสังคม รวมทั้งการบริหารจัดการครอบครัวและสังคมที่ดี ตลอดจนการนำองค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ไปประกอบเป็นวิชาชีพได้ด้วย

หมายเหตุ: ^{*} คหกรรมศาสตร์ (Home Economics) หมายถึง วิชาที่เกี่ยวข้องกับความรู้ทางวิทยาศาสตร์ สังคมศาสตร์ เศรษฐศาสตร์ และมนุษยศาสตร์ โดยการบูรณาการองค์ความรู้เพื่อมุ่งสู่การพัฒนาครอบครัว ด้วยการจัดการทรัพยากรบุคคลและสิ่งแวดล้อม เพื่อพัฒนาอาชีพและเสริมสร้างคุณภาพชีวิต ความมั่นคงของสถาบันครอบครัวและสังคม ส่งเสริมการอนุรักษ์และเผยแพร่ศิลปวัฒนธรรมไทยตลอดจนภูมิปัญญาท้องถิ่น พัฒนาทรัพยากรบุคคลในการเป็นนักบริหารจัดการที่มีประสิทธิภาพ สามารถส่งเสริมการดำเนินงานในภาคธุรกิจต่างๆ ตลอดจนสามารถพัฒนาต่อยอดสู่การเป็นผู้ประกอบการที่มีศักยภาพได้

คหกรรมศาสตร์เป็นสาขาวิชาที่บูรณาการองค์ความรู้ในศาสตร์ต่างๆ ที่หลากหลายเข้าไว้ด้วยกัน ทั้งทาง ศิลปศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์ รวมทั้งเศรษฐศาสตร์ สนับสนุนการเรียนรู้ และพัฒนาในหลายด้าน ได้แก่ อาหารและโภชนาการ พัฒนาการมนุษย์ ความสัมพันธ์ครอบครัว การจัดการ ทรัพยากร การจัดการบ้านและที่อยู่อาศัย งานหัตถกรรมและศิลปะสร้างสรรค์ สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม ตลอดจน ศิลปวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยเน้นการส่งเสริมการปรับปรุงคุณภาพชีวิต การจัดการทรัพยากรบุคคล และสิ่งแวดล้อม การอนุรักษ์และเผยแพร่ภูมิปัญญาท้องถิ่นรวมทั้งศิลปวัฒนธรรมไทย เสริมสร้างคุณภาพชีวิตและ ความมั่นคงของสถาบันครอบครัวและสังคม สามารถนำความรู้ไปต่อยอดในเชิงพาณิชย์ การบริหารจัดการ ในภาคธุรกิจ เพื่อช่วยเสริมสร้างความเข้มแข็งให้กับภาคธุรกิจโดยเฉพาะธุรกิจภาคบริการของประเทศ

การผลิตบัณฑิตในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ที่มีความรู้และทักษะด้านวิชาชีพ ควบคู่ไปกับการมีคุณธรรม จริยธรรม และเจตคติที่ดี ตระหนักในการอนุรักษ์และเผยแพร่ภูมิปัญญาท้องถิ่นรวมทั้งศิลปวัฒนธรรมไทยนั้น เป็นรากฐานสำคัญของการพัฒนาบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานเพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตและสิ่งแวดล้อม ของบุคคล ชุมชนและสังคม เช่น งานด้านการผลิตและควบคุมคุณภาพอาหารในโรงเรียน โรงพยาบาล หรือสถาน ประกอบการอาหาร งานด้านการเลี้ยงดูเด็กและผู้สูงอายุ งานด้านการศึกษา เช่น เป็นครูผู้สอนในวิชาที่เกี่ยวข้อง กับคหกรรมศาสตร์ หรือเป็นวิทยากรฝึกอบรมวิชาชีพ เป็นต้น งานด้านการบริหารจัดการในภาคธุรกิจต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น ฝ่ายนิติบุคคลของอพาร์ทเมนต์ คอนโดมิเนียม และบ้านจัดสรร แผนกแม่บ้านของโรงแรมและ สถานที่พักผ่อนต่างๆ แผนกจัดเลี้ยงในโรงแรม ร้านอาหาร หรือแม่บ้านสถานทูต เป็นต้น งานด้านศิลปวัฒนธรรม ตลอดจนการเป็นผู้ประกอบการ ทั้งในด้านที่เกี่ยวข้องกับอาหารและโภชนาการ ศิลปะสร้างสรรค์ สิ่งทอและ เครื่องนุ่งห่ม พัฒนาการมนุษย์และครอบครัว รวมทั้งการจัดการที่อยู่อาศัยและชุมชน

๔. คุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์

บัณฑิตสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์พึงมีคุณลักษณะที่สอดคล้องกับลักษณะของสาขาวิชาและตรงกับ ความต้องการของสังคมและตลาดแรงงาน ดังนี้

๑. มีคุณธรรม จริยธรรม มีจิตบริการ และสำนึกในความรับผิดชอบต่อตนเอง ครอบครัวและสังคม
๒. มีบุคลิกภาพที่ดี อ่อนน้อมถ่อมตน มีสัมมาคารวะ รู้จักกาลเทศะ
๓. มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ มีความกระตือรือร้นในการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพ และดำรงไว้ซึ่ง

วัฒนธรรมภูมิปัญญาอันดีงามของไทย

๔. มีความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ สามารถประยุกต์ใช้องค์ความรู้ในการปฏิบัติงานได้อย่างเหมาะสม รวมถึงมีความคิดสร้างสรรค์

๕. มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถตัดสินใจและแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม

๖. มีความสามารถในการสื่อสารทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศอย่างน้อย ๑ ภาษา โดยเฉพาะ ภาษาอังกฤษ และสามารถใช้เทคโนโลยีได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ

๗. มีความสามารถในการวางแผนและบริหารจัดการงาน รวมทั้งสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมี ประสิทธิภาพ

๕. มาตรฐานผลการเรียนรู้

บัณฑิตในสาขาวิชาศึกษาศาสตร์จะมีมาตรฐานผลการเรียนรู้อย่างน้อย ๕ ด้าน ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ดังนี้

๕.๑ ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- ๕.๑.๑ มีวินัย มีความรับผิดชอบ และมีความอดทน
- ๕.๑.๒ มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพและแสดงออกซึ่งคุณธรรมจริยธรรมในการปฏิบัติงาน
- ๕.๑.๓ มีความเสียสละ ซื่อสัตย์สุจริต และมีน้ำใจเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่
- ๕.๑.๔ มีความสุภาพ อ่อนน้อม ถ่อมตน มีสัมมาคารวะ รู้จักกาลเทศะ

