



สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา  
รับทราบการให้ความเห็นชอบหลักสูตรนี้แล้ว  
เมื่อวันที่ 4 ส.ค. 2558

หลักสูตร  
ศึกษามหาวิทยาลัย ๑ อนุมัติ  
วันที่ 6 ม.ค. 2555

หลักสูตร  
สภาวิชาการ อนุมัติ  
วันที่ 7 ธ.ค. 2554

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต  
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์  
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555

หลักสูตร  
ศึกษามหาวิทยาลัย ๑ อนุมัติ  
วันที่ 10 ต.ค. 2557

หลักสูตร  
สภาวิชาการ อนุมัติ  
วันที่ 19 ก.ย. 2557

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี  
มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

สแกนแล้ว กองบริหาร

- 2 ก.ย. 2558



มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี  
 เลขที่รับ..... ๙๙๒๑.....  
 วันที่..... 28 ส.ค. 2558.....  
 เวลา..... ๑๕.๒๔ น.....

ที่ ศธ 0506(3)/๒๓๖๖

ถึง มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

ตามที่มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ได้เสนอหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา  
 คหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555) เพื่อให้คณะกรรมการการอุดมศึกษาพิจารณารับทราบการให้  
 ความเห็นชอบ ดังรายละเอียดตามหนังสือ ที่ ศธ 0552.01.03/0325 ลงวันที่ 7 พฤศจิกายน 2557

สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา ได้พิจารณารับทราบการให้ความเห็นชอบหลักสูตร  
 ดังกล่าวแล้ว เมื่อวันที่ 4 สิงหาคม 2558 ทั้งนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ พร้อมนี้ได้แนบหลักสูตรมาด้วย จำนวน 1 เล่ม

เรียน กองบริหาร  
 เพื่อโปรดทราบและพิจารณา  
 เห็นความชอบ กองบริหารศึกษา (เห็นชอบ)  
 และแจ้งให้คณะกรรมาธิการ

(นางสุวาริ ศิลปะ)  
 หัวหน้าหน่วยงานบริหารงานทั่วไป

28 ส.ค. 2558

สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา



สำนักมาตรฐานและคุณภาพอุดมศึกษา

โทร. 0 2610 5453

โทรสาร 0 2354 5530

กองบริหาร  
 สำนักบริหารงาน  
 โทร

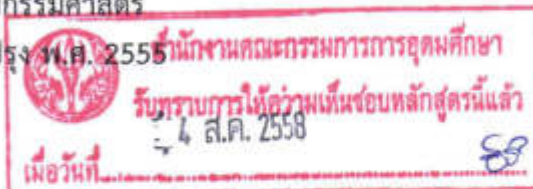
(รองศาสตราจารย์พอพันธ์ สุทธิวัฒน์)  
 รองอธิการบดี ปฏิบัติราชการแทน  
 อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

- ทราบ
- ลงนาม
- อนุมัติ
- จัดตามเสนอ

## สารบัญ

	หน้า
รายละเอียดหลักสูตร	
หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป	1
หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร	6
หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร	8
หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ แผนที่กระจายความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล	35
หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา	64
หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์	66
หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร	66
หมวดที่ 8 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร	72
<b>ภาคผนวก</b>	
ภาคผนวก ก. คำอธิบายรายวิชาหมวดวิชาศึกษาทั่วไป	
คำอธิบายรายวิชาหมวดวิชาเฉพาะ	75
ภาคผนวก ข. ผลงานทางวิชาการและผลงานวิจัยของผู้รับผิดชอบหลักสูตร	103
ภาคผนวก ค. คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรและคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร	111
ภาคผนวก ง. ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรีพ.ศ. 2549 ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2552 ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2553	116
ภาคผนวก จ. รายชื่อหนังสือ ตำรา เอกสาร และเว็บไซต์ที่เกี่ยวข้อง	132
ภาคผนวก ฉ. ตารางเปรียบเทียบหลักสูตร	135

รายละเอียดของหลักสูตร  
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต  
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์  
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555



ชื่อสถาบันอุดมศึกษา  
มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา  
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ภาควิชาคหกรรมศาสตร์



หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อหลักสูตร

ภาษาไทย : หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์  
ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Science Program in Home Economics



2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ชื่อเต็มภาษาไทย : วิทยาศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)  
ชื่อย่อภาษาไทย : วท.บ. (Home Economics)  
ชื่อเต็มภาษาอังกฤษ : Bachelor of Science (Home Economics)  
ชื่อย่อภาษาอังกฤษ : B.S. (Home Economics)



3. วิชาเอก

อาหารและโภชนาการ (Food and Nutrition)

4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

จำนวนไม่น้อยกว่า 138 หน่วยกิต



5. รูปแบบของหลักสูตร

5.1 รูปแบบ เป็นหลักสูตรระดับปริญญาตรี หลักสูตร 4 ปี

5.2 ภาษาที่ใช้ ภาษาไทย

5.3 การรับเข้าศึกษา รับนักศึกษาไทย หากนักศึกษาต่างชาติมีความรู้ภาษาไทยสามารถสมัครเข้าศึกษาได้

5.4 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น เป็นหลักสูตรเฉพาะของมหาวิทยาลัย

5.5 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว และกรณีผู้สำเร็จปริญญาตรีในสาขาใดๆ หรือสาขาใกล้เคียงกับสาขาวิชานี้ สามารถมาเรียนเป็นปริญญาที่ 2 ได้ โดยสามารถเทียบโอนรายวิชาได้มากน้อยต่างกันตามสาขาวิชาที่สำเร็จมา

6 . สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555 ปรับปรุงจากหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต คณะกรรมการ  
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2549 เปิดสอน ภาคต้น ปีการศึกษา 2555

- คณะกรรมการสภาวิชาการเห็นชอบหลักสูตรในการประชุม ครั้งที่ 10/2554  
วันที่ 9 ธันวาคม 2554
- สภามหาวิทยาลัยอนุมัติในการประชุม ครั้งที่ 1/2555  
วันที่ 6 มกราคม 2555
- คณะกรรมการสภาวิชาการเห็นชอบหลักสูตรในการประชุม ครั้งที่ 8/2557  
วันที่ 19 กันยายน 2557 (พิจารณาแก้ไขรายชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตร)
- สภามหาวิทยาลัยอนุมัติในการประชุม ครั้งที่ 10/2557  
วันที่ 10 ตุลาคม 2557 (พิจารณาแก้ไขรายชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตร)

7 . ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน

จะขอประเมินเพื่อขึ้นทะเบียนหลักสูตรในปีการศึกษา 2558

8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

ประกอบอาชีพตามสถานประกอบการ ด้านคหกรรมศาสตร์ เช่น โรงแรม โรงพยาบาล  
ร้านอาหาร กวดคาร โรงงานอุตสาหกรรม และอาชีพอิสระ ธุรกิจส่วนตัว

## 9. ชื่อ สกุล ตำแหน่งและคุณวุฒิของอาจารย์



ลำดับ	ชื่อ - สกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา / สาขาวิชา	สถานศึกษา	ปี
1	*รศ. สุนี ศักดาเดช	รองศาสตราจารย์	กศ.บ. คหกรรมศาสตร์ คศ.ม.คหกรรมศาสตร์ (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2526 2531
2	*นางสาวภัทราวดี ศิริอำนวยลาม	อาจารย์	คศ.บ.คหกรรมศาสตร์ (อาหารและโภชนาการ) คศ.ม.คหกรรมศาสตร์ (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2544 2549
3	*นางสาวสลิดา เจริญวิเศษ	อาจารย์	วท.บ. คหกรรมศาสตร์ (อาหารและโภชนาการ) วท.ม. คหกรรมศาสตร์ (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2547 2557
4	นางสาวนฤมล อภินันท์สวัสดิ์	อาจารย์	ศศ.บ.(ศึกษาศาสตร์ - คหกรรมศาสตร์) วท.ม. คหกรรมศาสตร์ (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2549 2552
5	รศ.สุนิสา อิ่มเอิบ	รองศาสตราจารย์	กศ.บ. คหกรรมศาสตร์ กศ.ม. จิตวิทยาแนะแนว	มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ มหาวิทยาลัยบูรพา	2522 2545

\* อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

## 10 . สถานที่จัดการเรียนการสอน

มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

## 11 . สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

### 11.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ได้สรุปสถานการณ์ด้านเศรษฐกิจพบว่า เศรษฐกิจไทยมีจุดอ่อนในเชิงโครงสร้าง ผลิตผลภาพทางการผลิตยังต่ำ การผลิตอาศัยฐานทรัพยากรมากกว่าองค์ความรู้ มีการใช้ทรัพยากรด้านการผลิตและการบริโภคอย่างสิ้นเปลือง ทำให้เกิดปัญหาสภาพแวดล้อมและผลกระทบในด้านสังคมตามมา และโครงสร้างพื้นฐานด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมของไทยยังอยู่ในระดับต่ำ งานด้านคหกรรมศาสตร์เป็นสาขาที่เกี่ยวข้องกับการดำรงชีวิต จึงเป็นกลไกสำคัญในการนำทรัพยากรมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุดทางด้านการผลิต เพื่อลดการบริโภคอย่างสิ้นเปลืองและลดปัญหาทางด้านสุขภาพ สร้างความสมดุลระหว่างการผลิตที่สะอาด และพลังงาน ปรับรูปแบบการบริโภค การผลิต การขนส่ง และพลังงาน เพื่อนำไปสู่เศรษฐกิจสีเขียว เป็นการสร้างภูมิคุ้มกันให้กับสังคม ให้ประชาชนมีสุขภาพดีอย่างยั่งยืน

### 11.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

ในการจัดทำหลักสูตรนี้ได้คำนึงถึงสภาวะแวดล้อม ที่มหาวิทยาลัยตั้งอยู่ โดยเฉพาะมหาวิทยาลัยตั้งอยู่ในเขตพื้นที่ฝั่งตะวันออกติดกับชายฝั่งทะเลเป็นแหล่งท่องเที่ยว และมีความต้องการกำลังคนด้านคหกรรมศาสตร์โดยเฉพาะงานอาหารและโภชนาการ นอกจากนี้ยังมีแหล่งมีแหล่งให้นักศึกษาเข้าไปจัดทำกรณีศึกษาในการจัดการเรียนการสอน รวมทั้งศึกษาดูงานจากสภาพจริงและการฝึกงานในสถานประกอบการ จึงเป็นส่วนสำคัญที่มหาวิทยาลัยได้จัดทำหลักสูตรดังกล่าวขึ้น

## 12 . ผลกระทบจาก ข้อ 11.1 และ 11.2 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

### 12.1 การพัฒนาหลักสูตร

มีความจำเป็นต้องพัฒนาหลักสูตรเชิงรุก ที่มีศักยภาพในการผลิตบุคลากรด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อสนองความต้องการกำลังคน ที่ยังมีความขาดแคลนอยู่อีกมาก โดยกำลังคนที่ผลิตนั้นจะต้องมีความพร้อมที่จะปฏิบัติงานได้ทันที และมีศักยภาพสูงในการพัฒนาตนเองให้เข้ากับลักษณะงานที่จะไปปฏิบัติ

### 12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

เนื่องจากมหาวิทยาลัยตั้งอยู่ในเขตพื้นที่ภาคตะวันออกติดชายฝั่งทะเล มีอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว และเกษตรกรรมต่างๆ มากมาย ที่ตั้งของมหาวิทยาลัยจึงมีความเหมาะสมที่จะเปิดสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ซึ่งเน้นทางด้านอาหารและโภชนาการ โดยสามารถใช้พื้นที่และผู้มีประสบการณ์มาเสริมสร้างหลักสูตรให้มีความเข้มแข็ง ทั้งในด้านการศึกษาดูงานจากสภาพจริงและเชิญผู้มีประสบการณ์ในด้านคหกรรมศาสตร์ที่เกี่ยวกับงานด้านอาหารและโภชนาการมาเป็นวิทยากรได้อีก เป็นการเสริมสร้างโอกาสทางการศึกษา พัฒนาท้องถิ่น เพิ่มความเข้มแข็งให้กับชุมชน พัฒนาตนเองและชุมชนอย่างยั่งยืน ยิ่งกว่านั้นมหาวิทยาลัยแห่งนี้ก็จัดตั้งขึ้นเพื่อสนองความต้องการกำลังคนในภูมิภาคที่มหาวิทยาลัยตั้งอยู่ด้วย

### 13. ความสัมพันธ์ (ถ้ามี) กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/ภาควิชาอื่นของสถาบัน

#### 13.1 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรนี้ที่เปิดสอนโดยคณะ/ภาควิชา/หลักสูตรอื่น

กลุ่มวิชาศึกษาทั่วไป ได้แก่ กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร กลุ่มวิชามนุษย์และสังคมศาสตร์ กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์และเทคโนโลยี

กลุ่มรายวิชาที่เป็นพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์ ได้แก่ เคมี เคมีอินทรีย์ ชีวเคมี ชีววิทยา จุลชีววิทยา ฟิสิกส์

#### 13.2 รายวิชาที่เปิดสอนให้คณะ/ภาควิชา/หลักสูตรอื่น

รายวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตรนี้เปิดโอกาสให้นักศึกษาสาขาอื่นสามารถเลือกเรียนเป็นวิชาเลือกเสรีได้ทั้งนี้ตามความสนใจของแต่ละคน

#### 13.3 การบริหารจัดการ

ในการจัดการเรียนการสอนนั้น จะต้องมีการประชุมงานกับคณะต่าง ๆ ที่จัดรายวิชาซึ่ง นักศึกษาหลักสูตรนี้ต้องไปเรียน โดยต้องมีการวางแผนร่วมกันระหว่าง ผู้เกี่ยวข้องตั้งแต่ผู้บริหารและอาจารย์ผู้สอนซึ่งอยู่ต่างคณะ เพื่อกำหนดเนื้อหาและกลยุทธ์การสอนตลอดจนการวัดและประเมินผล ทั้งนี้เพื่อให้นักศึกษาได้บรรลุผลการเรียนรู้ตามหลักสูตรนี้ ส่วนนักศึกษาที่มาเลือกเรียน เป็นวิชาเลือกเสรีนั้น ก็ต้องมีการประชุมกับคณะต้นสังกัดเพื่อให้ทราบถึงผลการเรียนรู้ของนักศึกษาว่าสอดคล้องกับหลักสูตรที่นักศึกษาเหล่านั้นเรียนหรือไม่



## หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

### 1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

#### ปรัชญา

จัดการเรียนการสอนโดยเน้นองค์ความรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ด้านการพัฒนาความสามารถทางการแข่งขัน การใช้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีและภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อการพัฒนาทางด้านคหกรรมศาสตร์โดยเชื่อมโยงความรู้ต่าง ๆ จากสหสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้สามารถรองรับการเปลี่ยนแปลงของเศรษฐกิจและสังคมในปัจจุบัน และนำไปสู่การพัฒนาตนเองและชุมชนอย่างยั่งยืน

#### ความสำคัญ

ปัจจุบันการดำเนินธุรกิจประสบกับการแข่งขันที่รุนแรงมาก ดังนั้นการดำเนินธุรกิจจึงต้องแสวงหาวิธีหรือกลยุทธ์ใหม่ ๆ เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพให้แก่องค์กร หรือเพื่อความอยู่รอดขององค์กร คหกรรมศาสตร์เป็นเครื่องมือที่มีความสำคัญที่ช่วยสนับสนุนในการดำเนินงานขององค์กรต่างๆ โดยเฉพาะธุรกิจการท่องเที่ยว

#### เหตุผลของการปรับปรุงหลักสูตร

1. หลักสูตรเดิมเป็นหลักสูตรปี พ.ศ. 2549
2. เพื่อปรับปรุงโครงสร้างของหมวดวิชาศึกษาทั่วไปให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2548 และแนวทางการบริหารเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2548 ของสำนักมาตรฐานและประเมินผลอุดมศึกษา สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษากระทรวงศึกษาธิการ
3. เพื่อปรับรวมรายวิชาที่มีเนื้อหาซ้ำซ้อน
4. เพื่อปรับเนื้อหาบางรายวิชาให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต
5. เพื่อปรับปรุงรหัสวิชาให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

#### วัตถุประสงค์

เพื่อให้บัณฑิตที่จบการศึกษาในหลักสูตรมีลักษณะดังนี้

1. มีความรู้ความเข้าใจและสามารถประกอบอาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ
2. มีทักษะในการค้นคว้าหาความรู้และประสบการณ์ใหม่ ๆ สามารถวิเคราะห์ปัญหาและแก้ปัญหาได้อย่างเป็นระบบ ตลอดจนสามารถประยุกต์และพัฒนางานด้านคหกรรมศาสตร์ได้อย่างทันสมัย
3. มีคุณธรรมและจริยธรรมและมีจิตสำนึกในความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม

0011310	ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสาร 2 Korean for Communication 2	3(3-0-6)	
0011311	ภาษาฝรั่งเศสเพื่อการสื่อสาร 1 French for Communication 1	3(3 0 6)	
0011312	ภาษาฝรั่งเศสเพื่อการสื่อสาร 2 French for Communication 2	3(3-0-6)	
0011313	ภาษาอาหรับเพื่อการสื่อสาร 1 Arabic for Communication 1	3(3-0-6)	
0011314	ภาษาอาหรับเพื่อการสื่อสาร 2 Arabic for Communication 2	3(3-0-6)	
	<b>1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์</b>	<b>9</b>	<b>หน่วยกิต</b>
	<b>1.2.1 กลุ่มวิชาบังคับ</b>	<b>3</b>	<b>หน่วยกิต</b>
0020101	จริยศึกษาเพื่อการพัฒนาตน Moral Education for Self Development	3(3-0-6)	
	<b>1.2.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์</b>	<b>3</b>	<b>หน่วยกิต</b>
0021201	คุณค่าของชีวิต The Value of Life	3(3-0-6)	
0021202	มนุษย์กับการใช้เหตุผล Man and Reasoning	3(3 0-6)	
0021203	มนุษย์กับการพัฒนาตน Man and Self Development	3(3 0 6)	
0021204	มนุษย์สัมพันธ์ Human Relationships	3(3-0-6)	
0021205	สารสนเทศเพื่อการศึกษาและการค้นคว้า Information for Study Skills and Research	3(3-0-6)	
0021206	สุนทรียภาพทางศิลปะ Aesthetic of Arts	3(3-0-6)	
0021207	สุนทรียภาพทางดนตรี Aesthetic of Music	3(3-0-6)	
0021208	สุนทรียภาพของชีวิต Aesthetic Appreciation	3(3-0-6)	

## 2. แผนพัฒนาปรับปรุง

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
- ปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตร์ บัณฑิตสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ให้มีมาตรฐานคุณวุฒิสาขาคหกรรมศาสตร์ที่กระทรวงศึกษาธิการ กำหนด	- พัฒนาหลักสูตรโดยมีพื้นฐาน จากหลักสูตรในระดับสากล - ติดตามประเมินหลักสูตรอย่าง สม่ำเสมอ	- เอกสารปรับปรุงหลักสูตร - รายงานผลการประเมิน หลักสูตร
ปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับ ความต้องการของท้องถิ่น ภาครัฐ และภาคเอกชน รวมถึงการ เปลี่ยนแปลงในยุคปัจจุบัน	- ติดตามความเปลี่ยนแปลงและ ความต้องการกำลังคนในภาครัฐ และภาคเอกชนเพื่อเป็นข้อมูลใน การพัฒนาหลักสูตร - เชิญผู้เชี่ยวชาญทั้งภาครัฐและ เอกชนมามีส่วนร่วมในการพัฒนา หลักสูตร	- รายงานผลการดำเนินงาน - รายงานผลการฝึกงานนักศึกษา - เอกสารการประสานงานกับ ภาครัฐและเอกชน - ผู้ใช้บัณฑิตมีความพึงพอใจ บัณฑิตโดยเฉลี่ยระดับ 3.5จาก ระดับ 5
- พัฒนาบุคลากรด้านการเรียนการ สอนและการบริการวิชาการ ให้มี ประสบการณ์จากการนำความรู้ ทางคหกรรมศาสตร์ไปปฏิบัติงาน จริง	- สนับสนุนบุคลากรด้านการ เรียนการสอนให้ทำงานบริการ วิชาการแก่องค์กรภายนอก - อาจารย์ใหม่ต้องผ่านการอบรม หลักสูตรเบื้องต้นเกี่ยวกับเทคนิค การสอน การวัดและประเมินผล	- ปริมาณงานบริการวิชาการต่อ อาจารย์ในหลักสูตร

### หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร

#### 1. ระบบการจัดการศึกษา

##### 1.1 ระบบ

หลักสูตรนี้จัดการศึกษาระบบทวิภาคโดย 1 ปีการศึกษา มีภาคการศึกษาบังคับ 2 ภาคคือ ภาคการศึกษาที่ 1 และภาคการศึกษาที่ 2 หนึ่งภาคการศึกษามีระยะเวลาการศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ นักศึกษาจะมี 2 ประเภท คือ นักศึกษาภาคปกติ และนักศึกษาภาคพิเศษ

##### 1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

ให้เป็นไปตามระเบียบของมหาวิทยาลัย

##### 1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

ยึดมาตรฐานสัดส่วนชั่วโมงเทียบเคียงกันได้กับการจัดระบบภาคการศึกษาปกติ

#### 2. การดำเนินการหลักสูตร

##### 2.1 วัน - เวลา ในการดำเนินการ

จัดการเรียนการสอนในวันและเวลาราชการ สำหรับนักศึกษาภาคปกติ ในกรณีที่ใช้วิทยาการพิเศษจากบุคคลภายนอก อาจจัดให้เรียนนอกเวลาราชการ

สำหรับนักศึกษาภาคพิเศษ จัดการเรียนการสอนทั้งในและนอกเวลาราชการ

##### 2.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือเทียบเท่า หรือระดับ ปวช. (สายวิชาชีพ)

##### 2.3 ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า

โดยที่หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ จะต้องเรียนรายวิชาทาง เคมี ชีววิทยา และฟิสิกส์ ดังนั้นจึงอาจมีปัญหาบ้าง สำหรับนักศึกษาที่มีพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์จากมัธยมศึกษาตอนปลายไม่ดี ประกอบกับการเรียนการสอนในระดับอุดมศึกษา กับระดับมัศึกษามีความแตกต่างกัน ดังนั้นนักศึกษาใหม่อาจมีปัญหากับการปรับตัวได้

##### 2.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา/ข้อจำกัดของนักศึกษาในข้อ 2.3

สำหรับนักศึกษาที่มีปัญหากับพื้นฐานความรู้ทางวิทยาศาสตร์ คณะจะจัดให้มีการสอนเสริม หรืออาจจัดให้นักศึกษารุ่นพี่ให้คำแนะนำและสอนเสริมให้รู้น้อง

คณะมีการแต่งตั้งอาจารย์รับปรึกษาประจำตัวนักศึกษา ดังนั้น เมื่อเกิดปัญหา นักศึกษาสามารถปรึกษาหรือขอคำแนะนำจากอาจารย์ที่ปรึกษาได้

## 2.5 แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี

ปีการศึกษา	2555	2556	2557	2558	2559
จำนวนรับเข้า (ปี1)	30	30	30	30	30
นักศึกษาชั้นปีที่ 2		30	30	30	30
นักศึกษาชั้นปีที่ 3	-	-	30	30	30
นักศึกษารชั้นปีที่ 4		-	-	30	30
รวม	30	60	90	120	120
คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา (1)	-	-	-	30	30

## 2.6 งบประมาณตามแผน

หน่วย : พันบาท

หมวดรายจ่าย	2555	2556	2557	2558	2559
1. งบบุคลากร	450,000	450,000	450,000	450,000	450,000
2. งบดำเนินการ	150,000	150,000	150,000	150,000	150,000
3. งบลงทุน	150,000	150,000	150,000	150,000	150,000
4. งบเงินอุดหนุน	150,000	150,000	150,000	150,000	150,000
รวม	900,000	900,000	900,000	900,000	900,000

## 2.7 ระบบการศึกษา

ใช้ระบบการศึกษาจัดการเรียนการสอนแบบชั้นเรียน

## 2.8 การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชาและการลงทะเบียนเรียนเข้ามหาวิทยาลัย

นักศึกษาที่เคยศึกษาสถาบันอุดมศึกษาอื่นมาก่อน หรือศึกษาตามอัธยาศัย หรือมีประสบการณ์ด้านคหกรรมศาสตร์ เมื่อเข้าศึกษาในหลักสูตรนี้สามารถเทียบโอนหน่วยกิตได้ ทั้งนี้เป็นไปตามข้อบังคับของมหาวิทยาลัย



มคอ.2 มรพพ.

### 3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

#### 3.1 หลักสูตร

3.1.1 จำนวนหน่วยกิต จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 138 หน่วยกิต

#### 3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร

มีสัดส่วนหน่วยกิตแต่ละหมวดวิชาดังนี้

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30	หน่วยกิต
กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร	12	หน่วยกิต
กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์	9	หน่วยกิต
กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ และเทคโนโลยี	7	หน่วยกิต
กลุ่มวิชาเลือก	2	หน่วยกิต
<b>หมวดวิชาเฉพาะ</b>	<b>102</b>	<b>หน่วยกิต</b>
วิชาแกนบังคับ	23	หน่วยกิต
วิชาเฉพาะบังคับ	47	หน่วยกิต
วิชาเฉพาะเลือก	26	หน่วยกิต
วิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต
หมวดวิชาเลือกเสรี	6	หน่วยกิต



## 3.1.3 รายวิชา

	1 .หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30	หน่วยกิต
	1.1 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร	12	หน่วยกิต
จากรายวิชาต่อไปนี้ จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)			
	1.1.1 กลุ่มวิชาภาษาอังกฤษ	6	หน่วยกิต
0010101	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 1 Communicative English 1		2(2-0-4)
0010102	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 2 Communicative English 2		2(2-0-4)
0010103	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 3 Communicative English 3		2(2-0-4)
	1.1.2 กลุ่มวิชาภาษาไทย	3	หน่วยกิต
0010201	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร Thai for Communication		3(3-0-6)
	1.1.3 กลุ่มวิชาภาษาอื่น	3	หน่วยกิต
0011301	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร 1 Chinese for Communication 1		3(3-0-6)
0011302	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร 2 Chinese for Communication 2		3(3-0-6)
0011303	ภาษาเวียดนามเพื่อการสื่อสาร 1 Vietnamese for Communication 1		3(3-0-6)
0011304	ภาษาเวียดนามเพื่อการสื่อสาร 2 Vietnamese for Communication 2		3(3-0-6)
0011305	ภาษาเขมรเพื่อการสื่อสาร 1 Cambodian for Communication 1		3(3-0-6)
0011306	ภาษาเขมรเพื่อการสื่อสาร 2 Cambodian for Communication 2		3(3-0-6)
0011307	ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร 1 Japanese for Communication 1		3(3-0-6)
0011308	ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร 2 Japanese for Communication 2		3(3-0-6)
0011309	ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสาร 1 Korean for Communication 1		3(3-0-6)

	<b>1.2.3 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์</b>	<b>3</b>	<b>หน่วยกิต</b>
0021301	การเมืองการปกครองไทย Thai Politics and Government		3(3-0-6)
0021302	กฎหมายในชีวิตประจำวัน Laws for Daily Life		3(3-0-6)
0021303	เศรษฐศาสตร์ในชีวิตประจำวัน Economics for Daily Life		3(3-0-6)
0021304	ธุรกิจในชีวิตประจำวัน Business for Daily Life		3(3-0-6)
0021305	การบริหารเงินในชีวิตประจำวัน Financial Administration for Daily Life		3(3-0-6)
0021306	หลักการจัดการ Principles of Management		3(3-0-6)
0021307	ภูมิศาสตร์ประเทศไทย Geography of Thailand		3(3-0-6)
0021308	ประวัติศาสตร์ไทย History of Thailand		3(3-0-6)
0021309	โลกาภิวัตน์กับสังคมไทย Globalization and Thai Society		3(3-0-6)
0021310	มนุษย์กับสังคม Man and Society		3(3-0-6)
0021311	ภูมิปัญญาเพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิต Wisdom for Life Quality Development		3(3-0-6)
	<b>1.3 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ และเทคโนโลยี</b>	<b>7</b>	<b>หน่วยกิต</b>
	<b>1.3.1 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์</b>	<b>2</b>	<b>หน่วยกิต</b>
0031101	ชีวิตและธรรมชาติ Life and Nature		2(2-0-4)
0031102	วิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต Science for Quality of Life		2(2-0-4)
0031103	ชีวิตและสุขภาพ Life and Health		2(2-0-4)
0031104	พืชพรรณเพื่อชีวิต Plant for Life		2(2-0-4)
0031105	ชีวิตกับสิ่งแวดล้อม Life and Environment		2(2-0-4)
0031106	พลังงานสำหรับชีวิตและสิ่งแวดล้อม Energy for Life and Environment		2(2-0-4)



0031107	ชีวิตกับวิทยาศาสตร์ Life and Science	2(2-0-4)
0031108	ชีวิตกับเทคโนโลยีสมัยใหม่ Life and Modern Technology	2(2-0-4)
0031109	โภชนาการเพื่อคุณภาพชีวิต Nutrition for Quality of Life	2(2-0-4)
0031110	เกษตรในชีวิตประจำวัน Agriculture for Daily Life	2(2-0-4)
0031111	ฟิสิกส์ในชีวิตประจำวัน Physics for Daily Life	2(1-0-2)

### 1.3.2 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์

2

หน่วยกิต

0031201	คณิตศาสตร์เพื่อการตัดสินใจ Mathematics for Decision Making	2(2 0 4)
0031202	คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน Mathematics for Daily Life	2(2-0-4)
0031203	คณิตศาสตร์ทั่วไป General Mathematics	2(2 0 4)
0031204	คณิตศาสตร์เพื่อฝึกทักษะทางปัญญา Mathematics for Cognitive Skill	2(2 0 4)
0031205	คณิตศาสตร์พื้นฐานในงานอุตสาหกรรม Fundamental Mathematic in Industrial	2(2-0-4)
0031206	สถิติและการประยุกต์ทั่วไป General Applications of Statistics	2(2 0 4)
0031207	สถิติในชีวิตประจำวัน Statistics for Daily Life	2(2 0 4)

### 1.3.3 กลุ่มวิชาเทคโนโลยี

3

หน่วยกิต

0031301	เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารข้อมูลเบื้องต้น Introduction to Information and Communication Technology	3(2-2-5)
0031302	การพัฒนาสารสนเทศบนอินเทอร์เน็ต Development of Internet Information	3(2 2 5)
0031303	คอมพิวเตอร์และเครือข่ายอินเทอร์เน็ต Computer and the Internet	3(2-2-5)

0031304	โปรแกรมประยุกต์เพื่องานธุรกิจ Application for Business	3(2 2 5)	
0031305	เทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับชีวิตสมัยใหม่ Information Technology for Modern Life	3(3 0 6)	
0031306	คอมพิวเตอร์เพื่อการประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน Computing applications for Daily Life	3(2-2-5)	
0031307	เทคโนโลยีสำนักงานไร้กระดาษ Paperless Office Technology	3(2 2 5)	
0031308	การจัดการธุรกิจยุคใหม่ด้วยคอมพิวเตอร์ Modern Business Management in Computer	3(2-2-5)	
0031309	การประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์ในงานธุรกิจ Computer Application for Business	3(2-2-5)	
0031310	คอมพิวเตอร์พื้นฐานในงานอุตสาหกรรม Basic Industrial Computer	3(2-2-5)	
0031311	เทคโนโลยีสารสนเทศในการบริหารงานอุตสาหกรรม Information Technology in Industrial Management	3(3-0-6)	
0031312	พื้นฐานการเขียนโปรแกรมธุรกิจเบื้องต้น Basic Programming for Business	3(2-2-5)	
0031313	การจัดการธุรกิจยุคใหม่แบบพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์เบื้องต้น Modern Business Management in E-commerce	3(2-2-5)	
0031314	กฎหมายและจริยธรรมด้านเทคโนโลยีสารสนเทศและ คอมพิวเตอร์ Laws and Ethics for Information Technology and Computer	3(3-0-6)	
	<b>1.กลุ่มวิชาเลือก 4</b>	<b>2</b>	<b>หน่วยกิต</b>
	<b>1.4.1 กลุ่มวิชาสร้างเสริมสุขภาพ</b>	<b>1</b>	<b>หน่วยกิต</b>
0041101	การเดินวิ่งเพื่อสุขภาพ Walking and Jogging for Health	1(0-2-1)	
0041102	ฟุตบอลเพื่อสุขภาพ Football for Health	1(0-2-1)	
0041103	วอลเลย์บอลเพื่อสุขภาพ Volleyball for Health	1(0-2-1)	
0041104	ฟุตซอลเพื่อสุขภาพ Futsal for Health	1(0-2-1)	
0041105	แฮนด์บอลเพื่อสุขภาพ Handball for Health	1(0-2-1)	

0041106	แบดมินตันเพื่อสุขภาพ Badminton for Health	1(0-2-1)
0041107	เทเบิลเทนนิสเพื่อสุขภาพ Table Tennis for Health	1(0-2-1)
0041108	ตะกร้อเพื่อสุขภาพ Takraw for Health	1(0-2-1)
0041109	เปตองเพื่อสุขภาพ Petangue for Health	1(0-2-1)
0041110	ลีลาศเพื่อสุขภาพ Social Dance for Health	1(0-2-1)
0041111	กิจกรรมเข้าจังหวะเพื่อสุขภาพ Rhythmic Activities for Health	1(0-2-1)
0041112	แชร์บอลเพื่อสุขภาพ Chairball for Health	1(0-2-1)
0041113	กอล์ฟเพื่อสุขภาพ Golf for Health	1(0-2-1)
0041114	นันทนาการเพื่อสุขภาพ Recreation for Health	1(0-2-1)
0041115	ศิลปะเพื่อการบำบัด Arts Therapy	1(1-0-2)

**1.4.2 กลุ่มวิชาพัฒนาคุณภาพชีวิตและศิลปวัฒนธรรม 1 หน่วยกิต**

0041201	วัฒนธรรมท้องถิ่นภาคตะวันออก Local Eastern Cultural Studies	1(1-0-2)
0041202	ตะวันออกศึกษา Eastern Studies	1(1-0-2)
0041203	จันทบุรีศึกษา Chantaburi Studies	1(1-0-2)
0041204	ศิลปะพื้นบ้าน Folk Arts	1(1-0-2)
0041205	ภาวะผู้นำและผู้ตาม Leadership and Followship	1(1-0-2)

<b>2.หมวดวิชาเฉพาะ</b>		<b>102</b>	<b>หน่วยกิต</b>
<b>2.1 วิชาแกน</b>		<b>23</b>	<b>หน่วยกิต</b>
4011111	ฟิสิกส์เบื้องต้น Introduction to Physics		3(3-0-6)
4011112	ปฏิบัติการฟิสิกส์เบื้องต้น Introduction to Physics Laboratory		1(0-3-2)
4021103	เคมี 1 Chemistry 1		3(3-0-6)
4021104	ปฏิบัติการเคมี 1 Chemistry Laboratory 1		1(0-3-2)
4022301	เคมีอินทรีย์พื้นฐาน Fundamental Organic Chemistry		3(3-0-6)
4022302	ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์พื้นฐาน Fundamental Organic Chemistry Laboratory		1(0-3-2)
4022501	ชีวเคมีพื้นฐาน Fundamental Biochemistry		3(3-0-6)
4022502	ปฏิบัติการชีวเคมีพื้นฐาน Fundamental Biochemistry Laboratory		1(0-3-2)
4031103	ชีววิทยา1 Biology		3(3-0-6)
4031104	ปฏิบัติการชีววิทยา1 Biology Laboratory		1(0-3-2)
4032400	จุลชีววิทยา Microbiology		2(2-0-4)
4032401	ปฏิบัติการจุลชีววิทยา Microbiology Laboratory		1(0-3-2)
<b>2.2 วิชาเฉพาะบังคับ</b>		<b>47</b>	<b>หน่วยกิต</b>
<b>ด้านอาหารและโภชนาการ</b>			
4511001	การจัดการทรัพยากรครอบครัว Family Resource Management		2(2-0-4)
4511003	การจัดดอกไม้ Flower Arrangement		2(1-2-4)
4511005	การแกะสลักผักและผลไม้ Vegetable and Fruit Carving		2(1-2-4)
4512001	การวางแผนการทดลองทางอาหารและโภชนาการ Experimental Design for Food and Nutrition		3(3-0-6)

