



(ร่าง)

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต  
สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร  
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี  
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์  
จังหวัดปทุมธานี

## สารบัญ

	หน้า
<b>หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป</b>	1
1. รหัสและชื่อหลักสูตร	1
2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา	1
3. วิชาเอก	1
4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร	1
5. รูปแบบของหลักสูตร	1
6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร	2
7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรคุณภาพและมาตรฐาน	2
8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา	2
9. ชื่อ ตำแหน่งวิชาการ คุณวุฒิ สาขาวิชา สถาบันการศึกษา และปีที่จบของ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	2
10. สถานที่จัดการเรียนการสอน	3
11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณา ในการวางแผนหลักสูตร	3
12. ผลกระทบจาก ข้อ 11 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับ พันธกิจของมหาวิทยาลัย	4
13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/สาขาวิชาอื่นของ มหาวิทยาลัย	4
<b>หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร</b>	6
1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร	6
2. แผนปรับปรุง	7
<b>หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร</b>	8
1. ระบบการจัดการศึกษา	8
2. การดำเนินการหลักสูตร	8
3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน	11
4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (สหกิจศึกษาหรือการฝึกงาน)	34
5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย	34
<b>หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล</b>	36
1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา	36
2. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน	37
3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จาก หลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)	40

## สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
<b>หมวดที่ 5</b> หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา	46
1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ ในการให้ระดับคะแนน (ผลการเรียน)	46
2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา	46
3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร	47
<b>หมวดที่ 6</b> การพัฒนาคณาจารย์	48
1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่	48
2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์	48
<b>หมวดที่ 7</b> การประกันคุณภาพหลักสูตร	49
1. การกำกับมาตรฐาน	49
2. บัณฑิต	49
3. นักศึกษา	50
4. อาจารย์	51
5. หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน	52
6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	55
7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)	58
<b>หมวดที่ 8</b> การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร	59
1. การประเมินประสิทธิผลของการสอน	59
2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม	59
3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร	59
4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุง	59
<b>ภาคผนวก</b>	60
ภาคผนวก ก ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและ ปริญญาตรี พ.ศ. 2557 และแก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) พ.ศ.2561	61
ภาคผนวก ข หลักสูตรหมวดวิชาศึกษาทั่วไป	90
ภาคผนวก ค คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนด อาหาร	102
ภาคผนวก ง รายงานการประชุมคณะกรรมการหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร	104
ภาคผนวก จ รายงานการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชา โภชนาการและการกำหนดอาหาร	124

## สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
ภาคผนวก ฉ ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและ อาจารย์ประจำหลักสูตร	129
ภาคผนวก ช รายงานสรุปคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความ ต้องการของผู้ใช้บัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ และความต้องการและปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกศึกษาต่อใน หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการ กำหนดอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี	138
ภาคผนวก ซ ตารางเปรียบเทียบข้อแตกต่างระหว่างหลักสูตรเดิมกับ หลักสูตรที่ปรับปรุง	142
ภาคผนวก ฅ แผนบริหารความเสี่ยง หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร	160

(ร่าง)

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา : มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี  
คณะ : วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อหลักสูตร

รหัสหลักสูตร : 25571531100341  
ภาษาไทย : หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร  
ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Science Program in Nutrition and Dietetics

2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ภาษาไทย ชื่อเต็ม : วิทยาศาสตรบัณฑิต (โภชนาการและการกำหนดอาหาร)  
ชื่อย่อ : วท.บ. (โภชนาการและการกำหนดอาหาร)  
ภาษาอังกฤษ ชื่อเต็ม : Bachelor of Science (Nutrition and Dietetics)  
ชื่อย่อ : B.Sc. (Nutrition and Dietetics)