๕.๒ ด้านความรู้

- ๕.๒.๑ มุ่งองค์ความรู้ในสาขาวิชาศึกษาศาสตร์ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวาง เป็นระบบ เป็นสากล และทันสมัยต่อสถานการณ์โลก
- ๕.๒.๒ มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการของศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาศึกษาศาสตร์
- ๕.๒.๓ มีความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการในการพัฒนาองค์ความรู้ใหม่ มีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการและเทคนิคการวิจัยเพื่อแก้ไขปัญหาและต่อยอดองค์ความรู้ในงานอาชีพ

๕.๓ ด้านทักษะทางปัญญา

- ๕.๓.๑ มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถประมวลผลข้อมูล และค้นหาข้อเท็จจริง เพื่อประกอบการตัดสินใจและแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม
- ๕.๓.๒ มีความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ทางด้านศึกษาศาสตร์กับศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานวิชาชีพ และในการดำรงชีวิตได้อย่างเหมาะสม มีคุณภาพ
- ๕.๓.๓ มีความสามารถในการเรียนรู้และพัฒนาต่อยอดเพื่อสร้างสรรค์องค์ความรู้ใหม่ๆ ได้ด้วยตนเอง เพื่อประโยชน์ในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ

๕.๔ ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- ๕.๔.๑ มีความสามารถในการปรับตัวและเรียนรู้สิ่งใหม่ๆ ได้ดี เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพ
- ๕.๔.๒ มีความรับผิดชอบต่อตนเอง และชุมชน สามารถปฏิบัติตามบทบาทและหน้าที่ได้อย่างเหมาะสม
- ๕.๔.๓ มีทักษะในการบริหารการจัดการ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะของผู้นำกลุ่มและสมาชิกที่ดีได้อย่างเหมาะสม

๕.๕ ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- ๕.๕.๑ มีความสามารถในการเลือกและประยุกต์ใช้ความรู้พื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติ ในการประมวลผล แปลความหมาย วิเคราะห์ และนำเสนอข้อมูล

๕.๕.๒ มีทักษะในการสื่อสาร สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศที่จำเป็นในการประกอบวิชาชีพ ทั้งในการฟัง พูด อ่าน เขียน และสรุปประเด็นเนื้อหาได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ รวมทั้งสามารถเลือกและใช้รูปแบบการนำเสนอที่เหมาะสม

๕.๕.๓ มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ในการเก็บรวบรวมข้อมูล รวมทั้งเพื่อการสืบค้นและติดตามความก้าวหน้าในองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ

๖. องค์กรวิชาชีพที่รับรองหลักสูตร

ไม่มี

๗. โครงสร้างหลักสูตร

โครงสร้างหลักสูตรมีความสอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานของกระทรวงศึกษาธิการ ประกอบด้วยหมวดวิชาศึกษาทั่วไป หมวดวิชาเฉพาะ และหมวดวิชาเลือกเสรี โดยมีสัดส่วนจำนวนหน่วยกิตแต่ละหมวด และหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรเป็นไปตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๔๘

๗.๑ หมวดวิชาศึกษาทั่วไป หมายถึง วิชาที่มุ่งพัฒนาผู้เรียนให้มีความรอบรู้ มีโลกทัศน์กว้างไกล มีความเข้าใจธรรมชาติ ตนเอง ผู้อื่น และสังคม เป็นผู้ใฝ่รู้ สามารถคิดอย่างมีเหตุผล สามารถใช้ภาษาในการติดต่อสื่อความหมายได้ดี มีคุณธรรม ตระหนักในคุณค่าของศิลปวัฒนธรรม สามารถนำความรู้ไปใช้ในการดำเนินชีวิตและดำรงตนอยู่ในสังคมได้เป็นอย่างดี

๗.๒ หมวดวิชาเฉพาะ หมายถึง วิชาที่มุ่งหมายให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และสามารถปฏิบัติงานได้ ทั้งนี้ เนื่องจากสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์มีลักษณะบูรณาการความรู้ทางวิชาการและวิชาชีพ เน้นทั้งภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ จึงต้องกำหนดเป็นกลุ่มย่อย ดังนี้

๗.๒.๑ วิชาพื้นฐานวิชาชีพ หมายถึง วิชาที่เป็นความรู้พื้นฐานในวิชาชีพที่ผู้เรียนจำเป็นต้องศึกษา เพื่อเตรียมความพร้อม และเพิ่มศักยภาพในการศึกษาวิชาเฉพาะ

๗.๒.๒ วิชาเฉพาะ หมายถึง วิชาที่ครอบคลุมเนื้อหาสาระ และองค์ความรู้เฉพาะด้านของสาขาวิชาที่กำหนดให้ต้องเรียน และเป็นวิชาที่ทำให้ผู้เรียนสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ แบ่งออกเป็น

- วิชาเฉพาะบังคับ หมายถึง วิชาที่ผู้เรียนในหลักสูตรนี้จำเป็นต้องเรียนตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตร ซึ่งสถาบันอุดมศึกษาเป็นผู้กำหนด

- วิชาเฉพาะเลือก หมายถึง วิชาที่เพิ่มเติมจากวิชาเฉพาะบังคับ เพื่อเปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้เลือกเรียนตามลักษณะงานอาชีพที่ตนสนใจ หรือเพิ่มทักษะการปฏิบัติงานในระดับสากล

๗.๒.๓ วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หมายถึง การฝึกประสบการณ์วิชาชีพในสถานประกอบการ ซึ่งอาจจะเป็นการฝึกปฏิบัติงานแบบสหกิจศึกษา หรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพแบบนับชั่วโมงต่อเนื่องกัน

๗.๓ หมวดวิชาเลือกเสรี หมายถึง วิชาที่มุ่งให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ ตามที่ตนเองถนัดหรือสนใจ โดยเปิดโอกาสให้ผู้เรียนเลือกเรียนวิชาใดๆ ก็ได้ในหลักสูตรระดับปริญญาตรีที่เปิดสอนในสถาบันอุดมศึกษา

โครงสร้างหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) (รวมไม่น้อยกว่า ๑๒๐ หน่วยกิต)