4512002	หลักการประกอบอาหาร Principle of Food Preparation	3(2-2-6)
4512003	โภชนาการ Nutrition	2(2-0-4)
4512004	การถนอมอาหาร Food Preservation	3(2-2-6)
4512005	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร Food Preparation Science	3(2-2-6)
4512411	หลักการวิจัยทางอาหารและโภชนาการ Principle of Food and Nutrition Research	3(3-0-6)
4513001	โภชนศาสตร์ครอบครัว Family Nutrition	3(2-2-6)
4513002	อาหารบำบัดโรค Dietetics	3(2-2-6)
4513004	อาหารไทย Thai Food Cookery	3(2-2-6)
4513006	การจัดการระบบบริการอาหาร Food service System management	3(2-2-6)
4514006	การพัฒนาครอบครัวและเด็ก Family and Child Development	2(2-0-4)
4514007	การพัฒนาที่อยู่อาศัย Housing and Home Development	2(1-2-4)
4514008	ผ้าและการตัดเย็บ Texttile Fabric and Sewing	3(2-2-6)
4514471	สัมมนาทางอาหารและโภชนาการ Seminar in Food and Nutrition	2(1-2-4)
4514481	ปัญหาพิเศษทางอาหารและโภชนาการ Special Problems in Food and Nutrition	3(1-4-6)

**2.3 วิชาเฉพาะเลือก****26 หน่วยกิต****ด้านอาหารและโภชนาการ (เลือกเรียนไม่น้อยกว่า 26 หน่วยกิต)**

4511002	เครื่องมือเครื่องใช้ในงานอาหารและการจัดครัว Kitchen and Food Equipment Management	2(1-2-4)
4511004	งานใบตอง Banana-Leaf Craft	2(1-2-4)
4512006	การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส Sensory Evaluation	2(1-2-4)

4512007	อาหารสำหรับชีวิตประจำวัน Food for Daily Life	3(2-2-6)
4512008	อาหารกับวัฒนธรรมและประเพณี Culture and Tradition of Food	3(2-2-6)
4512009	การจัดการธุรกิจอาหาร Food Business Management	3(2-2-6)
4512010	อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ Commercial Food Preparation	3(2-2-6)
4513003	อาหารว่าง Snack Cookery	3(2-2-6)
4513005	อาหารท้องถิ่น Local Food	3(2-2-6)
4513007	การแปรรูปอาหาร Principles of Food Processing	3(2-2-6)
4513008	อาหารนานาชาติ International Food Cookery	3(2-2-6)
4513009	ขนมอบ Bakery	3(2-2-6)
4513010	การแต่งหน้าเค้กและขนม Cake and Dessert Decoration	2(1-2-4)
4513011	เครื่องดื่ม Beverage	2(1-2-4)
4513012	ขนมไทย Thai Desserts	2(1-2-4)
4514001	โภชนศาสตร์ชุมชน Community Nutrition	3(2-2-6)
4514002	อาหารเพื่อสุขภาพ Food for Health	3(3-1-6)
4514003	การสุขาภิบาลและการควบคุมคุณภาพอาหาร Food Sanitation and Quality control	2(2-0-4)
4514004	โภชนาการและการจัดอาหารสำหรับเด็ก Nutrition and Feeding Programs	3(2-2-6)
4514005	การออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร Food Product Design and Development	3(2-2-6)

## 2.4 วิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

บังคับเรียน รายวิชา 1

4514111	การเตรียมความพร้อมการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ Professional Experience Preparation	2(90)
4514112	การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา Cooperative Education Preparation	2(90)

เลือกเรียน 1 รายวิชา

4514113	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ Field Experience	4(300)
4514114	สหกิจศึกษาทางด้านอาหารและโภชนาการ Food and Nutrition Cooperative Education	6(450)

### 3 .หมวดวิชาเลือกเสรี

6 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาใดๆ ในหลักสูตรมหาวิทยาลัยราชภัฏ โดยไม่ซ้ำกับวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว และต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์การสำเร็จหลักสูตรของโปรแกรมวิชานี้ชื่อภาษาอังกฤษ

## 3.1.4 แผนการศึกษา

ชั้นปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1						
หมวดวิชา/กลุ่มวิชา (หน่วยกิต)	ชื่อวิชา		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วย ตนเอง
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาภาษา (12)	0010201	ภาษาไทยเพื่อการ สื่อสาร	3	3	0	6
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และ สังคมศาสตร์ (9)	0020101	จริยศึกษาเพื่อการ พัฒนาตน	3	3	0	6
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาคณิต-วิทย์และ เทคโนโลยี (7)	0031202	คณิตศาสตร์ใน ชีวิตประจำวัน	2	2	0	4
	0031301	เทคโนโลยีสารสนเทศ และการสื่อสารข้อมูล เบื้องต้น	3	2	2	5
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาเลือกในหมวดวิชา ศึกษาทั่วไป (2)	0041101	การเดินวิ่งเพื่อสุขภาพ	1	0	2	1
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาแกน (23)	4021103	เคมี1	3	3	0	6
	4021104	ปฏิบัติการเคมี1	1	0	3	2
	4031103	ชีววิทยา1	3	3	0	6
	4031104	ปฏิบัติการชีววิทยา1	1	0	3	2
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาบังคับเรียน (47)	4511001	การจัดการทรัพยากร ครอบครัว	2	2	0	4
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเลือก (26)						
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์ วิชาชีพ(6)						
หมวดวิชาเลือกเสรี(6)						
<b>รวม</b>			<b>22</b>	<b>18</b>	<b>10</b>	<b>42</b>
<b>ชั่วโมง/สัปดาห์ =70</b>						



ชั้นปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2						
หมวดวิชา/กลุ่มวิชา (หน่วยกิต)	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วย ตนเอง	
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาภาษา (12)	0010101 ภาษาอังกฤษเพื่อการ สื่อสาร 1	2	2	0	4	
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และ สังคมศาสตร์ (9)	0021202 มนุษย์กับการใช้เหตุผล	3	3	0	6	
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาคณิต-วิทย์และ เทคโนโลยี (7)						
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาเลือกในหมวดวิชา ศึกษาทั่วไป (2)						
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาแกน (23)	4022301 เคมีอินทรีย์พื้นฐาน	3	3	0	6	
	4022302 ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์ พื้นฐาน	1	0	3	2	
	4011111 ฟิสิกส์เบื้องต้น	3	3	0	6	
	4011112 ปฏิบัติการฟิสิกส์ เบื้องต้น	1	0	3	2	
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาบังคับเรียน (47)	4512003 โภชนาการ	2	2	0	4	
	4511005 แคะสลักผักและผลไม้	2	1	2	4	
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเลือก (26)	4511002 เครื่องมือและอุปกรณ์ใน งานอาหารและการจัด ครัว	2	1	2	4	
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์ วิชาชีพ (6)						
หมวดวิชาเลือกเสรี(6)						
<b>รวม</b>		<b>19</b>	<b>15</b>	<b>10</b>	<b>38</b>	
<b>ชั่วโมง/สัปดาห์ =63</b>						

ชั้นปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1						
หมวดวิชา/กลุ่มวิชา (หน่วยกิต)	ชื่อวิชา		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วย ตนเอง
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาภาษา (12)	0010102	ภาษาอังกฤษเพื่อการ สื่อสาร 2	2	2	0	4
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และ สังคมศาสตร์ (9)	0021302	กฎหมายใน ชีวิตประจำวัน	3	3	0	6
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาคณิต-วิทย์และ เทคโนโลยี (7)						
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาเลือกในหมวดวิชา ศึกษาทั่วไป (2)	0041205	ภาวะผู้นำและผู้ตาม	1	1	0	2
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาแกน (23)	4032400	จุลชีววิทยา	2	2	0	4
	4032401	ปฏิบัติการจุลชีววิทยา	1	0	3	2
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาบังคับเรียน (47)	4512001	การวางแผนการตลาด ทางอาหารและ โภชนาการ	3	3	0	6
	4512005	วิทยาศาสตร์การ ประกอบอาหาร	3	2	2	6
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเลือก (26)	4511004	งานใบตอง	2	1	2	4
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์ วิชาชีพ(6)						
หมวดวิชาเลือกเสรี(6)						
รวม			17	14	7	34
				ชั่วโมง/สัปดาห์ =55		

ชั้นปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2						
หมวดวิชา/กลุ่มวิชา (หน่วยกิต)	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วย ตนเอง	
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาภาษา (12)	0010103 ภาษาอังกฤษเพื่อการ สื่อสาร 3	2	2	0	4	
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และ สังคมศาสตร์ (9)						
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาคณิต-วิทย์และ เทคโนโลยี (7)	0031107 ชีวิตกับวิทยาศาสตร์	2	2	0	4	
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาเลือกในหมวดวิชา ศึกษาทั่วไป (2)						
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาแกน (23)	4022501 ชีวเคมีพื้นฐาน	3	3	0	6	
	4022502 ปฏิบัติการชีวเคมี พื้นฐาน	1	0	3	2	
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาบังคับเรียน (47)	4511003 การจัดดอกไม้	2	1	2	4	
	4512002 หลักการประกอบอาหาร	3	2	2	6	
	4512411 หลักการวิจัยทาง อาหารและโภชนาการ	3	3	0	6	
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเลือก (26)	4512007 อาหารสำหรับ ชีวิตประจำวัน	3	2	2	6	
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์ วิชาชีพ(6)						
หมวดวิชาเลือกเสรี(6)						
<b>รวม</b>		<b>19</b>	<b>15</b>	<b>9</b>	<b>38</b>	
<b>ชั่วโมง/สัปดาห์ =62</b>						

ชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1						
หมวดวิชา/กลุ่มวิชา (หน่วยกิต)		ชื่อวิชา	หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วย ตนเอง
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาภาษา (12)						
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และ สังคมศาสตร์ (9)						
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาคณิต-วิทย์และ เทคโนโลยี (7)						
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาเลือกในหมวดวิชา ศึกษาทั่วไป (2)						
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาแกน (23)						
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาบังคับเรียน (47)	4512004	การถนอมอาหาร	3	2	2	6
	4513001	โภชนศาสตร์ครอบครัว	3	2	2	6
	4513002	อาหารบำบัดโรค	3	2	2	6
	4513006	การจัดการระบบบริการ อาหาร	3	2	2	6
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเลือก (26)	4513009	ขนมอบ	3	2	2	6
	4513010	การแต่งหน้าเค้กและ ขนม	2	1	2	4
	4513012	ขนมไทย	2	1	2	4
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์ วิชาชีพ(6)						
หมวดวิชาเลือกเสรี(6)						
รวม			19	12	14	38
				ชั่วโมง/สัปดาห์ =64		

ชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2						
หมวดวิชา/กลุ่มวิชา (หน่วยกิต)	ชื่อวิชา		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษา ด้วย ตนเอง
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาภาษา (12)	0011301	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร 1	3	3	0	6
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และ สังคมศาสตร์ (9)						
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาคณิต วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยี (7)						
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาเลือกในหมวดวิชา ศึกษาทั่วไป (2)						
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาแกน (23)						
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาบังคับเรียน (47)	4514006	การพัฒนาครอบครัว และเด็ก	2	2	0	4
	4513004	อาหารไทย	3	2	2	6
	4514471	สัมมนาทาง อาหารและโภชนาการ	2	1	2	4
	4514008	ผ้าและการตัดเย็บ	3	2	2	6
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเลือก (26)	4513005	อาหารท้องถิ่น	3	2	2	6
	4513008	อาหารนานาชาติ	3	2	2	6
	4513003	อาหารว่าง	3	2	2	6
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์ วิชาชีพ(6)						
หมวดวิชาเลือกเสรี(6)						
รวม			22	16	12	44
				ชั่วโมง/สัปดาห์ =72		

ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1						
หมวดวิชา/กลุ่มวิชา (หน่วยกิต)	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วย ตนเอง	
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาภาษา (12)						
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และ สังคมศาสตร์ (9)						
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาคณิต-วิทย์และ เทคโนโลยี (7)						
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาเลือกในหมวดวิชา ศึกษาทั่วไป (2)						
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาแกน(23)						
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาบังคับเรียน (47)	4514007	การพัฒนาที่อยู่อาศัย	2	1	2	4
	4514481	ปัญหาพิเศษทาง อาหารและโภชนาการ	3	1	4	6
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเลือก (26)	4514001	โภชนศาสตร์ชุมชน	3	2	2	6
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์ วิชาชีพ (6)	4514111	เลือก 1 วิชา การเตรียมความพร้อม ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	2	0	90	0
	4514112	การเตรียมความพร้อม สหกิจศึกษา	2	0	90	0
หมวดวิชาเลือกเสรี(6)	4512009	การจัดการธุรกิจอาหาร	3	2	2	6
	4514003	การสุขาภิบาลและการ ควบคุมคุณภาพอาหาร	2	2	0	4
	4513011	เครื่องดื่ม	2	1	2	4
รวม			19	9	12	30
			ชั่วโมง/สัปดาห์ =51			

**ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2**

หมวดวิชา/กลุ่มวิชา (หน่วยกิต)	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วย ตนเอง	
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาภาษา (12)						
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และ สังคมศาสตร์ (9)						
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาคณิต-วิทย์และ เทคโนโลยี (7)						
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาเลือกในหมวดวิชา ศึกษาทั่วไป (2)						
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาแกน (23)						
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาบังคับเรียน (47)						
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเลือก (26)						
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์ วิชาชีพ(6)	4514113	เลือก 1 วิชา การฝึกประสบการณ์ วิชาชีพ	4	0	300	0
	4514114	สหกิจศึกษาทาง อาหารและโภชนาการ	6	0	450	0
หมวดวิชาเลือกเสรี(6)						
<b>รวม</b>			<b>4หรือ6</b>	<b>0</b>	<b>20 หรือ 30</b>	
			<b>ชั่วโมง/สัปดาห์ =20หรือ30</b>			

## 3.1.5 คำอธิบายรายวิชา

คำอธิบายรายวิชา (ภาคผนวก ก.)



## 3.2 ชื่อ สกุล ตำแหน่งและคุณวุฒิของอาจารย์

## 3.2.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	คุณวุฒิ/ปีการศึกษาที่สำเร็จ	ตำแหน่ง วิชาการ	ภาระการสอน ชม./ปี การศึกษา				
				2555	2556	2557	2558	2559
1	นางสุนี ศักดาเดช	กศ.บ.(คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, 2526 คศ.ม.คหกรรมศาสตร์ (อาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2531	รอง ศาสตราจารย์	24	24	24	24	24
2	นางสุนิสา อิมเอิบ	กศ.บ. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, 2522 กศ.ม. (จิตวิทยาแนะแนว) มหาวิทยาลัยบูรพา, 2545	รอง ศาสตราจารย์	24	24	24	24	24
3	นางสาวภัทราวดี ศิริอำนวยการ	คศ.บ คหกรรมศาสตร์ (อาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล, 2544 คศ.ม.คหกรรมศาสตร์ (อาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2549	อาจารย์	24	24	24	24	24
4	นางสาวลลิตา เจริญวิเศษ	วท.บ. คหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ,2547 วท.ม. คหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์,2557	อาจารย์	24	24	24	24	24
5	นางสาวนฤมล อภินันท์สวัสดิ์	ศศ.บ.(ศึกษาศาสตร์ – คหกรรม ศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2549 วท.ม. คหกรรมศาสตร์ (อาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2552	อาจารย์	24	24	24	24	24



## 3.2.2 อาจารย์ประจำ

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	คุณวุฒิ/ปีการศึกษาที่สำเร็จ	ตำแหน่ง วิชาการ	ภาระการสอน ชม./ปี การศึกษา				
				2555	2556	2557	2558	2559
1	นางสุนี สักดาเดช	กศ.บ. (คหกรรมศาสตร์) คศ.ม. (อาหารและโภชนาการ)	รศ.	24	24	24	24	24
2	นางสาวภัทราวดี ศิริอำนวยลาภ	คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ) คศ.ม. (อาหารและโภชนาการ)	-	24	24	24	24	24
3	นางสาววลลิตา เจริญวิเศษ	วท.บ. คหกรรมศาสตร์ วท.ม. (คหกรรมศาสตร์)	-	24	24	24	24	24
4	นางสาวอรุษา วาณิช	วท.บ.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร) วท.ม. (คหกรรมศาสตร์)	-	24	24	24	24	24
5	นางสาวนฤมล อภินันท์ สวัสดิ์	ศศ.บ.(ศึกษาศาสตร์ - คหกรรม ศาสตร์) วท.บ. (คหกรรมศาสตร์)	-	24	24	24	24	24
6	นางสุนิสา อิมเอิบ	กศ.บ. (คหกรรมศาสตร์) เกียรตินิยม กศ.ม. (จิตวิทยาการแนะแนว)	รศ.	24	24	24	24	24
7	นางปาริชาติ หงส์เกียรติขจร	วท.บ. (คณิตศาสตร์) พ.บ.ม. (สถิติ)	ผศ.	24	24	24	24	24
8	นางสุขใส ไพบูลย์	กศ.บ. (คณิตศาสตร์) วท.ม. (การสอนคณิตศาสตร์)	ผศ.	24	24	24	24	24
9	นางมรุรา อุณหศิริกุล	วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร) วท.ม.(วิทยาศาสตร์การอาหาร)	-					
10	นางสาวนิตยา ทองหนู นุ้ย	วท.บ.(สถิติ) วท.ม. (สถิติ)	-	24	24	24	24	24
11	นายณรงค์ สุขลิตีพัฒน์	กบศ.(พีสิคส์-คณิตศาสตร์) M.Sc. (Mathematics)	ผศ.	24	24	24	24	24
12	นายสง่า สืบเพ็ง	กศ.บ. (ชีววิทยา) วท.ม. (วิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม)	-	24	24	24	24	24
13	นางสาวชวัลรัตน์ สมนึก	วท.บ.1 เกียรตินิยมอันดับ (ชีววิทยา) ปร.ด.(วิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม)	-	24	24	24	24	24
14	นายยุทธชัย วรรณสุข	ค.บ.ย.(อุตสาหกรรม) วท.ม. (วิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม)	-	24	24	24	24	24

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	คุณวุฒิ/ปริญญศึกษาที่สำเร็จ	ตำแหน่ง วิชาการ	ภาระการสอน ชม./ปี การศึกษา				
				2555	2556	2557	2558	2559
15	นายธีรณัฐ ธีรณัฐพัฒนพงศ์	วท.บ. (เทคโนโลยีการเกษตร)  เกียรตินิยมอันดับ 1 วท.ม.(วิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม)	-	24	24	24	24	24
16	นายอรรถกร คำฉัตร	วศ.บ. (เครื่องกล) วท.ม. (เทคโนโลยีที่เหมาะสมเพื่อการพัฒนาทรัพยากร)		24	24	24	24	24
17	นายสมบุญ ไพบุลย์	กศ.บ. (เคมี) วท.ม. (การสอนเคมี)	ผศ.	24	24	24	24	24
18	นายนิภัทร เกี่ยมอรุณ	วศ.บ.(เคมี) วท.ม.(เคมีเชิงฟิสิกส์) ปร.ด.(เคมีประยุกต์)	-	24	24	24	24	24
19	นางสาวสุมิษา สุวรรณเจริญ	วท.บ.(เคมี) ประกาศนียบัตรวิชาชีพครู วท.ม.(เคมี) วท.ด.(เคมีอินทรีย์)	-	24	24	24	24	24
20	นางสาวพิมพ์ใจ สุวรรณวงศ์	วท.บ.(เคมี) วท.ม.(เคมี)	-	24	24	24	24	24
21	นางสาวอภิรดี บุญคำ	วท.บ.(เคมี)		24	24	24	24	24
22	นางสาวพรพิมล กาญจนवास	วท.บ.เกียรตินิยม (จุลชีววิทยา) วท.ท.(จุลชีววิทยา) ปร.ด.(อณูชีววิทยา)	-	24	24	24	24	24
23	นางสาวจิรภัทร จันทมาลี	วท.บ.เกียรตินิยม (จุลชีววิทยา) วท.ม.(จุลชีววิทยาอุตสาหกรรม) ปร.ด.(จุลชีววิทยา)	-	24	24	24	24	24
24	นางสาวศศิธร พุทธิรักษ์	วท.บ. (ชีววิทยา) วท.ม. (วิทยาศาสตร์ชีวภาพ)	-	24	24	24	24	24
25	นายณัฐสรุสร์ สายชนะ	วท.บ.เทคโนโลยีชีวภาพ M.Agr Biological Chemistry Ph.D. Bioresources Science	-	24	24	24	24	24
26	นางฉมนนริก คำฉัตร	วท.บ. (เกษตรศาสตร์) วท.ม.(พฤกษศาสตร์)	-	24	24	24	24	24
27	นายนาคนิมิต วรรณศรีวรร	ค.บ.(คณิตศาสตร์) ศศ.ม.(การสอนคณิตศาสตร์)	-	24	24	24	24	24

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	คุณวุฒิ/ปีการศึกษาที่สำเร็จ	ตำแหน่ง วิชาการ	ภาระการสอน ชม./ปี การศึกษา				
				2555	2556	2557	2558	2559
28	นางสาวรุจิเรข ปราชญากุล	วท.บ. (คณิตศาสตร์) ศศ.ม. (การสอนคณิตศาสตร์)	ผศ.	24	24	24	24	24
29	นายกนก จุยก้าววงศ์	กศ.บ. (คณิตศาสตร์) วท.ม. (การสอนคณิตศาสตร์)	ผศ.	24	24	24	24	24
30	นางชนิดาพร ปลื้มปรีดาพร	วท.บ.(คณิตศาสตร์) วท.ม. (คณิตศาสตร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ)	-	24	24	24	24	24
31	นายอนันตชัย แปะเจริญ	วท.บ.(คณิตศาสตร์) วท.ม.(คณิตศาสตร์)		24	24	24	24	24
32	ว่าที่ร้อยตรีประสาน แสงไพบุลย์	กศ.บ. (ชีววิทยา) วท.ม. (การสอนชีววิทยา)	-	24	24	24	24	24
33	นายอาทร สกุลวรกิจ	กศ.บ.(วิทยาศาสตร์ - ฟิสิกส์) วท.ม.(ฟิสิกส์)	-	24	24	24	24	24
34	นางสาววิชิตดา อุ้นสะอาด	กศ.บ. วิทยาศาสตร์ - ฟิสิกส์ วท.ม.(ฟิสิกส์ศึกษา)	-	24	24	24	24	24
35	นางสาวเสาวภา สุราษฎร์	วท.ม.เกียรตินิยม (จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย) วท.ม.(จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย)	-	24	24	24	24	24
36	นางสาวชุตานา คณสุข	วท.ม(ชีววิทยา) วท.ม.(สัตววิทยา)	-	24	24	24	24	24
37	นางสาวสิริกร ชัสมิเศษ	วท.บ.(เคมี) วท.ม (เคมี)	-	24	24	24	24	24
38	นายวรวิทย์ ชีวาพร	วท.ม. สมุทรศาสตร์เคมี - สภาวะ วท.บ. สมุทรศาสตร์เคมี - สภาวะ Ph.D. Marine Pollution Chemistry	รศ.	24	24	24	24	24
39	นางสาวอุตม เครือวัลย์	กศ.บ.(เคมี) วท.ม. (การสอนเคมี)	ผศ.	24	24	24	24	24
40	นายโชติ เมืองนันท์	ค.บ. (ฟิสิกส์) วท.ม. (การสอนฟิสิกส์) Ph.D.( Physics)	-	24	24	24	24	24
41	นางสาวอาภาพร บุญมี	วท.บ.(เคมี) วท.ม.(เคมี) วท.ด.(เคมีอินทรีย์)	-	24	24	24	24	24

### 3.2.3 อาจารย์พิเศษ

ไม่มี

#### 4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (การฝึกงาน หรือสหกิจศึกษา)

การฝึกงานในสถานประกอบการอาหาร หรือฝึกในหน่วยงานราชการ เช่น โรงพยาบาล โรงแรม เลือกฝึกตามภารกิจของสถานที่ฝึกหรือโครงการแก้ไขปัญหาของสถานที่ฝึก ภายใต้การดูแลของคณะกรรมการฝึกงานของนักศึกษาและตัวแทนจากหน่วยงานนั้นๆ ไม่น้อยกว่า 450 ชั่วโมง โดยที่ผู้ใช้บัณฑิตต้องการให้บัณฑิตมีประสบการณ์ก่อนเข้าสู่อาชีพ ดังนั้นในหลักสูตร จึงมีรายวิชาสหกิจศึกษา ซึ่งจะจัดอยู่ในกลุ่มวิชาเอกเลือกแต่ในทางปฏิบัติแล้วจะให้นักศึกษาทุกคนต้องลงทะเบียนรายวิชานี้เว้นแต่กรณีที่นักศึกษามีปัญหาไม่สามารถไปฝึกในรายวิชาสหกิจศึกษาอาจเลือกรายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพแทนสหกิจศึกษาได้

##### 4.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้ของประสบการณ์ภาคสนาม

4.1.1 ทักษะในการปฏิบัติงานจากสถานประกอบการ ตลอดจนมีความเข้าใจในหลักการ ความจำเป็นในการเรียนรู้กฎหมายมากยิ่งขึ้น

4.1.2 มีความรู้และทักษะในการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ ที่เกี่ยวข้องกับงาน หรือเทคนิควิธีการทำงานในสถานที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

4.1.3 มีมนุษยสัมพันธ์และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดี

4.1.4 มีระเบียบวินัย ตรงเวลา และเข้าใจวัฒนธรรมขององค์กร ตลอดจนสามารถปรับตัวให้เข้ากับสถานประกอบการได้

4.1.5 มีความกล้าในการแสดงออก และนำความคิดสร้างสรรค์ไปใช้ประโยชน์ในงานได้

##### 4.2 ช่วงเวลา

ชื่อวิชา	ช่วงเวลา
1. การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษาและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษาที่ 4
2. การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือ สหกิจศึกษาทางสหกรรมศาสตร์	ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษาที่ 4

##### 4.3 การจัดเวลาและตารางสอน

ตามเวลาทำงานของหน่วยงานที่เข้าฝึกงาน โดยให้ได้ตรงเวลาการฝึกงานรวมอย่างน้อย 450 ชั่วโมง

#### 5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย

การทำโครงการในงานที่เกี่ยวข้องกับงานด้านอาหารและโภชนาการ

##### 5.1 คำอธิบายโดยย่อ

การบรรยายกระบวนการการทำวิจัย รายละเอียดตามรายวิชา ทำงานวิจัยตามโจทย์ที่สนใจ ภายใต้การดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษา นำเสนอผลงานวิจัยในรูปแบบรายงานและวาจา และต้องผ่านการประเมินผลงานวิจัย

## 5.2 ผลการเรียนรู้

- 5.2.1 มีองค์ความรู้จากงานวิจัย
- 5.2.2 สามารถแก้ไขปัญหาโดยวิธีการวิจัย
- 5.2.3 สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการสืบค้นข้อมูล
- 5.2.4 สามารถใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ในการวิเคราะห์ผลการทดลองทางสถิติ
- 5.2.5 สามารถปรับตัวทำงานร่วมกับผู้อื่น
- 5.2.6 มีความสามารถในการสื่อสารด้วยภาษาเขียนและภาษาพูด

## 5.3 ช่วงเวลา

ภาคการศึกษาที่ 1-2 ของปีการศึกษาที่ 4

## 5.4 จำนวนหน่วยกิต

3 หน่วยกิต

## 5.5 การเตรียมการ

- 5.5.1 อาจารย์ทำหน้าที่อาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อให้คำแนะนำแก่นักศึกษาทุกคน โดยนักศึกษาเป็นผู้เลือกอาจารย์ที่ปรึกษาซึ่งมีความเชี่ยวชาญในเรื่องที่ตนสนใจ
- 5.5.2 อาจารย์จัดตารางเพื่อให้คำปรึกษาและติดตามการทำงานของนักศึกษา
- 5.5.3 จัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือให้เพียงพอต่อการใช้งาน มีเจ้าหน้าที่ดูแลอุปกรณ์เครื่องมือ ให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน
- 5.5.4 มีการดูแลความปลอดภัยนักศึกษาในการใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ สารเคมี การทำงานนอกเวลา
- 5.5.5 มีคอมพิวเตอร์และโปรแกรมคอมพิวเตอร์บริการ ทั้งในศูนย์คอมพิวเตอร์และในห้องปฏิบัติการของภาควิชา

## 5.6 กระบวนการประเมินผล

- 5.6.1 ประเมินคุณภาพข้อเสนอโครงการวิจัย โดยอาจารย์ประจำวิชาและอาจารย์ที่ปรึกษา
- 5.6.2 ประเมินความก้าวหน้าในระหว่างการทำวิจัย โดยอาจารย์ที่ปรึกษาจากการสังเกต และจากการรายงานด้วยวาจาและเอกสาร
- 5.6.3 ประเมินผลการทำงานของนักศึกษาในภาพรวม จากการติดตามและการทำงาน ผลงานที่เกิดขึ้นในแต่ละขั้นตอน และรายงานโดยอาจารย์ที่ปรึกษา

## หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล

## การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา

คุณลักษณะพิเศษ	กลยุทธ์หรือกิจกรรมของนักศึกษา
ด้านบุคลิกภาพ	- มีการสอดแทรกเรื่องมนุษยสัมพันธ์ และการแต่งกายให้เหมาะสมกับการปฏิบัติงาน ตลอดทั้งการให้บริการอาหาร
มีความตระหนักและทัศนคติที่ดีต่อจรรยาบรรณวิชาชีพ	- การสอดแทรกในรายวิชาที่เรียนทุกรายวิชา เช่น อาหารไทย ขนมไทย การจัดเลี้ยง การจัดการระบบบริการอาหาร การฝึกงาน เป็นต้น
มีจิตสำนึกสาธารณะ	- ในกิจกรรมทุกรายวิชาต้องใช้วัตถุดิบให้คุ้มค่าและเกิดประโยชน์สูงสุด โดยยึดหลักเศรษฐกิจพอเพียง - คำนึงถึงความปลอดภัยและคุณภาพชีวิตของผู้บริโภคเป็นสำคัญ
ด้านภาวะผู้นำ และความรับผิดชอบตลอดจนมีวินัยในตนเอง	- กำหนดให้มีรายวิชาซึ่งปกติต้องทำงานเป็นกลุ่ม และมีหัวหน้ากลุ่มในการควบคุมการผลิตอาหาร และบริการเพื่อเป็นการฝึกให้นักศึกษามีภาวะผู้นำ และการเป็นสมาชิกกลุ่มที่ดี - มีกิจกรรมที่มอบหมายให้นักศึกษาหมุนเวียนกันเป็นหัวหน้าในการดำเนินกิจกรรม เพื่อฝึกให้นักศึกษามีความรับผิดชอบ และมีภาวะผู้นำ - มีข้อกำหนดที่จะสร้างวินัยในตนเอง เช่น การเข้าเรียนตรงต่อเวลา เข้าเรียนอย่างสม่ำเสมอ มีความตรงต่อเวลา ในการผลิตอาหาร และให้บริการตามความต้องการของผู้รับบริการ - กำหนดให้มีการรับผิดชอบและจัดเลี้ยง เพื่อฝึกให้นักศึกษามีความรับผิดชอบในหน้าที่ และตรงต่อเวลา
ทักษะด้านสารสนเทศ และเทคโนโลยี	- รายวิชาที่มีการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน กำหนดให้นำเสนอโดยใช้ power point เพื่อเพิ่มทักษะทางเทคโนโลยีสารสนเทศ
ทักษะด้านการผลิตอาหาร การจัดเลี้ยง และบริการอาหาร	- นอกจากการจัดประชัน การณ์ตรงในชั้นเรียนโดยยึดผู้เรียนเป็นสำคัญ แล้วยังมีการผลิตอาหาร และจัดเลี้ยงในโอกาสต่างๆ ทั้งในและนอกมหาวิทยาลัย
ทักษะการเรียนรู้ด้วยตนเอง	- จัดการเรียนการสอนที่ส่งเสริมให้นักศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง โดยใช้การสอนที่ยึดผู้เรียนเป็นสำคัญ และกำหนดให้มีหัวข้อที่ต้องศึกษาด้วยตนเอง เช่น การค้นคว้า ข้อมูลสารสนเทศ การทำโครงการวิจัย การสัมภาษณ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น การสำรวจพืชผักพื้นบ้าน

## 2. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้านของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

### 1 ด้านคุณธรรมจริยธรรม

#### ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรม 1.1

- 1.1.1 แสดงความซื่อสัตย์สุจริตอย่างสม่ำเสมอ
- 1.1.2 มีวินัย ตรงต่อเวลา และปฏิบัติตามระเบียบขององค์กร
- 1.1.3 มีจิตสาธารณะ รับผิดชอบต่อตนเอง สังคม และสิ่งแวดล้อม
- 1.1.4 รับฟังความคิดเห็นและเคารพสิทธิของผู้อื่น เคารพในสิทธิมนุษยชน

#### 1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรม

- 1.2.1 จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่สอดแทรกกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับความซื่อสัตย์สุจริต
- 1.2.2 ให้ความสำคัญของการมีวินัย การตรงต่อเวลา การส่งงานตามกำหนดและความซื่อสัตย์

ในการทำกิจกรรมหรืองานที่มอบหมาย

- 1.2.3 ส่งเสริมให้ผู้เรียนจัดกิจกรรมหรือเข้าร่วมกิจกรรมทั้งในและนอกห้องเรียน
- 1.2.4 เน้นเรื่องการแต่งกายและการปฏิบัติตนให้เหมาะสม ถูกต้องตามระเบียบข้อบังคับของมหาวิทยาลัย

#### 1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรม

- 1.3.1 สังเกตพฤติกรรมกายแสดงตัวของนักศึกษา การปฏิบัติตน
- 1.3.2 ให้คณะกรรมการเข้าชั้นเรียน การส่งงานตรงเวลาและการปฏิบัติตนตามระเบียบข้อบังคับของมหาวิทยาลัย
- 1.3.3 ประเมินจากผลงาน ผลการปฏิบัติกิจกรรมโดยพิจารณาเฉพาะด้านที่แสดงออกถึงคุณธรรมจริยธรรม

### 2. ด้านความรู้

#### 2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- 2.1.1 นำความรู้ไปใช้เป็นพื้นฐานสำหรับการศึกษาในวิชาชีพ ตลอดจนนำไปใช้ในชีวิตประจำวันได้

#### 2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

- 2.2.1 จัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญโดยบูรณาการศาสตร์สาขาอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องอย่างเหมาะสม
- 2.2.2 จัดกิจกรรมการเรียนการสอนหลากหลายรูปแบบ โดยเน้นทั้งทฤษฎีและปฏิบัติเพื่อให้ผู้เรียนเกิดองค์ความรู้และทักษะต่างๆ

#### 2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- 2.3.1 ประเมินผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนและการปฏิบัติตนโดยเน้นการประเมินตามสภาพจริง และใช้วิธีการประเมินที่หลากหลาย เช่น การทดสอบ การนำเสนอผลงาน รายงานหรือโครงการ

### 3. ด้านทักษะทางปัญญา

#### 3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 3.1.1 สามารถสืบค้นข้อมูลจากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย
- 3.1.2 สามารถนำความรู้ แนวคิดและกระบวนการต่างๆ ไปพัฒนาการคิดให้เป็นระบบ

#### 3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 3.2.1 จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นการพัฒนาทักษะการคิดวิเคราะห์ สังเคราะห์ ตัดสินใจ คิดอย่างมีวิจารณญาณ

- 3.2.2 มอบหมายงานให้ผู้เรียนศึกษาค้นคว้าจากแหล่งเรียนรู้ต่างๆ

#### 3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 3.3.1 ประเมินตามสภาพจริงจากการปฏิบัติงาน การนำเสนองาน หรือผลงาน

#### 4 ด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

##### 4.1 ผลการเรียนรู้ด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 4.1.1 สามารถปรับตัว ทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและผู้ร่วมงาน
- 4.1.2 มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดีกับผู้ร่วมงานในองค์กรและบุคคลทั่วไป
- 4.1.3 มีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย

##### 4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 4.2.1 จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นกระบวนการกลุ่ม การทำงานแบบร่วมมือ หรือ Brainstorming
- 4.2.2 ส่งเสริมการอภิปรายแลกเปลี่ยนความคิดเห็นโดยจัดอภิปรายหรือเสวนางานที่มอบหมายให้ศึกษาค้นคว้า