3. วิชาเอก ไม่มี

4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 130 หน่วยกิต

5. รูปแบบของหลักสูตร

5.1 รูปแบบ

เป็นหลักสูตรระดับคุณวุฒิปริญญาตรี หลักสูตร 4 ปี

5.2 ประเภทหลักสูตร

เป็นหลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการ

5.3 ภาษาที่ใช้

ภาษาไทย

5.4 การรับเข้าศึกษา

รับนักศึกษาไทยและนักศึกษาต่างชาติที่สามารถใช้ภาษาไทยได้เป็นอย่างดี

5.5 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

เป็นหลักสูตรเฉพาะของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

5.6 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว

#### 6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

- หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563  
เริ่มใช้หลักสูตรนี้ตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2563
- สภาวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี เห็นชอบในการนำเสนอหลักสูตรต่อสภามหาวิทยาลัย ในการประชุม ครั้งที่ [ครั้งที่]/ [ปี พ.ศ.]
- สภามหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี อนุมัติหลักสูตร ในการประชุม ครั้งที่ [ครั้งที่]/ [ปี พ.ศ.]

#### 7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน

การเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา แห่งชาติ พ.ศ. 2552 ในปีการศึกษา 2565

#### 8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

- 8.1 นักโภชนาการหรือนักกำหนดอาหารในโรงพยาบาล โรงเรียน กระทรวงสาธารณสุข หน่วยงาน ส่งเสริมสุขภาพ สถานประกอบการ บริษัทอุตสาหกรรมอาหาร สถาบันเพื่อสุขภาพและความ งาม สถาบันลดน้ำหนัก สมาคมการกีฬาแห่งประเทศไทย และสถานออกกำลังกาย
- 8.2 นักวิชาการในสถาบันการศึกษา สถาบันวิจัยด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร
- 8.3 ที่ปรึกษาด้านโภชนาการและโภชนบำบัด วิทยากร หรือประกอบธุรกิจส่วนตัวด้านโภชนาการ และการกำหนดอาหาร

#### 9. ชื่อ ตำแหน่งวิชาการ คุณวุฒิ สาขาวิชา สถาบันการศึกษา และปีที่จบของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิ-สาขาวิชา	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ
1.	นางสาวสุจาริณี สังข์วรรณะ	อาจารย์	วท.ม. (โภชนศาสตร์)	มหาวิทยาลัยมหิดล (โครงการ ร่วม คณะแพทยศาสตร์ โรงพยาบาลรามาธิบดี และ สถาบันโภชนาการ)	2559
			วท.บ. (สาธารณสุขศาสตร์) สาขาโภชนวิทยาและการ กำหนดอาหาร เกียรตินิยม อันดับ 2	มหาวิทยาลัยมหิดล	2556
2.	นางสาวศกุนตลา มานะกล้า	อาจารย์	วท.ม. (สาธารณสุขศาสตร์) สาขาวิชาโภชนวิทยา	มหาวิทยาลัยมหิดล	2557
			วท.บ. (ประมง) สาขาวิชาผลิตภัณฑ์ประมง	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2554

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งวิชาการ	คุณวุฒิ-สาขาวิชา	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ
3.	นางสาวจุฑา วรรณ นวลจันทร์คง	อาจารย์	วท.ม. (โภชนศาสตร์)	มหาวิทยาลัยมหิดล (โครงการ ร่วม คณะแพทยศาสตร์ โรงพยาบาลรามาธิบดี และ สถาบันโภชนาการ)	2559
			วท.บ. (การแพทย์แผน ตะวันออก) เกียรตินิยม อันดับ 1	มหาวิทยาลัยรังสิต	2556
4.	นางสาวสัจฉนา พัฒนาศักดิ์	อาจารย์	Ph.D. (Microbiology & Immunology)	Georgetown University, Washington, D.C. USA.	2554
			M.Sc. (Microbiology & Immunology)	Georgetown University, Washington, D.C. USA.	2546
			M.Sc. (Molecular biology and Genetic Engineering)	มหาวิทยาลัยมหิดล	2544
			วท.บ. (ชีววิทยา)	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2542
5.	นางสาวปัทมา ภรณ์ เจริญนนท์	อาจารย์	วท.ม. (เภสัชเคมี และพิษเคมี)	มหาวิทยาลัยมหิดล	2557
			วท.บ. (การแพทย์แผน ตะวันออก)	มหาวิทยาลัยรังสิต	2554