๗.๑ หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	ไม่น้อยกว่า ๓๐ หน่วยกิต
๗.๒ หมวดวิชาเฉพาะ	ไม่น้อยกว่า ๘๔ หน่วยกิต
๗.๒.๑ วิชาพื้นฐานวิชาชีพ	ไม่น้อยกว่า ๑๘ หน่วยกิต
๗.๒.๒ วิชาเฉพาะ	ไม่น้อยกว่า ๖๐ หน่วยกิต
- วิชาเฉพาะบังคับ	ไม่น้อยกว่า ๒๔ หน่วยกิต
- วิชาเฉพาะเลือก	ไม่น้อยกว่า ๓๖ หน่วยกิต
๗.๒.๓ วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	ไม่น้อยกว่า ๖ หน่วยกิต
๗.๓ หมวดวิชาเลือกเสรี	ไม่น้อยกว่า ๖ หน่วยกิต

โครงสร้างหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) (รวมไม่น้อยกว่า ๑๒๐ หน่วยกิต)

๗.๑ หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	ไม่น้อยกว่า ๓๐ หน่วยกิต
๗.๒ หมวดวิชาเฉพาะ	ไม่น้อยกว่า ๘๔ หน่วยกิต
๗.๒.๑ กลุ่มวิชาแกน	ไม่น้อยกว่า ๑๘ หน่วยกิต
๗.๒.๒ วิชาพื้นฐานวิชาชีพ	ไม่น้อยกว่า ๑๘ หน่วยกิต
๗.๒.๓ วิชาเฉพาะ	ไม่น้อยกว่า ๔๒ หน่วยกิต
- วิชาเฉพาะบังคับ	ไม่น้อยกว่า ๒๔ หน่วยกิต
- วิชาเฉพาะเลือก	ไม่น้อยกว่า ๑๘ หน่วยกิต
๗.๒.๔ วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	ไม่น้อยกว่า ๖ หน่วยกิต
๗.๓ หมวดวิชาเลือกเสรี	ไม่น้อยกว่า ๖ หน่วยกิต

ทั้งนี้ สถาบันอุดมศึกษาสามารถปรับจำนวนหน่วยกิตในโครงสร้างหลักสูตรได้ตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตร โดยอยู่ในเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๘

๘. เนื้อหาสาระสำคัญของสาขาวิชา

คหกรรมศาสตร์เป็นสาขาวิชาที่เกี่ยวข้องกับความรู้ทางศิลปศาสตร์ วิทยาศาสตร์ สังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์ รวมทั้งเศรษฐศาสตร์ ประกอบไปด้วยการบูรณาการองค์ความรู้ ๕ ด้าน ได้แก่ อาหารและโภชนาการ สิ่งทอ และเครื่องนุ่งห่ม พัฒนาการมนุษย์และครอบครัว ศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์ รวมทั้งการจัดการที่อยู่อาศัย และชุมชน

เนื้อหาสาระสำคัญของการจัดการเรียนการสอนในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เป็นการบูรณาการศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง โดยมีรายละเอียดตามโครงสร้างหลักสูตร ดังต่อไปนี้

๘.๑ หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า ๓๐ หน่วยกิต ทั้งนี้สถาบันอุดมศึกษาอาจจัดวิชาศึกษาทั่วไปในลักษณะจำแนกเป็นรายวิชา หรือลักษณะบูรณาการใดๆ ก็ได้ โดยผสมผสานเนื้อหาวิชาที่ครอบคลุมสาระของกลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ มนุษยศาสตร์ ภาษา และกลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์กับคณิตศาสตร์ ในสัดส่วนที่เหมาะสม

๘.๒ หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า ๘๔ หน่วยกิต ทั้งนี้สถาบันอุดมศึกษาสามารถเพิ่มหัวข้อ เนื้อหาสาระ รายวิชา และจำนวนหน่วยกิต ตามวัตถุประสงค์และเอกลักษณ์ของหลักสูตรของแต่ละสถาบัน

๘.๒.๑ วิชาพื้นฐานวิชาชีพ ไม่น้อยกว่า ๑๘ หน่วยกิต ซึ่งครอบคลุมเนื้อหาสาระในเรื่องต่างๆ ดังต่อไปนี้

- ความรู้เกี่ยวกับคหกรรมศาสตร์
- หลักเศรษฐศาสตร์
- บริโภคศึกษา
- การบริหารจัดการงานคหกรรมศาสตร์
- การบริหารจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม
- สัมมนาคหกรรมศาสตร์
- การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์
- คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่องานอาชีพคหกรรมศาสตร์

ในกรณีที่ศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) นอกจากวิชาพื้นฐานวิชาชีพแล้ว ต้องศึกษากลุ่มวิชาแกนอีกไม่น้อยกว่า ๑๘ หน่วยกิต ประกอบด้วย

- | | |
|----------------------------------|------------------------|
| - กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ | ไม่น้อยกว่า ๖ หน่วยกิต |
| - กลุ่มวิชาเคมีรวมปฏิบัติการ | ไม่น้อยกว่า ๔ หน่วยกิต |
| - กลุ่มวิชาชีววิทยารวมปฏิบัติการ | ไม่น้อยกว่า ๔ หน่วยกิต |
| - กลุ่มวิชาฟิสิกส์รวมปฏิบัติการ | ไม่น้อยกว่า ๔ หน่วยกิต |

๘.๒.๒ วิชาเฉพาะ หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) วิชาเฉพาะไม่น้อยกว่า ๖๐ หน่วยกิต และหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) วิชาเฉพาะไม่น้อยกว่า ๔๒ หน่วยกิต โดยวิชาเฉพาะ จำแนกออกเป็น ๒ กลุ่มย่อย ได้แก่ วิชาเฉพาะบังคับ และวิชาเฉพาะเลือก มีรายละเอียดดังต่อไปนี้

(๑) วิชาเฉพาะบังคับ

(๑.๑) หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) วิชาเฉพาะบังคับไม่น้อยกว่า ๒๔ หน่วยกิต ครอบคลุมเนื้อหาสาระในเรื่องต่างๆ ดังต่อไปนี้

- หลักการประกอบอาหารไทย และขนมไทย
- อาหารและโภชนาการ
- สุขาภิบาลอาหาร ความปลอดภัย และการควบคุมคุณภาพอาหาร
- ผ้าและเครื่องแต่งกาย
- หลักการออกแบบและตัดเย็บ
- พัฒนาการมนุษย์และครอบครัว
- ครอบครัวสัมพันธ์
- อนามัยเจริญพันธุ์ครอบครัว
- หลักศิลปะ และศิลปะสร้างสรรค์
- หลักการจัดดอกไม้ งานใบตอง และการแกะสลักผักและผลไม้