##### 4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 4.3.1 สังเกตพฤติกรรมการทำงานกลุ่ม
- 4.3.2 ประเมินผลจากผลงาน การนำเสนองาน การอภิปรายแลกเปลี่ยนความคิดเห็น

#### 5 ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

##### 5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 5.1.1 สามารถรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูล โดยใช้ความรู้ทางคณิตศาสตร์
- 5.1.2 สามารถใช้ภาษาไทยในการสื่อสารได้อย่างถูกต้อง
- 5.1.3 สามารถใช้ภาษาต่างประเทศในการสื่อสารได้
- 5.1.4 สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้น นำเสนอข้อมูลและติดต่อสื่อสารได้

##### 5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 5.2.1 จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่ให้ผู้เรียนได้วิเคราะห์สถานการณ์สำคัญในชีวิตประจำวันที่เกี่ยวข้องกับการเรียนการสอน
- 5.2.2 มอบหมายงานให้ผู้เรียนนำเสนอผลงาน อภิปราย และเรียงเรียงเป็นรูปเล่มรายงาน โดยใช้หลักการเขียนทางวิชาการเพื่อให้ผู้อื่นเข้าใจ เน้นการศึกษาข้อมูลจากแหล่งการเรียนรู้ที่หลากหลายและมีการอ้างอิงแหล่งที่มาของข้อมูลให้ชัดเจน

##### 5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 5.3.1 สังเกตการนำเสนอผลงาน การสื่อสาร การแสดงความคิดเห็น
- 5.3.2 ประเมินจากผลงาน รูปเล่มรายงาน



แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม				ความรู้	ทักษะทางปัญญา			ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ				
	1	2	3	4		1	2	3	1	2	3	4	
<b>หมวดศึกษาศาสตร์ทั่วไป</b>													
<b>กลุ่มวิชาภาษาอังกฤษ</b>													
0010101 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 1 Communicative English 1	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0010102 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 2 Communicative English 2	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0010103 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 3 Communicative English 3	●	●	●	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○
<b>กลุ่มวิชาภาษาไทย</b>													
0010201 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร Thai for Communication	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
<b>กลุ่มวิชาภาษาอื่น</b>													
0011301 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร 1 Chinese for Communication 1	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0011302 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร 2 Chinese for Communication 2	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม				ความรู้	ทักษะทางปัญญา		ทักษะความสัมพันธ์ รับผิดชอบต่อสังคม และ ภาวะรับผิดชอบ				ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ					
	1		2			3		4		1		2		3		4	
	1	2	3	4		1	2	1	2	3	4	1	2	3	4		
<b>กลุ่มวิชาภาษาอื่น</b>																	
0011303 ภาษาเวียดนามเพื่อการสื่อสาร 1 Vietnamese for Communication 1	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
0011304 ภาษาเวียดนามเพื่อการสื่อสาร 2 Vietnamese for Communication 2	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
0011305 ภาษาเขมรเพื่อการสื่อสาร 1 Cambodian for Communication 1	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
0011306 ภาษาเขมรเพื่อการสื่อสาร 2 Cambodian for Communication 2	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
0011307 ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร 1 Japanese for Communication 1	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
0011308 ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร 2 Japanese for Communication 2	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
0011309 ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสาร 1 Korean for Communication 1	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
0011310 ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสาร 2 Korean for Communication 2	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
0011311 ภาษาฝรั่งเศสเพื่อการสื่อสาร 1 French for Communication 1	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม				ความรู้	ทักษะทางปัญญา			ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			
	1	2	3	4		1	2	3	1	2	3	4
<b>กลุ่มวิชาภาษาอื่น</b>												
0011312 ภาษาฝรั่งเศสเพื่อสื่อสาร 2 French for Communication 2	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0011313 ภาษาอาหรับเพื่อการสื่อสาร 1 Arabic for Communication 1	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0011314 ภาษาอาหรับเพื่อการสื่อสาร 2 Arabic for Communication 2	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○
<b>กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์</b>												
<b>กลุ่มวิชาบังคับ</b>												
0020101 จริยศึกษาเพื่อการพัฒนาตน Moral Education for Self Development	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○
<b>กลุ่มมนุษยศาสตร์</b>												
0021201 คุณค่าของชีวิต The Value of Life	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○
0021202 มนุษย์กับการใช้เหตุผล Man and Reasoning	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0021203 มนุษย์กับการพัฒนาตน Man and Self Development	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม				ความรู้	ทักษะทางปัญญา		ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ													
	1					1		1													
	1	2	3	4		1	2	1	2	3	4										
<b>กลุ่มมนุษยศาสตร์</b>																					
0021204 มนุษยสัมพันธ์ Human Relationships	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0021205 สารสนเทศเพื่อการศึกษาระดับ การศึกษาค้นคว้า Information for Study Skills and Research	●	●	●	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0021206 ศูนย์รวมทางศิลปะ Aesthetic of Arts	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0021207 ศูนย์รวมทางดนตรี Aesthetic of Music	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0021208 ศูนย์รวมภาพของชีวิต Aesthetic Appreciation	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
<b>กลุ่มสังคมศาสตร์</b>																					
0021301 การเมืองการปกครองไทย Thai Politics and Government	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0021302 กฎหมายในชีวิตประจำวัน Laws for Daily 1 life	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม				ความรู้	ทักษะทางปัญญา		ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ					
	1		2			1		2		1		2		3		4	
	1	2	3	4		1	2	1	2	3	4	1	2	3	4		
<b>กลุ่มสังคมศาสตร์</b>																	
0021303 เศรษฐศาสตร์ในชีวิตประจำวัน Economics for Daily Life	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
0021304 ธุรกิจในชีวิตประจำวัน Business for Daily Life	●	●	●	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
0021305 การบริหารเงินในชีวิตประจำวัน Financial Administration for Daily life	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
0021306 หลักการจัดการ Principles of Management	●	●	●	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
0021307 ภูมิศาสตร์ประเทศไทย Geography of Thailand	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
0021308 ประวัติศาสตร์ไทย Thai History	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
0021309 โลกทัศน์กับสังคมไทย Globalization and Thai Society	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
0021310 มนุษย์กับสังคม Man and Society	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
0021311 ภูมิปัญญาเพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิต Wisdom for Life Quality Development	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม				ความรู้	ทักษะทางปัญญา		ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			
	1	2	3	4		1	2	1	2	3	4
<b>กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี</b>											
<b>กลุ่มวิทยาศาสตร์</b>											
0031101 ชีวิตและธรรมชาติ Life and Nature	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○
0031102 วิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต Science for Quality of Life	●	●	●	○	○	●	○	○	○	○	●
0031103 ชีวิตและสุขภาพ Life and Health	●	●	●	○	○	●	○	○	○	○	○
0031104 ชีวิตพร้อมเพื่อชีวิต Plan for Life	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○
0031105 ชีวิตกับสิ่งแวดล้อม Life and Environment	●	●	●	○	○	●	○	○	○	○	○
0031106 พลังงานสำหรับชีวิตและ สิ่งแวดล้อม Energy for Life and Environment	●	●	●	○	○	○	●	○	○	○	●
0031107 ชีวิตกับวิทยาศาสตร์ Life and Science	●	●	●	○	○	○	●	○	○	○	○
0031108 ชีวิตกับเทคโนโลยีสมัยใหม่ Life and Modern Technology	●	●	●	○	○	●	○	○	○	○	●

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม				ความรู้	ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและการทำงานในทีม				ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	
	คุณธรรม จริยธรรม					1	ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและการทำงานในทีม				
	1	2	3	4			1	2	3	4	1	2		3
<b>กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์</b>														
0031109 โภชนาการเพื่อคุณภาพชีวิต Nutrition for Quality of Life	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0031110 เกษตรในชีวิตประจำวัน Agriculture for Daily Life	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0031111 ฟิสิกส์ในชีวิตประจำวัน Physics for Daily Life	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
<b>กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์</b>														
0031201 คณิตศาสตร์เพื่อการตัดสินใจ Mathematics for Decision Making	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0031202 คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน Mathematics for Daily Life	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0031203 คณิตศาสตร์ทั่วไป General Mathematics	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0031204 คณิตศาสตร์เชิงทักษะทางปัญญา Mathematics for Cognitive Skill	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0031205 คณิตศาสตร์พื้นฐานในงาน อุตสาหกรรม Fundamental Mathematical in Industrial	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม				ความรู้	ทักษะทางปัญญา		ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			
	1	2	3	4		1	2	1	2	3	4	1	2	3	4
<b>กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์</b>															
0031206 สถิติและการประยุกต์ทั่วไป General Applications of Statistics	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0031207 สถิติในชีวิตประจำวัน Statistics for Daily Life	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
<b>กลุ่มวิชาเทคโนโลยี</b>															
0031301 เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารข้อมูลเบื้องต้น Introduction to Information and Communication Technology	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0031302 การพัฒนาสารสนเทศบนอินเทอร์เน็ต Development of Internet information	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0031303 คอมพิวเตอร์และเครือข่ายอินเทอร์เน็ต Computer and the Internet	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0031304 โปรแกรมประยุกต์เพื่องานธุรกิจ Application for Business	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0031303 คอมพิวเตอร์และเครือข่ายอินเทอร์เน็ต Computer and the Internet	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○



รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม				ความรู้	ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์กับสังคม ภาวะผู้นำ				ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ								
	1		2			1		2		1		2		1		2		3		4	
<b>กลุ่มวิชาเทคโนโลยี</b>																					
0031304 โปรแกรมประยุกต์เพื่องานธุรกิจ Application: for Business	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0031305 เทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับชีวิต สมัยใหม่ Information Technology for Modern Life	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0031306 คอมพิวเตอร์เพื่อการประยุกต์ ใช้ในชีวิประจำวัน Computing applications for Daily life	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0031307 เทคโนโลยีสำนักงานไร้กระดาษ Paperless Office Technology	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0031308 การจัดการธุรกิจยุคใหม่ด้วย คอมพิวเตอร์ Modern Business Management in Computer	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0031309 การประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์ใน ธุรกิจ Computer Application for Business	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม				ความรู้	ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ				
	1		2			3		4		1	2	3	4	1	2	3	4
	1	2	3	4		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
<b>กลุ่มวิชาเทคโนโลยี</b>																	
0031310 คณะดิจิทัลพื้นฐานในงานอุตสาหกรรม อุตสาหกรรม Basic Industrial Computer	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0031311 เทคโนโลยีสารสนเทศในการบริหารงานอุตสาหกรรม Information Technology in Industrial Management	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0031312 พื้นฐานการเขียนโปรแกรมจูลูกโป่งต้น Basic Programming for Business	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0031313 การจัดการธุรกิจยุคใหม่ พาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์เบื้องต้น Modern Business Management in e-commerce	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0031314 กฎหมายและจริยธรรมด้านเทคโนโลยีสารสนเทศและคอมพิวเตอร์ Laws and Ethics for Information Technology and Computer	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม				ความรู้	ทักษะทางปัญญา				ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			
	1		2			3		4		1		2		3		4	
	1	2	3	4		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
<b>กลุ่มวิชาเลือก</b>																	
<b>กลุ่มวิชาสร้างเสริมสุขภาพ เลือกเรียน 1 รายวิชา</b>																	
0041101 การเดินวิ่งเพื่อสุขภาพ Walking and Jogging for Health	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0041102 ฟุตบอลเพื่อสุขภาพ Football for Health	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0041103 วอลเลย์บอลเพื่อสุขภาพ Volleyball for health	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0041104 ฟุตบอลเพื่อสุขภาพ Futsal for Health	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0041105 แฮนด์บอลเพื่อสุขภาพ Handball for Health	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0041106 แบดมินตันเพื่อสุขภาพ Badminton for Health	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0041107 เทเบิลเทนนิสเพื่อสุขภาพ Table Tennis for Health	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0041108 ตะกร้อเพื่อสุขภาพ Takraw for Health	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0041109 เปตองเพื่อสุขภาพ Petangue for Health	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม				ความรู้	ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ				
	1	2	3	4		1	ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข			1	2	3	4	
							1	2						3
<b>กลุ่มวิชาสร้างเสริมสุขภาพ</b>														
0041110 ศิลปะเพื่อสุขภาพ Social Dance for Health	●	●	●	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	
0041111 กิจกรรมเข้าจังหวะเพื่อสุขภาพ Rhythmic Activities for Health	●	●	●	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	
0041112 แครบอลเพื่อสุขภาพ Chairball for Health	●	●	●	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	
0041113 กอล์ฟเพื่อสุขภาพ Golf for Health	●	●	●	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	
0041114 นันทนาการเพื่อสุขภาพ Recreation for Health	●	●	●	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	
0041115 ศิลปะเพื่อการบำบัด Arts Therapy	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม				ความรู้	ทักษะทางปัญญา		ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			
	1	2	3	4		1	2	1	2	3	4			
<b>กลุ่มพัฒนาคุณภาพชีวิตและศิลปวัฒนธรรม เลือกเรียน 1 รายวิชา</b>														
0041201 วัฒนธรรมท้องถิ่นภาคตะวันออกเฉียง Local Eastern Cultural Studies	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0041202 ตะวันออกศึกษา Eastern Studies	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0041203 จันทบุรีศึกษา Chanthaburi Studies	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0041204 ศิลปะพื้นบ้าน Folk Arts	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0041205 ภาวะผู้นำและผู้ตาม Leadership and Followship	●	●	●	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○

### 3. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้านของหมวดวิชาเฉพาะด้าน

#### 1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม

##### 1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรม

- 1.1.1 มีระเบียบวินัยตรงต่อเวลา และมีความซื่อสัตย์สุจริต
- 1.1.2 มีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ
- 1.1.3 เคารพสิทธิและความคิดเห็นของผู้อื่น
- 1.1.4 มีจิตสาธารณะ
- 1.1.5 เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆขององค์กร

##### 1.2 กลยุทธ์การสอนที่ให้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1.2.1 มีการสอดแทรกเรื่องคุณธรรมจริยธรรม จรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพทุกรายวิชา

- 1.2.2 ส่งเสริมให้ผู้เรียนปฏิบัติตามกฎระเบียบ
- 1.2.3 จัดกิจกรรมและส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรับผิดชอบ และรู้จักทำงานร่วมกับผู้อื่น

##### 1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรม

- 1.3.1 ประเมินจากผลการเรียนรู้ในรายวิชา
- 1.3.2 ประเมินผลการเข้าชั้นเรียน การตรงต่อเวลา และความรับผิดชอบในงานที่ได้รับ

มอบหมาย

- 1.3.3 ประเมินจากการมีส่วนร่วมของผู้เรียน การทำงานกลุ่ม

#### 2. ด้านความรู้

##### 2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

2.1.1 มีความรู้ในหลักการและทฤษฎีทางด้านวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์เพื่อนำมาประยุกต์ใช้ในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ด้านอาหารและโภชนาการที่เกี่ยวข้อง

2.1.2 สามารถนำความรู้พื้นฐานทางด้านวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ที่จะนำมาอธิบายหลักการและทฤษฎีในศาสตร์เฉพาะได้

2.1.3 สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการโดยเฉพาะอย่างยิ่งด้านวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ เพื่อมาต่อยอดองค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์

2.1.4 มีความรอบรู้ในศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกันกับวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ ที่จะนำไปบูรณาการกับความรู้ในสาขาที่ศึกษา

##### 2.2 กลยุทธ์การสอนที่ให้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

2.2.1 ใช้การสอนหลายรูปแบบ ตามลักษณะเนื้อหาตามรายวิชาของหลักสูตรที่เหมาะสม ได้แก่ การบรรยาย อภิปราย การจัดกิจกรรมการเรียนรู้

2.2.2 การสอนให้ผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง โดยให้ผู้เรียนวิเคราะห์ สังเคราะห์ และประยุกต์ใช้ความรู้ในการแก้ไขปัญหา

2.2.3 การเรียนรู้จากสถานการณ์จริง จากสถานประกอบการ หน่วยงานราชการ การทัศนศึกษา

##### 2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

2.3.1 ประเมินโดยการวัดผลระหว่างภาคและปลายภาค โดยการสอบข้อเขียน การอภิปรายกลุ่ม การทำรายงาน และการนำเสนอ

2.3.2 มีการประเมินก่อนเรียนและหลังเรียน เพื่อพิจารณาความพร้อมของผู้เรียน เอื้อต่อการจัดการเรียนการสอนที่มีประสิทธิภาพ

### 3. ด้านทักษะทางปัญญา

#### 3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

3.1.1 สามารถคิดวิเคราะห์หรืออย่างเป็นระบบเพื่อค้นคว้าหาข้อเท็จจริงและมีเหตุมีผล ในการใช้ข้อสรุปที่ได้ในการแก้ไขปัญหาคตามหลักการทางวิทยาศาสตร์

3.1.2 นำความรู้ทางวิทยาศาสตร์ไปประยุกต์กับสถานการณ์ต่างๆ ได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม

3.1.3 มีความใฝ่รู้ สามารถวิเคราะห์ และสังเคราะห์ความรู้จากแหล่งข้อมูลต่างๆ ที่หลากหลายได้อย่างถูกต้องและเพื่อนำไปสู่งานสร้างสรรค์

3.1.4 มีทักษะปฏิบัติที่ได้รับการฝึกฝนตามเนื้อหาสาระสำคัญของสาขาวิชา

#### 3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

3.2.1 การจัดการเรียนการสอนในแต่ละรายวิชา เน้นให้ผู้เรียนได้สืบค้นวิเคราะห์ข้อมูลรวมทั้งสังเคราะห์ความรู้ และนำไปใช้ในการแก้ไขปัญหาคในสถานการณ์ต่างๆได้

3.2.2 เปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้แสดงความคิดเห็นและมีการอภิปราย

#### 3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

3.3.1 ประเมินผลการเรียนรู้ในรายวิชา

3.3.2 ประเมินผลงาน การแก้ไขปัญหาคที่ได้รับมอบหมาย

3.3.3 ประเมินจากการมีส่วนร่วมในการอภิปรายแสดงความคิดเห็น

### 4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

#### 4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1.1 มีภาวะผู้นำ โดยสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นในฐานะผู้นำและสมาชิกได้อย่างมีประสิทธิภาพ

4.1.2 มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายทั้งงานของตนเอง สังคม และองค์กร

4.1.3 สามารถปรับตัวเข้ากับสถานการณ์และวัฒนธรรมองค์กร

4.1.4 สามารถวางแผนและรับผิดชอบในการเรียนรู้พัฒนาตนเองและวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง

4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.2.1 จัดการสอนที่เน้นการมีปฏิสัมพันธ์ระหว่างผู้เรียนกับผู้เรียน ผู้เรียนกับผู้สอน และผู้เรียนกับบุคคลอื่นที่เกี่ยวข้อง

4.2.2 ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมายทั้งของตนเองและส่วนรวม

4.2.3 ส่งเสริมภาวะผู้นำและผู้ตามโดยผู้เรียนสามารถปรับตัวเข้ากับสถานการณ์ได้อย่างเหมาะสม

4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.3.1 ประเมินผลจากการเรียนรู้และพฤติกรรมของผู้เรียน

4.3.2 ประเมินจากความรับผิดชอบในการทำงานร่วมกับผู้อื่นและการปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์

## 5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

### 5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1.1 สามารถประยุกต์ความรู้ทางคณิตศาสตร์และสถิติที่เกี่ยวข้อง เพื่อการวิเคราะห์ประมวลผลการแก้ปัญหาและนำเสนอข้อมูลได้อย่างเหมาะสม

5.1.2 มีทักษะในการสื่อสารภาษาไทยได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวมทั้งการเลือกใช้รูปแบบการสื่อสารได้อย่างเหมาะสม

5.1.3 มีทักษะและความรู้ภาษาอังกฤษ หรือภาษาต่างประเทศ เพื่อการค้นคว้าและการทำงานได้อย่างเหมาะสม

5.1.4 สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นและเก็บรวบรวมข้อมูลได้อย่างมีประสิทธิภาพเหมาะสมกับสถานการณ์

5.1.5 สามารถระบุ เข้าถึง และคัดเลือกแหล่งข้อมูลความรู้ที่เกี่ยวข้องกับคหกรรมศาสตร์จากแหล่งข้อมูลสารสนเทศทั้งในระดับชาติและนานาชาติ

### 5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.2.1 มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะการคำนวณหรือสารสนเทศในแต่ละรายวิชาโดยผู้สอนต้องแนะนำวิธีการ ติดตามตรวจสอบงาน และตรวจแก้พร้อมให้คำแนะนำ

5.2.2 จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นผู้เรียนให้ได้ฝึกทักษะการสื่อสารและใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการเพิ่มพูนการเรียนรู้

### 5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการศึกษาด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.3.1 ประเมินจากผลงานที่ได้รับมอบหมาย เช่น การค้นคว้า การนำเสนอ การอภิปราย ฯลฯ

5.3.2 มอบหมายงานที่ต้องมีการเรียบเรียงนำเสนอเป็นภาษาเขียน และที่ต้องมีการนำเสนอด้วยวาจา ทั้งแบบปากเปล่าและใช้สื่อประกอบการนำเสนอ

5.3.3 ประเมินผลการเรียนรู้จากรายวิชา





รายวิชา / มาตรฐานผลการเรียนรู้	คุณธรรม จริยธรรม					ความรู้				ทักษะทางปัญญา				ทักษะความสัมพันธ์กับบุคคลและค่าภูมิทัศน์					ทักษะการวิเคราะห์ การสื่อสารและเทคโนโลยีสารสนเทศ								
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5				
<b>วิชาแกนบังคับ</b>																											
4031103 ชีววิทยา 1 Biology	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
4021104 ปฏิบัติการชีววิทยา 1 Biology Laboratory	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
4032400 ุฒชีววิทยา Microbiology	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
4032401 ปฏิบัติการจุลชีววิทยา Microbiology Laboratory	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
<b>กลุ่มวิชาเฉพาะบังคับ</b>																											
4511001 การจัดการทรัพยากรครอบครัว Family Resource Management	●					●						○					○										
4511003 การจัดดอกไม้ Flower Arrangement	●					●																					
4511005 การแกะสลักผักและผลไม้ Vegetable and Fruit Carving	●					●																					

รายวิชา / มาตรฐานผลการเรียนรู้	คุณธรรม จริยธรรม					ความรู้					ทักษะทางปัญญา					ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ					ทักษะการวิเคราะห์ การสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศ									
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5					
<b>วิชาแกนบังคับ</b>																														
4512001 การวางแผนการผลิตของพืชอาหารและโภชนาการ Experimental Design for Food and Nutrition	●					○																								
4512002 หลักการประกอบอาหาร Principle of Food Preparation	●																													
4512003 โภชนาการ Nutrition	●																													
4512004 การถนอมอาหาร Food Preservation	●																													
4512005 วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร Food Preparation Science	●																													
4512411 หลักการวิจัยทางอาหารและโภชนาการ Principle of Food and Nutrition Research	●					○																								
4513001 โภชนศาสตร์ครอบครัว Family Nutrition	●																													
4513002 อาหารบำบัดโรค Dietetics	●																													

รายวิชา / มาตรฐานผลการเรียนรู้	คุณธรรม จริยธรรม					ความรู้					ทักษะทางปัญญา					ทักษะความสัมพันธ์กับบุคคลและควมรับผิดชอบ					ทักษะการวิเคราะห์ การสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศ				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	
	<b>วิชาแกนบังคับ</b>																								
4513004 อาหารไทย Thai Food Cookery	●			○										●											○
4513006 การจัดการระบบบริการอาหาร Food service System management	●				○									●											○
4514006 การพัฒนาครอบครัวและเด็ก Family and Child Development	●			●										○											
4514007 การพัฒนาที่อยู่อาศัย Housing and Home Development	●			●										○											○
4514008 ผ้าและงานตัดเย็บ Textile Fabric and Sewing	●			●																					
4514471 สัมมนาทางอาหารและโภชนาการ Seminar in Food and Nutrition	●			●																					
4514481 ปัญหาพิเศษทางอาหารและโภชนาการ Special Problems in Food and Nutrition	●			●																					

รายวิชา / มาตรฐานผลการเรียนรู้	คุณธรรม จริยธรรม					ความรู้					ทักษะทางปัญญา					ทักษะความสัมพันธ์กับสังคมและคุณสมบัตินิยมชอบ					ทักษะการวิเคราะห์ การสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศ																																																
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	5																																															
<b>กลุ่มวิชาเฉพาะเลือก</b>																																																																					
4511002 เครื่องมือเครื่องใช้ในอาหารและการจัดครัว Kitchen and Food Equipment Management	•		•			•																																			•																												
4511004 งานใบตอง Banana-Leaf Craft	•																																												○																								
4512006 การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส Sensory Evaluation	•					•																																															•																
4512007 อาหารสำหรับชีวิตประจำวัน Food for Daily Life	•																																																				•																
4512008 อาหารกับวัฒนธรรมและประเพณี Culture and Tradition of Food	•					•																																															•																
4512009 การจัดการธุรกิจอาหาร Food Business Management	•																																																								•												
4512010 อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ Commercial Food Preparation	•																																																				•																
4513003 อาหารว่าง Snack Cookery	•																																																																○				
4513005 อาหารท้องถิ่น Food Locality	•																																																												•								





## หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา

### 1. กฎ ระเบียบหรือหลักเกณฑ์ ในการให้ระดับคะแนน

ใช้ระบบการให้คะแนนแบบมีค่าระดับขึ้น และแบบไม่มีค่าระดับขึ้น ดังนี้

#### 1.1 ระดับค่าคะแนน แบ่งเป็น 8 ระดับ

ระดับการประเมิน	ความหมายของผลการศึกษา	ค่าระดับคะแนน
A	ดีเยี่ยม	4.0
B <sup>+</sup>	ดีมาก	3.5
B	ดี	3.0
C <sup>+</sup>	ดีพอใช้	2.5
C	พอใช้	2.0
D <sup>+</sup>	อ่อน	1.5
D	อ่อนมาก	1.0
F	ตก	0.0

ระบบในข้อ 1.1 รายวิชาที่ได้รับค่าเป็น “F” ถือว่าสอบตก ต้องลงทะเบียนเรียนใหม่จนกว่าจะสอบได้ ยกเว้นในกรณีวิชาเลือกถ้าได้รับค่าต่ำกว่า “D” สามารถเปลี่ยนไปเลือกวิชาอื่นแทนได้ แล้วให้เปลี่ยนระดับคะแนนวิชาที่สอบตกนั้นเป็น “W” ส่วนการประเมินรายวิชาเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และรายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ถ้าได้คะแนนระดับต่ำกว่า “C” เป็นครั้งที่ 2 ถือว่าหมดสภาพการเป็นนักศึกษา

#### 1.2 ระบบไม่มีค่าระดับคะแนน กำหนดสัญลักษณ์การประเมินดังนี้

ระดับการประเมิน	ความหมายของผลการศึกษา
PD	ผ่านดีเยี่ยม
P	ผ่าน
NP	ไม่ผ่าน

### 2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

#### 2.1 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษายังไม่สำเร็จการศึกษา

ให้กำหนดระบบการทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของนักศึกษาเป็นส่วนหนึ่งของระบบการประกันคุณภาพภายในของสถาบันอุดมศึกษาโดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา เช่น

2.1.1 สุ่มประเมินรายละเอียดรายวิชา ว่าผลการเรียนรู้ที่กำหนดสอดคล้องกับความรู้ที่รับผิดชอบในหลักสูตร

2.1.2 สุ่มประเมินข้อสอบของรายวิชา ว่าครอบคลุมผลการเรียนรู้ตามที่กำหนดไว้ในรายละเอียดรายวิชา

2.1.3 การเปรียบเทียบการให้คะแนนจากกระดาษคำตอบเดียวกัน โดยอาจารย์ผู้สอนกับผู้ทรงคุณวุฒิในเนื้อหาสาระนั้น จากภายในและภายนอกสถาบัน เพื่อทำความเข้าใจตรงกันทั้งสถาบัน และนำไปดำเนินการจนบรรลุผลสัมฤทธิ์ ซึ่งผู้ประเมินภายนอกจะต้องสามารถตรวจสอบได้



## 2.2 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้หลังจากนักศึกษาสำเร็จการศึกษา

การกำหนดกลวิธีการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา ควรเน้นการทำวิจัย สัมฤทธิ์ผลของการประกอบอาชีพของบัณฑิต ที่ทำอย่างต่อเนื่องและนำผลวิจัยที่ได้ย้อนกลับมา ปรับปรุงกระบวนการเรียนการสอน และหลักสูตรแบบครบวงจร รวมทั้งการประเมินคุณภาพของ หลักสูตรและหน่วยงานโดยองค์กรระดับสากล โดยการวิจัยอาจจะทำดำเนินการตั้งตัวอย่างต่อไปนี้

2.2.1 การประเมินดำเนินงานทำของบัณฑิต ประเมินจากบัณฑิตแต่ละรุ่นที่จบการศึกษา ในด้าน ของระยะเวลาในการหางานทำ ความเห็นต่อความรู้ ความสามารถ ความมั่นใจของบัณฑิตในการ ประกอบการทำงานอาชีพ

2.2.2 การตรวจสอบจากผู้ประกอบการ โดยการขอเข้าสัมภาษณ์ หรือ การส่งแบบสอบถาม เพื่อประเมินความพึงพอใจในบัณฑิตที่จบการศึกษาและเข้าทำงานในสถานประกอบการนั้น ๆ ในคาบ ระยะเวลาต่างๆ เช่น ปีที่ 1 ปีที่ 5 เป็นต้น

2.2.3 การประเมินตำแหน่ง และหรือความก้าวหน้าในสายงานของบัณฑิต

2.2.4 การประเมินจากบัณฑิตที่ไปประกอบอาชีพ โฉมงามของความพร้อมและความรู้จาก สาขาวิชาที่เรียนรวมทั้งสาขาอื่น ๆ ที่กำหนดในหลักสูตร ที่เกี่ยวเนื่องกับการประกอบอาชีพของ บัณฑิต รวมทั้งเปิดโอกาสให้เสนอข้อคิดเห็นในการปรับหลักสูตรให้ดียิ่งขึ้นด้วย

2.2.5 ความเห็นจากผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก ที่มาประเมินหลักสูตร หรือ เป็นอาจารย์พิเศษ ต่อ ความพร้อมของนักศึกษาในการเรียน และสมบัติอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องับกระบวนการเรียนรู้ และการ พัฒนาองค์ความรู้ของนักศึกษา

2.2.6 ผลงานของนักศึกษาที่วัดเป็นรูปธรรมได้ อาทิ (ก) จำนวนรางวัลทางสังคมและวิชาชีพ, (ข) จำนวนกิจกรรมการกุศลเพื่อสังคมและประเทศชาติ, (ค) จำนวนกิจกรรมอาสาสมัครในองค์กรที่ ทำประโยชน์ต่อสังคม

## 3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

3.1 นักศึกษาที่มีสิทธิ์ได้รับปริญญา ต้องมีคุณสมบัติครบถ้วน ดังต่อไปนี้

3.1.1 เรียนครบหน่วยกิต และรายวิชาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดไว้ในหลักสูตร

3.1.2 มีแต้มระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 2.00

3.1.3 ใช้เวลาการศึกษาไม่เกิน 2 เท่าของระยะเวลาการศึกษาที่กำหนดไว้ในหลักสูตร ทั้งนี้ไม่ นับระยะเวลาการลาพักการศึกษา

3.1.4 ไม่มีพันธะด้านหนี้สินใด ๆ กับมหาวิทยาลัย

3.2 นักศึกษาที่มีสิทธิ์แสดงความจำนงขอสำเร็จการศึกษา ต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนดังนี้

3.2.1 เป็นนักศึกษาภาคการศึกษาสุดท้ายที่ลงทะเบียนเรียนครบตามหลักสูตร

3.2.2 ผ่านกิจกรรมภาคบังคับ ตามเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

3.2.3 ให้นักศึกษาที่มีคุณสมบัติครบถ้วนตามที่ระบุไว้ในข้อ 3.2.1 และ 3.2.2 ยื่นคำร้อง แสดง ความจำนงขอสำเร็จการศึกษาต่อหน่วยงานทะเบียนและประเมินผล ภายในระยะเวลาที่ มหาวิทยาลัย กำหนด มีฉะนั้นอาจไม่ได้รับการพิจารณาเสนอชื่อต่อสภามหาวิทยาลัยเพื่ออนุมัติให้ ปริญญา ในภาคการศึกษานั้น

## หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์

### 1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

1.1 มีการประชุมพิเศษและแนวการเป็นครูแก่อาจารย์ใหม่ ให้มีความรู้และเข้าใจนโยบายของมหาวิทยาลัย/สถาบัน คณะตลอดจนในหลักสูตรที่สอน

1.2 ส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ สร้างเสริมประสบการณ์เพื่อส่งเสริมการสอนและการวิจัยอย่างต่อเนื่องโดยผ่านการทำวิจัยสายตรงในสาขาวิชาที่ไม่ใช่วิจัยในแนวคอมพิวเตอร์ศึกษา เป็นอันดับแรกการสนับสนุนด้านการศึกษาค้นคว้า ฝึกอบรม ศึกษาดูงานทางวิชาการและวิชาชีพในองค์กรต่าง ๆ การประชุมทางวิชาการทั้งในประเทศและ/หรือต่างประเทศ หรือการลาเพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์

### 2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์

#### 2.1 การพัฒนาความรู้และทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล

2.1.1 ฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการด้านการเรียนการสอน (กลยุทธ์การสอน วิธีการสอน) การวัดและประเมินผล ซึ่งจัดประจำปีโดยกองบริการการศึกษาของมหาวิทยาลัย โดยกำหนดให้อาจารย์ต้องเข้ารับการฝึกอบรมหลักสูตรสำหรับอาจารย์ใหม่ในปีแรกเข้าทำงาน

2.1.2 การประชุมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์ อภิปรายปัญหาและแนวทางการแก้ไขระหว่างอาจารย์ในคณะ / ภาควิชา

2.1.3 การสนับสนุนให้อาจารย์เข้าร่วมประชุม/ฝึกอบรมภายนอกสถาบัน และการเรียนรู้ถ่ายทอดในภาควิชา

2.1.4 การให้อาจารย์ใหม่และอาจารย์เก๋าร่วมสอนในรายวิชาเดียวกัน เพื่อให้อาจารย์ใหม่ได้เห็นตัวอย่างการสอนและการประเมินผล

2.1.5 การสนับสนุนการวิจัยเพื่อการพัฒนาการเรียนการสอน และเผยแพร่ผลงานในเครือข่ายพัฒนาหลักสูตรและการเรียนการสอนกลุ่มอาหารและโภชนาการ

2.1.6 ส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ สร้างเสริมประสบการณ์เพื่อส่งเสริมการสอนและการวิจัยอย่างต่อเนื่องโดยผ่านการทำวิจัยสายตรงเป็นอันดับแรก การสนับสนุนด้านการศึกษาค้นคว้า ฝึกอบรม ศึกษาดูงานทางวิชาการและวิชาชีพในองค์กรต่าง ๆ การประชุมทางวิชาการทั้งในประเทศและ/หรือต่างประเทศ หรือการลาเพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์

2.1.7 การเพิ่มพูนทักษะการจัดการเรียนการสอนและการประเมินผลให้ทันสมัย

#### 2.2 การพัฒนาทางวิชาการและวิชาชีพด้านอื่นๆ

2.2.1 การมีส่วนร่วมในกิจกรรมบริการวิชาการแก่ชุมชนที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาความรู้และคุณธรรม

2.2.2 มีการกระตุ้นอาจารย์ทำผลงานทางวิชาการ

2.2.3 ส่งเสริมการทำวิจัยสร้างองค์ความรู้ใหม่เป็นหลักและเพื่อพัฒนาการเรียนการสอนและมีความเชี่ยวชาญในสาขาวิชาชีพ

2.2.4 จัดสรรงบประมาณสำหรับการทำวิจัย

2.2.5 จัดให้อาจารย์ทุกคนเข้าร่วมกลุ่มวิจัยต่าง ๆ ของคณะ

2.2.6 จัดให้อาจารย์เข้าร่วมกิจกรรมบริการวิชาการต่าง ๆ ของคณะ

## หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร

### 1. การบริหารหลักสูตร

ในการบริหารหลักสูตร จะมีคณะกรรมการประจำหลักสูตร อันประกอบด้วยรองคณบดีฝ่ายวิชาการ ประธานหลักสูตร หรือหัวหน้าภาค และอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรรับผิดชอบ โดยมีคณบดีเป็นผู้กำกับดูแลและคอยให้คำแนะนำ ตลอดจนกำหนดนโยบายปฏิบัติให้แก่ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร จะวางแผนการจัดการเรียนการสอนร่วมกับผู้บริหารของคณะ และอาจารย์ผู้สอน ติดตามและรวบรวมข้อมูล สำหรับใช้ในการปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตรโดยกระทำทุกข้ออย่างต่อเนื่อง