## 10. สถานที่จัดการเรียนการสอน

ในสถานที่ตั้ง มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

## 11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

### 11.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

การพัฒนาทางเศรษฐกิจของประเทศทำให้วิถีชีวิตของประชาชนถูกผลักดันให้มีการแข่งขันสูง ลักษณะการทำงานต้องเร่งรีบ เพื่อให้รองรับกับค่าครองชีพที่สูงขึ้น คนในวัยแรงงานต้องทำงานหนักมากขึ้น ส่งผลให้เกิดปัญหาสุขภาพที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิต โดยเฉพาะพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่ไม่สอดคล้องกับความต้องการของร่างกาย เป็นปัจจัยเสี่ยงที่จะทำให้เกิดการเจ็บป่วยด้วยโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง ได้แก่ โรคหัวใจและหลอดเลือด โรคมะเร็ง เบาหวาน ความดันโลหิตสูง โรคอ้วน ปัจจุบันโภชนาการและการกำหนดอาหารมีบทบาทสำคัญในการรักษาโรค การส่งเสริมสุขภาพและการป้องกันโรค ตลอดจนเป็นกระแสนิยมอย่างต่อเนื่องสำหรับนวัตกรรมที่เกี่ยวข้องกับอาหารเพื่อการรักษาสุขภาพ การเลือกบริโภคอาหารให้ถูกต้องและปลอดภัย ดังนั้นการใช้อาหารบำบัดโรคหรือการรับประทานอาหารให้เหมาะสมกับภาวะร่างกาย และกระบวนการทางโภชนบำบัด

(Nutrition Care Process) เป็นประโยชน์อย่างมากต่อการดำเนินชีวิต สามารถช่วยฟื้นฟูสุขภาพ ลดการเกิดโรคในบุคคล ชุมชน และประเทศ

### 11.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

การวางแผนหลักสูตรฯ จะคำนึงถึงการเปลี่ยนแปลงด้านสังคมและวัฒนธรรมที่เกิดขึ้นอย่างต่อเนื่องและรวดเร็ว การเข้าสู่ประชาคมอาเซียน ความหลากหลายทางวัฒนธรรม พฤติกรรม การบริโภคอาหาร ทางเลือกในการดูแลสุขภาพ ป้องกันและรักษาโรคด้วยโภชนาบำบัด จึงทำให้ความสนใจในการศึกษาทางอาหาร โภชนาการ และโภชนาบำบัด เพิ่มมากขึ้น ดังนั้นการส่งเสริมที่จะทำให้ประชาชนมีความรู้ความเข้าใจที่ถูกต้องเกี่ยวกับโภชนาการและการกำหนดอาหาร อย่างเป็นรูปธรรมมีความสำคัญอย่างยิ่ง การใช้อาหารเพื่อช่วยในการป้องกันและการบำบัดรักษาเป็น ทั้งศาสตร์และศิลป์ ซึ่งต้องอาศัย “นักโภชนาการ/นักกำหนดอาหาร” ที่จะสามารถประยุกต์องค์ความรู้ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องให้สามารถนำมาสู่การปฏิบัติที่เป็นรูปธรรม ยั่งยืน ถูกต้อง และเหมาะสม สำหรับแต่ละบุคคล จึงจะสามารถช่วยในการลดหรือควบคุมการเจ็บป่วย รวมทั้งภาวะแทรกซ้อน ดังนั้นวิชาชีพนี้จึงเป็นที่ต้องการของสังคมและตลาดแรงงาน เนื่องจากขาดแคลน นักโภชนาการ/นักกำหนดอาหาร ดังนั้นการจัดการรายวิชาต่างๆ ในหลักสูตรฯ จึงต้องทำให้นักศึกษามีความพร้อมและสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้องค์ความรู้ทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร เพื่อใช้ กระบวนการทางโภชนาบำบัดที่เหมาะสมกับสภาวะสุขภาพของแต่ละบุคคล ตลอดจนสามารถ จัดบริการอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ

## 12. ผลกระทบจาก ข้อ 11 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย

### 12.1 การพัฒนาหลักสูตร

การพัฒนาหลักสูตรฯ จะเน้นการพัฒนาศักยภาพของบุคคล ครอบครัว และชุมชน ในการดูแลสุขภาพของประชาชน เพิ่มบทบาทของผู้สำเร็จการศึกษาในการใช้กระบวนการทางโภชนาบำบัด การส่งเสริมสุขภาพ การป้องกันโรค ทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร ได้อย่างเหมาะสมทุกเพศ ทุกวัย ตลอดจนการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมกรรมการบริโภคให้ถูกสุขลักษณะ สามารถใช้เทคโนโลยีและสารสนเทศเพื่อการเรียนรู้ด้วยตนเองอย่างต่อเนื่อง

### 12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย

ผลกระทบจากสถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรมที่มีต่อพันธกิจของ มหาวิทยาลัยที่มุ่งสู่การเป็นสถาบันอุดมศึกษาชั้นนำเพื่อพัฒนาท้องถิ่นในกลุ่มประเทศอาเซียน ทำให้สาขาวิชาต้องมีการพัฒนาหลักสูตรฯ เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน และการมุ่งเน้นการพัฒนาชุมชนตามแนวคิดเศรษฐกิจพอเพียง

## 13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/สาขาวิชาอื่นของมหาวิทยาลัย

### 13.1 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรนี้ที่เปิดสอนโดยคณะ/สาขาวิชา/หลักสูตรอื่น

- หมวดวิชาศึกษาทั่วไป
- หมวดวิชาเฉพาะ
- หมวดวิชาเลือกเสรี



### 13.2 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนให้สาขาวิชา/หลักสูตรอื่นมาเรียน

รายวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตรฯ นี้ นักศึกษาสาขาวิชาอื่นภายในมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี สามารถเลือกเรียนเป็นวิชาเลือกเสรีได้

### 13.3 การบริหารจัดการ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรฯ ต้องประสานงานกับอาจารย์ผู้แทนจากสาขาวิชาอื่นที่เกี่ยวข้อง ด้านเนื้อหาสาระ การจัดทำตารางเรียนและสอบ

## หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

### 1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

อาหารเป็นปัจจัยที่สำคัญในการดำรงชีวิต โภชนาการมีส่วนสำคัญในการสร้างเสริมสุขภาพ การป้องกัน และการรักษาโรค โดยอาศัยกระบวนการเรียนรู้ในศาสตร์ด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหารให้เหมาะสมกับเพศ วัย และภาวะสุขภาพ ซึ่งจะนำไปสู่การมีสุขภาพที่ดี ของบุคคล ครอบครัว และชุมชน หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร พัฒนานักศึกษาให้มีอัตลักษณ์ตรงตามมหาวิทยาลัยราชภัฏ ในการมีจิตอาสา พัฒนาท้องถิ่น มุ่งผลิตบัณฑิตให้มียุทธศาสตร์ความรู้และทักษะด้านอาหาร โภชนาการ การกำหนดอาหาร สามารถนำไป ประยุกต์ใช้ในการสร้างเสริมสุขภาพ ป้องกันและบำบัดโรค การเป็นนักโภชนาการต้องมีความสามารถ รอบด้านทั้งการใช้กระบวนการทางโภชนาการบำบัดร่วมกับการมีทักษะที่เกี่ยวข้องกับอาหารเพิ่มขีด ความสามารถของวิชาชีพยิ่งขึ้น

#### 1.1 ปรัชญา

“บูรณาการองค์ความรู้ด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร ประยุกต์ใช้กระบวนการทาง โภชนาการบำบัด เพื่อนำไปสู่สุขภาพที่ดีของคนไทย”