- การจัดการบ้านเรือนและที่อยู่อาศัย
- การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน
- ศทกรรมศาสตร์กับการพัฒนาชุมชน

(๑.๒) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต (ศทกรรมศาสตร์) วิชาเฉพาะบังคับไม่น้อยกว่า ๒๔ หน่วยกิต ครอบคลุมเนื้อหาสาระในเรื่องต่างๆ ดังต่อไปนี้

- หลักการประกอบอาหารไทย และขนมไทย
- อาหารและโภชนาการ
- สุขภาพโภชนาการ ความปลอดภัย และการควบคุมคุณภาพอาหาร
- สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม
- พัฒนาการมนุษย์และครอบครัว
- อนามัยเจริญพันธุ์ครอบครัว
- หลักศิลปะและการประยุกต์
- หลักการจัดการดอกไม้ งานใบตอง และการแกะสลักผักและผลไม้
- การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน

(๒) วิชาเฉพาะเลือก

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศทกรรมศาสตร์) เลือกเรียนวิชาเฉพาะเลือก ไม่น้อยกว่า ๓๖ หน่วยกิต และหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต (ศทกรรมศาสตร์) เลือกเรียนวิชาเฉพาะเลือก ไม่น้อยกว่า ๑๘ หน่วยกิต จากกลุ่มวิชาที่เป็นความสนใจเฉพาะที่ผู้เรียนต้องการเลือกเรียน โดยจะเลือกเรียนจากกลุ่มใดกลุ่มหนึ่ง หรือเลือกเรียนจากทุกกลุ่มวิชาก็ได้ โดยในแต่ละกลุ่มวิชาจะมีการกำหนดรายละเอียดหัวข้อเนื้อหาสาระที่สถาบันอุดมศึกษาสามารถนำไปพัฒนาเป็นรายวิชาขึ้นเองได้ ดังนี้

(๒.๑) กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ

- อาหารไทย ขนมไทย
- อาหารท้องถิ่น
- อาหารในภูมิภาคอาเซียน อาหารนานาชาติ
- ขนมอบ
- อาหารจานหวาน
- วัตถุดิบอาหารและการเตรียม
- การใช้และบำรุงรักษาอุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้ในการประกอบอาหาร
- การจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม
- วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร
- การถนอม แปรรูป และพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
- โภชนาการประยุกต์ โภชนบำบัด โภชนาการเพื่อสุขภาพ
- ศิลปะการออกแบบและการตกแต่งอาหาร

- การจัดการธุรกิจอาหาร และอาหารเพื่อการประกอบอาชีพ

(๒.๒) กลุ่มวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม

- วัฒนธรรมสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม
- การออกแบบและตัดเย็บชุดชั้นในและชุดนอน
- การออกแบบสิ่งทอ
- การตัดเย็บเสื้อผ้า
- การวิเคราะห์โครงสร้างและคุณภาพผ้าและสิ่งทอ
- การใช้สีและกระบวนการเคมีด้านผ้าและสิ่งทอ
- การจัดการธุรกิจสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม
- การสร้างสรรค์และการจัดการแฟชั่น

(๒.๓) กลุ่มวิชาพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว

- การดูแลทารกและเด็ก การอบรมเลี้ยงดูเด็ก
- การบริบาลผู้สูงอายุ
- การบริหารจัดการสถานบริการสำหรับบุคคลทุกช่วงวัย
- สุขอนามัยครอบครัว
- การส่งเสริมสุขภาพจิตในครอบครัว
- การส่งเสริมพัฒนาการมนุษย์ทุกช่วงวัย
- การส่งเสริมพัฒนาการและความคิดสร้างสรรค์ของเด็กพิเศษ

(๒.๔) กลุ่มวิชาศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์

- การจัดดอกไม้
- งานใบตอง
- การแกะสลัก
- ดอกไม้ประดิษฐ์
- ศิลปะตัดกระดาษ (เย็บ ปีก ถัก ร้อย สาน ปั้น)
- การออกแบบผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ และเครื่องประดับ
- ผลิตภัณฑ์ของขวัญและของที่ระลึก
- ศิลปะสร้างสรรค์
- การจัดการธุรกิจด้านศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์

(๒.๕) กลุ่มวิชาการจัดการบ้านและที่อยู่อาศัย

- ความรู้เกี่ยวกับบ้านและที่อยู่อาศัย
- การจัดและตกแต่งบ้านและที่อยู่อาศัย
- ความปลอดภัยและสุขอนามัยภายในบ้าน
- การปรับปรุงที่อยู่อาศัย
- การบริหารงานแม่บ้าน

- ประชากรศึกษา
- การจัดการทรัพยากรสิ่งแวดล้อม
- การจัดการและการพัฒนาชุมชน

๘.๒.๓ วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ จำแนกออกเป็น ๒ กลุ่มย่อย ดังนี้

- (๑) ฝึกปฏิบัติงานแบบสหกิจศึกษา เป็นการฝึกปฏิบัติไม่น้อยกว่า ๑๕ สัปดาห์ หรือ ๑ ภาคการศึกษา ไม่น้อยกว่า ๖ หน่วยกิต หรือ
- (๒) ฝึกงานแบบนับชั่วโมง ต้องมีระยะเวลาในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ไม่ต่ำกว่า ๔๕๐ ชั่วโมง

๘.๓ หมวดวิชาเลือกเสรี เป็นรายวิชาที่เปิดโอกาสให้ผู้เรียนเลือกเรียนในรายวิชาใดๆ ก็ได้ โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว ไม่น้อยกว่า ๖ หน่วยกิต (ข้อกำหนดของหมวดวิชาเลือกเสรีสามารถกำหนดไว้ในหลักสูตร)

๙. กลยุทธ์การสอนและการประเมินผลการเรียนรู้

การจัดการเรียนการสอนและการประเมินผลการเรียนรู้เป็นเงื่อนไขสำคัญในการพัฒนาผู้เรียนให้มีคุณลักษณะตามที่กำหนดในมาตรฐานผลการเรียนรู้ในสาขาวิชาศึกษาศาสตร์ สถาบันอุดมศึกษาจึงจำเป็นต้องกำหนดกลยุทธ์การสอนและการประเมินผลการเรียนรู้ ดังนี้