เป้าหมาย	การดำเนินการ	การประเมินผล
<p>1. พัฒนาหลักสูตรให้ทันสมัย โดยอาจารย์และนักศึกษา สามารถก้าวทันหรือเป็นผู้นำในการสร้างองค์ความรู้ใหม่ๆ ทางด้านคหกรรมศาสตร์</p> <p>2. กระตุ้นให้นักศึกษาเกิดความใฝ่รู้ มีแนวทางการเรียนที่สร้างทั้งความรู้ความสามารถในวิชาการวิชาชีพ ที่ทันสมัย</p> <p>3. ตรวจสอบและปรับปรุงหลักสูตรให้มีคุณภาพตามมาตรฐาน</p> <p>4. มีการประเมินมาตรฐานของหลักสูตรอย่างสม่ำเสมอ</p>	<p>1. จัดให้หลักสูตรสอดคล้องกับมาตรฐานวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ ในระดับสากลหรือระดับชาติ(หากมีการกำหนด)</p> <p>2. ปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยโดยการพิจารณาเพื่อปรับปรุงหลักสูตรทุกๆ 5 ปี</p> <p>3. จัดแนวทางการเรียนในวิชาเรียนให้ มีทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ และมีแนวทางการเรียนหรือกิจกรรมประจำวิชาให้นักศึกษาได้ศึกษาความรู้ที่ทันสมัยด้วยตนเอง</p> <p>4. จัดให้มีผู้สนับสนุนการเรียนรู้ และหรือผู้ช่วยสอน เพื่อกระตุ้นให้นักศึกษาเกิดความใฝ่รู้</p> <p>5. กำหนดให้อาจารย์ที่สอนมีคุณวุฒิไม่ต่ำกว่าปริญญาโทหรือเป็นผู้มีประสบการณ์หลายปีมีจำนวนคณาจารย์ประจำไม่น้อยกว่าเกณฑ์มาตรฐาน</p> <p>6. สนับสนุนให้อาจารย์ผู้สอนเป็นผู้นำในทางวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์หรือในด้านที่เกี่ยวข้อง</p> <p>7. ส่งเสริมอาจารย์ประจำหลักสูตรให้ไปดูงานในหลักสูตรหรือวิชาการที่เกี่ยวข้อง ทั้งในและต่างประเทศ</p> <p>8. มีการประเมินหลักสูตรโดยคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิภายในทุกปี และภายนอกอย่างน้อยทุก 4ปี</p>	<p>- หลักสูตรที่สามารถอ้างอิงกับมาตรฐานที่กำหนดโดยหน่วยงานวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ มีความทันสมัยและมีการปรับปรุงสม่ำเสมอ</p> <p>- จำนวนวิชาเรียนที่มีภาคปฏิบัติ และวิชาเรียนที่มีแนวทางให้นักศึกษาได้ศึกษาค้นคว้าความรู้ใหม่ได้ด้วยตนเอง</p> <p>-จำนวนและรายชื่อคณาจารย์ประจำ ประวัติอาจารย์ด้านคุณวุฒิ ประสบการณ์ และการพัฒนาอบรมของอาจารย์</p> <p>- จำนวนบุคลากรผู้สนับสนุนการเรียนรู้ และบันทึกกิจกรรมในการสนับสนุนการเรียนรู้</p> <p>-ผลการประเมินการเรียนการสอนอาจารย์ผู้สอน และการสนับสนุนการเรียนรู้ของ ผู้สนับสนุนการเรียนรู้โดยนักศึกษา</p> <p>-ประเมินผลโดยคณะกรรมการที่ประกอบด้วยอาจารย์ภายในคณะฯ ทุก 2 ปี</p> <p>-ประเมินผลโดยคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก ทุก ๆ 4 ปี</p> <p>-ประเมินผลโดยบัณฑิตผู้สำเร็จการศึกษาทุกๆ 2 ปี</p>

เป้าหมาย	การดำเนินการ	การประเมินผล
	9. จัดทำฐานข้อมูลทางด้านนักศึกษา อาจารย์ อุปกรณ์เครื่องมือวิจัย งบประมาณ ความร่วมมือกับ ต่างประเทศ ผลงานทางวิชาการทุก ภาคการศึกษาเพื่อเป็นข้อมูลในการ ประเมินของคณะกรรมการ 10. ประเมินความพึงพอใจของ หลักสูตรและการเรียนการสอน โดย บัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา	

## 2. การบริหารทรัพยากรการเรียนการสอน

### 2.1 การบริหารงบประมาณ

คณะจัดสรรงบประมาณประจำปี ทั้งงบประมาณแผ่นดินและเงินรายได้เพื่อจัดซื้อตำรา สื่อการเรียนการสอน โสตทัศนอุปกรณ์ และวัสดุครุภัณฑ์คอมพิวเตอร์อย่างเพียงพอเพื่อสนับสนุนการเรียนการสอนในชั้นเรียนและสร้างสภาพแวดล้อมให้เหมาะสมกับการเรียนรู้ด้วยตนเองของนักศึกษา

จัดหางบประมาณเพิ่มเติมสมทบงบประมาณแผ่นดิน เพื่อการจัดหาครุภัณฑ์ที่จำเป็น โดยการรับผลิตอาหาร จัดเลี้ยง หรือบริการอาหาร

### 2.2 ทรัพยากรการเรียนการสอนที่มีอยู่เดิม

คณะมีความพร้อมด้านหนังสือ ตำรา และการสืบค้นผ่านฐานข้อมูลโดยมีสำนักหอสมุดกลาง ที่มีหนังสือด้านการบริหารจัดการและด้านอื่น ๆ รวมถึงฐานข้อมูลที่จะให้สืบค้น ส่วนระดับคณะมีหนังสือ ตำราเฉพาะทาง นอกจากนี้คณะมีอุปกรณ์ที่ใช้สนับสนุนการจัดการเรียนการสอนอย่างเพียงพอเพียง

### 2.3 การจัดหาทรัพยากรการเรียนการสอนเพิ่มเติม

ประสานงานกับสำนักหอสมุดกลาง ในการจัดซื้อหนังสือ และตำราที่เกี่ยวข้อง เพื่อบริการให้อาจารย์และนักศึกษาได้ค้นคว้า และใช้ประกอบการเรียนการสอน ในการประสานการจัดซื้อหนังสือ นั้น อาจารย์ผู้สอนแต่ละรายวิชาจะมีส่วนร่วมในการเสนอแนะรายชื่อบริษัท หนังสือ ตลอดจนสื่ออื่น ๆ ที่จำเป็น นอกจากนี้อาจารย์พิเศษที่เชิญมาสอนบางรายวิชาและบางหัวข้อ ก็มีส่วนในการเสนอแนะรายชื่อบริษัท สำหรับให้หอสมุดกลางจัดซื้อหนังสือด้วยในส่วนของคณะจะมีห้องสมุดย่อย เพื่อบริการหนังสือ ตำรา หรือวารสารเฉพาะทาง และคณะจะต้องจัดสื่อการสอนอื่นเพื่อให้ประกอบการสอนของอาจารย์ เช่น เครื่องมัลติมีเดียไบรเจคเตอร์ คอมพิวเตอร์ เครื่องถ่ายภาพ 3 มิติ เครื่องฉายสไลด์ เป็นต้น

### 2.4 การประเมินความเพียงพอของทรัพยากร

มีเจ้าหน้าที่ประจำห้องสมุดของคณะ ซึ่งจะประสานงานการจัดซื้อจัดหาหนังสือเพื่อเข้าหอสมุดกลาง และทำหน้าที่ประเมินความเพียงพอของหนังสือ ตำรา นอกจากนี้มีเจ้าหน้าที่ ด้านโสตทัศนอุปกรณ์ ซึ่งจะอำนวยความสะดวกในการใช้สื่อของอาจารย์แล้วยังต้องประเมินความเพียงพอและความต้องการใช้สื่อของอาจารย์ด้วย โดยมีรายละเอียดดังตารางต่อไปนี้

เป้าหมาย	การดำเนินการ	การประเมินผล
จัดให้มีห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ อุปกรณ์การทดลอง ทรัพยากร สื่อและช่องทางการเรียนรู้ ที่ เทียบ พร้อม เพื่อสนับสนุนทั้ง การศึกษาในห้องเรียน นอก ห้องเรียน และเพื่อการเรียนรู้ได้ ด้วยตนเอง อย่างเพียงพอ มี ประสิทธิภาพ	1. จัดเตรียมห้องปฏิบัติการ ทดลองที่มีเครื่องมือทันสมัย และเป็นเครื่องมือวิชาชีพใน ระดับสากล เพื่อให้ นักศึกษา สามารถฝึกปฏิบัติ สร้างความ พร้อมในการปฏิบัติงานใน วิชาชีพ 2. จัดให้มีห้องสมุดให้บริการทั้ง หนังสือตำรา และสื่อดิจิทัลเพื่อ การเรียนรู้ 3. จัดให้มีเครื่องมือทดลอง เช่น เครื่องมือและอุปกรณ์ด้าน คหกรรมศาสตร์ เพื่อให้ นักศึกษาสามารถฝึกปฏิบัติการ ในการบริหารระบบ	- รวบรวมจัดทำสถิติจำนวน เครื่องมืออุปกรณ์ ต่อหัว นักศึกษาชั่วโมงการใช้งาน ห้องปฏิบัติการ - จำนวนนักศึกษาลงเรียนใน วิชาเรียนที่มีการฝึกปฏิบัติด้วย อุปกรณ์ต่าง ๆ - สถิติของจำนวนหนังสือตำรา และสื่อดิจิทัลที่มีให้บริการ และ สถิติการใ้ใช้งานหนังสือตำรา สื่อ ดิจิทัล - ผลสำรวจความพึงพอใจของ นักศึกษาต่อการให้บริการ ทรัพยากรเพื่อการเรียนรู้แล การปฏิบัติการ

### 3. การบริหารคณาจารย์

#### 3.1 การรับอาจารย์ใหม่

มีการคัดเลือกอาจารย์ใหม่ตามระเบียบและหลักเกณฑ์ของมหาวิทยาลัยโดยอาจารย์ใหม่จะต้องมีวุฒิการศึกษาในระดับปริญญาโทขึ้นไปในสาขาอาหารและโภชนาการหรือสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง

#### 3.2 การมีส่วนร่วมของคณาจารย์ในการวางแผน การติดตามและทบทวนหลักสูตร

คณาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และผู้สอน จะต้องประชุมร่วมกันในการวางแผนจัดการเรียนการสอน ะเมินผลและให้ความเห็นชอบการประเมินผลทุกรายวิชา เก็บรวบรวมข้อมูลเพื่อเตรียมไว้สำหรับการปรับปรุงหลักสูตร ตลอดจนปรึกษาหารือแนวทางที่จะทำให้บรรลุเป้าหมายตามหลักสูตร และได้บัณฑิตเป็นไปตามคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์

#### 3.3 การแต่งตั้งคณาจารย์พิเศษ

สำหรับอาจารย์พิเศษถือว่ามีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นผู้ถ่ายทอดประสบการณ์ตรงจากการปฏิบัติมาให้แก่นักศึกษา ดังนั้นคณะกำหนดนโยบายว่ากึ่งหนึ่งของรายวิชาบังคับจะต้องมีการเชิญอาจารย์พิเศษหรือวิทยากร มาบรรยายอย่างน้อยวิชาละ 3 ชั่วโมงและอาจารย์พิเศษนั้น ไม่ว่าจะสอนทั้งรายวิชาหรือบางชั่วโมงจะต้องเป็นผู้มีประสบการณ์ตรง หรือมีวุฒิการศึกษาอย่างต่ำปริญญาโท

### 4. การบริหารบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน

#### 4.1 การกำหนดคุณสมบัติเฉพาะสำหรับตำแหน่ง

บุคลากรสายสนับสนุนควรมีวุฒิปริญญาตรีที่เกี่ยวข้องกับภาระงานที่รับผิดชอบ และมีความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ หรือเทคโนโลยีทางการศึกษา

#### 4.2 การเพิ่มทักษะความรู้เพื่อการปฏิบัติงาน

บุคลากรต้องเข้าใจโครงสร้างและธรรมชาติของหลักสูตร และจะต้องสามารถบริการให้ อาจารย์สามารถใช้สื่อการสอนได้อย่างสะดวก ซึ่งจำเป็นต้องให้มีการฝึกอบรมเฉพาะทาง เช่น การเตรียมห้องปฏิบัติ การในวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ

### 5. การสนับสนุนและการให้คำแนะนำนักศึกษา

#### 5.1 การให้คำปรึกษาด้านวิชาการและอื่นๆ แก่นักศึกษา

คณะมีการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการให้นักศึกษาทุกคน โดยนักศึกษาที่มีปัญหาในการเรียนสามารถปรึกษากับอาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการได้ โดยอาจารย์ของคณะทุกคนจะต้องทำหน้าที่อาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการให้นักศึกษา และทุกคนต้องกำหนดชั่วโมงให้คำปรึกษาเพื่อให้นักศึกษาเข้าปรึกษาได้ นอกจากนี้ ต้องมีที่ปรึกษากิจกรรมเพื่อให้คำปรึกษาแนะนำในการจัดทำกิจกรรมแก่นักศึกษา

#### 5.2 การอุทธรณ์ของนักศึกษา

กรณีที่นักศึกษามีความสงสัยเกี่ยวกับผลการประเมินในรายวิชาใดสามารถที่ยื่นคำร้องขอดูกระดาษคำตอบในการสอบ ตลอดจนจุดคะแนนและวิธีการประเมินของอาจารย์ในแต่ละรายวิชาได้

### 6. ความต้องการของตลาดแรงงาน สังคม และ/หรือความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต

สำหรับความต้องการกำลังคนสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์นั้น คาดว่ามีความต้องการกำลังคนด้าน คหกรรมศาสตร์ จากแผนการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคม ได้กำหนดระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต ของผู้ประกอบการโดยเฉลี่ยอยู่ในระดับดี-ดีมาก ทั้งนี้ คณะฯ โดยความร่วมมือจากมหาวิทยาลัยจัดการสำรวจความต้องการแรงงานและความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต เพื่อนำข้อมูลมาใช้ประกอบการปรับปรุงหลักสูตร รวมถึงการศึกษาค้นคว้าวิจัยอันเนื่องกับการประมาณความต้องการของตลาดแรงงาน เพื่อนำมาใช้ในการวางแผนการรับนักศึกษา

## 7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)

ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
1. อาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วม ในการประชุม เพื่อวางแผน ติดตามและทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร	✓	✓	✓	✓	✓
2. มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบ มาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ หรือ มาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา (ถ้ามี)	✓	✓	✓	✓	✓
3. มีรายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบมคอ.3 และ มคอ.4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละ ภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา	✓	✓	✓	✓	✓
4. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการ ของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา	✓	✓	✓	✓	✓
5. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	✓	✓	✓	✓	✓
6. มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผล การเรียนรู้ ที่กำหนดในมคอ.3และมคอ.4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่ เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	✓	✓	✓	✓	✓
7. มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์ การสอน หรือ การประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงาน ใน มคอ.7 ของปีที่แล้ว		✓	✓	✓	✓
8. อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคน ได้รับการปฐมนิเทศหรือคำแนะนำด้านการ จัดการเรียนการสอน	✓	✓	✓	✓	✓
9. อาจารย์ประจำทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง	✓	✓	✓	✓	✓
10. จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน (ถ้ามี) ได้รับการพัฒนา วิชาการ และ/หรือวิชาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ต่อปี	✓	✓	✓	✓	✓
11. ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพ หลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5				✓	✓
12. ระดับความ พึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5					✓
13. อื่นๆ ระบุ					
รวมตัวบ่งชี้ (ข้อ) ในแต่ละปี	8	9	9	9	12
ตัวบ่งชี้บังคับ (ข้อที่)	1-5	1-5	1-5	1-5	1-5
ตัวบ่งชี้ต้องผ่านรวม (ข้อ)	7	8	8	8	10

**เกณฑ์การประเมิน:** หลักสูตรต้องมาตรฐานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิฯ ต้องผ่านเกณฑ์ประเมินดังนี้ ตัวบ่งชี้บังคับ (ตัวบ่งชี้ 1-5) มีผลดำเนินการบรรลุตามเป้าหมาย และมีจำนวนตัวบ่งชี้ที่ผลการดำเนินการบรรลุเป้าหมาย ไม่น้อยกว่า 80% ของตัวบ่งชี้รวม โดยพิจารณาจากจำนวนตัวบ่งชี้บังคับและตัวบ่งชี้รวมในแต่ละปี

## หมวดที่ 8 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

### 1. การประเมินประสิทธิผลของการสอน

#### 1.1 การประเมินกลยุทธ์การสอน

1.1.1 การประชุมร่วมของอาจารย์ในภาควิชา เพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็นและขอคำแนะนำ / ข้อเสนอแนะของอาจารย์ที่มีความรู้ในการใช้กลยุทธ์การสอน

1.1.2 อาจารย์รับผิดชอบอาจารย์ผู้สอนรายวิชา ขอความคิดเห็นและข้อเสนอแนะจาก / อาจารย์ท่านอื่น หลังการวางแผนกลยุทธ์การสอนสำหรับรายวิชา

1.1.3 การสอบถามจากนักศึกษา ถึงประสิทธิผลของการเรียนรู้จากวิธีการที่ใช้ โดยใช้แบบสอบถามหรือการสนทนากับกลุ่มนักศึกษา ระหว่างภาคการศึกษาโดยอาจารย์ผู้สอน

1.1.4 การประเมินจากการเรียนรู้ของนักศึกษา จากพฤติกรรมการแสดงออก การทำกิจกรรม และผลการสอบ

#### 1.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

1.2.1 การประเมินการสอนโดยนักศึกษาทุกปลายภาคการศึกษา โดยสำนักทะเบียนและประเมินผล

1.2.2 การประเมินการสอนของอาจารย์จากการสังเกตในชั้นเรียนถึงวิธีการสอน กิจกรรม งาน ที่มอบหมายแก่นักศึกษา โดยคณะกรรมการประเมินของภาควิชา

1.2.3 การทดสอบการเรียนรู้ของนักศึกษาเทียบเคียงกับนักศึกษาในมหาวิทยาลัยอื่น โดยใช้ข้อสอบ กลางของเครือข่ายสถาบัน หรือของสมาคมวิชาชีพ

### 2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

#### 2.1 ประเมินจากนักศึกษาและศิษย์เก่า

การประเมินหลักสูตรในภาพรวม โดยนักศึกษาชั้นปีที่ 4 ในภาคปลายก่อนการสำเร็จการศึกษา ในรูปแบบสอบถาม หรือ การประชุมตัวแทนนักศึกษากับตัวแทนอาจารย์

#### 2.2 ประเมินจากนายจ้างหรือสถานประกอบการ

2.2.1 แบบประเมินความพึงพอใจคุณภาพของบัณฑิต โดยผู้ใช้บัณฑิต

2.2.2 การประชุมทบทวนหลักสูตร โดย ผู้ทรงคุณวุฒิ ผู้ใช้งานนักศึกษา บัณฑิตใหม่ นักการศึกษา

#### 2.3 ประเมินโดยผู้ทรงคุณวุฒิหรือที่ปรึกษา

การประเมินจากการเยี่ยมชมและข้อมูลในร่างรายงานผลการดำเนินงานหลักสูตร

### 3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

การประเมินคุณภาพการศึกษาประจำปี ตามดัชนีบ่งชี้ในหมวดที่ 7 ข้อ 7 โดยผู้ประเมินระดับภาควิชา ที่แต่งตั้งโดยคณบดี



#### 4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุง

4.1 อาจารย์ประจำวิชาทบทวนผลการประเมินประสิทธิภาพของการสอนในวิชาที่รับผิดชอบในระหว่างภาคปรับปรุงทันทีจากข้อมูลที่ได้รับ เมื่อสิ้นภาคการศึกษาจัดทำรายงาน รายวิชาเสนอหัวหน้าภาคผ่านอาจารย์รับผิดชอบหลักสูตร

4.2 อาจารย์รับผิดชอบหลักสูตรติดตามผลการดำเนินงานตามดัชนีบ่งชี้ในหมวดที่ 7 ข้อ 7 การประเมินคุณภาพภายในภาควิชา

4.3 อาจารย์รับผิดชอบหลักสูตรสรุปผลการดำเนินงานหลักสูตรประจำปี โดยรวบรวมข้อมูล การประเมินประสิทธิภาพของการสอน รายงานรายวิชา รายงานผลการประเมินการสอนและสิ่งอำนวยความสะดวก รายงานผลการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา รายงานผลการประเมินหลักสูตร รายงานผลการประเมินคุณภาพภายใน ความคิดเห็นของผู้ทรงคุณวุฒิ จัดทำรายงานผลการดำเนินงานหลักสูตรประจำปีเสนอหัวหน้าภาควิชา

ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาทบทวนสรุปผลการดำเนินงานหลักสูตร จากร่าง รายงานผลการดำเนินงานหลักสูตรและความคิดเห็นของผู้ทรงคุณวุฒิ ระดมความคิดเห็น วางแผนปรับปรุงการดำเนินงานเพื่อใช้ในรอบการศึกษาต่อไป จัดทำรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตรเสนอต่อคณบดี

## ภาคผนวก

**ภาคผนวก ก**

**คำอธิบายรายวิชาหมวดวิชาศึกษาทั่วไป**

**คำอธิบายรายวิชาหมวดวิชาเฉพาะ**

## คำอธิบายรายวิชา หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

## 1. กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร

## 1.1 กลุ่มวิชาภาษาอังกฤษ

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต
0010101	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 1 (Communicative English 1)  พัฒนาทักษะการฟัง พูด อ่าน และเขียนภาษาอังกฤษในลักษณะผสมผสานกันทั้ง 4 ทักษะ เพื่อใช้สำหรับการสื่อสารในชีวิตประจำวัน เช่น การทักทาย การบอกเวลา การแนะนำตัวเองและผู้อื่น การรับโทรศัพท์การบอกลักษณะบุคคลและสิ่งของ การถามและบอกทิศทาง เป็นต้น	2(2-0-4)
0010102	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 2 (Communicative English 2)  รายวิชาที่ต้องเรียนก่อน : 0010101 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 1  พัฒนาทักษะการฟัง พูด อ่าน และเขียนภาษาอังกฤษในลักษณะผสมผสานกันทั้ง 4 ทักษะ เพื่อใช้สำหรับการสื่อสารในชีวิตประจำวันในระดับที่สูงขึ้นจากรายวิชาภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร เช่น การเจรจาซื้อ ขายสินค้า การแนะนำบุคคลหรือสถานที่ การสัมภาษณ์งาน การเสนอความคิดเห็น เป็นต้น	2(2-0-4)
0010103	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 3 (Communicative English 3)  พัฒนาทักษะการฟัง พูด อ่าน และเขียนภาษาอังกฤษในลักษณะผสมผสานกันทั้ง 4 ทักษะ เพื่อใช้สำหรับการสื่อสารในชีวิตประจำวัน โดยเน้นทักษะการอ่านและเขียนจากสิ่งพิมพ์หรือ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ เช่น ป้าย ฉลาก แผ่นพับ หนังสือพิมพ์ วารสาร Websites เป็นต้น	2(2 0 4)

## 1.2 กลุ่มวิชาภาษาไทย

0010201	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร (Thai for Communication)  ความสำคัญของภาษาในฐานะเป็นเครื่องมือในการสื่อสาร ศึกษาหลักเกณฑ์ รูปแบบการใช้ภาษาในชีวิตประจำวัน ทั้งด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน การใช้ภาษาสื่อสารที่เป็นทางการและไม่เป็นทางการ ศึกษาสภาพปัญหาและแนวทางการแก้ไขการใช้ภาษาในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)
---------	---	----------

## 1.3 กลุ่มวิชาภาษาอื่น

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต
0011301	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร 1 (Chinese for Communication 1) สำหรับผู้เรียนที่ไม่มีพื้นฐานความรู้ภาษาจีนมาก่อน ศึกษาเน้นในด้านการฟังและการพูดภาษาจีนเบื้องต้น บทเรียนจะประกอบด้วยรูปแบบ การสนทนาในชีวิตประจำวันอย่างง่าย	3(3-0-6)
0011302	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร 2 (Chinese for Communication 2) ศึกษาต่อเนื่องจากวิชาภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร หรือสำหรับผู้เรียนที่มีพื้นฐานความรู้ 1 ภาษาจีนมาก่อน โดยเน้นในด้านการฟังและการพูด นักศึกษาจะได้รับ การฝึกฝน ให้ใช้ ภาษาจีนในขอบข่ายที่กว้างขึ้น ฝึกสนทนาภาษาจีนในวิชาชีพอย่างง่าย ๆ และที่ใช้ อยู่เสมอ	3(3-0-6)
0011303	ภาษาเวียดนามเพื่อการสื่อสาร 1 (Vietnamese for Communication 1) สำหรับผู้เรียนที่ไม่มีพื้นฐานความรู้ภาษาเวียดนามมาก่อน ฝึกทักษะทั้ง อย่างบูรณาการ ศึกษาบูรณะโยคและ 4 ไวยากรณ์ การแนะนำตน การบอก เวลา การซื้อของ เป็นต้น การอ่านฝึกอ่านข้อความสั้นๆ สามารถสรุปและตอบ คำถามได้ การเขียนประโยคง่ายๆ	3(3-0-6)
0011304	ภาษาเวียดนามเพื่อการสื่อสาร 2 (Vietnamese for Communication 2) ฝึกทักษะทั้ง 1 อย่างบูรณาการต่อเนื่องจากภาษาเวียดนามเพื่อการสื่อสาร 4 หรือ สำหรับผู้เรียนที่มีพื้นฐานความรู้ภาษาเวียดนามมาก่อน ศึกษาไวยากรณ์และรูป ประโยคที่ซับซ้อนขึ้น ฝึกทักษะภาษาในสถานการณ์ต่างๆ ที่กว้างขวางขึ้นและเน้น การใช้ภาษาอย่างถูกต้องเหมาะสม	3(3-0-6)
0011305	ภาษาเขมรเพื่อการสื่อสาร 1 (Cambodian for Communication 1) สำหรับผู้เรียนที่ไม่มีพื้นฐานความรู้ภาษาเขมรมาก่อน ฝึกทักษะทั้ง ะไวยากรณ์พื้นฐาน เน้นฝึกบทอย่างบูรณาการ ศึกษาบูรณะโยคแล 4 สนทนาที่ใช้ในชีวิตประจำวัน ได้แก่ การห้กทหาย การแนะนำตน การบอกเวลา การซื้อ ของ เป็นต้น การอ่านฝึกอ่านข้อความสั้น ๆ สามารถสรุปและตอบคำถามได้ การ เขียนประโยคง่ายๆ	3(3-0-6)
0011306	ภาษาเขมรเพื่อการสื่อสาร 2 (Cambodian for Communication 2) ฝึกทักษะทั้ง 1 อย่างบูรณาการ ต่อเนื่องจากภาษาเขมรเพื่อการสื่อสาร 4 หรือ สำหรับผู้เรียนที่มีพื้นฐานความรู้ภาษาเขมรมาก่อน ศึกษาไวยากรณ์และรูปประโยคที่ ซับซ้อนขึ้น ฝึกทักษะภาษาในสถานการณ์ต่าง ๆ ที่กว้างขวางขึ้นและเน้นการใช้ภาษา อย่างถูกต้องเหมาะสม	3(3-0-6)

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต
0011307	ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร 1 (Japanese for Communication 1) สำหรับผู้เรียนที่ไม่มีพื้นฐานความรู้ภาษาญี่ปุ่นมาก่อน ศึกษาโครงสร้างพื้นฐานของภาษาในระดับขั้นต้น คือ ฟัง พูด อ่าน เขียน โดยเน้นบทสนทนาที่ใช้ในชีวิตประจำวันอย่างง่าย	3(3-0-6)
0011308	ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร 2 (Japanese for Communication 2) ฝึกทักษะทั้ง 1 อย่างบูรณาการ ต่อเนื่องจากภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร 4 หรือสำหรับผู้เรียนที่มีพื้นฐานความรู้ภาษาญี่ปุ่นมาก่อน ศึกษาโครงสร้างและศัพท์ภาษาญี่ปุ่นที่จำเป็นอย่างกว้างขวางขึ้น เพื่อความสามารถในการพูด ฟัง อ่าน และเขียน อย่างถูกต้อง	3(3-0-6)
0011309	ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสาร 1 (Korean for Communication 1) สำหรับผู้เรียนที่ไม่มีพื้นฐานความรู้ภาษาเกาหลีมาก่อน ฝึกทักษะทั้ง 4 อย่างบูรณาการ ศึกษารูปประโยคและไวยากรณ์ 4 เน้นฝึกบทสนทนาที่ใช้ในชีวิตประจำวัน ได้แก่ การทักทาย การแนะนำตน การบอกเวลา การซื้อของ เป็นต้น การอ่านฝึกอ่านข้อความสั้นๆ สามารถสรุปและตอบคำถามได้ การเขียนประโยคง่ายๆ	3(3-0-6)
0011310	ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสาร 2 (Korean for Communication 2) ฝึกทักษะทั้ง 4 อย่างบูรณาการต่อเนื่องจากภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสาร หรือสำหรับ 1 ผู้เรียนที่มีพื้นฐานความรู้ภาษาเกาหลีมาก่อน ศึกษาไวยากรณ์ และรูปประโยคที่ซับซ้อนขึ้น ฝึกทักษะภาษาในสถานการณ์ต่างๆ ที่กว้างขวางขึ้น และเน้นการใช้ภาษาอย่างถูกต้องเหมาะสม	3(3-0-6)
0011311	ภาษาฝรั่งเศสเพื่อการสื่อสาร 1 (French for Communication 1) สำหรับผู้เรียนที่ไม่มีพื้นฐานความรู้ภาษาฝรั่งเศสมาก่อน ฝึกทักษะทั้ง 4 อย่างบูรณาการในขั้นพื้นฐานสำหรับทักษะการฟังและการพูด ผู้เรียน 4 ทักษะได้ฝึกทักษะที่ใช้ในชีวิตประจำวัน ได้แก่ การแนะนำตนเองและแนะนำผู้อื่น การขอบคุณ การขอโทษ การอภัย การขอความช่วยเหลือ การบอกเวลา ทักษะการเขียนฝึกเขียนตามคำบอกและเขียนประโยคง่ายๆ ได้ ทักษะการอ่าน ฝึกอ่านเนื้อหาข้อความสั้นๆ และตอบคำถามสั้นๆ ได้	3(3-0-6)

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต
0011312	ภาษาฝรั่งเศสเพื่อการสื่อสาร 2 (French for Communication 2) ฝึกทักษะทั้ง หรือ 1 อย่างบูรณาการต่อเนื่องจากภาษาฝรั่งเศสเพื่อการสื่อสาร 4 สำหรับผู้เรียนที่มีพื้นฐานความรู้ภาษาฝรั่งเศสมาก่อน ในขอบข่ายที่กว้างขวางขึ้นโดยใช้ศัพท์สำนวนและไวยากรณ์ที่ซับซ้อนขึ้นและให้รู้จักวัฒนธรรมฝรั่งเศสในด้านต่าง ๆ เช่น การดำเนินชีวิตประจำวัน อาหาร การกีฬา วันหยุด เป็นต้น	3(3 0-6)
0011313	ภาษาอาหรับเพื่อการสื่อสาร 1 (Arabic for Communication 1) สำหรับผู้เรียนที่ไม่มีพื้นฐานความรู้ภาษาอาหรับมาก่อน ฝึกทักษะทั้ง 4อย่างบูรณาการ ศึกษาประโยคและไวยากรณ์พื้นฐาน เน้นฝึกบทสนทนาที่ใช้ในชีวิตประจำวัน ได้แก่ การทักทาย การแนะนำตน การบอกเวลา การซื้อของ เป็นต้น การอ่านฝึกอ่านข้อความสั้นๆ สามารถสรุปและตอบคำถามได้ การเขียนประโยคง่าย ๆ	3(3-0-6)
0011314	ภาษาอาหรับเพื่อการสื่อสาร 2 (Arabic for Communication 2) ฝึกทักษะทั้ง หรือ 1 อย่างบูรณาการต่อเนื่องจากภาษาอาหรับเพื่อการสื่อสาร 4 สำหรับผู้เรียนที่มี พื้นฐานความรู้ภาษาอาหรับมาก่อน ศึกษาไวยากรณ์ และรูปประโยคที่ซับซ้อนขึ้น ฝึกทักษะภาษา ในสถานการณ์ต่างๆ ที่กว้างขวางขึ้น และเน้นการใช้ภาษาอย่างถูกต้องเหมาะสม	3(3 0 6)

## กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ 2

### 2.1 กลุ่มวิชาบังคับ

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต
0020101	จริยศึกษาเพื่อการพัฒนาตน (Moral Education for Self Development) ศึกษาความหมายของจริยธรรม แนวคิดทางจริยธรรม การนำหลักธรรมคำสอนทางศาสนาธรรม ในประยุกต์ใช้และบูรณาการในการพัฒนาชีวิตตนเอง ได้แก่ รู้จักการปฏิบัติตนให้อยู่บน พื้นฐานของหลักศีลธรรมอันดีงาม พ่วงกลางการเปลี่ยนแปลงของกระแสโลกาภิวัตน์	3(3-0-6)

### 2.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์

0021201	คุณค่าของชีวิต (The Value of life) ศึกษาแนวคิดเกี่ยวกับชีวิต ความหมายคุณค่าและเป้าหมายของชีวิต ปรัชญาและแนวคิด ในการดำเนินชีวิต ศาสตร์แห่งความเข้าใจตนเองและผู้อื่น คุณธรรมและจริยธรรม สำหรับตนเองและการอยู่ร่วมกันในสังคม การประยุกต์หลักศาสนาธรรมสำหรับการ ดำเนินชีวิตและการเผชิญปัญหาในชีวิต การพัฒนาคุณธรรมและจริยธรรมเพื่อชีวิตที่มี สันติสุขและสังคมที่มีสันติภาพ	3(3-0-6)
0021202	มนุษย์กับการใช้เหตุผล (Man and Reasoning) ศึกษาลักษณะของเหตุผล ระบบของเหตุผลที่ใช้ในการหาความรู้ วิธีการนิรนัย อุบัตินัย เหตุผลย่อ เหตุผลวิบัติ คุณค่าการนำความรู้และความเข้าใจในเรื่องของเหตุผลไปใช้ใน การดำเนินชีวิตเพื่อพัฒนาตนเองและสังคม หลักการคิดแบบต่างๆ เช่น การคิดวิเคราะห์ วิจารณ์ การคิดแบบวิทยาศาสตร์ การคิดสร้างสรรค์ ฯลฯ ความสำคัญของการคิดและ การใช้เหตุผลต่อการแก้ไขปัญหารชีวิตและสังคม การฝึกทักษะและการใช้เหตุผล เช่น การ ให้คำจำกัดความ การประเมินข้อความจริงเท็จของข้อมูล และการตัดสินใจแบบองค์รวม เพื่อให้ผู้เรียนสามารถยืนหยัดอยู่ในสังคมบริโภคนิยมอย่างรู้เท่าทัน	3(3-0-6)
0021203	มนุษย์กับการพัฒนาตน (Man and Self Development) ศึกษาพฤติกรรมมนุษย์และสาเหตุปัจจัยแห่งพฤติกรรม ธรรมชาติของมนุษย์ การรู้จัก ตนเองและผู้อื่น การพัฒนาตนเอง มนุษยสัมพันธ์เพื่อการทำงานร่วมกัน การอยู่ร่วมกัน อย่างเป็นสุข และการประเมินตนเอง	3(3-0-6)



รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต
0021204	มนุษย์สัมพันธ์ (Human Relationships) ศึกษาความหมายและความสำคัญของมนุษย์สัมพันธ์ ธรรมชาติของมนุษย์ ความต้องการของมนุษย์ การศึกษาตนเอง การประเมินและการรับรู้งานตนเอง การศึกษาผู้อื่นเพื่อเป็นพื้นฐานในการสร้างความสัมพันธ์ที่ดีต่อกัน การสร้างความสัมพันธ์กับบุคคลและชุมชน ระดับความสัมพันธ์ เทคนิคการสร้างความสัมพันธ์อันดีกับผู้อื่น มนุษย์สัมพันธ์กับการบริหารงานองค์การกับมนุษย์สัมพันธ์ เน้นฝึกทักษะ สร้างความสัมพันธ์กับผู้อื่น	3(3-0-6)
0021205	สารสนเทศเพื่อการศึกษาและการค้นคว้า (Information for Study Skills and Research) ศึกษาความหมาย ความสำคัญ ประเภทของสารสนเทศ การแสวงหาความรู้จากแหล่งสารสนเทศต่าง ๆ เพื่อการศึกษา ค้นคว้าด้วยตนเอง การประเมินคุณค่าเพื่อการเลือกใช้สารสนเทศ กลยุทธ์และทักษะการค้นคว้าสารสนเทศ เพื่อประโยชน์ทางการศึกษา	3(3-0-6)
0021206	สุนทรียภาพทางศิลปะ (Aesthetics of arts) ศึกษาและทำความเข้าใจความหมายของสุนทรียศาสตร์ สุนทรียภาพ ทั้งในแง่ นิยาม ความหมาย และเชิงพฤติกรรม รวมถึง การรู้จักสภาวะจิตใจของตนเอง เรียนรู้และรับรู้ความงามทางธรรมชาติ และเข้าถึงคุณค่าทางความงามของศิลปะ การพัฒนาประสาทสัมผัส การเห็นทางทัศนศิลป์ ประวัติ ความเป็นมา รูปแบบ ตลอดจนแนวคิด และความเชื่อของงานด้านทัศนศิลป์ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน	3(3-0-6)
0021207	สุนทรียภาพทางดนตรี (Aesthetics of Music) ศึกษาความหมายและความสำคัญของสุนทรียศาสตร์และสุนทรียภาพ การรับรู้ความงามทางธรรมชาติและ ความงามทางศิลปะ มีความรู้ความเข้าใจในธรรมชาติของดนตรี องค์ประกอบพื้นฐานของดนตรี เครื่องดนตรี วงดนตรี ประเภทของบทเพลงทั้งดนตรีไทยและดนตรีสากล ผ่านประสบการณ์ตรง เพื่อนำไปสู่สุนทรียภาพทางดนตรี และยกนำไปใช้ให้เกิดประโยชน์กับการดำเนินชีวิตได้อย่างสมบูรณ์	3(3-0-6)
0021208	สุนทรียภาพของชีวิต (Aesthetic Appreciation) ศึกษาและจำแนกข้อต่างในศาสตร์ความงาม ความหมายของสุนทรียศาสตร์เชิงการคิด กับสุนทรียศาสตร์เชิงพฤติกรรมโดยสังเขป ความสำคัญของการรับรู้กับความเป็นมาของศาสตร์ทางการเห็น ศาสตร์ทางการได้ยิน และศาสตร์ทางการเคลื่อนไหว สู่ทัศนศิลป์ ดนตรี และศิลปะการแสดง ผ่านขั้นตอนการเรียนรู้คุณค่าจากระดับการระลึก ผ่านขั้นตอนความคุ้นเคย และนำเข้าสู่ขั้นความซาบซึ้ง เพื่อให้ได้มาซึ่งประสบการณ์ของความซาบซึ้งทางสุนทรียภาพ	3(3-0-6)

### กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ 3

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต
0021301	การเมืองการปกครองไทย (Thai Politics and Government) ศึกษาความรู้พื้นฐานการเมืองและการปกครอง ความสัมพันธ์ระหว่างรัฐกับสังคม สถาบันทางการเมือง กระบวนการทางการเมือง คุณธรรมและจริยธรรมของนักการเมือง หลักธรรมาภิบาล สิทธิพลเมือง และเสรีภาพตามรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย พัฒนาการของแนวความคิดและการวิเคราะห์ระบอบสังคม ความเคลื่อนไหวของระบอบสังคมไทย วิเคราะห์ปัญหาการเมืองการปกครอง รวมถึงแนวโน้มการเมืองการปกครองของไทยในอนาคต	3(3-0-6)
0021302	กฎหมายในชีวิตประจำวัน (Laws for Daily Life) ศึกษากฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินชีวิตอยู่ในสังคม ได้แก่ การเกิด การตาย การรับราชการทหาร การศึกษาขึ้นพื้นฐานตามกฎหมาย การปฏิบัติเมื่อติดต่อกับหน่วยราชการและเจ้าหน้าที่ของรัฐ รวมถึงความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับบุคคล ทรัพย์สิน ครอบครัว มรดก และเอกเทศสัญญาที่สำคัญ ได้แก่ สัญญาซื้อขาย เงิน ค้ำประกัน จำนำ จำนอง สัญญาซื้อขาย และสัญญาเช่าฝาก	3(3-0-6)
0021303	เศรษฐศาสตร์ในชีวิตประจำวัน (Economics for Daily Life) ศึกษาแนวคิดและหลักการเบื้องต้น ในการดำเนินกิจกรรมทางเศรษฐกิจของสังคม เช่น การทำงานของกลไกราคา บทบาทของภาครัฐและเอกชนในทางเศรษฐกิจ เพื่อเป็นพื้นฐานในการวิเคราะห์ปรากฏการณ์ทางเศรษฐกิจในชีวิตประจำวันภายใต้กระแสการเปลี่ยนแปลงทางสังคม	3(3-0-6)
0021304	ธุรกิจในชีวิตประจำวัน (Business for Daily Life) ศึกษาความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับธุรกิจ รูปแบบของธุรกิจ สิ่งแวดล้อมที่มีอิทธิพลต่อการประกอบธุรกิจ เศรษฐกิจ นโยบายของรัฐบาล กฎหมายและภาษี บทบาทของระบบข้อมูลในทางธุรกิจ หน้าที่ทางธุรกิจ ได้แก่ การผลิต การบริหารทรัพยากรมนุษย์ การตลาด การบัญชี และการเงิน ตลอดจนจรรยาบรรณของนักธุรกิจ	3(3-0-6)
0021305	การบริหารเงินในชีวิตประจำวัน (Financial Administration for Daily Life) การศึกษาถึงพฤติกรรมและการตัดสินใจทางการเงินส่วนบุคคล การมีทักษะชีวิต เพื่อการบริหารจัดการ การเงินส่วนบุคคลสำหรับการได้มาและการใช้ไปของเงินและทรัพย์สินต่างๆ ได้แก่ การวางแผนการเงิน การออม และจัดสรรการลงทุนในสินทรัพย์ รูปแบบต่างๆ รวมถึงการประเมินผลทางการเงินภายใต้ความเสี่ยงขั้นพื้นฐาน และการได้รับผลตอบแทนการลงทุนที่นำไปสู่สถานะทางการเงินที่ดี	3(3-0-6)

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต
0021306	หลักการจัดการ (Principles of Management) ศึกษาแนวคิดพื้นฐานเกี่ยวกับการหน้าที่ทางการจัดการในองค์กรต่างๆ ความสัมพันธ์ของบุคคลกับธุรกิจ การวางแผน การจัดองค์กร การจัดบุคลากรเข้าทำงาน การประสานงาน การสั่งการ การประเมินผลและการควบคุม รวมทั้งหลักการจัดการอื่นๆ ที่สร้างความยั่งยืนขององค์กร	3(3-0-6)
0021307	ภูมิศาสตร์ประเทศไทย (Geography of Thailand) ศึกษาลักษณะทางภูมิศาสตร์ของประเทศไทยทางด้านลักษณะที่ตั้ง อาณาเขตพรมแดน ลักษณะทางธรณีวิทยาและธรณีสังฐานของประเทศไทย ลักษณะภูมิอากาศ ทรัพยากรธรรมชาติและการจัดการทรัพยากรธรรมชาติ เศรษฐกิจและโครงการพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศไทยในยุคโลกาภิวัตน์	3(3-0-6)
0021308	ประวัติศาสตร์ไทย (History of Thailand) ศึกษาประวัติศาสตร์ไทยก่อนสมัยสุโขทัย ลักษณะการปกครอง เศรษฐกิจ สังคม และความสัมพันธกับต่างประเทศในสมัยสุโขทัย อยุธยา ธนบุรี จนถึงสมัยรัตนโกสินทร์ ตอนต้นโดยสังเขป การปรับตัวเข้าสู่ยุคใหม่ ตั้งแต่รัชสมัย พระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ทั้งด้านการเมือง การปกครอง เศรษฐกิจ และสังคม จนถึงปัจจุบัน	3(3-0-6)
0021309	โลกาภิวัตน์กับสังคมไทย (Globalization and Thai Society) ศึกษาความหมาย และความเป็นมาของโลกาภิวัตน์ อิทธิพลของโลกาภิวัตน์ต่อการเปลี่ยนแปลงของสังคมโลก ในด้านการเมือง เศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรม สิ่งแวดล้อมทางธรรมชาติ รวมทั้งอิทธิพลของโลกาภิวัตน์ที่มีต่อสังคมไทยในด้านต่าง ๆ ตลอดจนการปรับตัวของสังคมไทยท่ามกลางกระแสโลกาภิวัตน์	3(3-0-6)
0021310	มนุษย์กับสังคม (Man and Society) ศึกษาความหมายและความสำคัญของสังคม โครงสร้างและองค์ประกอบของสังคม การจัดระเบียบทางสังคม วิวัฒนาการและการเปลี่ยนแปลงของสังคมอันเป็น ผลสืบเนื่องจากความเจริญทางเศรษฐกิจ การเมือง และเทคโนโลยี ศึกษากระบวนการปรับเปลี่ยนทางวัฒนธรรม พฤติกรรม ความคิด ความเชื่อ ทักษะชีวิต การจัดการปัญหาชีวิต และความสัมพันธ์ของมนุษย์ที่อยู่ร่วมกันในสังคมไทยและสังคมโลก อิทธิพลของสิ่งแวดล้อมทางสังคมที่มีผลต่อบุคคล กลุ่ม และสถาบันทางสังคม	3(3-0-6)

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต
0021311	ภูมิปัญญาเพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิต (Wisdom for Life Quality Development) ศึกษาความหมายและความสำคัญ ประโยชน์ ประเภทของภูมิปัญญาไทย ทั้งภูมิปัญญาท้องถิ่นดั้งเดิมของไทย และภูมิปัญญาที่รับมาจากท้องถิ่นอื่น ศึกษาความหมาย ความเป็นมา ความมุ่งหมาย คุณลักษณะและความสำคัญของแนวคิดเรื่องการพัฒนาคุณภาพชีวิต ศึกษาแนวคิดเรื่องความมั่นคงของมนุษย์ การพัฒนาสังคมตามมาตรฐานตัวบ่งชี้การพัฒนาคุณภาพชีวิต ศึกษาแนวคิด หลักการพัฒนาแบบยั่งยืน ศึกษาแนวคิดปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงเพื่อนำมาเป็นแนวทางในการพัฒนาตนเอง ชุมชน และสังคม	3(3-0-6)

#### .4กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีคณิตศาสตร์และ-

##### 4.1กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต
0031101	ชีวิตและธรรมชาติ (Life and Nature) ศึกษาธรรมชาติ กำเนิดของชีวิต วิวัฒนาการของสิ่งมีชีวิต ความหลากหลายทางชีวภาพ จุลินทรีย์และพืชสมุนไพรที่เกี่ยวข้องกับชีวิตประจำวัน ทรัพยากรธรรมชาติและ การอนุรักษ์ ปัญหามลพิษสิ่งแวดล้อม การจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน	2(2-0-4)
0031102	วิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต (Science for Quality of Life) การพัฒนาคุณภาพชีวิตด้วยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เคมีในชีวิตประจำวันและผลกระทบ ผลงานในชีวิตประจำวัน ประโยชน์และโทษของรังสีที่ได้จากดวงอาทิตย์ และสารกัมมันตรังสี เครื่องใช้ อุปกรณ์ไฟฟ้าในบ้าน หลักการทำงาน วิธืใช้ วิธืแก้ไข ข้อบกพร่องเบื้องต้น และการเก็บรักษา	2(2-0-4)
0031103	ชีวิตและสุขภาพ (Life and Health) กำเนิดและพัฒนาการของชีวิต การคุมกำเนิด เพศศึกษา ยา สมุนไพร อาหาร โภชนาการ ความสัมพันธ์ของอาหารและโภชนาการกับมนุษย์ การบริโภคอาหารอย่างสมดุล การสุขาภิบาลอาหาร ภาวะโภชนาการ พฤติกรรมบริโภค ปัจจัยต่างๆ ที่มีผลต่อสุขภาพ การดูแล ส่งเสริมและภาวะเสี่ยงทางสุขภาพ	2(2-0-4)
0031104	พืชพรรณเพื่อชีวิต (Plant for Life) เรียนรู้ คุณและค่า ของพืชพรรณที่มีต่อชีวิต และการจัดการทรัพยากรต่าง ๆ ตามแนวทางโครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี	2(2-0-4)

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต
0031105	ชีวิตกับสิ่งแวดล้อม (Life and Environment) ความสำคัญของทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ความสัมพันธ์เชิงระบบระหว่างมนุษย์กับสิ่งแวดล้อม การอนุรักษ์ความหลากหลายทางชีวภาพในท้องถิ่น ปัญหามลพิษและการประเมินผลกระทบ การจัดการสิ่งแวดล้อมภายใต้หลักการพัฒนาที่ยั่งยืน	2(2-0-4)
0031106	พลังงานสำหรับชีวิตและสิ่งแวดล้อม (Energy for Life and Environment) ความสัมพันธ์ระหว่างพลังงานกับการดำรงชีวิต ผลของการใช้พลังงานต่อชีวิตและสิ่งแวดล้อม พลังงานทดแทน การอนุรักษ์พลังงาน และการใช้ทรัพยากรธรรมชาติอย่างยั่งยืน	2(2-0-4)
0031107	ชีวิตกับวิทยาศาสตร์ (Life and Science) ปรัชญาและธรรมชาติของวิทยาศาสตร์ กระบวนการแสวงหาความรู้ทางวิทยาศาสตร์ เจตคติทางวิทยาศาสตร์ และการประยุกต์ใช้หลักการทางวิทยาศาสตร์ในการดำเนินชีวิต ความก้าวหน้าของการค้นคว้าทางวิทยาศาสตร์ที่พัฒนาคุณภาพชีวิต	2(2-0-4)
0031108	ชีวิตกับเทคโนโลยีสมัยใหม่ (Life and Modern Technology) วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีสมัยใหม่ นาโนเทคโนโลยี เทคโนโลยีชีวภาพ แนวโน้มการพัฒนาเทคโนโลยี ผลกระทบของการพัฒนาทางเทคโนโลยีต่อชีวิต สังคมและโลก	2(2-0-4)
0031109	โภชนาการเพื่อคุณภาพชีวิต (Nutrition for Quality of Life) ความสัมพันธ์ของอาหารและโภชนาการกับมนุษย์ หลักการบริโภคอาหารอย่างสมดุล โภชนบัญญัติ อาหารธรรมชาติ อาหารทางเลือก การใช้อาหารเสริมสร้างร่างกายให้สุขภาพดีการประเมินภาวะโภชนาการ	2(2-0-4)
0031110	เกษตรในชีวิตประจำวัน (Agriculture for Daily Life) ศึกษาประโยชน์และความสำคัญของการเกษตร การปลูกพืช การเลี้ยงสัตว์ การบ่มอง การแปรรูปผลิตผลทางการเกษตร ภูมิปัญญาและเทคโนโลยีที่น่าสนใจทางการเกษตร สถานการณ์การเกษตรในปัจจุบัน	2(2-0-4)
0031111	ฟิสิกส์ในชีวิตประจำวัน (Physics for Daily Life) ความรู้เบื้องต้นทางฟิสิกส์ที่เกี่ยวข้องกับชีวิตประจำวัน ได้แก่ ปริมาณทางฟิสิกส์ แหล่งกำเนิดและประโยชน์ของพลังงาน การเปลี่ยนแปลงสมบัติทางกายภาพของสาร เรียนรู้ปรากฏการณ์ทางฟิสิกส์ที่เกิดขึ้นจาก เสียง แสง คลื่นแม่เหล็กไฟฟ้าและรังสี ในแง่ของประโยชน์ โทษและการป้องกันและการใช้ความรู้ทางฟิสิกส์ แก้ไขปัญหาเกี่ยวกับเครื่องกลอย่างง่าย อุปกรณ์และเครื่องใช้ไฟฟ้าภายในบ้าน	2(2-0-4)

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต
0031105	ชีวิตกับสิ่งแวดล้อม (Life and Environment) ความสำคัญของทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ความสัมพันธ์เชิงระบบระหว่างมนุษย์กับสิ่งแวดล้อม การอนุรักษ์ความหลากหลายทางชีวภาพในท้องถิ่น ปัญหามลพิษและการประเมินผลกระทบ การจัดการสิ่งแวดล้อมภายใต้หลักการพัฒนาที่ยั่งยืน	2(2-0-4)
0031106	พลังงานสำหรับชีวิตและสิ่งแวดล้อม (Energy for Life and Environment) ความสัมพันธ์ระหว่างพลังงานกับการดำรงชีวิต ผลของการใช้พลังงานต่อชีวิตและสิ่งแวดล้อม พลังงานทดแทน การอนุรักษ์พลังงาน และการใช้ทรัพยากรธรรมชาติอย่างยั่งยืน	2(2-0-4)
0031107	ชีวิตกับวิทยาศาสตร์ (Life and Science) ปรัชญาและธรรมชาติของวิทยาศาสตร์ กระบวนการแสวงหาความรู้ทางวิทยาศาสตร์ เจตคติทางวิทยาศาสตร์ และการประยุกต์ใช้หลักการทางวิทยาศาสตร์ในการดำเนินชีวิต ความก้าวหน้าของการค้นคว้าทางวิทยาศาสตร์ที่พัฒนาคุณภาพชีวิต	2(2-0-4)
0031108	ชีวิตกับเทคโนโลยีสมัยใหม่ (Life and Modern Technology) วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีสมัยใหม่ นาโนเทคโนโลยี เทคโนโลยีชีวภาพ แนวโน้มการพัฒนาเทคโนโลยี ผลกระทบของการพัฒนาทางเทคโนโลยีต่อชีวิต สังคมและโลก	2(2-0-4)
0031109	โภชนาการเพื่อคุณภาพชีวิต (Nutrition for Quality of Life) ความสัมพันธ์ของอาหารและโภชนาการกับมนุษย์ หลักการบริโภคอาหารอย่างสมดุล โภชนบัญญัติ อาหารธรรมชาติ อาหารทางเลือก การใช้อาหารเสริมสร้างร่างกายให้สุขภาพดีการประเมินภาวะโภชนาการ	2(2-0-4)
0031110	เกษตรในชีวิตประจำวัน (Agriculture for Daily Life) ศึกษาประโยชน์และความสำคัญของการเกษตร การปลูกพืช การเลี้ยงสัตว์ การประมง การแปรรูปผลิตผลทางการเกษตร ภูมิปัญญาและเทคโนโลยีที่น่าสนใจทางการเกษตร สถานการณ์การเกษตรในปัจจุบัน	2(2-0-4)
0031111	ฟิสิกส์ในชีวิตประจำวัน (Physics for Daily Life) ความรู้เบื้องต้นทางฟิสิกส์ที่เกี่ยวข้องกับชีวิตประจำวัน ได้แก่ ปริมาณทางฟิสิกส์ แหล่งกำเนิดและประโยชน์ของพลังงาน การเปลี่ยนแปลงสมบัติทางกายภาพของสาร เรียนรู้ปรากฏการณ์ทางฟิสิกส์ที่เกิดขึ้นจาก เสียง แสง คลื่นแม่เหล็กไฟฟ้าและรังสี โน้แสงของประโยชน์ โทษและการป้องกันและการใช้ความรู้ทางฟิสิกส์ แก้ไขปัญหาเกี่ยวกับเครื่องกลอย่างง่าย อุปกรณ์และเครื่องใช้ไฟฟ้าภายในบ้าน	2(2-0-4)

## กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ 4.2

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต
0031201	คณิตศาสตร์เพื่อการตัดสินใจ (Mathematics for Decision Making) หลักการและกระบวนการคิดของมนุษย์ ความคิดสร้างสรรค์ การวิเคราะห์ข้อมูลและ ข่าวสาร ตรรกศาสตร์ และการให้เหตุผล กระบวนการตัดสินใจ กระบวนการ แสวงหาความรู้ทางวิทยาศาสตร์ กำหนดการเชิงเส้น ความน่าจะเป็น และค่า คาดหวังทางสถิติและการประยุกต์ใช้ในการแก้ปัญหาในชีวิตประจำวัน ฝึกปฏิบัติการ ใช้ทักษะการคิดในลักษณะต่างๆ	2(2-0-4)
0031202	คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน (Mathematics for Daily Life) ความสำคัญและธรรมชาติของวิชาคณิตศาสตร์ การใช้เครื่องคำนวณ ดอกเบี้ย การซื้อ เงินผ่อน การเช่าซื้อ บำเหน็จ ตัวแทน และนายหน้า การจำนอง การจำนำ การขาย ฝาก การเล่นหุ้น การวิเคราะห์ข้อมูลเบื้องต้น	2(2-0-4)
0031203	คณิตศาสตร์ทั่วไป (General Mathematics) ศึกษาพื้นฐานคณิตศาสตร์เกี่ยวกับ จำนวนจริง การแก้สมการและอสมการ ฟังก์ชันเลข ยกกำลัง ฟังก์ชันลอการิทึมเบื้องต้น ฟังก์ชันตรีโกณมิติเบื้องต้น และเนื้อหาคณิตศาสตร์ ต่าง ๆ ที่นำไปใช้ในศาสตร์ต่าง ๆ	2(2-0-4)
0031204	คณิตศาสตร์เพื่อฝึกทักษะทางปัญญา (Mathematics for Cognitive Skill) ศึกษาคณิตศาสตร์เกี่ยวกับความรู้ความสามารถทั่วไปและเขาวงกตปัญหา ได้แก่ ลำดับและ อนุกรม อัตราส่วนและสัดส่วน ร้อยละ ตัวหารร่วมมาก ตัวคูณร่วมน้อย เศษส่วนและ ทศนิยม การหาพื้นที่และปริมาตร การอ่านตาราง กราฟ และแผนภูมิ การแก้โจทย์ ปัญหาทั่วไป	2(2-0-4)
0031205	คณิตศาสตร์พื้นฐานในงานอุตสาหกรรม (Fundamental Mathematic in Industrial) การคำนวณความยาว พื้นที่ ปริมาตร ในงานช่าง และมวลชิ้นงาน ความหนาแน่น ความถ่วงจำเพาะ หน่วยวัด กราฟและไดอะแกรม ความเร็วตัด อัตราทด และการ คำนวณระบบส่งกำลังด้วยสายพานและฟันเฟือง และงานเจาะช่างโลหะอุตสาหกรรม เบื้องต้น	2(2-0-4)

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต
0031206	สถิติและการประยุกต์ทั่วไป: (General Applications of Statistics) ความหมายของสถิติ ระเบียบวิธีทางสถิติ การเก็บรวบรวมข้อมูล การนำเสนอข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูล การสรุปและการตีความ การศึกษาข้อมูลในประชากรและข้อมูลจากการสุ่มตัวอย่างแบบต่างๆ สถิติพรรณนาในการสร้างตารางแจกแจงความถี่ การนำเสนอข้อมูลแบบต่างๆ การคำนวณค่าร้อยละ การวัดแนวโน้มสู่ส่วนกลาง ความน่าจะเป็น หลักเกณฑ์พื้นฐาน เกี่ยวกับการนับ วิธีการเรียงสับเปลี่ยน วิธีการจัดหมู่ และนำสถิติไปประยุกต์ในชีวิตประจำวัน	2(2-0-4)
0031207	สถิติในชีวิตประจำวัน (Statistics for Daily Life) เปิดโลกสถิติ ข้อมูลและระดับการวัด การทำข้อมูลให้เป็นสารสนเทศโดยใช้ตาราง แผนภูมิสามารถแปลความหมายของค่าสถิติต่างๆ ที่ได้จากการวิเคราะห์ สามารถศึกษาต้นเลखความคลาดเคลื่อน ช่วงความเชื่อมั่น ความมีนัยสำคัญทางสถิติ กรณีศึกษาการนำสถิติไปใช้ในชีวิตประจำวัน	2(2-0-4)

#### 4.3 กลุ่มวิชาเทคโนโลยี

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต
0031301	เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารข้อมูลเบื้องต้น (Introduction to Information and Communication technology) ศึกษาระบบเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร ระบบคอมพิวเตอร์ การจัดการข้อมูล และสารสนเทศพื้นฐาน การสื่อสารและการแลกเปลี่ยนข้อมูล การแสวงหาความรู้บนระบบเครือข่ายคอมพิวเตอร์สำหรับการศึกษาค้นคว้าเพื่อประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน อย่างมีประสิทธิภาพ รวมถึงการเคารพสิทธิทางปัญญา จริยธรรมและความปลอดภัยในการใช้สารสนเทศ ฝึกปฏิบัติการใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ในการจัดการข้อมูล และผลิตงานด้านสารสนเทศเพื่อการพัฒนาวิชาชีพและการเรียนรู้สังคมยุคข่าวสารข้อมูล	3(2-2-5)
0031302	การพัฒนาสารสนเทศบนอินเทอร์เน็ต (Development of Internet information) สำหรับผู้เรียนที่มีทักษะคอมพิวเตอร์มาก่อน ศึกษาเกี่ยวกับการบริการและเทคโนโลยีบนอินเทอร์เน็ต หลักการและการเลือกใช้สื่อมัลติมีเดีย สำหรับพัฒนาสารสนเทศบนอินเทอร์เน็ตได้อย่างเหมาะสม ฝึกปฏิบัติการใช้เครื่องมือในการออกแบบและพัฒนาสารสนเทศ เพื่อการนำเสนอผ่านอินเทอร์เน็ต	3(2-2-5)



รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต
0031303	คอมพิวเตอร์และเครือข่ายอินเทอร์เน็ต (Computer and the Internet) ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเทคโนโลยีสารสนเทศ เครื่องคอมพิวเตอร์ส่วนบุคคล ระบบปฏิบัติการแบบต่างๆ และโปรแกรมประยุกต์ที่จำเป็น การสื่อสารข้อมูลและระบบเครือข่ายอินเทอร์เน็ต เครือข่ายอินเทอร์เน็ต และการบริการแบบต่าง ๆ ทั้งในส่วนของ การสืบค้นข้อมูล และการสร้างเอกสารสำหรับเผยแพร่ มาตรฐานและข้อควรปฏิบัติในการใช้งานเครือข่ายอินเทอร์เน็ต	3(2-2-5)
0031304	โปรแกรมประยุกต์เพื่องานธุรกิจ (Application for Business) ศึกษาเกี่ยวกับการนำโปรแกรมสำเร็จรูปมาใช้ในการจัดการงานธุรกิจ เช่น การเก็บเอกสารงานธุรการ การทำเอกสารด้วยโปรแกรมประมวลผลคำ การใช้โปรแกรมกระดาษคำนวณ การนำเสนอข้อมูล ในรูปแบบของกราฟและรายงาน	3(2-2-5)
0031305	เทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับชีวิตสมัยใหม่ (Information Technology for Modern Life) ศึกษาเกี่ยวกับเทคโนโลยีสารสนเทศในปัจจุบัน แนวโน้มเทคโนโลยีสารสนเทศในอนาคต กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับเทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ในด้านเทคโนโลยีสารสนเทศอย่างเหมาะสม	3(2-2-5)
0031306	คอมพิวเตอร์เพื่อการประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน (Computing applications for Daily Life) ความสำคัญของคอมพิวเตอร์ในชีวิตประจำวัน การเลือกใช้โปรแกรมสำเร็จรูป หลักคุณธรรมและจริยธรรมในการใช้งาน การประยุกต์ใช้งานโปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับงานในชีวิตประจำวัน	3(2-2-5)
0031307	เทคโนโลยีสำนักงานไร้กระดาษ (Paperless Office Technology) ศึกษาเกี่ยวกับเอกสารอิเล็กทรอนิกส์ในรูปแบบต่างๆ บริการบนเครือข่าย การใช้โปรแกรมประยุกต์เพื่อสร้างเอกสารอิเล็กทรอนิกส์ และการแลกเปลี่ยนเอกสารอิเล็กทรอนิกส์ผ่านเครือข่าย	3(2-2-5)
0031308	การจัดการธุรกิจยุคใหม่ด้วยคอมพิวเตอร์ (Modern Business Management in Computer) ศึกษาลักษณะพื้นฐาน องค์ประกอบและแนวทางในการประกอบธุรกิจด้วยการเริ่มต้นธุรกิจความสัมพันธ์ของธุรกิจกับสภาพแวดล้อม การจัดการธุรกิจด้านต่างๆ การบัญชี การเงิน การตลาด การบริหารบุคคล การบริหารสำนักงานและเอกสารทางธุรกิจ การจัดการคุณภาพโดยรวมและมาตรฐานของธุรกิจ การพัฒนาธุรกิจ การประเมินผลธุรกิจ ด้วยระบบคอมพิวเตอร์	3(2-2-5)

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต
0031309	<p>การประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์ในงานธุรกิจ (Computer Application for Business)</p> <p>ศึกษาการนำระบบคอมพิวเตอร์ไปประยุกต์ใช้ในงานธุรกิจด้านต่างๆ เช่น ระบบสินค้าคงคลัง ระบบบัญชี ระบบการบริหารงาน ระบบการจัดการงานบุคคลและควบคุมการผลิตต่างๆ เป็นต้น รวมถึงการประมวลผลข้อมูลสารสนเทศ การจัดทำเอกสาร งานคำนวณ และงานเสนอ</p>	3(2-2-5)
0031310	<p>คอมพิวเตอร์พื้นฐานในงานอุตสาหกรรม (Basic Industrial Computer)</p> <p>ศึกษาการนำคอมพิวเตอร์มาใช้ในงานอุตสาหกรรม ระบบประมวลผลข้อมูลนำโปรแกรมมาใช้กับการจัดการอุตสาหกรรม การออกแบบต่างๆ ตลอดจนการนำข้อมูลจากระบบ Internet</p>	3(2-2-5)
0031311	<p>เทคโนโลยีสารสนเทศในการบริหารงานอุตสาหกรรม (Information Technology in Industrial Management)</p> <p>ระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ แหล่งสารสนเทศกับการบริหาร ระบบสำนักงานอัตโนมัติ การนำระบบสารสนเทศมาประยุกต์กับการบริหารงานอุตสาหกรรม</p>	3(2-2-5)
0031312	<p>พื้นฐานการเขียนโปรแกรมธุรกิจเบื้องต้น (Basic Programming for Business)</p> <p>ศึกษาแนวความคิดพื้นฐานของระบบการเขียนโปรแกรมเบื้องต้น ชนิดข้อมูลพื้นฐานทางคอมพิวเตอร์ คำสั่งควบคุมแบบต่างๆ โดยใช้ภาษาในการเขียนโปรแกรมทั้งแบบโครงสร้างและเชิงวัตถุขั้นพื้นฐาน เพื่อใช้ในการจัดการทางธุรกิจเบื้องต้น</p>	3(2-2-5)
0031313	<p>การจัดการธุรกิจยุคใหม่แบบพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์เบื้องต้น (Modern Business Management in e-commerce)</p> <p>ศึกษาแนวความคิดของระบบพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ในการจัดการและบริหารงานธุรกิจเบื้องต้นโดยใช้ซอฟต์แวร์ประยุกต์ เช่น การสร้างระบบการซื้อขายผ่านระบบเครือข่ายอินเทอร์เน็ต เป็นต้น</p>	3(2-2-5)
0031314	<p>กฎหมายและจริยธรรมด้านเทคโนโลยีสารสนเทศและคอมพิวเตอร์ (Laws and Ethics for Information Technology and Computer)</p> <p>กฎหมายและจริยธรรมที่เกี่ยวข้องกับคอมพิวเตอร์ และเทคโนโลยีสารสนเทศ การค้าและการพาณิชย์ การใช้งานคอมพิวเตอร์มีวัตถุประสงค์ เรื่องเกี่ยวกับความเท่าเทียมกันทางสังคม เสรีภาพในการพูด ความเป็นส่วนตัว ความเสี่ยงในระบบคอมพิวเตอร์ เรื่องเกี่ยวกับทรัพย์สินทางปัญญา</p>	3(2-2-5)

## 4.4 กลุ่มวิชาเลือก

## 4.4.1 กลุ่มวิชาสร้างเสริมสุขภาพ

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต
0041101	<p>การเดินวิ่งเพื่อสุขภาพ (Walking and Jogging for Health)</p> <p>ศึกษาความสำคัญของสุขภาพ และมีสมรรถภาพทางร่างกาย ศาสตร์เบื้องต้นของการออกกำลังกาย การดูแลน้ำหนักตัวให้เหมาะสม มีทักษะในการออกกำลังกายและเล่นกีฬาด้วยกิจกรรมเดิน วิ่งเพื่อสุขภาพ สามารถนำไปใช้เป็นกิจกรรมการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ สมรรถภาพและน้ำหนักการ เน้นการปลูกฝังทัศนคติที่ดีในการออกกำลังกาย การมีน้ำใจนักกีฬา ด้วยกิจกรรมเดินวิ่งเพื่อสุขภาพ ซึ่งเป็นพื้นฐานของการมีคุณภาพชีวิตที่ดี</p>	1(0-2-1)
0041102	<p>ฟุตบอลเพื่อสุขภาพ (Football for Health)</p> <p>ศึกษาความสำคัญของสุขภาพและสมรรถภาพร่างกาย ศาสตร์เบื้องต้นของการออกกำลังกาย การดูแลน้ำหนักตัวให้เหมาะสม มีทักษะในการออกกำลังกายและเล่นกีฬาด้วยกิจกรรมฟุตบอล สามารถนำไปใช้เป็นกิจกรรมการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ สมรรถภาพ และน้ำหนักการ เน้นการปลูกฝังทัศนคติที่ดีในการออกกำลังกาย การมีน้ำใจนักกีฬา ด้วยกิจกรรมฟุตบอล ซึ่งเป็นพื้นฐานการมีคุณภาพชีวิตที่ดี</p>	1(0-2-1)
0041103	<p>วอลเลย์บอลเพื่อสุขภาพ (Volleyball for Health)</p> <p>ศึกษาความสำคัญของสุขภาพและสมรรถภาพร่างกาย ศาสตร์เบื้องต้นของการออกกำลังกาย การดูแลน้ำหนักตัวให้เหมาะสม มีทักษะในการออกกำลังกายและเล่นกีฬาด้วยกิจกรรมวอลเลย์บอล สามารถนำไปใช้เป็นกิจกรรมการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ สมรรถภาพ และน้ำหนักการ เน้นการปลูกฝังทัศนคติที่ดีในการออกกำลังกาย การมีน้ำใจนักกีฬา ด้วยกิจกรรมวอลเลย์บอล ซึ่งเป็นพื้นฐานการมีคุณภาพชีวิตที่ดี</p>	1(0-2-1)
0041104	<p>ฟุตซอลเพื่อสุขภาพ (Futsal for Health)</p> <p>ศึกษาความสำคัญของสุขภาพและสมรรถภาพร่างกาย ศาสตร์เบื้องต้นของการออกกำลังกาย การดูแลน้ำหนักตัวให้เหมาะสม มีทักษะในการออกกำลังกายและเล่นกีฬาด้วยกิจกรรมฟุตซอล สามารถนำไปใช้เป็นกิจกรรมการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ สมรรถภาพ และน้ำหนักการ เน้นการปลูกฝังทัศนคติที่ดีในการออกกำลังกาย การมีน้ำใจนักกีฬา ด้วยกิจกรรมฟุตซอล ซึ่งเป็นพื้นฐานการมีคุณภาพชีวิตที่ดี</p>	1(0-2-1)
0041105	<p>แฮนด์บอลเพื่อสุขภาพ (Handball for Health)</p> <p>ศึกษาความสำคัญของสุขภาพและสมรรถภาพร่างกาย ศาสตร์เบื้องต้นของการออกกำลังกาย การดูแลน้ำหนักตัวให้เหมาะสม มีทักษะในการออกกำลังกายและเล่นกีฬาด้วยกิจกรรมแฮนด์บอลสามารถนำไปใช้เป็นกิจกรรมการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ สมรรถภาพ และน้ำหนักการ เน้นการปลูกฝังทัศนคติที่ดีในการออกกำลังกาย การมี</p>	1(0-2-1)

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต
0041106	<p>น้ำใจนักกีฬา ด้วยกิจกรรมแอนดบอล ซึ่งเป็นพื้นฐานการมีคุณภาพชีวิตที่ดี</p> <p>แบดมินตันเพื่อสุขภาพ (Badminton for Health)</p> <p>ศึกษาความสำคัญของสุขภาพและสมรรถภาพร่างกาย ศาสตร์เบื้องต้นของการออกกำลังกาย การดูแลน้ำหนักตัวให้เหมาะสม มีทักษะในการออกกำลังกายและเล่นกีฬา ด้วยกิจกรรมแบดมินตัน สามารถนำไปใช้เป็นกิจกรรมการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ สมรรถภาพ และน้ำหนักการ เน้นการปลูกฝังทัศนคติที่ดีในการออกกำลังกาย การมีน้ำใจนักกีฬา ด้วยกิจกรรมแบดมินตัน ซึ่งเป็นพื้นฐานการมีคุณภาพชีวิตที่ดี</p>	1(0-2-1)
0041107	<p>เทนนิสเพื่อสุขภาพ (Table Tennis for Health)</p> <p>ศึกษาความสำคัญของสุขภาพและสมรรถภาพร่างกาย ศาสตร์เบื้องต้นของการออกกำลังกาย การดูแลน้ำหนักตัวให้เหมาะสม มีทักษะในการออกกำลังกายและเล่นกีฬา ด้วยกิจกรรมเทนนิส สามารถนำไปใช้เป็นกิจกรรมการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ สมรรถภาพ และน้ำหนักการ เน้นการปลูกฝังทัศนคติที่ดีในการออกกำลังกาย การมีน้ำใจนักกีฬา ด้วยกิจกรรมเทนนิส ซึ่งเป็นพื้นฐานการมีคุณภาพชีวิตที่ดี</p>	1(0-2-1)
0041108	<p>ตะกร้อเพื่อสุขภาพ (Takraw for Health)</p> <p>ศึกษาความสำคัญของสุขภาพและสมรรถภาพร่างกาย ศาสตร์เบื้องต้นของการออกกำลังกาย การดูแลน้ำหนักตัวให้เหมาะสม มีทักษะในการออกกำลังกายและเล่นกีฬา ด้วยกิจกรรมตะกร้อ สามารถนำไปใช้เป็นกิจกรรมการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ สมรรถภาพ และน้ำหนักการ เน้นการปลูกฝังทัศนคติที่ดีในการออกกำลังกาย การมีน้ำใจนักกีฬา ด้วยกิจกรรมตะกร้อ ซึ่งเป็นพื้นฐานการมีคุณภาพชีวิตที่ดี</p>	1(0-2-1)
0041109	<p>เปตองเพื่อสุขภาพ (Petangue for Health)</p> <p>ศึกษาความสำคัญของสุขภาพและสมรรถภาพร่างกาย ศาสตร์เบื้องต้นของการออกกำลังกาย การดูแลน้ำหนักตัวให้เหมาะสม มีทักษะในการออกกำลังกายและเล่นกีฬา ด้วยกิจกรรมเปตองสามารถนำไปใช้เป็นกิจกรรมการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ สมรรถภาพ และน้ำหนักการ เน้นการปลูกฝังทัศนคติที่ดีในการออกกำลังกาย การมีน้ำใจนักกีฬา ด้วยกิจกรรมเปตอง ซึ่งเป็นพื้นฐานการมีคุณภาพชีวิตที่ดี</p>	1(0-2-1)
0041110	<p>ลีลาศเพื่อสุขภาพ (Social Dance for Health)</p> <p>ศึกษาความสำคัญของสุขภาพและสมรรถภาพร่างกาย ศาสตร์เบื้องต้นของการออกกำลังกาย การดูแลน้ำหนักตัวให้เหมาะสม มีทักษะในการออกกำลังกายและเล่นกีฬา ด้วยกิจกรรมลีลาศ สามารถนำไปใช้เป็นกิจกรรมการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ สมรรถภาพ และน้ำหนักการ เน้นการปลูกฝังทัศนคติที่ดีในการออกกำลังกาย การมีน้ำใจนักกีฬา ด้วยกิจกรรมลีลาศ ซึ่งเป็นพื้นฐานการมีคุณภาพชีวิตที่ดี</p>	1(0-2-1)

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต
0041111	กิจกรรมเข้าจังหวะเพื่อสุขภาพ (Rhythmic Activities for Health) ศึกษาความสำคัญของสุขภาพและสมรรถภาพร่างกาย ศาสตร์เบื้องต้นของการออกกำลังกาย การดูแลน้ำหนักตัวให้เหมาะสม มีทักษะในการออกกำลังกายและเล่นกีฬา ด้วยกิจกรรมเข้าจังหวะสามารถนำไปใช้เป็นกิจกรรมการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ สมรรถภาพ และนันทนาการ เน้นการปลูกฝังทัศนคติที่ดีในการออกกำลังกาย การมีน้ำใจนักกีฬา ด้วยกิจกรรมเข้าจังหวะ ซึ่งเป็นพื้นฐานการมีคุณภาพชีวิตที่ดี	1(0-2-1)
0041112	แชร์บอลเพื่อสุขภาพ (Chairball for Health) ศึกษาความสำคัญของสุขภาพและสมรรถภาพร่างกาย ศาสตร์เบื้องต้นของการออกกำลังกาย การดูแลน้ำหนักตัวให้เหมาะสม มีทักษะในการออกกำลังกายและเล่นกีฬา ด้วยกิจกรรมแชร์บอล สามารถนำไปใช้เป็นกิจกรรมการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ สมรรถภาพ และนันทนาการ เน้นการปลูกฝังทัศนคติที่ดีในการออกกำลังกาย การมีน้ำใจนักกีฬา ด้วยกิจกรรมแชร์บอล ซึ่งเป็นพื้นฐานการมีคุณภาพชีวิตที่ดี	1(0-2-1)
0041113	กอล์ฟเพื่อสุขภาพ (Golf for Health) ศึกษาความสำคัญของสุขภาพและสมรรถภาพร่างกาย ศาสตร์เบื้องต้นของการออกกำลังกาย การดูแลน้ำหนักตัวให้เหมาะสม มีทักษะในการออกกำลังกายและเล่นกีฬา ด้วยกิจกรรมกอล์ฟ สามารถนำไปใช้เป็นกิจกรรมการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ สมรรถภาพ และนันทนาการ เน้นการปลูกฝังทัศนคติที่ดีในการออกกำลังกาย การมีน้ำใจนักกีฬา ด้วยกิจกรรมกอล์ฟ ซึ่งเป็นพื้นฐานการมีคุณภาพชีวิตที่ดี	1(0-2-1)
0041114	นันทนาการเพื่อสุขภาพ (Recreation for Health) ศึกษาความสำคัญของสุขภาพและสมรรถภาพร่างกาย ศาสตร์เบื้องต้นของการออกกำลังกาย การดูแลน้ำหนักตัวให้เหมาะสม มีทักษะในการออกกำลังกายและเล่นกีฬา ด้วยกิจกรรมนันทนาการ สามารถนำไปใช้เป็นกิจกรรมการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ สมรรถภาพ และนันทนาการ เน้นการปลูกฝังทัศนคติที่ดีในการออกกำลังกาย การมีน้ำใจนักกีฬา ด้วยกิจกรรมนันทนาการ ซึ่งเป็นพื้นฐานการมีคุณภาพชีวิตที่ดี	1(0-2-1)
0041115	ศิลปะเพื่อการบำบัด (Arts Therapy) ศึกษาการใช้ศิลปะเพื่อการบำบัด การใช้เวลาว่างให้เกิดการผ่อนคลาย โดยการเรียนรู้พื้นฐานการวาดเขียน การปั้น การฟังเพลงเพื่อความสุขในชีวิต	1(0-2-1)

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต
0041111	กิจกรรมเข้าจังหวะเพื่อสุขภาพ (Rhythmic Activities for Health) ศึกษาความสำคัญของสุขภาพและสมรรถภาพร่างกาย ศาสตร์เบื้องต้นของการออกกำลังกาย การดูแลน้ำหนักตัวให้เหมาะสม มีทักษะในการออกกำลังกายและเล่นกีฬา ด้วยกิจกรรมเข้าจังหวะสามารถนำไปใช้เข้ากิจกรรมการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ สมรรถภาพ และนันทนาการ เน้นการปลูกฝังทัศนคติที่ดีในการออกกำลังกาย การมีน้ำใจนักกีฬา ด้วยกิจกรรมเข้าจังหวะ ซึ่งเป็นพื้นฐานการมีคุณภาพชีวิตที่ดี	1(0-2-1)
0041112	แชร์บอลเพื่อสุขภาพ (Chairball for Health) ศึกษาความสำคัญของสุขภาพและสมรรถภาพร่างกาย ศาสตร์เบื้องต้นของการออกกำลังกาย การดูแลน้ำหนักตัวให้เหมาะสม มีทักษะในการออกกำลังกายและเล่นกีฬา ด้วยกิจกรรมแชร์บอล สามารถนำไปใช้เป็นกิจกรรมการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ สมรรถภาพ และนันทนาการ เน้นการปลูกฝังทัศนคติที่ดีในการออกกำลังกาย การมีน้ำใจนักกีฬา ด้วยกิจกรรมแชร์บอล ซึ่งเป็นพื้นฐานการมีคุณภาพชีวิตที่ดี	1(0-2-1)
0041113	กอล์ฟเพื่อสุขภาพ (Golf for Health) ศึกษาความสำคัญของสุขภาพและสมรรถภาพร่างกาย ศาสตร์เบื้องต้นของการออกกำลังกาย การดูแลน้ำหนักตัวให้เหมาะสม มีทักษะในการออกกำลังกายและเล่นกีฬา ด้วยกิจกรรมกอล์ฟ สามารถนำไปใช้เป็นกิจกรรมการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ สมรรถภาพ และนันทนาการ เน้นการปลูกฝังทัศนคติที่ดีในการออกกำลังกาย การมีน้ำใจนักกีฬา ด้วยกิจกรรมกอล์ฟ ซึ่งเป็นพื้นฐานการมีคุณภาพชีวิตที่ดี	1(0-2-1)
0041114	นันทนาการเพื่อสุขภาพ (Recreation for Health) ศึกษาความสำคัญของสุขภาพและสมรรถภาพร่างกาย ศาสตร์เบื้องต้นของการออกกำลังกาย การดูแลน้ำหนักตัวให้เหมาะสม มีทักษะในการออกกำลังกายและเล่นกีฬา ด้วยกิจกรรมนันทนาการ สามารถนำไปใช้เป็นกิจกรรมการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ สมรรถภาพ และนันทนาการ เน้นการปลูกฝังทัศนคติที่ดีในการออกกำลังกาย การมีน้ำใจนักกีฬา ด้วยกิจกรรมนันทนาการ ซึ่งเป็นพื้นฐานการมีคุณภาพชีวิตที่ดี	1(0-2-1)
0041115	ศิลปะเพื่อการบำบัด (Arts Therapy) ศึกษาการใช้ศิลปะเพื่อการบำบัด การใช้เวลาว่างให้เกิดการผ่อนคลาย โดยการเรียนรู้ พื้นฐานการวาดเขียน การปั้น การฟังเพลงเพื่อความสุขในชีวิต	1(0-2-1)

## 4.4.2 กลุ่มวิชาพัฒนาคุณภาพชีวิตและศิลปวัฒนธรรม

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต
0041201	วัฒนธรรมท้องถิ่นภาคตะวันออก (Local Eastern Cultural Studies) ศึกษาศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่นภาคตะวันออก ในเรื่องประวัติความเป็นมา ความหมาย ประเภท คุณค่าและการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมท้องถิ่น ขนบธรรมเนียมประเพณี ความเชื่อ และศาสนา ภาษาและวรรณกรรม ศิลปกรรมและโบราณคดี การละเล่น ดนตรี และนาฏศิลป์ ความเป็นอยู่ และวิทยาการท้องถิ่น ศิลปวัฒนธรรมที่มีผลต่อการดำรงชีวิต สิ่งที่ดีงาม และมีคุณค่าของท้องถิ่น และการอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมของท้องถิ่น	1(0-2-1)
0041202	ตะวันออกศึกษา (Eastern Studies) ศึกษาประวัติความเป็นมาของท้องถิ่นภาคตะวันออก สภาพภูมิศาสตร์ ประวัติศาสตร์ ความเป็นชุมชน การเมืองการปกครอง เศรษฐกิจ สังคม ขนบธรรมเนียมประเพณี วิถีชีวิต มรดกทางวัฒนธรรม ภูมิปัญญาท้องถิ่น ในลักษณะสหวิทยาการ เน้นการศึกษาชุมชนท้องถิ่นในด้านพัฒนาการ สภาพปัจจุบัน ปัญหาและแนวทางแก้ไข	1(0-2-1)
0041203	จันทบุรีศึกษา (Chantaburi Studies) ศึกษาประวัติความเป็นมาของจังหวัดจันทบุรี สภาพภูมิศาสตร์ ประวัติศาสตร์ ความเป็นชุมชน การเมืองการปกครอง เศรษฐกิจ สังคม ขนบธรรมเนียมประเพณี วิถีชีวิต มรดกทางวัฒนธรรม ภูมิปัญญาท้องถิ่น ในลักษณะสหวิทยาการ เน้นการศึกษาชุมชนท้องถิ่นในด้านพัฒนาการ สภาพปัจจุบัน ปัญหาและแนวทางแก้ไข	1(0-2-1)
0041204	ศิลปะพื้นบ้าน (Folk Arts) ศึกษาเกี่ยวกับศิลปะและหัตถกรรมในชุมชน เน้นลักษณะวัสดุ วิชาการ ประโยชน์ใช้สอย ความเชื่อหรือเหตุผลที่ปรากฏในรูปแบบของศิลปะพื้นบ้าน	1(0-2-1)
0041205	ภาวะผู้นำและผู้ตาม (Leadership and Followership) ศึกษาความหมายและความสำคัญของผู้นำและผู้ตาม คุณลักษณะสำคัญของผู้นำและผู้ตามที่ดี บทบาทหน้าที่ของผู้นำและผู้ตาม การเสริมสร้างพัฒนาทักษะความเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี เพื่อความสุขและความสำเร็จในการดำเนินชีวิต	1(0-2-1)

## คำอธิบายรายวิชา หมวดวิชาเฉพาะ

## คำอธิบายรายวิชาหมวดวิชาเฉพาะ

## 1.1 วิชาแกนบังคับ

รหัส	ชื่อและคำย่ออธิบายรายวิชา	หน่วยกิต
4011111	ฟิสิกส์เบื้องต้น (Introduction to Physics) รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : ไม่มี รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่กัน : 4011112 ปฏิบัติการฟิสิกส์เบื้องต้น ระบบหน่วย ปริมาณสเกลาร์และเวกเตอร์ กลศาสตร์ การสั่นของคลื่น เสียง อุณหพลศาสตร์สนามไฟฟ้า สนามแม่เหล็ก แสงเชิงเรขาคณิต สเปกตรัมของคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า และฟิสิกส์ยุคใหม่	3(3-0-6)
4011112	ปฏิบัติการฟิสิกส์เบื้องต้น (Introduction to Physics Laboratory) รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : ไม่มี รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่กัน : 4011111 ฟิสิกส์เบื้องต้น ปฏิบัติการให้สอดคล้องกับเนื้อหาในรายวิชาฟิสิกส์เบื้องต้น ไม่น้อยกว่า 10 ปฏิบัติการ โครงสร้างอะตอม ปริมาณสารสัมพันธ์ พันธะเคมี สมบัติของธาตุรีเฟนเททีฟและทรานสิชัน แก๊ส ของแข็ง ของเหลว เคมีอินทรีย์เบื้องต้น	1(0-3-2)
4021103	เคมี 1 (Chemistry 1) รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : 4021104 ปฏิบัติการเคมี 1 โครงสร้างอะตอม ปริมาณสารสัมพันธ์ พันธะเคมี สมบัติของธาตุรีเฟนเททีฟและทรานสิชัน แก๊ส ของแข็ง ของเหลว เคมีอินทรีย์เบื้องต้น	3(3-0-6)
4021104	ปฏิบัติการเคมี 1 (Chemistry Laboratory 1) รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : ไม่มี รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : 4021103 เคมี 1 ปฏิบัติการเกี่ยวกับเทคนิคทางเคมีเบื้องต้น ความปลอดภัยในห้องปฏิบัติการ การจัดการสารเคมี เกรดของสาร การใช้สารเคมี ฝึกทักษะปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหาในรายวิชาเคมี 1	1(0-3-2)
4021301	เคมีอินทรีย์พื้นฐาน (Fundamental Organic Chemistry) รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : เคมีพื้นฐาน 4021101 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์พื้นฐาน 4021302 โครงสร้างและสมบัติของสารอินทรีย์ การจำแนกและการเรียกชื่อสารอินทรีย์ ปฏิกิริยาและกลไกการเกิดปฏิกิริยาของอัลเคน อัลคีน อัลไคน์ อะโรมาติกไฮโดรคาร์บอน สารประกอบเฮไลด์ แอลกอฮอล์ ฟีนอล อีเทอร์ แอลดีไฮด์ คีโตน กรดคาร์บอกซิลิกและอนุพันธ์ เอมีน เอไมด์ คาร์โบไฮเดรต กรดอะมิโน ลิปิด	3(3-0-6)



รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต
4021302	ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์พื้นฐาน (Fundamental Organic Chemistry Laboratory) รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 4021103 เคมี 1 4021104 ปฏิบัติการเคมี 1 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : เคมีอินทรีย์พื้นฐาน 4021301 ปฏิบัติการเกี่ยวกับเทคนิคการแยกสารอินทรีย์และการทำให้บริสุทธิ์ การวิเคราะห์ ตรวจสอบสารอินทรีย์บางชนิด ปฏิกริยาเฉพาะของสารที่มีกลุ่มฟังก์ชันเฉพาะ และ เทคนิคทาง สเปกโทรสโกปีในการวิเคราะห์สารอินทรีย์	1(0-3-2)
4022501	ชีวเคมีพื้นฐาน (Fundamental Biochemistry) รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : เคมีอินทรีย์พื้นฐาน 4021301 ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์พื้นฐาน 4021302 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : ปฏิบัติการชีวเคมีพื้นฐาน 4022502 โมเลกุลของสารในสิ่งที่มีชีวิต องค์ประกอบ สมบัติ และหน้าที่ของเซลล์ กรด-เบส บัฟเฟอร์ โปรตีน เอนไซม์ คาร์โบไฮเดรต ลิพิด กรดนิวคลีอิก วิตามินและฮอร์โมน กระบวนการย่อย ดูดซึมและเมแทบอลิซึมของสารชีวโมเลกุลทั้ง 4 ประเภท	3(3-0-6)
4022502	ปฏิบัติการชีวเคมีพื้นฐาน (Fundamental Biochemistry Laboratory) รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : เคมีอินทรีย์พื้นฐาน 4021301 การเคมีอินทรีย์พื้นฐานปฏิบัติ 4021302 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : ชีวเคมีพื้นฐาน 4022501 ปฏิบัติการเกี่ยวกับสารชีวโมเลกุล การทดสอบสมบัติทางเคมี และการวัดปริมาณ โปรตีน เอนไซม์ คาร์โบไฮเดรต วิตามินบางตัว และการทดลองที่สนับสนุนและ สอดคล้องกับเนื้อหาในรายวิชาเคมีพื้นฐาน	1(0-3-2)
4031103	ชีววิทยา 1 (Biology) รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : ไม่มี รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : ปฏิบัติการชีววิทยา 1 4031104 หลักชีววิทยาพื้นฐาน สารประกอบทางเคมีในสิ่งมีชีวิต สมบัติของสิ่งมีชีวิต วิวัฒนาการของสิ่งมีชีวิต เซลล์และเนื้อเยื่อ การสืบพันธุ์และการเจริญเติบโต การ จำแนกประเภทของสิ่งมีชีวิต	3(3-0-6)
4031104	ปฏิบัติการชีววิทยา 1 (Biology Laboratory) รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : ไม่มี รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : ชีววิทยา 1 4031103 ปฏิบัติการเรื่องคุณสมบัติของคาร์โบไฮเดรต ลิพิด โปรตีน กรดนิวคลีอิก วิตามิน	1(0-3-2)

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต
4032400	การใช้กล้องจุลทรรศน์ เซลล์ การแบ่งเซลล์ เนื้อเยื่อ การสืบพันธุ์ของสิ่งมีชีวิต การเจริญเติบโต และการจำแนกประเภทของสิ่งมีชีวิต จุลชีววิทยา (Microbiology) รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน :4031101 ชีววิทยาพื้นฐานหรือ 4031102 ชีววิทยา 1 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ :4032401 ปฏิบัติการจุลชีววิทยา	2(2-0-4)
4032401	การศึกษาจุลินทรีย์ในกลุ่มโปรคาริโอตและยูคาริโอต สันฐานวิทยา สรีรวิทยา พันธุกรรม การควบคุม นิเวศวิทยา การจัดหมวดหมู่ ระบบภูมิคุ้มกัน ตลอดจนศึกษาความสัมพันธ์ของจุลินทรีย์ในด้านอาหาร สิ่งแวดล้อม อุตสาหกรรมและสาธารณสุข ปฏิบัติการจุลชีววิทยา (Microbiology Laboratory) รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ :4032400 จุลชีววิทยา ปฏิบัติการเรื่องการย้อมสีจุลินทรีย์โครงสร้างของจุลินทรีย์บางชนิด อาหารเลี้ยงเชื้อ การแพร่กระจายของจุลินทรีย์ การแยกเชื้อบริสุทธิ์ และการควบคุมจุลินทรีย์ด้วยวิธีต่างๆ	1(0-3-2)

## 1.2 วิชาเฉพาะบังคับ

### ด้านอาหารและโภชนาการ

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต
4511001	การจัดการทรัพยากรครอบครัว (Family Resource Management) ความหมาย ความสำคัญของทรัพยากรครอบครัว การจัดการทรัพยากรครอบครัว กระบวนการจัดการ ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการจัดทรัพยากรครอบครัว เพื่อส่งเสริมการดำเนินชีวิตให้มีประสิทธิภาพ ฝึกปฏิบัติการกระบวนการจัดการทรัพยากรครอบครัว	2(2-0-4)
4511003	การจัดดอกไม้ (Floral Arrangement) การเลือก การเตรียม รูปแบบ ขั้นตอนการจัด และฝึกปฏิบัติจัดดอกไม้แบบไทยและแบบสากล และการดูแลรักษาดอกไม้	2(1 2-4)
4511005	การแกะสลักผักและผลไม้ (Vegetable and Fruit Carving) การเลือก การเตรียม วิธีการและขั้นตอน การแกะสลักผักผลไม้ในวัฒนธรรมไทย การฝึกออกแบบและแกะสลักผักผลไม้	2(1-2-4)
4512001	การวางแผนการทดลองทางอาหารและโภชนาการ (Experimental Design for Food and Nutrition) ความน่าจะเป็น การแจกแจงค่าที่ได้จากตัวอย่าง หลักการประมาณ การทดสอบสมมติฐาน หลักการวางแผนการทดลอง แผนการทดลองแบบสุ่มสมบูรณ์ บล็อกสมบูรณ์ จตุรัสละติจูด การวางแผนการทดลองแบบแฟคทอเรียล	3(3-0-6)

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต
4512002	หลักการประกอบอาหาร (Principle of Food Preparation) หลักและวิธีการประกอบอาหาร วัตถุดิบ เครื่องปรุง สมุนไพรและเครื่องเทศ สารปรุงแต่ง การเลือกซื้อ การเก็บรักษาอาหาร ตำรับอาหารมาตรฐาน ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร	3(2-2-6)
4512003	โภชนาการ (Nutrition) ความสำคัญของโภชนาการที่มีผลต่อสุขภาพโภชนบัญญัติ 9 ประการ สารอาหารหน้าที่ ความต้องการ แหล่งสารอาหาร กระบวนการย่อย การดูดซึม และเมตาบอลิซึมของมนุษย์ ส่งเสริมบริโภคนิสัยให้ถูกหลักโภชนาการ	2(2-0-4)
4512004	การถนอมอาหาร (Food Preservation) หลักและวิธีการถนอมอาหารแบบต่างๆ สาเหตุที่ทำให้อาหารเสีย การใช้สารปรุงแต่งชนิดต่างๆ คุณสมบัติและปริมาณสารที่ใช้ในการถนอมอาหาร อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้สำหรับการถนอมอาหาร การเก็บรักษาอาหารที่ถนอมแล้ว ฝึกปฏิบัติการถนอมอาหารที่มีตามฤดูกาลและท้องถิ่น การบรรจุ	3(2-2-6)
4512005	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร (Food Preparation Science) โครงสร้าง องค์ประกอบ คุณสมบัติทางวิทยาศาสตร์ของอาหาร การเปลี่ยนแปลงของอาหารและผลิตภัณฑ์หลังการเก็บเกี่ยว ขณะประกอบอาหาร แปรรูป การประเมินคุณภาพอาหาร การเก็บรักษา ฝึกปฏิบัติการทดสอบคุณสมบัติของอาหาร	3(2-2-6)
4512411	หลักการวิจัยทางอาหารและโภชนาการ (Principle of Food and Nutrition Research) หลักและระเบียบวิธีการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ การวิเคราะห์ปัญหาเพื่อกำหนดหัวข้องานวิจัย วิธีรวบรวมข้อมูลเพื่อการนำเสนอในการประชุมและการตีพิมพ์ในวารสารวิชาการ	3(3-0-6)
4513001	โภชนศาสตร์ครอบครัว (Family Nutrition) ความต้องการสารอาหารและพลังงานของบุคคลวัยต่างๆ และการกำหนดรายการ การจัดอาหารสำหรับหญิงมีครรภ์ หญิงให้นมบุตร ทารก เด็กวัยก่อนเรียน เด็กวัยเรียน วัยรุ่น วัยผู้ใหญ่ ผู้สูงอายุ และฝึกปฏิบัติ	3(2-2-6)
4513002	อาหารบำบัดโรค (Dietetics) ความมุ่งหมายของการให้อาหารเพื่อบำบัดโรค การบริการอาหารในโรงพยาบาล รายการอาหารแลกเปลี่ยนและอาหารเฉพาะโรค การตัดแบ่งและจัดทำ รวมทั้งการเสิร์ฟอาหารสำหรับผู้ป่วยและฝึกปฏิบัติ	3(2-2-6)

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต
4513004	อาหารไทย (Thai Food Cookery) ลักษณะอาหารไทย เครื่องปรุง เครื่องเทศ เทคนิคการประกอบอาหารไทย การจัด การเสิร์ฟ การเก็บรักษา การบรรจุหีบห่อ การจัดจำหน่าย และฝึกปฏิบัติอาหารไทย	3(2-2-6)
4513006	การจัดการระบบบริการอาหาร (Food service System management) รูปแบบการบริการ การวางแผนการดำเนินงาน ระบบการบริการอาหาร ระบบการ จัดซื้อ การตรวจรับ การเก็บรักษา และการเบิกจ่ายวัตถุดิบ การจัดการครัวและการ สุขาภิบาล การจัดเสิร์ฟทั้งในและนอกสถานที่และการฝึกปฏิบัติบริการอาหาร	3(2-2-6)
4514006	การพัฒนาครอบครัวและเด็ก (Family and Child Development) ความหมาย ความสำคัญโครงสร้างของครอบครัวไทย การเตรียมความพร้อมเพื่อการ สร้างครอบครัวที่มั่นคง วัฏจักรของครอบครัว บทบาทและหน้าที่ของสมาชิกใน ครอบครัว การอบรมเลี้ยงดูเด็ก การวิเคราะห์เพื่อป้องกันและแก้ไขพฤติกรรมที่ไม่พึง ประสงค์	2(2-0-4)
4514007	การพัฒนาที่อยู่อาศัย (Housing and Home Development) ความสำคัญ การเลือก สิ่งที่มีอิทธิพลต่อที่อยู่อาศัยในปัจจุบัน การจัดตกแต่ง การเลือก เครื่องเรือน การปรับปรุงแก้ไขซ่อมแซม เพื่อให้ใช้ที่อยู่อาศัยได้อย่างมีประสิทธิภาพ	2(1-2-4)
4514008	ผ้าและการตัดเย็บ (Textile Fabric and Sewing) ชนิดและคุณสมบัติของเส้นใย การผลิตเส้นใย เส้นด้าย ผืนผ้าการทดสอบคุณสมบัติของ ผ้าและเส้นใย วัสดุและอุปกรณ์หลักและเทคนิคในการตัดเย็บผ้าเพื่อใช้ในโอกาสต่างๆ	3(2-2-6)
4514471	สัมมนาทางอาหารและโภชนาการ (Seminar in Food and Nutrition) กระบวนการจัดสัมมนา การปฏิบัติสัมมนา การวิเคราะห์สภาพปัญหาทางคหกรรม ศาสตร์ เน้นการฝึกฝน การอภิปรายแสดงความคิดเห็น การแสวงหาแนวทางในการ สัมมนาร่วมกัน	2(1-2-4)
4514481	ปัญหาพิเศษทางอาหารและโภชนาการ (Special Problems in Food and Nutrition) การศึกษาค้นคว้าทางคหกรรมศาสตร์ ปัญหาใดปัญหาหนึ่งด้วยการทำวิจัย เพื่อหาทาง ปรับปรุงแก้ไขปัญหานั้นๆ และเรียบเรียงเขียนเป็นรายงาน	3(1 4-6)

### 1.3 วิชาเฉพาะเลือก

#### ด้านอาหารและโภชนาการ

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต
4511002	เครื่องมือเครื่องใช้ในโรงงานอาหารและการจัดครัว (Kitchen and Food Equipment Management) หลักการจัดครัวมาตรฐาน ชนิดของเครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหารและบริการ การเลือกซื้อ วิธีการใช้การทำ ความสะอาด การเก็บ และการบำรุงรักษาเครื่องมือเครื่องใช้ สุขาภิบาลอาหาร สถานที่ และผู้ปฏิบัติการอาหาร	2(1-2-4)
4511004	งานใบตอง (Banana-Leaf Craft) คุณค่าของงานใบตอง การเลือก รูปแบบ วิธีการประดิษฐ์ งานใบตองเพื่อใช้ใน ชีวิตประจำวันและโอกาสพิเศษ ฝึกปฏิบัติการงาน	2(1-2-4)
4512006	การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส (Sensory Evaluation) เทคนิคและวิธีการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสในผลิตภัณฑ์อาหาร ปัจจัยทาง สรีรวิทยาและปัจจัยทางจิตวิทยาที่มีผลต่อการรับรู้ทางประสาทสัมผัส	2(1-2-4)
4512007	อาหารสำหรับชีวิตประจำวัน (Food for daily life) ความต้องการอาหารสำหรับบุคคล หลักการเลือก การเตรียมและการประกอบอาหาร โดยคำนึงถึงคุณค่าอาหารตามหลักโภชนาการให้เหมาะสมกับการดำรงชีวิต	3(2-2-6)
4512008	อาหารกับวัฒนธรรมและประเพณี (Culture and Tradition of Food) อาหารพิธีกรรมและความเชื่อ ประเพณีและวัฒนธรรมการบริโภค สังคมและวัฒนธรรม การเปลี่ยนแปลงของอาหาร อาหารกับการสร้างชาติ	3(2-2-6)
4512009	การจัดการธุรกิจอาหาร (Food Business Management) การจัดตั้งธุรกิจขนาดย่อมทางอาหาร ศึกษา และปฏิบัติการเกี่ยวกับการจัดตั้งธุรกิจ ขนาดย่อมทางอาหารการจัดวางแผน และการจัดการธุรกิจแฟรนไชส์ด้านอาหาร กลยุทธ์ ทางการตลาด และการส่งเสริมการขาย	3(2-2-6)
4512010	อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ (Commercial Food Preparation) ประเภทและรูปแบบของอาหารและภาชนะบรรจุ เพื่อการประกอบอาชีพ การคิด ต้นทุนและกำหนดราคาขาย กลยุทธ์ด้านการตลาด	3(2-2-6)
4513003	อาหารว่าง (Snack Cookery) ประเภท และเทคนิคการประกอบอาหารว่าง การจัดและการเสิร์ฟอาหารว่างของคน ไทยและนานาชาติ การจัดบรรจุหีบห่อและการจัดจำหน่าย ฝึกปฏิบัติอาหารว่างไทย	3(2-2-6)

**1.3 วิชาเฉพาะเลือก**  
**ด้านอาหารและโภชนาการ**

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต
4511002	เครื่องมือเครื่องใช้ในโรงงานอาหารและการจัดครัว (Kitchen and Food Equipment Management) หลักการจัดครัวมาตรฐาน ชนิดของเครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหารและบริการ การเลือกซื้อ วิธีการใช้การทำความสะอาด การเก็บ และการบำรุงรักษาเครื่องมือเครื่องใช้ สุขาภิบาลอาหาร สถานที่ และผู้ปฏิบัติการอาหาร	2(1-2-4)
4511004	งานใบตอง (Banana-Leaf Craft) คุณค่าของงานใบตอง การเลือก รูปแบบ วิธีการประดิษฐ์ งานใบตองเพื่อใช้ใน ชีวิตประจำวันและโอกาสพิเศษ มีกปฏิบัติกรงาน	2(1-2-4)
4512006	การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส (Sensory Evaluation) เทคนิคและวิธีการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสในผลิตภัณฑ์อาหาร ปัจจัยทาง สรีรวิทยาและปัจจัยทางจิตวิทยาที่มีผลต่อการรับรู้ทางประสาทสัมผัส	2(1-2-4)
4512007	อาหารสำหรับชีวิตประจำวัน (Food for daily life) ความต้องการอาหารสำหรับบุคคล หลักการเลือก การเตรียมและการประกอบอาหาร โดยคำนึงถึงคุณค่าอาหารตามหลักโภชนาการให้เหมาะสมกับการดำรงชีวิต	3(2-2-6)
4512008	อาหารกับวัฒนธรรมและประเพณี (Culture and Tradition of Food) อาหารพิธีกรรมและความเชื่อ ประเพณีและวัฒนธรรมการบริโภค สังคมและวัฒนธรรม การเปลี่ยนแปลงของอาหาร อาหารกับการสร้างชาติ	3(2-2-6)
4512009	การจัดการธุรกิจอาหาร (Food Business Management) การจัดตั้งธุรกิจขนาดย่อมทางอาหาร ศึกษา และปฏิบัติกรเกี่ยวกับการจัดตั้งธุรกิจ ขนาดย่อมทางอาหารการจัดวางแผน และการจัดการธุรกิจแฟรนไชส์ด้านอาหาร กลยุทธ์ ทางการตลาด และการส่งเสริมการขาย	3(2-2-6)
4512010	อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ (Commercial Food Preparation) ประเภทและรูปแบบของอาหารและภาชนะบรรจุ เพื่อการประกอบอาชีพ การคิด ต้นทุนและกำหนดราคาขาย กลยุทธ์ด้านการตลาด	3(2-2-6)
4513003	อาหารว่าง (Snack Cookery) ประเภท และเทคนิคการประกอบอาหารว่าง การจัดและการเสิร์ฟอาหารว่างของคนไทยและ นานาชาติ การจัดบรรจุหีบห่อและการจัดจำหน่าย มีกปฏิบัติอาหารว่างไทยและนานาชาติ	3(2-2-6)