๙.๑ กลยุทธ์การสอน

๙.๑.๑ ในระดับหลักสูตร ควรมีการจัดลำดับการเรียนในแต่ละรายวิชาให้มีเนื้อหาสอดคล้องต่อเนื่องกันเพื่อให้เกิดการพัฒนาความรู้และทักษะตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ทั้ง ๕ ด้าน และให้มีการกระจายความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้ตลอดหลักสูตรสู่รายวิชาต่างๆ อย่างครบถ้วน รวมทั้งบูรณาการองค์ความรู้ให้ครอบคลุมครบถ้วนตามสาระสำคัญของสาขาวิชา

๙.๑.๒ ในระดับรายวิชา ควรมีการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่หลากหลาย เพื่อให้เกิดการพัฒนาความรู้และทักษะตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ทั้ง ๕ ด้าน มุ่งเน้นการสอดแทรกคุณธรรมจริยธรรม จัดกิจกรรมเพื่อเสริมสร้างความตระหนักในคุณค่าของศิลปวัฒนธรรมไทยและภูมิปัญญาท้องถิ่น พัฒนาทักษะที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพจากการฝึกปฏิบัติควบคู่ไปกับการพัฒนาองค์ความรู้ จนผู้เรียนสามารถแสดงศักยภาพในการปฏิบัติงานได้จริง จัดกิจกรรมเสริมสร้างแรงจูงใจในการค้นคว้า การคิดวิเคราะห์ การตั้งคำถาม เพื่อการค้นหาคำตอบและการแก้ไขปัญหา

นอกจากนั้น อาจพิจารณากลยุทธ์การสอนเพื่อให้สอดคล้องกับมาตรฐานผลการเรียนรู้ ดังนี้

- (๑) ด้านคุณธรรม จริยธรรม

อาจารย์ผู้สอนสอดแทรกประเด็นด้านคุณธรรมจริยธรรมในกิจกรรมการเรียนการสอน และให้ความสำคัญกับการแสดงออกซึ่งพฤติกรรมด้านคุณธรรมจริยธรรมของผู้เรียน เช่น การอภิปรายกรณีศึกษาในประเด็น

ที่เกี่ยวข้อง การยกย่องและให้รางวัลผู้ที่มีความประพฤติดี มีจิตอาสาบำเพ็ญประโยชน์แก่ส่วนรวม ตลอดจนการที่อาจารย์ผู้สอนเป็นแบบอย่างและเป็นທີ່ปรึกษาที่ดี ส่งเสริมและสนับสนุนให้ผู้เรียนมีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ

(๒) ด้านความรู้

อาจารย์ผู้สอนจัดการเรียนการสอนในหลากหลายรูปแบบ โดยเน้นทั้งองค์ความรู้ที่เป็นหลักการทางทฤษฎี และการพัฒนาทักษะปฏิบัติ ตลอดจนการประยุกต์ใช้องค์ความรู้ในเชิงวิชาชีพ ให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงทางสังคม ทั้งนี้ ให้เป็นไปตามลักษณะของรายวิชาตลอดจนเนื้อหาสาระของรายวิชานั้นๆ นอกจากนี้ ควรจัดให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริงโดยการศึกษาดูงานหรือเชิญผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ตรงมาเป็นวิทยากรพิเศษเฉพาะเรื่อง ตลอดจนการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการเพื่อให้การเรียนการสอนมีความหลากหลาย ผู้เรียนสามารถคิดเป็น ทำเป็น และสามารถนำความรู้ไปใช้ในการแก้ไขปัญหาได้

(๓) ด้านทักษะทางปัญญา

อาจารย์ผู้สอนจัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่มีการส่งเสริมและสนับสนุนให้ผู้เรียนใช้ความคิดในการวิเคราะห์ ประมวลผล และแสดงความคิดเห็น เช่น การอภิปรายและแสดงความคิดเห็นในกรณีศึกษาทางคหกรรมศาสตร์ การมอบหมายงานให้นักศึกษาทำกิจกรรมในสถานการณ์จริง การจัดทำโครงการหรือการวิจัย เพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนสามารถบูรณาการความรู้เพื่อประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานและแก้ไขปัญหา รวมทั้งการสร้างสรรผลงานและการพัฒนาต่อยอดองค์ความรู้

(๔) ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

อาจารย์ผู้สอนจัดกิจกรรมการเรียนการสอนให้มีการทำงานเป็นกลุ่ม หรือการทำงานที่ต้องประสานงานกับผู้อื่น หรือต้องค้นคว้าหาข้อมูลจากการสัมภาษณ์บุคคลอื่นหรือผู้มีประสบการณ์

(๕) ด้านทักษะในการวิเคราะห์ การสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศ

อาจารย์ผู้สอนจัดกิจกรรมการเรียนการสอนให้ผู้เรียนได้มีโอกาสพัฒนาทักษะด้านการสื่อสาร เช่น จัดให้มีการอภิปรายในประเด็นด้านคหกรรมศาสตร์ การให้ผู้เรียนค้นคว้าข้อมูลในหัวข้อที่เกี่ยวข้องแล้วจัดทำเป็นรายงานประกอบการนำเสนอผลงานในรูปแบบต่างๆ

๔.๒ กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ ประกอบด้วย

๔.๒.๑ วิธีการประเมินผลการเรียนรู้ ควรใช้วิธีการที่หลากหลาย เพื่อให้การประเมินสอดคล้องกับกิจกรรมการจัดการเรียนการสอนและผลการเรียนรู้ที่ต้องการประเมิน โดยคำนึงถึงพัฒนาการของผู้เรียนเป็นสิ่งสำคัญ ทั้งการประเมินผลองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องในแต่ละรายวิชา จากการทดสอบ การนำเสนอผลงาน และการอภิปรายในประเด็นต่างๆ ตลอดจนกิจกรรมส่งเสริมการเรียนรู้อื่นๆ ในตลอดช่วงระยะเวลาที่มีการจัดการเรียนการสอน การประเมินผลทักษะจากการปฏิบัติงาน การประเมินผลคุณธรรมจริยธรรมจากการสังเกตพฤติกรรม ซึ่งอาจเป็นการประเมินโดยตนเอง โดยผู้สอน หรือโดยผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง

๔.๒.๒ เกณฑ์การวัดและประเมินผลความรู้ อาศัยเกณฑ์การวัดผลและการสำเร็จการศึกษาตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรีของกระทรวงศึกษาธิการที่ให้สถาบันอุดมศึกษาเป็นผู้กำหนดเกณฑ์

การวัดผล และเกณฑ์ขั้นต่ำของแต่ละรายวิชา โดยมีทั้งแบบอิงเกณฑ์และแบบอิงกลุ่มตามพัฒนาการของผู้เรียน สำหรับการให้ช่วงระดับคะแนนให้เป็นไปตามนโยบายการวัดผลของสถาบันอุดมศึกษา

๑๐. การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้

สถาบันอุดมศึกษาต้องมีระบบและกลไกในการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของผู้เรียน เพื่อยืนยันประสิทธิภาพของการประเมินผลว่าผู้จบการศึกษาทุกคนมีผลการเรียนรู้อย่างน้อยตามที่กำหนดไว้ในมาตรฐานคุณวุฒิสาขาวิชา วิธีการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของผู้เรียนและบัณฑิตในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์อาจจะกระทำได้ ดังนี้

๑. ผู้เรียนประเมินการเรียนการสอนในระดับรายวิชา โดยใช้แบบประเมินผลการเรียนรู้ด้านต่างๆ ที่ต้องการทวนสอบ
 ๒. คณะกรรมการควบคุมดูแลการสอบประเมินข้อสอบเพื่อให้ครอบคลุมเนื้อหารายวิชา และการให้คะแนนในแต่ละรายวิชา
 ๓. สถาบันอุดมศึกษาจัดสอบประมวลผลการเรียนรู้โดยรวมก่อนจบการศึกษา (Exit Examination) โดยใช้ข้อสอบกลางที่เห็นชอบโดยคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิในสาขาวิชาของกลุ่มเครือข่ายสถาบันอุดมศึกษา
 ๔. ให้บัณฑิตใหม่ที่สำเร็จการศึกษาจากหลักสูตรประเมินหลักสูตร
 ๕. ผู้ประกอบการที่รับนักศึกษาเข้าฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และผู้ใช้บัณฑิต ประเมินทักษะการปฏิบัติงาน โดยใช้แบบประเมินกลางที่เห็นชอบโดยผู้ทรงคุณวุฒิในสาขาวิชาของกลุ่มเครือข่ายสถาบันอุดมศึกษา
- เมื่อดำเนินการทวนสอบแล้ว ให้สาขาวิชาจัดทำรายงานผลการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้เพื่อเป็นหลักฐานการบรรลุมาตรฐานผลการเรียนรู้

๑๑. คุณสมบัติผู้เข้าศึกษาและการเทียบโอนผลการเรียนรู้

ผู้เข้าศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ระดับปริญญาตรี ต้องจบการศึกษาชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือเทียบเท่า และมีคุณสมบัติอื่นๆ ตามประกาศของสถาบันอุดมศึกษา และผ่านการคัดเลือกตามหลักเกณฑ์ของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา และ/หรือของสถาบัน

การเทียบโอนผลการเรียนรู้ ในสาขาวิชาระหว่างสถาบันสามารถกระทำได้เมื่อสถาบันอุดมศึกษา ได้รับการเผยแพร่หลักสูตรจากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาแล้ว และให้เป็นไปตามประกาศทบวงมหาวิทยาลัย เรื่อง หลักเกณฑ์การเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญาเข้าสู่อการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ.๒๕๔๕ ส่วนการเทียบโอนโดยใช้ประสบการณ์ของผู้ที่จะเข้าศึกษา ผู้ขอเทียบโอนต้องผ่านการทดสอบผลการเรียนรู้ที่ต้องการเทียบโอนจากสถาบันอุดมศึกษาที่จะรับเทียบโอน โดยให้เป็นไปตามระเบียบข้อบังคับของสถาบันอุดมศึกษาด้วย

๑๒. คณาจารย์และบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน

คณาจารย์ประจำหลักสูตรสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ให้มีจำนวนและคุณวุฒิตามข้อกำหนดในประกาศของกระทรวงศึกษาธิการ โดยต้องมีอาจารย์ประจำหลักสูตรตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษาตามหลักสูตรนั้น ซึ่งมีคุณวุฒิตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอนไม่น้อยกว่า ๕ คน และในจำนวนนั้นต้องเป็นผู้มีคุณวุฒิไม่ต่ำกว่าปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือเป็นผู้ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ ไม่ต่ำกว่าผู้ช่วยศาสตราจารย์อย่างน้อย ๒ คน ทั้งนี้

อาจารย์ประจำในแต่ละหลักสูตรจะเป็นอาจารย์ประจำ เกินกว่า ๑ หลักสูตรในเวลาเดียวกันไม่ได้ และต้องทำหน้าที่เป็นอาจารย์ประจำตามที่ระบุไว้ในหลักสูตรหนึ่งหลักสูตรใดในขณะหนึ่งๆ เท่านั้น

๑๓. ทรัพยากรการเรียนการสอน และการจัดการ

สถาบันอุดมศึกษาจำเป็นต้องให้การสนับสนุนและจัดการทรัพยากร เพื่อให้การจัดการเรียนการสอนบรรลุผลตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรีสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ดังนี้

๑. มีการจัดสรรทรัพยากรการเรียนการสอนสำหรับภาคทฤษฎีที่เหมาะสมและเพียงพอกับผู้เรียน เช่น ตำรา ห้องสมุด และระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ เป็นต้น
๒. มีการจัดหาและจัดการห้องปฏิบัติการสำหรับภาคปฏิบัติด้านคหกรรมศาสตร์
๓. มีห้องปฏิบัติการคอมพิวเตอร์ พร้อมทั้งโปรแกรมสำเร็จรูปที่ทันสมัยสำหรับการดำเนินงานและการจัดการในส่วนที่เกี่ยวข้องกับคหกรรมศาสตร์ และห้องปฏิบัติการภาษาต่างประเทศเพื่อนำอาชีพ
๔. มีการสร้างเครือข่ายกับหน่วยงานภาครัฐและเอกชน เพื่อให้ผู้เรียนมีโอกาสศึกษาดูงาน ฝึกปฏิบัติในรายวิชาที่เกี่ยวข้อง

๑๔. แนวทางการพัฒนาอาจารย์

สถาบันอุดมศึกษาจำเป็นต้องพัฒนาอาจารย์สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์อย่างต่อเนื่อง เพื่อให้เกิดการพัฒนาวิชาการ และทักษะวิชาชีพที่ทันสมัย ดังนี้