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต
4513005	อาหารท้องถิ่น (Local Food) ชนิดและคุณค่าอาหารประจำท้องถิ่นในแต่ละภาค ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารในท้องถิ่น	3(2-2-6)
4513007	การแปรรูปอาหาร (Principles of Food Processing) การเลือกคัดเลือกวัตถุดิบ ขบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร	3(2-2-6)
4513008	อาหารนานาชาติ (International Food Cookery) บริโภคนิสัยของชาวยุโรป อเมริกา และเอเชีย เรียนรู้ถึงเครื่องปรุง อุปกรณ์และวิธีการประกอบอาหารขั้นพื้นฐานของอาหารประจำชาติที่เป็นที่นิยม และฝึกปฏิบัติ	3(2-2-6)
4513009	ขนมอบ (Bakery) คุณสมบัติของเครื่องปรุงและสารปรุงแต่งในขนมอบ การเลือกซื้อ วิธีใช้และการเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์ หลักที่ใช้ในการทำขนมชั้นพื้นฐาน การเก็บ การบรรจุหีบห่อ การจัดจำหน่ายและฝึกปฏิบัติขนมอบ	3(2-2-6)
4513010	การแต่งหน้าเค้กและขนม (Cake and Dessert Decoration) การออกแบบ การแต่งหน้าเค้กและขนม เครื่องใช้ วัสดุที่จะนำมาใช้แต่งให้สวยงาม เหมาะกับโอกาสและสมัยนิยม การเก็บรักษา การบรรจุหีบห่อ และฝึกปฏิบัติ	2(1-2-4)
4513011	เครื่องดื่ม (Beverage) การแบ่งประเภทเครื่องดื่ม เครื่องมือเครื่องใช้ในการผสมและการบริการเครื่องดื่ม การจัดเครื่องดื่มให้เหมาะสมกับรายการอาหาร	2(1-2-4)
4513012	ขนมไทย (Thai Desserts) กรรมวิธีในการประกอบขนมไทย โดยใช้วิธีต่างๆ เทคนิคการเตรียมการปรุง ลักษณะที่ดีของขนมไทย การเก็บรักษา การบรรจุหีบห่อ และการฝึกปฏิบัติขนมไทย	2(1-2-4)
4514001	โภชนศาสตร์ชุมชน (Community Nutrition) ภาวะโภชนาการในประเทศไทย ปัญหาโภชนาการในประเทศไทย การประเมินและการปรับปรุงภาวะโภชนาการ การให้ความรู้ทางโภชนาการ การสำรวจภาวะโภชนาการในชุมชน	3(2-2-6)

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต
4514002	อาหารเพื่อสุขภาพ (Food for Health) ความสำคัญของอาหารต่อสุขภาพ การใช้อาหารเพื่อเสริมสร้างร่างกายให้มีสุขภาพดี ข้อเท็จจริงและความเชื่อเกี่ยวกับอาหารเพื่อสุขภาพ ปฏิบัติการประกอบอาหารและ เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ	3(3-1-6)
4514003	การสุขาภิบาลและการควบคุมคุณภาพอาหาร (Food Sanitation and Quality control) สุขลักษณะในการผลิตอาหาร การเก็บรักษา การขนส่งอาหารและขณะรอจำหน่าย สุขวิทยาส่วนบุคคลในการผลิตอาหาร หลักการทำความสะอาดและการกำจัดของเสียที่ เกิดขึ้นจากการประกอบอาหาร หลักการควบคุมคุณภาพอาหาร ฉลากอาหาร กฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับสถานประกอบอาหาร และมาตรฐานอาหาร	2(2-0-4)
4514004	โภชนาการและการจัดอาหารสำหรับเด็ก (Nutrition and Feeding Programs) ความสำคัญของโภชนาการที่มีต่อสุขภาพอนามัย และสติปัญญาของเด็ก รวมทั้งเทคนิค วิธีการแก้ไขปัญหาทางโภชนาการของเด็ก การเลือก การจัดและการประกอบอาหาร ให้มี คุณค่าอาหารครบถ้วน การส่งเสริมสุขนิสัยในการรับประทานอาหารของเด็ก หลักและวิธีการจัดอาหารกลางวันและอาหารว่างสำหรับเด็กในโรงเรียนอนุบาลและ ศูนย์เด็กทุกรูปแบบ	3(2-2-6)
4514005	การออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร (Food Product Design and Development) การออกแบบหลักการ และเทคนิคในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การประยุกต์ ส่วนประกอบอาหาร การประเมินคุณภาพอาหาร การประเมินความคล่องตัวของตลาด ของผลิตภัณฑ์	3(2-2-6)

#### 1.4 กลุ่มวิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต
4514111	การเตรียมความพร้อมการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ (Professional Experience Preparation) จัดให้มีกิจกรรม เพื่อเตรียมความพร้อมของผู้เรียนก่อนออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพใน ด้านการรับรู้ ลักษณะ และโอกาสของการประกอบอาชีพ การพัฒนา ตัวผู้เรียนให้มี ความรู้ หักกะ เจตคติ แรงจูงใจ และคุณลักษณะที่เหมาะสมกับวิชาชีพ โดยการ กระทำในสถานการณ์ หรือรูปแบบต่างๆ ซึ่งเกี่ยวข้องกับงานในวิชาชีพนั้นๆ โดย ศึกษาจากสื่อต่างๆ จำลองรูปแบบสถานการณ์จริง และหรือศึกษาจากประสบการณ์/ ตรงโดยการทัศนศึกษาเพื่อเตรียมความพร้อมในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ การฝึก ปฏิบัติจริงในสถานศึกษา	2(90)



รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต
4514112	<p>การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา (Cooperative Education Preparation)</p> <p>หลักการ แนวคิด และกระบวนการของสหกิจศึกษา ระเบียบข้อบังคับที่เกี่ยวข้อง ความรู้พื้นฐานและเทคนิคในการสมัครงานอาชีพ ความรู้พื้นฐานในการปฏิบัติงาน การสื่อสารและมนุษยสัมพันธ์ การพัฒนาบุคลิกภาพ ระบบบริหารคุณภาพในสถานประกอบการ เทคนิคการนำเสนอ การเขียนรายงาน</p>	2(90)
4514113	<p>การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ (Field Experience)</p> <p>ฝึกปฏิบัติงานเกี่ยวกับเนื้อหาที่เรียนนอกสถานศึกษา และมีการปฐมนิเทศและ ปังฉิม นิเทศเกี่ยวกับรายละเอียดของวิชาชีพ</p>	4(300)
4514114	<p>สหกิจศึกษาทางด้านอาหารและโภชนาการ (Food and Nutrition Cooperative Education)</p> <p>บูรณาการความรู้ที่ได้ศึกษามากับการปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการที่ให้ความร่วมมือ ในการจัดกระบวนการเรียนรู้อย่างเป็นระบบร่วมกัน โดยเริ่มตั้งแต่การวางแผน ปฏิบัติงาน การคัดเลือกนิสิต การเตรียมความพร้อม การนิเทศงาน และการประเมินผล การปฏิบัติงาน เพื่อให้เกิดทักษะการปฏิบัติงานทางด้านคหกรรมศาสตร์</p>	6(450)

**ภาคผนวก ข**  
**ผลงานวิชาการ และผลงานวิจัยของผู้รับผิดชอบหลักสูตร**

## ผลงานวิชาการ และผลงานวิจัยของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

## 1. นางสุนี คักตาเดช

## 1.1 ตำแหน่งทางวิชาการ

รองศาสตราจารย์ระดับ 9

## 1.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา(สาขาวิชา)	ชื่อสถาบัน,ประเทศ	ปี พ.ศ.
ปริญญาตรี	กศ.บ. คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ	2526
ปริญญาโท	คศ.ม.คหกรรมศาสตร์ (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2531

## 1.3 ผลงานทางวิชาการ

## 1.3.1 ตำรา หนังสือ หรือเอกสารประกอบการสอน

- สุนี คักตาเดช.2536. เอกสารประกอบการสอน วิชาโภชนศาสตร์ครอบครัว. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. สถาบันราชภัฏรำไพพรรณี
- สุนี คักตาเดช. 2536 อาหารพื้นบ้าน. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. สถาบันราชภัฏรำไพพรรณี
- สุนี คักตาเดช. 2549. อาหารท้องถิ่น. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
- สุนี คักตาเดช. 2549. เอกสารประกอบการสอนวิชาโภชนาการและการจัดบริการอาหารสำหรับเด็กปฐมวัย. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

## งานวิจัย

- สุนี คักตาเดช. 2554. พฤติกรรมการบริโภคอาหารเข้าของนักศึกษา. วารสารวิจัยรำไพพรรณี ปีที่ 5 ฉบับที่ 2 เดือนกุมภาพันธ์ -- พฤษภาคม 2554. หน้า 40 -- 45
- สุนี คักตาเดช,ภัทราวดี ศิริอำนาจลาภ ,อุรษา วานิช,เดือนเต็ม ทองเผือก และวัชรีย์ วรรณรียกุล. 2555. โครงการวิจัยและนวัตกรรมเพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีสู่ชุมชนรากฐาน การพัฒนาฝึกฟังก์กาหัวส้มดอกแดงเชื่อมอบแห้ง. มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี.
- อุรษา วานิช, เดือนเต็ม ทองเผือก, สุนี คักตาเดช, ภัทราวดี ศิริอำนาจลาภ, สุภาพร บัวกลางบึง และวัชรีย์ วรรณรียกุล. 2557. การพัฒนาฝึกฟังก์กาหัวส้มดอกแดงเชื่อมอบแห้ง. มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี.

1.4 ประสบการณ์สอน 29 ปี

## 1.5 ภาระงานสอน

ระดับปริญญาตรี

4511101	ทฤษฎีอาหารและหลักการประกอบอาหาร
4511102	โภชนาการ
4514901	ปัญหาพิเศษคหกรรมศาสตร์เฉพาะแขนง
4512102	โภชนศาสตร์ครอบครัว
4512103	โภชนศาสตร์ชุมชน

4512108	อาหารท้องถิ่น
4513101	อาหารบำบัดโรค
<b>ภาระงานสอนระดับปริญญาตรี (ต่อ)</b>	
4513801	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพอาหารและโภชนาการ
4513006	สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์เฉพาะแขนง
4512106	การถนอมอาหาร
4513106	ขนมอบ
4513107	การแต่งหน้าเค้กและขนม
0400103	ชีวิตและสุขภาพ
4514103	การบริการอาหารในสถาบัน
0031109	โภชนาการเพื่อคุณภาพชีวิต

## 2. นางสาว อิ่มเอิบ

## 2.1 ตำแหน่งทางวิชาการ

รองศาสตราจารย์ระดับ 9

## 2.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา(สาขาวิชา)	ชื่อสถาบัน,ประเทศ	ปี พ.ศ.
ปริญญาตรี	กศ.บ. คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ	2522
ปริญญาโท	กศ.ม. จิตวิทยาแนะแนว	มหาวิทยาลัยบูรพา	2545

## 2.3 ผลงานทางวิชาการ

## 2.3.1 ตำรา หนังสือ หรือเอกสารประกอบการสอน

1. สุณิสา อิ่มเอิบ.2536. การอบรมเลี้ยงดูเด็ก. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. สถาบันราชภัฏรำไพพรรณี.
- 2.สุณิสา อิ่มเอิบ. 2536 เอกสารประกอบการสอนวิชาพฤติกรรมกรรมการสอนคหกรรมศาสตร์. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. สถาบันราชภัฏรำไพพรรณี
3. สุณิสา อิ่มเอิบ. 2552. การพัฒนาครอบครัว. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
4. สุณิสา อิ่มเอิบ. 2552. เอกสารประกอบการสอนวิชาการจัดการทรัพยากรครอบครัว. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี.มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

## 2.3.2 งานวิจัย

1. สุณิสา อิ่มเอิบ. 2545. คุณลักษณะของบัณฑิตในทัศนะของอาจารย์สถาบันราชภัฏรำไพพรรณี. มหาวิทยาลัยบูรพา

2.4 ประสบการณ์สอน 34 ปี

## 2.5 ภาระงานสอน

## ระดับปริญญาตรี

4541201	การอบรมเลี้ยงดูเด็ก
4511003	บริโภคนศาสตร์
4512004	การจัดทรัพยากรครอบครัว
4512501	การจัดดอกไม้
4513401	พัฒนาการครอบครัว
4513006	สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ เฉพาะแขนง
4501101	แนะนำคหกรรมศาสตร์
4513302	การพัฒนาที่อยู่อาศัย
0031103	ชีวิตและสุขภาพ
4511503	งานใบตอง

## 3. นางสาวภัทราวดี ศิริอำนาจลาภ

## 3.1 ตำแหน่งทางวิชาการ

-

## 3.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา(สาขาวิชา)	ชื่อสถาบัน,ประเทศ	ปี พ.ศ.
ปริญญาตรี	ศศ.บ. คหกรรมศาสตร์ (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล	2544
ปริญญาโท	ศศ.ม.คหกรรมศาสตร์ (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2549

## 3.3 ผลงานทางวิชาการ

## 3.3.1 ตำรา หนังสือ หรือเอกสารประกอบการสอน

1. ภัทราวดี ศิริอำนาจลาภ. 2555. เอกสารประกอบการเรียนการสอนวิชาการแกะสลักผักและผลไม้. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี.
2. ภัทราวดี ศิริอำนาจลาภ. 2555 เอกสารประกอบการสอนวิชาขนมไทย. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

## 3.3.2 งานวิจัย

สุนี ศักดาเดช, ภัทราวดี ศิริอำนาจลาภ ,อุรชา วานิช,เดือนเต็ม ทองเผือก และวัชรี วัชรณริยกุล. 2555. โครงการวิจัยและนวัตกรรมเพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีสู่ชุมชนรากฐาน การพัฒนาผักแห้งกึ่งหัวสดดอกแดงเชื่อมอบแห้ง. มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี.

อุรชา วานิช, เดือนเต็ม ทองเผือก, สุนี ศักดาเดช, ภัทราวดี ศิริอำนาจลาภ, สุภาพร บัวกลางบึง และวัชรี วัชรณริยกุล. 2557. การพัฒนาผักแห้งกึ่งหัวสดดอกแดงเชื่อมอบแห้ง. มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี.

## 3.4 ประสบการณ์สอน 7 ปี

## 3.5 ภาระงานสอน

## ระดับปริญญาตรี

0400103	ชีวิตและสุขภาพ
4512201	ความรู้เรื่องผ้า
4513104	อาหารว่าง
4512104	เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร
4512111	อาหารนานาชาติ
4512502	การแกะสลักผักและผลไม้
4514104	การจัดเลี้ยงอาหารในโอกาสต่างๆ
4511503	งานใบตอง
4512109	อาหารไทย
4514008	ปัญหาพิเศษคหกรรมศาสตร์เฉพาะแขนง

4514103	การบริการอาหารในสถาบัน
0031109	โภชนาการเพื่อคุณภาพชีวิต
4513006	สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์เฉพาะแขนง

## 4. นางสาวลลิตา เจริญวิเศษ

## 4.1 ตำแหน่งทางวิชาการ

-

## 4.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา(สาขาวิชา)	ชื่อสถาบัน,ประเทศ	ปี พ.ศ.
ปริญญาตรี	วท.บ. คหกรรมศาสตร์ (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี	2547
ปริญญาโท	วท.ม. คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2557

## 4.3 ผลงานทางวิชาการ

## 4.3.1 ตำรา หนังสือ หรือเอกสารประกอบการสอน

1. ลลิตา เจริญวิเศษ .2557. เอกสารประกอบการสอนวิชาขนมอบ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

## 4.3.2 งานวิจัย

ไม่มี

## 4.4 ประสบการณ์สอน

10 ปี

## 4.5 ภาระงานสอน

ระดับปริญญาตรี	
0031109	โภชนาการเพื่อคุณภาพชีวิต
0400103	ชีวิตและสุขภาพ
4513104	อาหารว่าง
4514103	การบริการอาหารในสถาบัน
4513006	การจัดการระบบบริการอาหาร
4513009	ขนมอบ
4513010	การแต่งหน้าเค้กและขนม
4514310	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพและโภชนาการ
4514110	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพอาหารและโภชนาการ
4514008	ปัญหาพิเศษคหกรรมศาสตร์เฉพาะแขนง



## 5. นางสาวนฤมล อภินันท์สวัสดิ์

## 5.1 ตำแหน่งทางวิชาการ

-

## 5.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา(สาขาวิชา)	ชื่อสถาบัน,ประเทศ	ปี พ.ศ.
ปริญญาตรี	ศศ.บ. ศึกษาศาสตร์ - คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2549
ปริญญาโท	วท.ม. คหกรรมศาสตร์ (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2552

## 5.3 ผลงานทางวิชาการ

## 5.3.1 ตำรา หนังสือ หรือเอกสารประกอบการสอน

1. นฤมล อภินันท์สวัสดิ์.2555. เอกสารประกอบการสอนวิชาการพัฒนาบุคลิกภาพในงานอาชีพคหกรรมศาสตร์. มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.

2. นฤมล อภินันท์สวัสดิ์.2555. เอกสารประกอบการสอนการสัมมนาทางคหกรรมศาสตร์. มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.

## 5.3.2 งานวิจัย

นฤมล อภินันท์สวัสดิ์.2555.การประเมินรายวิชาภาษาอังกฤษเพื่องานคหกรรมศาสตร์ เพื่อพัฒนากิจกรรมการเรียนการสอนของนักศึกษาหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.

## 5.4 ประสบการณ์สอน 3 ปี

## 5.5 ภาระงานสอน จากมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

## ระดับปริญญาตรี

3574912	สัมมนาธุรกิจร้านอาหารและภัตตาคาร
4503301	การสัมมนาทางคหกรรมศาสตร์
4503301	การพัฒนาบุคลิกภาพในงานอาชีพคหกรรมศาสตร์
4502105	ภาษาอังกฤษเพื่องานคหกรรมศาสตร์
5073307	ความปลอดภัยของอาหารและสุขาภิบาล

ภาคผนวก ค  
คำสั่งแต่งตั้งคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตร  
และคณะกรรมการประจำหลักสูตร



สํานักงาน วิทยาลัยสารพัดช่างและเทคโนโลยี

ที่ ๒๐๖๘/ ๒๕๕๓

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาลัยสารพัดช่าง  
สาขาเคมี ชีววิทยาประยุกต์ วิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม สถิติประยุกต์ และคหกรรมศาสตร์

เพื่อให้การคัดเลือกหลักสูตรของ วิทยาลัยสารพัดช่าง สาขาเคมี ชีววิทยาประยุกต์ วิทยาศาสตร์ สิ่งแวดล้อม สถิติประยุกต์ และคหกรรมศาสตร์ ให้เป็นของจริง วิทยาลัยสารพัดช่าง เทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี เป็นไปด้วยความเรียบร้อย จึงขอเสนอ ดังนี้

อาศัยอำนาจตามความใน มาตรา ๑๖๖ ของ รัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย พุทธศักราช ๒๕๖๒ และคำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ที่ ๒๐๖๘/๒๕๕๓ เรื่อง การมอบอำนาจของอธิการบดีให้ ผู้บริหารปฏิบัติราชการแทน อธิการบดี ในการแต่งตั้งคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาลัยสารพัดช่าง วิทยาลัยสารพัดช่างเทคโนโลยี ดังนี้

๑. กรรมการอำนวยการ

๑. คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	ประธานกรรมการ
๒. รองคณบดีฝ่ายวิชาการ	รองประธานกรรมการ
๓. รองคณบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา	รองประธานกรรมการ
๔. รองคณบดีฝ่ายบริการผู้เรียน	รองประธานกรรมการ
๕. ผู้ช่วยคณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	กรรมการ
๖. หัวหน้าภาควิชาคหกรรมศาสตร์	กรรมการ
๗. หัวหน้าภาควิชาเคมี	กรรมการ
๘. หัวหน้าภาควิชาชีววิทยา	กรรมการ
๙. หัวหน้าภาควิชาวิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม	กรรมการ
๑๐. หัวหน้าภาควิชาสถิติ	กรรมการ
๑๑. หัวหน้าสำนักงานคณบดีฝ่ายบริหาร	กรรมการและเลขานุการ

หน้านี้ ให้คำปรึกษาและร่วมมือในการจัดทำหลักสูตรวิทยาลัยสารพัดช่าง

๒. กรรมการดำเนินงาน

๑. รองคณบดีฝ่ายบริการผู้เรียน	ประธานคณะกรรมการ
๒. นายพงษ์ไชย นีโรจน์	กรรมการ
๓. นายสาธิตชูเกียรติ งามสุพรรณ	กรรมการ
๔. นางสาวปิยนุช นุชชวรงค์	กรรมการ

๑/๕ ๒๕๕๓

๑๖. นางสาวดวงจันทร์ อภิบาลรัตน์  
กรมการปกครอง
๑๗. นางสาวอุทัยณี บุญคุ้ม อภิบาลรัตน์  
กรมการปกครอง
๑๘. นางสาววิจิตรตา อภิบาลรัตน์  
กรมการปกครอง
๑๙. นางอภินันท์ อภิบาลรัตน์  
กรมการปกครอง
๒๐. นางสาวสุภาภรณ์ อภิบาลรัตน์  
กรมการปกครอง
๒๑. นางมาลี อภิบาลรัตน์  
กรมการปกครอง
๒๒. นางสาวอัญชลี อภิบาลรัตน์  
กรมการปกครอง
๒๓. นางจิราพัชร์ อภิบาลรัตน์  
กรมการปกครอง
๒๔. นางสาวปวีณา อภิบาลรัตน์  
กรมการปกครองและส่งเสริมการปกครองส่วนท้องถิ่น
๒๕. นางอสิศดา อภิบาลรัตน์  
ผู้ช่วยเลขาธิการ
๓. กรมการศึกษานอกโรงเรียน
- ๓.๑ สาขาเคมี
๑. หัวหน้าภาควิชาเคมี  
กรมการศึกษานอกโรงเรียน
๒. ผศ.สวนดุสิต ไชยบุณย์  
กรมการศึกษานอกโรงเรียน
๓. ผศ.สุวัฒน์ เคศิวิไลย์  
กรมการศึกษานอกโรงเรียน
๔. นางสาวสิริศร อภิบาลรัตน์  
กรมการศึกษานอกโรงเรียน
- ๓.๒ สาขาชีววิทยาระดับมัธยมศึกษา
๑. หัวหน้าภาควิชาชีววิทยา  
กรมการศึกษานอกโรงเรียน
๒. หัวหน้าห้องเรียนพิเศษ  
กรมการศึกษานอกโรงเรียน
๓. นางสาวเสาวภา อภิบาลรัตน์  
กรมการศึกษานอกโรงเรียน
๔. นางสาวอุษณา อภิบาลรัตน์  
กรมการศึกษานอกโรงเรียน
๕. นางสาวพรพิชิต อภิบาลรัตน์  
กรมการศึกษานอกโรงเรียน
๖. นางสาวมา อภิบาลรัตน์  
กรมการศึกษานอกโรงเรียน
๗. นางสาวเดือนเต็ม อภิบาลรัตน์  
กรมการศึกษานอกโรงเรียน
- ๓.๓ สาขาวิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม
๑. หัวหน้าภาควิชาวิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม  
สถาบันกรมการศึกษานอกโรงเรียน
๒. รศ.ดร.วรวิทย์ อภิบาลรัตน์  
กรมการศึกษานอกโรงเรียน
๓. นายณรงค์ อภิบาลรัตน์  
กรมการศึกษานอกโรงเรียน
๔. นายพิชญ์ อภิบาลรัตน์  
กรมการศึกษานอกโรงเรียน
๕. นายจักรพันธ์ อภิบาลรัตน์  
กรมการศึกษานอกโรงเรียน
๖. นายยุทธชัย อภิบาลรัตน์  
กรมการศึกษานอกโรงเรียน
๗. นางสาววัลลภ อภิบาลรัตน์  
กรมการศึกษานอกโรงเรียน
- ๓.๔ สาขาสถิติประยุกต์
๑. หัวหน้าภาควิชาสถิติ  
สถาบันกรมการศึกษานอกโรงเรียน
๒. ผศ.ปวีณา อภิบาลรัตน์  
กรมการศึกษานอกโรงเรียน
๓. ผศ.สุวิไลย์ อภิบาลรัตน์  
กรมการศึกษานอกโรงเรียน
๔. นางสาวนิตยา อภิบาลรัตน์  
กรมการศึกษานอกโรงเรียน

๓.๕ วิชาคุณกรรมศาสตร์	7๓.๕ ชั่วโมง
๑. วิชาสามัญวิชาคุณกรรมศาสตร์	วิชาคุณกรรมศาสตร์
๒. วิชาสามัญ สังคมศาสตร์	การปกครอง
๓. วิชาสามัญ สังคมศาสตร์ ประวัติศาสตร์	ประวัติศาสตร์
๔. วิชาสามัญ อื่นๆ	การปกครอง
๕. วิชาสามัญ ทัศนศิลป์	วิชาการและสาขาอื่นๆ

หน้าที่ ๑. ดำเนินการให้ วิชาคุณกรรมศาสตร์โดยยึด หลักสูตรฉบับประกาศนียบัตร ให้เป็นแบบ  
ที่ ๑๓๓๓.๑.๑๐.๑๐๑ และบรรณารัฐที่ประสงค์  
๒. มีหน้าที่ ดังนี้

หน้าที่ ให้ผู้ได้งาน และงาน ผู้ได้งานที่ให้มีใจ ด้วยความเรียบร้อย.

วันที่ ๑๖ มีนาคม ๒๕๖๑ อธิการบดี มรท อรรถ



(ตราประทับ) (เมืองใหม่)

คณะศึกษานิเทศศาสตร์และเทคโนโลยี่



คำสั่งคณะกรรมการและเทคโนโลยี  
ที่ ๑๗๖/๒๕๕๗  
เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการประจำหลักสูตร

เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มีความประสงค์แต่งตั้งคณะกรรมการประจำหลักสูตร

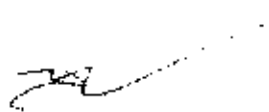
อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๒๑ และมาตรา ๓๑ (๑) (๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๙ และคำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรวิทยานิคม ที่ ๑๒๓๗/๒๕๕๗ เรื่อง มอบอำนาจให้รองอธิการบดี ผู้ช่วยอธิการบดี คณะบดี ผู้อำนวยการสถาบัน สำนัก ปฏิบัติราชการแทนอธิการบดี คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี จึงแต่งตั้งคณะกรรมการประจำหลักสูตร ดังนี้

- |                                  |                     |
|----------------------------------|---------------------|
| ๑. รองศาสตราจารย์สุณี ศักดาเดช   | ประธานกรรมการ       |
| ๒. อาจารย์ภัทราภรณ์ ศิริอำนาจ    | รองประธานกรรมการ    |
| ๓. รองศาสตราจารย์สุณิสา อิ่มเอิบ | กรรมการ             |
| ๔. อาจารย์นฤมล อภินันท์สวัสดิ์   | กรรมการ             |
| ๕. อาจารย์ลลิตา เจริญวิเศษ       | กรรมการและเลขานุการ |

- หน้าที่
๑. พิจารณาและดำเนินการเปิดและปิดหลักสูตรตามแนวปฏิบัติของคณะกรรมการอุดมศึกษา
  ๒. ดำเนินงานให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษา
  ๓. ดำเนินการให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา
  ๔. ปรับปรุงหลักสูตรตามแนวทางปฏิบัติที่กำหนดโดยคณะกรรมการอุดมศึกษา
  ๕. ประเมินหลักสูตรตามกรอบเวลาที่กำหนดในเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษา
  ๖. พัฒนาหลักสูตรตามผลการประเมินหลักสูตร
  ๗. กำหนดแผนนโยบายและบริหารจัดการหลักสูตรตามแผนและภารกิจที่ต้องรับผิดชอบ  
ในด้าน การจัดการเรียนการสอน การพัฒนานักศึกษา การพัฒนาบุคลากร การวิจัย การบริการวิชาการ และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม
  ๘. พิจารณาอนุมัติผลกรเรียนในรายวิชาของหลักสูตร
  ๙. พิจารณาต่อสัญญาจ้างบุคลากรในหลักสูตร
  ๑๐. ดำเนินการอื่นๆ ตามที่ได้รับมอบหมายของคณะหรือมหาวิทยาลัย

ทั้งนี้ให้ผู้ได้รับแต่งตั้ง ปฏิบัติหน้าที่ตามที่ได้รับมอบหมายให้เป็นไปด้วยความรับผิดชอบ

สั่ง ณ วันที่ ๕ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๕๗

  
ผู้ช่วยศาสตราจารย์สมบุรณ์ ไขบุญชัย  
คณะบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ภาคผนวก ง

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณีว่าด้วย  
การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2549  
ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณีว่าด้วย  
การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี ( ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2552  
ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณีว่าด้วย  
การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2553



ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี  
ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ ๑)  
พ.ศ. ๒๕๕๓

คณบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณีเห็นสมควรปรับปรุงข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี  
ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๔๘ อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๘ แห่งพระราชบัญญัติ  
มหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ สถานมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี จึงออกข้อบังคับไว้ดังนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การจัดการศึกษา  
ระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ ๑) พ.ศ. ๒๕๕๓”

ข้อ ๒ ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับกับนักศึกษาที่เข้าศึกษาดังแต่ภาคการศึกษาที่ ๑ ปีการศึกษา  
๒๕๕๓ เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกความในข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การจัดการศึกษา  
ระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๔๘ ข้อ ๑๒ (๑) และให้ใช้ข้อความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๑๒ หลักสูตรระดับปริญญาตรีแต่ละหลักสูตร ต้องประกอบด้วย  
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป หมวดวิชาเฉพาะและหมวดวิชาเลือกเสรี โดยมีสัดส่วนจำนวนหน่วยกิต ดังนี้

(๑) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป หมายถึง วิชาที่มุ่งพัฒนาผู้เรียนให้มีความรู้  
อย่างกว้างขวาง มีความเข้าใจธรรมชาติของตนเอง ผู้อื่นและสังคม เป็นผู้ใฝ่รู้ สามารถคิดอย่างมีเหตุผล  
สามารถใช้ภาษาติดต่อสื่อความหมายได้ดี มีคุณธรรม ตระหนักในคุณค่าของศิลปะและวัฒนธรรมของไทย  
สามารถนำความรู้ไปใช้ในการดำเนินชีวิตและดำรงตนอยู่ในสังคมได้ดี

การจัดวิชาศึกษาทั่วไป อาจจัดในลักษณะจำแนกรายวิชาหรือ  
ลักษณะบูรณาการใดๆ ก็ได้ โดยมีเนื้อหาครอบคลุมกลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์  
กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ และกลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์และเทคโนโลยี ในสัดส่วนที่เหมาะสม  
โดยมีจำนวนหน่วยกิตรวม ไม่น้อยกว่า ๓๐ หน่วยกิต

การจัดวิชาศึกษาทั่วไปสำหรับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) อาจได้รับการยกเว้น  
รายวิชาที่เคศศึกษามาแล้วในระดับอนุปริญญาและประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง”

ข้อ ๔ ให้ยกเลิกความในข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การจัดการศึกษา  
ระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๔๘ ข้อ ๑๕ และให้ใช้ข้อความต่อไปนี้แทน

// ข้อ ๑๕ นักศึกษา. ๑



- ๒ -

“ ข้อ ๑๕ นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนด้วยตนเองในแต่ละภาคการศึกษา ตามกำหนดวัน เวลา สถานที่ วิธีการลงทะเบียน และรายวิชาที่เปิดสอน ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

(๑) นักศึกษาชั้นปีที่ ๑ จะต้องลงทะเบียนเรียนให้ครบจำนวนหน่วยกิต ตามหลักสูตรชั้นปีที่ ๑ ของแต่ละหลักสูตรที่กำหนดไว้ในแต่ละภาคการศึกษา

(๒) นักศึกษาภาคการศึกษาปีที่ ๒ ขึ้นไป จะต้องลงทะเบียนเรียนในแต่ละภาคการศึกษาปกติ ไม่น้อยกว่า ๘ หน่วยกิตและไม่เกิน ๒๒ หน่วยกิต และภาคฤดูร้อนให้ลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน ๘ หน่วยกิต ยกเว้นภาคการศึกษาที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

นักศึกษาภาคพิเศษชั้นปีที่ ๒ ขึ้นไป จะต้องลงทะเบียนเรียนในแต่ละภาคการศึกษาปกติ ไม่น้อยกว่า ๘ หน่วยกิตและไม่เกิน ๑๕ หน่วยกิต และภาคฤดูร้อนให้ลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน ๑๒ หน่วยกิต ยกเว้นภาคการศึกษาที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

นักศึกษาจะลงทะเบียนเรียนน้อยหรือมากกว่าเกณฑ์ที่กำหนดได้ตักเมื่อได้รับอนุมัติจากอธิการบดีหรือผู้ที่อธิการบดีมอบหมาย

(๓) หน่วยกิตขั้นต่ำที่กำหนดไว้ไม่ใช้บังคับกับนักศึกษาที่ศึกษาครบทุกรายวิชาตามหลักสูตร แต่ยังมีรายวิชาที่สอบตกหรือมีคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ถึงเกณฑ์ที่กำหนด หรือภาคการศึกษาที่คาดว่าจะจบการศึกษาสุดท้ายก่อนที่จะสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

(๔) ในการลงทะเบียนเรียน หากรายวิชาใดมีข้อกำหนดในหลักสูตรว่าต้องเคยศึกษาหรือสอบผ่านรายวิชาบังคับก่อน (Pre-requisite) นักศึกษาจะต้องเคยศึกษาหรือสอบผ่านรายวิชาบังคับก่อนนั้นแล้ว จึงจะมีสิทธิ์ลงทะเบียนเรียน

(๕) การลงทะเบียนเรียนให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

(๖) การลงทะเบียนเรียนร่วมในรายวิชาใด ๆ ต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาและอาจารย์ผู้สอน

(๗) การลงทะเบียนเรียนในแต่ละภาคการศึกษาดำเนินการตามวันเวลาที่กำหนดตามประกาศของมหาวิทยาลัย และต้องชำระค่าเล่าเรียนและหรือค่าธรรมเนียมต่าง ๆ

(๘) นักศึกษาที่ไม่ได้ลงทะเบียนเรียนภายในวันเวลาที่กำหนดตามประกาศของมหาวิทยาลัยในแต่ละภาคการศึกษา จะหมดสิทธิ์ในการลงทะเบียนเรียนสำหรับภาคการศึกษานั้น เว้นแต่มีเหตุผลและความเป็นไปโดยผ่านความเห็นชอบของคณบดีหรือผู้ที่คณบดีมอบหมายและได้รับอนุมัติจากอธิการบดีหรือผู้ที่อธิการบดีมอบหมาย

(๙) ในภาคการศึกษาปกติใดหากนักศึกษาไม่ได้ลงทะเบียนเรียน จะต้องขอลาพักการศึกษาระดับภาคการศึกษานั้น เพื่อรักษาสถานภาพนักศึกษาดำเนินการของมหาวิทยาลัยในแต่ละภาคการศึกษา โดยต้องชำระค่าธรรมเนียมเพื่อรักษาสถานภาพนักศึกษา นักศึกษาที่ไม่ได้รักษาสถานภาพนักศึกษามหาวิทยาลัยจะก่อนที่ออกเป็นนักศึกษา

/ (๑๑) การลงทะเบียน ... 0

- ๓ -

(๑๐) การลงทะเบียนเรียนในภาคฤดูร้อนของนักศึกษาภาคปกติ ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

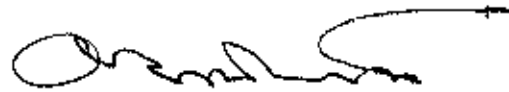
(๑๑) ในภาคฤดูร้อนหากนักศึกษาภาคพิเศษไม่ได้ลงทะเบียนเรียน จะต้องขอลาพักการศึกษาสำหรับภาคเรียนนั้น เพื่อรักษาสถานภาพการเป็นนักศึกษาตามประกาศของ มหาวิทยาลัยในแต่ละภาคการศึกษา โดยต้องชำระค่าธรรมเนียมเพื่อรักษาสถานภาพนักศึกษา นักศึกษาที่ไม่ได้ รักษาสถานภาพนักศึกษามหาวิทยาลัยจะถอนชื่อการเป็นนักศึกษา

(๑๒) อธิการบดีหรือผู้ที่อธิการบดีมอบหมายอาจอนุมัติให้นักศึกษา ที่ถูกถอนชื่อตาม (๘) หรือ (๑๑) กลับเข้าเป็นนักศึกษาใหม่ได้ถ้ามีเหตุผลสมควร โดยให้ถือว่าระยะเวลา ที่ถูกถอนชื่อนั้นเป็นระยะเวลาพักการศึกษา โดยนักศึกษาต้องชำระค่าธรรมเนียมตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

(๑๓) การลงทะเบียนเรียนจะสมบูรณ์ก็ต่อเมื่อได้ชำระค่าธรรมเนียมต่าง ๆ ต่อมหาวิทยาลัยครบถ้วน "

ข้อ ๕ ให้อธิการบดีรักษาการตามข้อบังคับนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๒ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๓



(ดร.อาร์ เดาลานนท์)

นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

0

ภาคผนวก จ  
รายชื่อหนังสือตำราเอกสารและเว็บไซต์ที่เกี่ยวข้อง

## รายชื่อหนังสือตำราเอกสารและเว็บไซต์ที่เกี่ยวข้อง

- เทวี โพธิ์ผล. 2536. **วัตถุดิบอาหาร**. โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, นนทบุรี.
- เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ .ม.ป.ป. **แกะสลักวิจิตร และอาหารวิจิตร**. ศรีสยามการพิมพ์, กรุงเทพฯ.
- เสริมพร สาทรพันธ์.2551. **อาหาร .ขนม – โรงพิมพ์พรานนกการพิมพ์, กรุงเทพฯ.**
- เอกสารรายงานการวิจัยและวารสารวิชาการ เช่น สถาบันอาหาร โฆษณาการสารอาหาร.
- แสงอรุณ เชื้อวงษ์บุญ .2541การ .**แกะสลักผักและผลไม้**. พีลีฟวิง.เอ.,กรุงเทพฯ:
- โชคชัย ोजनाพันธุ์พัฒนา. 2550 . **เอกสารประกอบการฝึกอบรมวิชาชีพ การทำขนมเค้กเพื่ออาชีพ .**  
**สำนักส่งเสริมและฝึกอบรมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.**
- โชคชัย ोजनाพันธุ์พัฒนา .2550 **เอกสารประกอบการฝึกอบรมการแต่งหน้าเค้กสำนักส่งเสริมและ .**  
**มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ .ฝึกอบรม, กรุงเทพฯ.**
- โสภณพรรณ อมตะเดชะ .**ผลไม้จานสวย**. ศรีสยามการพิมพ์, กรุงเทพฯ .
- โสภณพรรณ อมตะเดชะ .**ศิลปะการแต่งผัก**. ศรีสยามการพิมพ์, กรุงเทพฯ .
- ไพโรจน์ วิริยจารี. 2535. **เครื่องดื่ม**. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- ไพโรจน์ วิริยจารี .2545 .**การประเมินทางประสาทสัมผัสคณะกรรมการมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ..**  
**มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.**
- ไพบุลย์ ธรรมรัตน์วาลิก .2532 .**กรรมวิธีการแปรรูปอาหารกรุงเทพฯ ,พรีนติ้ง เอ้าส์.เอส.โอ .**
- กรรณ จันทรหอมหวล .ม.ป.ป. **เรื่องน่ารู้สำหรับพ่อครัวมหาวิทยาลัยราชชมงคลกรุงเทพ ., กรุงเทพฯ.**
- กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข .2534. **ตำรับอาหารจานเดียวกับคุณค่าทาง**  
**โภชนาการ. โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก.**
- ขวัญแก้ว วัชโรทัย. 2536. **วิวัฒนาการ และศิลปะการจัดโต๊ะอาหาร เครื่องดื่ม และเมนูอาหาร.**  
**อมรินทร์พริ้นติ้งกรุ๊ป.**
- จรรยา สุวรรณ . ม.ป.ป. **อาหารนานาชาติและขนมจากแป้งสาลี**. สยามมิตรการพิมพ์.
- จริยา เดชบุญชร . 2538 . **เบเกอรี่และอาหารว่าง**. บริษัท ศรีสยามการพิมพ์ จำกัด, กรุงเทพฯ.
- จริยา เดชบุญชร .2532 .**เบเกอรี่และแต่งหน้าเค้กบริษัทศรีสยามการพิมพ์ จำกัด ., กรุงเทพฯ.**
- จรรยา พลเรียง .ม.ป.ป. **ถนอมอาหารผลไม้สำนักพิมพ์แม่บ้าน ., กรุงเทพฯ.**
- จิตธนา แจ่มเมฆ .ม.ป.ป. **เอกสารประกอบการอบรมวิชาชีพ เบเกอรี่ . คณะอุตสาหกรรม**
- จิตธนา แจ่มเมฆ และอรอนงค์ นัยวิกุล. 2539. **เบเกอรี่เทคโนโลยีเบื้องต้น .**  
**มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. บริษัทเท็กซ์ แอนด์ เจอนัล พับลิเคชั่น จำกัด.**
- จุมพล กาญจนปัญญาคม .2533. **แต่งหน้าเค้กกับมืออาชีพ**. โรงพิมพ์กรุงเทพฯ.กรุงเทพฯ .
- ชมพู คุ้มโต .2550 .**การถนอมอาหารกรุงเทพฯ ,ไอเดียสโตร์ ..**
- ทิพาวรรณ เฟื่องเรือง. 2533. **ขนมอบ .**วิทยาลัยสารพัดช่างพระนคร กรมอาชีวศึกษา  
 กระทรวงศึกษาธิการ.
- ทิพาวรรณ เฟื่องเรือง .2533. **การแต่งหน้าเค้ก**. วิทยาลัยสารพัดช่าง กรมอาชีวศึกษา  
 กระทรวงศึกษาธิการ.
- ทิพาวรรณ เฟื่องเรือง. 2538 **อาหาร – ขนม**. วิทยาลัยสารพัดช่างพระนคร, กรุงเทพฯ.
- ธารธรรมแก้ว เชื้อเมือง ,ก้าแก้วสำนักพิมพ์ .**การถนอมอาหารและการแปรรูป 108 .2537 .**  
 กรุงเทพฯ.