๑๔.๑ การปฐมนิเทศแนะแนวสำหรับอาจารย์ที่รับเข้าใหม่

- (๑) การจัดประชุมหรือการอบรมอาจารย์ เพื่อให้ทราบถึงวัตถุประสงค์ของการจัดการศึกษา เป้าหมายของหลักสูตร และผลการเรียนรู้ที่มุ่งหวัง
- (๒) การจัดหาคู่มือการปฏิบัติงานอาจารย์ ให้เข้าใจระเบียบของสถาบัน การจัดทำหลักสูตร ประมวลการสอน และการเป็นอาจารย์ที่ปรึกษา
- (๓) การเข้าร่วมสังเกตการณ์และฝึกปฏิบัติการสอน โดยใช้ระบบพี่เลี้ยง เพื่อศึกษากลยุทธ์ การสอน และการวัดและประเมินผล

๑๔.๒ การพัฒนาและส่งเสริมทักษะทางวิชาการและวิชาชีพแก่อาจารย์

- (๑) การเพิ่มคุณวุฒิให้ถึงระดับปริญญาเอกตรงตามสาขาวิชา หรือสาขาวิชาที่มีความสัมพันธ์กับสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โดยมีการวิจัยวิทยานิพนธ์ด้านคหกรรมศาสตร์
- (๒) การผลิตผลงานวิจัย สาขาวิชาควรกำหนดเป้าหมายชิ้นงานวิจัยในแต่ละปี และพัฒนาระบบสนับสนุนให้อาจารย์ประจำทำงานวิจัย
- (๓) การดำรงตำแหน่งทางวิชาการ สาขาวิชาจัดระบบสนับสนุนการพัฒนาอาจารย์ให้เข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการตามหลักเกณฑ์และวิธีการของกระทรวงศึกษาธิการ
- (๔) การกำหนดภาระหน้าที่และการประเมินผลการปฏิบัติงานของอาจารย์ทั้งการสอน การวิจัย และการให้บริการทางวิชาการ โดยจัดระบบการเทียบเคียงทดแทนระหว่างงานด้านต่างๆ รวมทั้งมีระบบการพัฒนา จูงใจให้อาจารย์สนใจการให้บริการทางวิชาการตามความถนัด
- (๕) การเข้าร่วมประชุมทางวิชาการ เพื่อเพิ่มพูนความรู้ในสาขาวิชาและการวิจัย

(บ) การฝึกอบรมโดยให้อาจารย์ศึกษาดูงาน หรือปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการ (on the job training) ในประเทศ และ/หรือต่างประเทศ

๑๕. การประกันคุณภาพหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอน

สถาบันอุดมศึกษาที่จัดการเรียนการสอนสาขาวิชาศึกษาศาสตร์ต้องสามารถประกันคุณภาพหลักสูตรและจัดการเรียนการสอนตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรีสาขาวิชาศึกษาศาสตร์ โดยมีตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน ดังแสดงในตารางต่อไปนี้

ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีที่ ๑	ปีที่ ๒	ปีที่ ๓	ปีที่ ๔	ปีที่ ๕
๑. อาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ ๘๐ มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินการงานหลักสูตร	✓	✓	✓	✓	
๒. มีการจัดทำรายละเอียดของหลักสูตรตามแบบ มคอ. ๒ ที่สอดคล้องกับมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรีสาขาวิชาศึกษาศาสตร์	✓	✓	✓	✓	
๓. มีการจัดทำรายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ. ๓ และ มคอ. ๔ อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา	✓	✓	✓	✓	
๔. มีการจัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ. ๕ และ มคอ. ๖ ภายใน ๓๐ วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา	✓	✓	✓	✓	
๕. มีการจัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ. ๗ ภายใน ๖๐ วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	✓	✓	✓	✓	
๖. มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของผู้เรียนตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ ที่กำหนดใน มคอ. ๓ และ มคอ. ๔ (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ ๒๕ ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	✓	✓	✓	✓	
๗. มีการพัฒนาและปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือการประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ. ๗ ปีที่แล้ว		✓	✓	✓	
๘. อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคน ได้รับการปฐมนิเทศหรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน	✓	✓	✓	✓	
๙. อาจารย์ประจำทุกคน ได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือ	✓	✓	✓	✓	

ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีที่ ๑	ปีที่ ๒	ปีที่ ๓	ปีที่ ๔	ปีที่ ๕
วิชาชีพอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง					
๑๐. จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน (ถ้ามี) ได้รับการพัฒนาวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐ ต่อปี	✓	✓	✓	✓	
๑๑. ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้ายและ/หรือบัณฑิตใหม่ ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยมากกว่า ๓.๕ จากคะแนนเต็ม ๕.๐				✓	
๑๒. ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยมากกว่า ๓.๕ จากคะแนนเต็ม ๕.๐ (หลังจากบัณฑิตสำเร็จ การศึกษาอย่างน้อย ๑ ปี)					✓

สถาบันอุดมศึกษาอาจกำหนดตัวบ่งชี้เพิ่มเติมให้สอดคล้องกับพันธกิจและวัตถุประสงค์ของสถาบัน หรือ กำหนดเป้าหมายการดำเนินงานที่สูงขึ้น เพื่อเป็นการยกระดับมาตรฐานของตนเอง โดยให้กำหนดไว้ในรายละเอียดของหลักสูตร สถาบันอุดมศึกษาที่จะได้รับการรับรองมาตรฐานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา แห่งชาติ ต้องมีผลการดำเนินการบรรลุตามเป้าหมายตัวบ่งชี้ทั้งหมดอยู่ในเกณฑ์ดีต่อเนื่องกัน ๒ ปีการศึกษา เพื่อติดตามการดำเนินการตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติต่อไป ทั้งนี้การผ่านเกณฑ์ในระดับดี คือ ต้องมีการดำเนินการตามข้อ ๑ - ๕ จากตารางตัวบ่งชี้การดำเนินงาน และอย่างน้อยร้อยละ ๘๐ ของตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ระบุไว้ข้างต้นในแต่ละปี

๑๖. การนำมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์สู่การปฏิบัติ

สถาบันอุดมศึกษาที่ประสงค์จะเปิดสอนหรือปรับปรุงหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต และวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ให้ดำเนินการดังนี้

๑๖.๑ พิจารณาความพร้อมและศักยภาพการบริหารจัดการศึกษาตามหลักสูตรในหัวข้อต่างๆ ที่กำหนดใน มาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

๑๖.๒ แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ตามมาตรฐาน คุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ซึ่งประกอบด้วยกรรมการอย่างน้อย ๕ คน โดยมีอาจารย์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อย่างน้อย ๒ คน ผู้ทรงคุณวุฒิหรือผู้เชี่ยวชาญในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ซึ่งเป็นบุคคลภายนอก อย่างน้อย ๒ คน เพื่อดำเนินการพัฒนาหลักสูตรให้สอดคล้องกับมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ โดยมีหัวข้อของหลักสูตรอย่างน้อยตามที่กำหนดไว้ในแบบ มคอ. ๒ (รายละเอียดของหลักสูตร)

๑๖.๓ การพัฒนาหลักสูตร สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ตามข้อ ๑๖.๒ นั้น ในหัวข้อมาตรฐานผลการเรียนรู้ ที่คาดหวัง นอกจากมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดไว้ในมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ แล้ว สถาบันอุดมศึกษาอาจเพิ่มเติมมาตรฐานผลการเรียนรู้ซึ่งสถาบันอุดมศึกษาต้องการให้บัณฑิตระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ของตนมีคุณลักษณะเด่น หรือพิเศษกว่าบัณฑิตในระดับคุณวุฒิและสาขาวิชาเดียวกันของ สถาบันอุดมศึกษาอื่นๆ เพื่อให้เป็นไปตามปรัชญา ปณิธาน และบริบทของสถาบันอุดมศึกษา และเป็นที่สนใจของ บุคคลที่จะเลือกเรียนหลักสูตรของสถาบันอุดมศึกษา หรือผู้ที่สนใจจะรับบัณฑิตเข้าทำงานเมื่อสำเร็จการศึกษา

โดยให้แสดงแผนที่มีการกระจายความรับผิดชอบต่อมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping) เพื่อให้เห็นว่าแต่ละรายวิชาในหลักสูตรมีความรับผิดชอบหลักหรือความรับผิดชอบรองต่อมาตรฐานผลการเรียนรู้ด้านใด

๑๖.๔ จัดทำรายละเอียดของรายวิชา รายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร โดยมีหัวข้ออย่างน้อยตามแบบ มคอ. ๓ (รายละเอียดของรายวิชา) และแบบ มคอ. ๔ (รายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม) ตามลำดับ พร้อมทั้งแสดงให้เห็นว่าแต่ละรายวิชาจะทำให้เกิดผลการเรียนรู้ที่คาดหวังในเรื่องใด สถาบันอุดมศึกษาควรมอบหมายให้ภาควิชาหรือสาขาวิชาจัดทำรายละเอียดของรายวิชาทุกรายวิชา รวมทั้งรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ให้เสร็จเรียบร้อยก่อนการเปิดสอน

๑๖.๕ สถาบันอุดมศึกษาต้องเสนอสภาสถาบันอุดมศึกษาอนุมัติรายละเอียดของหลักสูตร ซึ่งได้จัดทำอย่างถูกต้องสมบูรณ์แล้วก่อนเปิดสอน โดยสภาสถาบันอุดมศึกษาควรกำหนดระบบและกลไกของการจัดทำและอนุมัติรายละเอียดของหลักสูตร รายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ให้ชัดเจน

๑๖.๖ สถาบันอุดมศึกษาต้องเสนอรายละเอียดของหลักสูตรซึ่งสภาสถาบันอุดมศึกษาอนุมัติให้เปิดสอนแล้วให้สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาได้รับทราบภายใน ๓๐ วัน นับแต่สภาสถาบันอุดมศึกษาอนุมัติ

๑๖.๗ เมื่อสภาสถาบันอุดมศึกษาอนุมัติตามข้อ ๑๖.๕ แล้ว ให้มอบหมายอาจารย์ผู้สอนแต่ละรายวิชา ดำเนินการจัดการเรียนการสอนตามกลยุทธ์การสอนและการประเมินผลที่กำหนดไว้ในรายละเอียดของหลักสูตร รายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ให้บรรลุมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของสาขาวิชา

๑๖.๘ เมื่อสิ้นสุดการเรียนการสอน การประเมินผล และการทวนสอบผลการเรียนรู้ของแต่ละรายวิชา และประสบการณ์ภาคสนามในแต่ละภาคการศึกษาแล้ว ให้อาจารย์ผู้สอนจัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา ซึ่งรวมถึงการประเมินผล และการทวนสอบผลการเรียนในรายวิชาที่ตนรับผิดชอบ พร้อมปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะ โดยมีหัวข้ออย่างน้อยตามแบบ มคอ. ๕ (รายงานผลการดำเนินการของรายวิชา) และแบบ มคอ. ๖ (รายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม) ให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรประมวลและวิเคราะห์ประสิทธิภาพและประสิทธิผลการดำเนินการ และจัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ในภาพรวมประจำปีการศึกษาเมื่อสิ้นปีการศึกษา โดยมีหัวข้ออย่างน้อยตามแบบ มคอ. ๗ (รายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร) เพื่อใช้ในการพิจารณาปรับปรุงและพัฒนากลยุทธ์การสอน กลยุทธ์การประเมินผลและแก้ไขปัญหาอุปสรรคที่เกิดขึ้น และหากจำเป็นจะต้องปรับปรุงหลักสูตร หรือการจัดการเรียนการสอนก็สามารถกระทำได้

๑๖.๙ เมื่อครบรอบหลักสูตร ให้จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร โดยมีหัวข้อและรายละเอียดอย่างน้อยตามแบบ มคอ. ๗ (รายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร) เช่นเดียวกับการรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรในแต่ละปีการศึกษา และวิเคราะห์ประสิทธิภาพและประสิทธิผลของการบริหารจัดการหลักสูตรในภาพรวมว่า บัณฑิตบรรลุมาตรฐานผลการเรียนรู้ตามที่คาดหวังไว้หรือไม่ รวมทั้งให้นำผลการวิเคราะห์มาปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตร และ/หรือการดำเนินการของหลักสูตรต่อไป

๑๗. การเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ซึ่งบันทึกในฐานข้อมูลหลักสูตรเพื่อการเผยแพร่ (Thai Qualifications Register: TQR)

ให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง กรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๕๒ และประกาศคณะกรรมการการอุดมศึกษา เรื่อง แนวทางการปฏิบัติตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ.๒๕๕๒

.....