- นางพร จุฬิชาญ .2552. **หัตถ์แต่งหน้าเด็ก**. เอ็มไอเอส, กรุงเทพฯ.
- นิศา พงษ์วิวัฒน์ .2548. **งานแกะสลักผักและผลไม้**. พิมพ์ครั้งที่ 2. สำนักพิมพ์แสงแดด, กรุงเทพฯ.
- นิธยา รัตนาปนนท์โอเดียนสโตร์ .เคมีอาหาร .2545 ., กรุงเทพฯ.
- นिरนาม .มปท .เอกสารประกอบการเรียนวิชาครัวและการปรุงอาหาร. มหาวิทยาลัยมหาสารคาม, มหาสารคาม.
- นุกูล ชมพูนิจ.2533 . **การศึกษาเครื่องใช้ในครัวแบบดั้งเดิมของคนไทยในชนบทภาคกลาง** . บริษัทยูไนเต็ดฟลาวรมิลล์จำกัด, 2528 . **ตำราทำขนมจากแป้งสาลี ฉบับรวมเล่ม 1, 2**. พิมพ์ครั้งที่ 1 โรงพิมพ์กรุงเทพฯ, กรุงเทพฯ.
- พรพล รมย์นุกูล .2545 .**การถนอมอาหาร**. โอเดียนสโตร์กรุงเทพฯ, .
- มณีรัตน์ จันทนะพะลิน .2537. **ลายเสลามาประราจิว**. กรุงเทพฯ. อมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง .
- มปป. **เทคโนโลยีเครื่องดื่ม**. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.กรุงเทพฯ ,
- มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช .2546 .**เอกสารประกอบการสอนชุดวิชาโภชนาการกับชีวิตมนุษย์** . พิมพ์ครั้งที่ 16สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช ., นนทบุรี.
- มหาวิทยาลัยสุโขทัยสุโขทัยธรรมมาธิราช .2543 .**เอกสารการสอนชุดวิชาผลิตภัณฑ์อาหาร**. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช, นนทบุรี.
- รำพรรณ รักศรีอักษร .2542 **มาแปรรูปอาหารกันดีกว่า** นานมีบุ๊ค ., กรุงเทพฯ.
- รุ่งภา พงศ์สวัสดิ์มานิต .2535 .**วิศวกรรมการแปรรูปอาหาร: การถนอมอาหาร**. โอเพิร์นติ้ง .เอส. กรุงเทพฯ ,เข้าส์.
- วัฒนา ธรรมสุนันต์ .2523 .**การถนอมอาหารกรุงเทพฯ** ,ทวีกิจการพิมพ์ .
- วันเพ็ญ พงศ์เก่า .มปป .**ชุดแนะแนววิชาการสอนศิลปะการแต่งหน้าเด็กเบื้องต้น**. บริษัท สำนักพิมพ์แม่บ้าน จำกัด, กรุงเทพฯ.
- วีไล รังสาทอง .2543 .**เทคโนโลยีการแปรรูปอาหารสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนคร** . กรุงเทพฯ ,เหนือ.
- ศรีธวัช जातीเกตุ .2543 .**ครัวมาตรฐาน**. มปป.
- ศรีสมร คงพันธ์.2554. **ขนมและน้ำผลไม้**. พิมพ์ครั้งที่ 10. สำนักพิมพ์แสงแดด จำกัด, กรุงเทพฯ.
- สมสุข ตั้งเจริญ. 2534. **ค็อกเทล 1**. สำนักพิมพ์แสงแดด, กรุงเทพฯ.
- สมสุข ตั้งเจริญ. 2534. **ค็อกเทล 2**. สำนักพิมพ์แสงแดด, กรุงเทพฯ.
- สิริพันธ์ จุลกรังคะ .2550 .**โภชนศาสตร์เบื้องต้นมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์** ., กรุงเทพฯ.
- สุกัญญา กล่อมจ้อหอ .2546 .**การประเมินคุณภาพอาหารโดยประสาทสัมผัสคณะวิทยาศาสตร์และ** . เทคโนโลยี.
- สุนันทา วัฒนสินธุ์ .2549 .**จุดชีววิทยาทางอาหาร**. โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์กรุงเทพฯ .
- สุวิมล ตันท์ศุภศิริ .2548 .**สารอาหาร อาหารหลักและการกำหนดรายการอาหาร** สำนักพิมพ์ จุฬาลงกรณ์.
- อบเชย วงศ์ทอง .2551 .**โภชนศาสตร์ครอบครัว** .มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- อบเชย วงศ์ทองและชนิษฐา พูนผลกุล .2550**หลักการประกอบอาหาร** . สำนักพิมพ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- อัมพร จิตรธรรม .2539 .**แกะสลักผักอย่างง่าย**. กรุงเทพฯ, สำนักพิมพ์แสงแดด.
- อาภา จงจิตต์ .2534. **การแกะสลักผักสดและผลไม้**. พิมพ์ครั้งที่ 1. โรงพิมพ์ทิพวิสุทธิ์, กรุงเทพฯ.

ภาคผนวก ฉ.

ตารางเปรียบเทียบหลักสูตรเดิม พ.ศ. 2549 และหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555

ตารางเปรียบเทียบหลักสูตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ว.ทบ. 4 ปี  
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555 กับสูตรเดิม พ.ศ.2549

1. เหตุผลและความจำเป็นในการปรับปรุงหลักสูตร

เนื่องจากคณะกรรมการการอุดมศึกษา ได้มีการจัดทำมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษาจึงต้องมีการปรับปรุงหลักสูตรเพื่อเข้าสู่กรอบมาตรฐานคุณวุฒิ เพื่อให้สามารถผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพยิ่งขึ้นและสามารถตอบสนองความต้องการของสังคมได้อย่างมีประสิทธิภาพ

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2549	หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2555
<p>1. ชื่อหลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ Bachelor of Science Program in Home Economics</p>	<p>1. ชื่อหลักสูตร เหมือนเดิม</p>
<p>2. ชื่อปริญญา ชื่อเต็ม : วิทยาศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) ชื่อย่อ : วท.บ (Home Economics)</p>	<p>2. ชื่อปริญญา เหมือนเดิม.</p>
<p>3. คุณสมบัติผู้เข้าศึกษา สำเร็จการศึกษา.ระโยคมัธยมตอนปลายสาย วิทยาศาสตร์-คณิตศาสตร์หรือเทียบเท่า สำเร็จการศึกษาระดับ ปวช.(สายอาชีพ)ในสาขาที่ เกี่ยวข้อง</p>	<p>3. คุณสมบัติผู้เข้าศึกษา สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือ เทียบเท่า หรือระดับ ปวช (สายวิชาชีพ)</p>
<p>4. ระบบการศึกษา จัดการศึกษาระบบทวิภาคโดย 1 ปีการศึกษา การศึกษาปกติ 1 ภาคการศึกษาปกติระยะเวลา การศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์</p>	<p>4. ระบบการศึกษา จัดการศึกษาระบบทวิภาคโดย 1 ปีการศึกษา มี ภาคการศึกษาบังคับ 2 ภาคคือภาคการศึกษาที่ 1 และภาคการศึกษาที่ 2 หนึ่งภาคการศึกษามี ระยะเวลาการศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ นักศึกษาจะมี 2 ประเภท คือ นักศึกษาภาคปกติ และนักศึกษาภาคพิเศษ</p>

2. สาระสำคัญของหลักสูตรปรับปรุงใหม่ที่แตกต่างจากหลักสูตรเดิม

1.1 ข้อมูลทั่วไป

## 1.2 โครงสร้างหลักสูตร

หมวดวิชา	จำนวนหน่วยกิต	
	หลักสูตรเดิม (พ.ศ.2549)	หลักสูตรปรับปรุง (พ.ศ.2555)
<b>1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป</b>	<b>33 หน่วยกิต</b>	<b>30 หน่วยกิต</b>
1.1 กลุ่มวิชาภาษา	9 หน่วยกิต	12 หน่วยกิต
1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์	12 หน่วยกิต	9 หน่วยกิต
1.3 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์และ เทคโนโลยี	9 หน่วยกิต	7 หน่วยกิต
1.4 กลุ่มวิชาเลือก	3 หน่วยกิต	2 หน่วยกิต
<b>2. หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า</b>	<b>100 หน่วยกิต</b>	<b>102 หน่วยกิต</b>
2.1 วิชาแกน	26 หน่วยกิต	23 หน่วยกิต
2.2 วิชาเอกบังคับ	44 หน่วยกิต	47 หน่วยกิต
2.3 วิชาเอกเลือก	30 หน่วยกิต	26 หน่วยกิต
2.4 ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	5 หน่วยกิต	6 หน่วยกิต
<b>3. หมวดวิชาเลือกเสรี</b>	<b>10 หน่วยกิต</b>	<b>6 หน่วยกิต</b>
<b>หน่วยกิตรวม</b>	<b>143</b>	<b>138</b>



## 1.2 โครงสร้างหลักสูตร

หมวดวิชา	จำนวนหน่วยกิต	
	หลักสูตรเดิม (พ.ศ.2549)	หลักสูตรปรับปรุง (พ.ศ.2555)
1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	33 หน่วยกิต	30 หน่วยกิต
1.1 กลุ่มวิชาภาษา	9 หน่วยกิต	12 หน่วยกิต
1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์	12 หน่วยกิต	9 หน่วยกิต
1.3 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์และ เทคโนโลยี	9 หน่วยกิต	7 หน่วยกิต
1.4 กลุ่มวิชาเลือก	3 หน่วยกิต	2 หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า	100 หน่วยกิต	102 หน่วยกิต
2.1 วิชาแกน	26 หน่วยกิต	23 หน่วยกิต
2.2 วิชาเอกบังคับ	44 หน่วยกิต	47 หน่วยกิต
2.3 วิชาเอกเลือก	30 หน่วยกิต	26 หน่วยกิต
2.4 ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	5 หน่วยกิต	6 หน่วยกิต
3. หมวดวิชาเลือกเสรี	10 หน่วยกิต	6 หน่วยกิต
<b>หน่วยกิตรวม</b>	<b>143</b>	<b>138</b>

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2549	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555
<p><b>2. การจัดการเรียนการสอน</b></p>	<p><b>2. การจัดการเรียนการสอน</b></p>
<p>การจัดการเรียนรู้ตามหลักสูตรแบ่งเป็น 3 หมวดวิชา</p>	<p>การจัดการเรียนรู้ตามหลักสูตรแบ่งเป็น 3 หมวดวิชา</p>
<p>2.1 หมวดวิชาการศึกษาทั่วไป 33 หน่วยกิต</p>	<p>(1) หมวดวิชาการศึกษาทั่วไป 30 หน่วยกิต</p>
<p>นักศึกษาต้องเรียนรายวิชาศึกษาทั่วไปในแต่ละกลุ่มให้ครบตามเกณฑ์ของแต่ละกลุ่มวิชา ดังนี้</p>	<p>นักศึกษาต้องเรียนรายวิชาศึกษาทั่วไปในแต่ละกลุ่มให้ครบตามเกณฑ์ของแต่ละกลุ่มวิชา ดังนี้</p>
<p>2.1.1 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร 9 หน่วยกิต</p>	<p>1.1 กลุ่มวิชาภาษา 12 หน่วยกิต โดยเลือก</p>
<p>บังคับให้เรียนวิชาภาษาไทย 3 หน่วยกิต และภาษาอังกฤษ 3 หน่วยกิต คือ</p>	<p>เรียน 6 หน่วยกิต จากรายวิชาในกลุ่มวิชาภาษาอังกฤษต่อไปนี้เป็น</p>
<p>0100201 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)</p>	<p>0010101 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 1 2(2-0-4)</p>
<p>0100301 ไวยากรณ์อังกฤษพื้นฐาน 3(3-0-6)</p>	<p>0010102 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 2 2(2-0-4)</p>
	<p>0010103 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 3 2(2-0-4)</p>
	<p>1.2 เลือกเรียน 3 หน่วยกิต จากรายวิชาใน</p>
	<p>กลุ่มวิชาภาษาไทย คือ</p>
	<p>0010201 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)</p>
	<p>เลือกเรียน 3 หน่วยกิต</p>
	<p>1.3 กลุ่มวิชาภาษาอื่น ต่อไปนี้</p>
<p>เลือกเรียนอีก 3 หน่วยกิต จากรายวิชาในกลุ่มภาษาและการสื่อสารดังต่อไปนี้</p>	<p>ไม่มีรายวิชานี้</p>
<p>0100101 สารสนเทศเพื่อการศึกษาและการค้นคว้า 3(3-0-6)</p>	<p>ไม่มีรายวิชานี้</p>
<p>0100202 ศิลปะการฟังและการพูด 3(3-0-6)</p>	<p>ไม่มีรายวิชานี้</p>
<p>0100203 การอ่านเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต 3(3-0-6)</p>	<p>ไม่มีรายวิชานี้</p>
<p>0100204 การเขียนเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)</p>	<p>ไม่มีรายวิชานี้</p>
<p>0100302 ภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)</p>	<p>ไม่มีรายวิชานี้</p>
<p>ไม่มีรายวิชานี้</p>	<p>0011301 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร 1 3(3-0-6)</p>
<p>ไม่มีรายวิชานี้</p>	<p>0011302 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร 2 3(3-0-6)</p>
<p>ไม่มีรายวิชานี้</p>	<p>0011303 ภาษาเวียดนามเพื่อการสื่อสาร 1 3(3-0-6)</p>
<p>ไม่มีรายวิชานี้</p>	<p>0011304 ภาษาเวียดนามเพื่อการสื่อสาร 2 3(3-0-6)</p>
<p>ไม่มีรายวิชานี้</p>	<p>0011305 ภาษาเขมรเพื่อการสื่อสาร 1 3(3-0-6)</p>
<p>ไม่มีรายวิชานี้</p>	<p>0011306 ภาษาเขมรเพื่อการสื่อสาร 2 3(3-0-6)</p>
<p>ไม่มีรายวิชานี้</p>	<p>0011307 ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร 1 3(3-0-6)</p>
<p>ไม่มีรายวิชานี้</p>	<p>0011308 ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร 2 3(3-0-6)</p>
<p>ไม่มีรายวิชานี้</p>	<p>0011309 ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสาร 1 3(3-0-6)</p>
<p>ไม่มีรายวิชานี้</p>	<p>0011310 ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสาร 2 3(3-0-6)</p>
<p>ไม่มีรายวิชานี้</p>	<p>0011311 ภาษาฝรั่งเศสเพื่อการสื่อสาร 1 3(3-0-6)</p>
<p>ไม่มีรายวิชานี้</p>	<p>0011312 ภาษาฝรั่งเศสเพื่อการสื่อสาร 2 3(3-0-6)</p>
<p>ไม่มีรายวิชานี้</p>	<p>0011313 ภาษาอาหรับเพื่อการสื่อสาร 1 3(3-0-6)</p>
<p>ไม่มีรายวิชานี้</p>	<p>0011314 ภาษาอาหรับเพื่อการสื่อสาร 2 3(3-0-6)</p>

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2549	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555
2.1.2 กลุ่มมนุษยศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต จากรายวิชาในกลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ ต่อไปนี้	1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์เรียน 9 หน่วยกิต โดยเรียน หน่วยกิต 3 จากรายวิชาในกลุ่มวิชา บังคับ คือ
0200101 คุณค่าของชีวิต 3(3-0-6)	0020101 จริยศึกษาเพื่อการพัฒนาคน 3(3-0-6)
0200102 หลักการคิดและการใช้เหตุผล 3(3-0-6)	เลือกเรียน 3 หน่วยกิต จากรายวิชาในกลุ่มวิชา มนุษยศาสตร์ ต่อไปนี้
0200201 พฤติกรรมมนุษย์กับการพัฒนาคน 3(3-0-6)	0021201 คุณค่าของชีวิต 3(3-0-6)
0200202 มนุษย์สัมพันธ์ 3(3-0-6)	0021202 มนุษย์กับการใช้เหตุผล 3(3-0-6)
ไม่มีรายวิชานี้	0021203 มนุษย์กับการพัฒนาคน 3(3-0-6)
0200301 สุนทรียภาพทางศิลปะ 3(3-0-6)	0021204 มนุษย์สัมพันธ์ 3(3-0-6)
0200401 สุนทรียภาพทางดนตรี 3(3-0-6)	0021205 สารสนเทศเพื่อการศึกษาและ การค้นคว้า 3(3-0-6)
0200501 สุนทรียภาพทางศิลปะการแสดง 3(3-0-6)	0021206 สุนทรียภาพทางศิลปะ 3(3-0-6)
ไม่มีรายวิชานี้	0021207 สุนทรียภาพทางดนตรี 3(3-0-6)
2.1.3 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ ให้เลือกเรียนไม่น้อย กว่า 6 หน่วยกิต จากรายวิชาในกลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ ต่อไปนี้	ไม่มีรายวิชานี้
0300101 ภูมิปัญญาไทย 3(3-0-6)	0021208 สุนทรียภาพของชีวิต 3(3-0-6)
0300102 มนุษย์กับสังคม 3(3-0-6)	เลือกเรียน 3 หน่วยกิต จากรายวิชาในกลุ่มสังคมศาสตร์ ต่อไปนี้
0300201 คุณภาพชีวิตและความมั่นคงของ มนุษย์ 3(3-0-6)	ไม่มีรายวิชานี้
0300202 การพัฒนาที่ยั่งยืนและเศรษฐกิจพอเพียง 3(3-0-6)	ไม่มีรายวิชานี้
0300301 การเมืองการปกครองของไทย 3(3-0-6)	0021310 มนุษย์กับสังคม 3(3-0-6)
0300401 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกฎหมาย 3(3-0-6)	ไม่มีรายวิชานี้
0300501 ภูมิศาสตร์ประเทศไทย 3(3-0-6)	ไม่มีรายวิชานี้
0300601 โลกาวัดตนกับสังคมไทย 3(3-0-6)	0021301 การเมืองการปกครองไทย 3(3-0-6)
ไม่มีรายวิชานี้	ไม่มีรายวิชานี้
ไม่มีรายวิชานี้	0021307 ภูมิศาสตร์ประเทศไทย 3(3-0-6)
ไม่มีรายวิชานี้	0021309 โลกาวัดตนกับสังคมไทย 3(3-0-6)
ไม่มีรายวิชานี้	0021302 กฎหมายในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)
ไม่มีรายวิชานี้	0021303 เศรษฐศาสตร์ในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)
ไม่มีรายวิชานี้	0021304 ธุรกิจในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)
ไม่มีรายวิชานี้	0021305 การบริหารเงินในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)
ไม่มีรายวิชานี้	0021306 หลักการจัดการ 3(3-0-6)
ไม่มีรายวิชานี้	0021308 ประวัติศาสตร์ไทย 3(3-0-6)
ไม่มีรายวิชานี้	0021311 ภูมิปัญญาเพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิต 3(3-0-6)

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2549	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555
3. หมวดวิชาเฉพาะ 100 หน่วยกิต นักเรียนต้องเรียนรายวิชาเฉพาะในแต่ละกลุ่มให้ครบตามเกณฑ์ของแต่ละกลุ่มวิชาดังนี้	3. หมวดวิชาเฉพาะ 102 หน่วยกิต นักเรียนต้องเรียนรายวิชาเฉพาะในแต่ละกลุ่มให้ครบตามเกณฑ์ของแต่ละกลุ่มวิชาดังนี้

## 3.1 วิชาแกน

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2549			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555		
เรียน 26 หน่วยกิต			เรียน 23 หน่วยกิต		
4011101	ฟิสิกส์พื้นฐาน	3(3-0-6)	4011111	ฟิสิกส์เบื้องต้น	3(3-0-6)
4011102	ปฏิบัติการฟิสิกส์พื้นฐาน	1(0-3-3)	4011112	ปฏิบัติการฟิสิกส์เบื้องต้น	1(0-3-2)
4021101	เคมีพื้นฐาน	3(3-0-6)	4021103	เคมี 1	3(3-0-6)
4021102	ปฏิบัติการเคมีพื้นฐาน	1(0-3-3)	4021104	ปฏิบัติการเคมี 1	1(0-3-2)
4021301	เคมีอินทรีย์พื้นฐาน	3(3-0-6)	4021301	เคมีอินทรีย์พื้นฐาน	3(3-0-6)
4021302	ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์พื้นฐาน	1(0-3-3)	4021302	ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์พื้นฐาน	1(0-3-2)
4022501	ชีวเคมีพื้นฐาน	3(3-0-6)	4022501	ชีวเคมีพื้นฐาน	3(3-0-6)
4022502	ปฏิบัติการชีวเคมีพื้นฐาน	1(0-3-3)	4022502	ปฏิบัติการชีวเคมีพื้นฐาน	1(0-3-2)
4031101	ชีววิทยาพื้นฐาน	3(3-0-6)	4031103	ชีววิทยา 1	2(2-0-4)
4031102	ปฏิบัติการชีววิทยาพื้นฐาน	1(0-3-3)	4031104	ปฏิบัติการชีววิทยา 1	1(0-3-2)
4032601	จุลชีววิทยา	3(3-0-6)	4032400	จุลชีววิทยา	3(3-0-6)
4032602	ปฏิบัติการจุลชีววิทยา	1(0-3-3)	4032401	ปฏิบัติการจุลชีววิทยา (ยกเลิกรายวิชา)	1(0-3-2)
4113105	สถิติเพื่อการวิจัย	3(3-0-6)			

## 3.2 วิชาเฉพาะบังคับ

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2549			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555		
เรียน 44 หน่วยกิต			เรียน 47 หน่วยกิต		
4513006	การจัดการทรัพยากรครอบครัว	2(4-0-2)	4511001	การจัดการทรัพยากรครอบครัว	2(2-0-4)
4512502	การจัดดอกไม้แบบธรรมชาติ	2(1-2-4)	4511003	การจัดดอกไม้	2(1-2-4)
3561204	การแกะสลักผักและผลไม้	2(1-2-4)	4511005	การแกะสลักผักและผลไม้	2(1-2-4)
			4512001	การวางแผนการตลาดทาง อาหารและโภชนาการ	3(3-0-6)
4511101	ทฤษฎีอาหารและหลักการ ประกอบอาหาร	3(2-2-6)	4512002	หลักการประกอบอาหาร	3(2-2-6)
4512201	โภชนาการ	2(2-0-4)	4512003	โภชนาการ	2(2-0-4)
			4512004	การถนอมอาหาร	3(2-2-6)
			4512005	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	3(2-2-6)
			4512411	หลักการวิจัยทางอาหารและ โภชนาการ	3(3-0-6)
			4513001	โภชนศาสตร์ครอบครัว	3(2-2-6)

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2549			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555		
			4513004	อาหารไทย	3(2-2-6)
			4513002	อาหารบำบัดโรค	3(2-2-6)
			4513006	การจัดการระบบบริการอาหาร	3(2-2-6)
			4514006	การพัฒนาครอบครัวและเด็ก	2(2-0-4)
4513202	การพัฒนาที่อยู่อาศัย	2(1-2-4)	4514007	การพัฒนาที่อยู่อาศัย	2(1-2-4)
			4514008	ผ้าและการตัดเย็บ	3(2-2-6)
4514008	สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์เฉพาะ แขนง	2(1-2-4)	4514471	สัมมนาทางอาหารและ โภชนาการ	2(1-2-4)
4512004	ปัญหาพิเศษคหกรรมศาสตร์ เฉพาะแขนง	2(1-2-4)	4514481	ปัญหาพิเศษทางอาหารและ โภชนาการ	3(1-4-6)
4512004	บริโภคศึกษา (ยกเลิกรายวิชา)	2(2-0-4)			
4512201	ความรู้เรื่องผ้า (รวมกับวิชาหลักการตัดเย็บเป็น วิชาผ้าและการตัดเย็บ)	2(1-2-4)			
4513302	หลักการตัดเย็บ (รวมกับวิชาความรู้เรื่องผ้าเป็น วิชาผ้าและการตัดเย็บ)	2(1-2-4)			
4513401	พัฒนาการครอบครัว (รวมกับวิชาการอบรมเลี้ยงดูเด็ก)	2(2-0-4)			
4541201	การอบรมเลี้ยงดูเด็ก (รวมกับวิชาพัฒนาการครอบครัว)	2(2-0-4)			
3591105	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการ	3(3-0-6)			
3051101	ประกอบธุรกิจ				
3591103	เศรษฐศาสตร์ทั่วไป	3(3-0-6)			
	หลักการตลาด	3(3-0-6)			

## 3.3 วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2549			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555		
4513110	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ อาหารและโภชนาการ (ยกเลิก รายวิชา)	2(90)	4514111	การเตรียมความพร้อมการฝึก ประสบการณ์วิชาชีพ	2(90)
			4514112	การเตรียมความพร้อมสหกิจ ศึกษา	2(90)
4514110	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ อาหารและโภชนาการ (ยกเลิก รายวิชา)	3(250)	4514113	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	4(300)
			4514114	สหกิจศึกษาทางด้านอาหารและ โภชนาการ	6(450)
4513525	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	2(90)			

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2549			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555		
4514519	ศิลปะประดิษฐ์(ยกเลิกรายวิชา) การฝึกประสบการณ์วิชาชีพศิลป ประดิษฐ์ (ยกเลิกรายวิชา)	3(250)			

## 3.4 วิชาเอกเลือก

วิชาเลือกแขนงอาหารและโภชนาการ								
เรียน 30 หน่วยกิต			เรียน 26 หน่วยกิต					
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2549			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555					
4512103	อาหารสำหรับชีวิตประจำวัน	3(2-2-6)	4511002	เครื่องมือเครื่องใช้ในอาหารและ การจัดครัว	2(1-2-4)			
			4511004	งานใบตอง	2(1-2-4)			
			4512006	การประเมินคุณภาพทาง ประสาทสัมผัส	2(1-2-4)			
			4512007	อาหารสำหรับชีวิตประจำวัน	3(2-2-6)			
4513104	อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ	2(1-2-4)	4512008	อาหารกับวัฒนธรรมและ ประเพณี	3(2-2-6)			
			4512009	การจัดการธุรกิจอาหาร	3(2-2-6)			
			4512010	อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ	3(2-2-6)			
			4512108	อาหารว่าง	3(2-2-6)			
			4512107	อาหารท้องถิ่น	3(2-2-6)			
			4512106	การแปรรูปอาหาร	3(2-2-6)			
			4542110	อาหารนานาชาติ	3(2-2-6)			
			4513105	ขนมอบ	3(2-2-6)			
			4513106	การแต่งหน้าเค้กและขนม	2(1-2-4)			
			4513107	เครื่องดื่ม	2(1-2-4)			
			4513104	ขนมไทย	2(1-2-4)			
			4512102	โภชนศาสตร์ชุมชน	3(2-2-6)			
			4514109	การสุขาภิบาลและการควบคุม คุณภาพอาหาร	3(2-2-6)	4513003	อาหารว่าง	3(2-2-6)
						4513005	อาหารท้องถิ่น	3(2-2-6)
						4513007	การแปรรูปอาหาร	3(2-2-6)
						4513008	อาหารนานาชาติ	3(2-2-6)
4513009	ขนมอบ	3(2-2-6)						
4514001	โภชนศาสตร์ชุมชน	3(2-2-6)	4513010	การแต่งหน้าเค้กและขนม	2(1-2-4)			
			4513011	เครื่องดื่ม	2(1-2-4)			
			4513012	ขนมไทย	2(1-2-4)			
			4514002	อาหารเพื่อสุขภาพ	3(3-1-6)			
			4514003	การสุขาภิบาลและการควบคุม คุณภาพอาหาร	2(2-0-4)			
4514004	โภชนาการและการจัดอาหาร สำหรับเด็ก	3(2-2-6)	4514004	โภชนาการและการจัดอาหาร สำหรับเด็ก	3(2-2-6)			
			4514005	การออกแบบและพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหาร	3(2-2-6)			

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2549			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555		
1551604	ภาษาอังกฤษเพื่อการโรงแรม (ยกเลิกรายวิชา)	2(2-0-4)			
4513005	การส่งเสริมคหกรรมศาสตร์เฉพาะ แขนง (ยกเลิกรายวิชา)	2(1-2-4)			
4514007	การศึกษางานวิจัย ทางคหกรรม ศาสตร์เฉพาะแขนง (ยกเลิก รายวิชา)	2(1-2-4)			
4512102	โภชนศาสตร์มนุษย์ (ยกเลิก รายวิชา)	2(2-0-4)			
4512101	โภชนศาสตร์ครอบครัว (ย้ายไปเป็นวิชาเฉพาะบังคับ)	3(2-2-6)			
4512105	การถนอมอาหาร (ย้ายไปเป็นวิชา เฉพาะบังคับ)	3(2-2-6)			
4512108	อาหารไทย (ย้ายไปเป็นวิชาเฉพาะ บังคับ)	3(2-2-6)			
4512109	อาหารจีน (ยกเลิกรายวิชา)	2(1-2-4)			
4512111	อาหารยุโรป(ยกเลิกรายวิชา)	2(1-2-4)			
4512112	อาหารญี่ปุ่น (ยกเลิกรายวิชา)	2(1-2-4)			
4512113	อาหารฝรั่งเศส(ยกเลิกรายวิชา)	2(1-2-4)			
4512114	อาหารอิตาลี(ยกเลิกรายวิชา)	2(1-2-4)			
4512115	อาหารอิสลาม (ยกเลิกรายวิชา)	2(1-2-4)			
4512116	อาหารมังสวิรัตและอาหารเจ (ยกเลิกรายวิชา)	2(1-2-4) 2(1-2-4)			
4512117	อาหารบำบัดโรค	3(2-2-6)			
4513101	โภชนาการเด็กและผู้สูงอายุ (ยกเลิกรายวิชา)	2(2-0-4)			
4513102	หลักการจัดอาหารและโภชนาบำบัด (ยกเลิกรายวิชา)	2(2-0-4) 2(1-2-4)			
4513108	การประกอบอาหารสำเร็จเร็ว (ยกเลิกรายวิชา)	2(1-2-4) 3(2-2-6)			
4513109	การจัดการร้านค้าอาหาร (ยกเลิก รายวิชา)	2(1-2-4)			
4513110	การจัดการด้าน อาหารและ ภัตตาคาร (ยกเลิกรายวิชา)	2(1-2-4)			
4514101	ไอศกรีม (ยกเลิกรายวิชา)	2(1-2-4)			
4514102	การบริหารอาหารในสถาบัน (ยกเลิกรายวิชา)	3(2-2-4)			

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2549			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555		
4514103	การจัดเลี้ยงอาหารในโอกาสต่าง ๆ (ยกเลิกรายวิชา)	3(2-2-6)			
4514104	โครงการศึกษาเอกเทศเฉพาะแขนง (ยกเลิกรายวิชา)	3(2-2-6)			
4514105	อาหารและโภชนาการ (ยกเลิกรายวิชา)	2(1-2-4)			
4514106	การค้นคว้าทดลองเฉพาะแขนงอาหารและโภชนาการ(ยกเลิกรายวิชา)	3(2-2-6)			
4514107	อาหารและจุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้อง (ยกเลิกรายวิชา)	3(2-2-6)			
4514108	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหารและการประเมินคุณภาพโดยประสาทสัมผัส (ยกเลิกรายวิชา)	3(2-2-6) 2(1-2-4)			
4514109	การบรรจุผลิตภัณฑ์อาหาร(ยกเลิกรายวิชา)				