#### 1.2 ความสำคัญ

การเปลี่ยนแปลงในโลกปัจจุบัน ทั้งด้านเศรษฐกิจ สังคม ความหลากหลายทางวัฒนธรรม และด้านธรรมชาติสิ่งแวดล้อม ส่งผลต่อสถานการณ์ด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร รวมถึง ความมั่นคงของอาหารและความปลอดภัยในอาหาร ความชุกการเกิดโรคไม่ติดต่อเรื้อรังที่เกิดจาก พฤติกรรมการบริโภคเพิ่มสูงขึ้นต่อเนื่องทั่วโลก นอกจากนี้ประเทศไทยกำลังเข้าสู่ประชาคมอาเซียน วัฒนธรรมการบริโภคอาหารจึงเข้ามามีบทบาทในชีวิตประจำวันของประชาชนอย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้ ซึ่งส่งผลต่อโรคที่เกิดจากการบริโภคอาหารที่ไม่ถูกหลักโภชนาการและไม่ถูกสุขลักษณะ การพัฒนา ด้านโภชนาการ การกำหนดอาหาร และโภชนาการบำบัดกำลังเป็นที่สนใจ อาหารเพื่อสุขภาพจึงเป็น ทางเลือกของประชาชนในการเลือกบริโภคอาหาร เพื่อส่งเสริมสุขภาพและป้องกันโรค สอดคล้องกับ นโยบายของรัฐบาลที่เน้นการสร้างเสริมสุขภาพของประชาชน อีกทั้งเพื่อรองรับการเข้าสู่สังคม ผู้สูงอายุของประเทศและทั่วโลก การยกระดับมาตรฐานวิชาชีพนักกำหนดอาหารที่ปฏิบัติงานในสถาน บริการสุขภาพต่างๆ จำเป็นจะต้องมีคุณสมบัติเหมาะสมเป็นไปตามข้อกำหนดของสมาคมนักกำหนด อาหาร ดังนั้นเพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน สังคม และท้องถิ่น จึงจำเป็นต้องมี บุคลากรที่สำเร็จการศึกษาทางด้านโภชนาการและการกำหนดอาหารเข้าปฏิบัติงานในหน่วยงานด้าน สุขภาพทั้งภาครัฐและเอกชน

### 1.3 วัตถุประสงค์

เพื่อผลิตบัณฑิตให้

1.3.1 มีความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร เพื่อใช้อาหารบำบัดโรคให้เหมาะสมกับสภาวะสุขภาพของแต่ละบุคคล ตลอดจนสามารถจัดบริการอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ

1.3.2 มีทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่อประยุกต์ในการทำงานด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร

1.3.3 มีคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณของนักโภชนาการและนักกำหนดอาหารวิชาชีพ

1.3.4 มีบุคลิกภาพดี สุขภาพดีทั้งทางร่างกายและจิตใจ มีจิตอาสาเพื่อพัฒนาสังคมและท้องถิ่น

## 2. แผนปรับปรุง

แผนการปรับปรุง/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
ปรับปรุงหลักสูตรฯ ให้มีมาตรฐานใหม่ตามที่ สกอ. กำหนด และเป็นไปตามมาตรฐานของสมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย	1. พัฒนาหลักสูตรฯโดยมีพื้นฐานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ระดับปริญญาตรี สาขาโภชนาการและการกำหนดอาหาร 2. ติดตามประเมินหลักสูตรอย่างสม่ำเสมอ	1. เอกสารปรับปรุงหลักสูตร 2. รายงานผลการประเมินหลักสูตร
พัฒนาการเรียนการสอนและบริการวิชาการ ให้สอดคล้องกับนโยบายของมหาวิทยาลัย ที่มุ่งสู่การเป็นสถาบันอุดมศึกษาชั้นนำเพื่อพัฒนาท้องถิ่น	สนับสนุนให้บุคลากรในหลักสูตรฯ ทำงานบริการวิชาการแก่องค์กรภายนอก สังคมและชุมชน	ร้อยละ ของงาน บริการวิชาการของหลักสูตรฯ
ปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับงานด้านโภชนาการและการกำหนดอาหารในปัจจุบัน	1. ติดตามความเปลี่ยนแปลงในความต้องการของงานด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร 2. ติดตาม ปัญหา ทาง ด้าน โภชนาการและการกำหนดอาหาร 3. ติดตามความเปลี่ยนแปลง ความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต	1. รายงานผลการประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต 2. ความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตโดยเฉลี่ยในระดับดี

### หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร

#### 1. ระบบการจัดการศึกษา

##### 1.1 ระบบ

ระบบทวิภาค โดยหนึ่งปีการศึกษาแบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ แต่ละภาคการศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ กรณีที่มีการจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. 2557 และแก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2561 (ภาคผนวก ก)

##### 1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

ไม่มี

##### 1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

ไม่มี

#### 2. การดำเนินการหลักสูตร

##### 2.1 วัน-เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

ในเวลาราชการ เริ่มเปิดการเรียนการสอนในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2563

ภาคการศึกษาที่ 1 เดือน มิถุนายน – กันยายน

ภาคการศึกษาที่ 2 เดือน พฤศจิกายน – กุมภาพันธ์

##### 2.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

2.2.1 เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายสายวิทยาศาสตร์ – คณิตศาสตร์ และให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ

2.2.2 เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพทางด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร หรือเทียบเท่า และให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ

2.2.3 ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา และปริญญาตรี พ.ศ. 2557 และแก้ไขเพิ่มเติมฉบับที่ 2 พ.ศ. 2561 (ภาคผนวก ก)

##### 2.3 ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า

ไม่มี

##### 2.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา/ข้อจำกัดของนักศึกษาในข้อ 2.3

ไม่มี

## 2.5 แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษา

จำนวนนักศึกษา	จำนวนนักศึกษาแต่ละปีการศึกษา				
	2563	2564	2565	2566	2567
ชั้นปีที่ 1	25	25	25	25	25
ชั้นปีที่ 2	-	25	25	25	25
ชั้นปีที่ 3	-	-	25	25	25
ชั้นปีที่ 4	-	-	-	25	25
รวม	25	50	75	100	100
คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา	-	-	-	25	25

## 2.6 งบประมาณตามแผน

### 2.6.1 งบประมาณรายรับ (หน่วย บาท)

รายละเอียดรายรับ	ปีงบประมาณ				
	2563	2564	2565	2566	2567
1. ค่าลงทะเบียน	750,000	1,500,000	2,250,000	3,000,000	3,000,000
2. เงินอุดหนุนจากรัฐบาล					
2.1 งบบุคลากร	1,638,000	1,719,900	1,805,895	1,896,190	1,990,990
2.2 งบดำเนินการ*	30,000	60,000	90,000	120,000	120,000
2.3 งบลงทุน					
2.3.1 ค่าที่ดินและสิ่งก่อสร้าง	460,000	460,000	460,000	460,000	460,000
2.3.2 ค่าครุภัณฑ์	600,000	600,000	600,000	600,000	600,000
รวมรายรับ	3,583,580	6,875,988	7,894,287	8,924,751	9,192,989

### 2.6.2 งบประมาณรายจ่าย (หน่วย บาท)

หมวดเงิน	ปีงบประมาณ				
	2563	2564	2565	2566	2567
1. งบบุคลากร	1,638,000	1,719,900	1,805,895	1,896,190	1,990,999
2. งบดำเนินการ					
2.1 ค่าตอบแทน	16,000	36,000	60,000	72,000	72,000
2.2 ค่าใช้สอย	15,000	30,000	45,000	60,000	60,000
2.3 ค่าวัสดุ	30,000	60,000	90,000	120,000	120,000
2.4 ค่าสาธารณูปโภค	72,000	72,000	72,000	72,000	72,000
3. งบลงทุน					
2.1 ค่าที่ดินและสิ่งก่อสร้าง	460,000	460,000	460,000	460,000	460,000
2.2 ค่าครุภัณฑ์	600,000	600,000	600,000	600,000	600,000
4. เงินอุดหนุน					
4.1 การทำวิจัย	100,000	100,000	100,000	100,000	100,000
4.2 การบริการวิชาการ	25,000	25,000	25,000	25,000	25,000
รวมรายจ่าย	2,956,000	3,102,900	3,257,895	3,405,190	3,499,999

ประมาณการค่าใช้จ่ายต่อหัวในการผลิตบัณฑิต 38,623.77 บาท/คน/ปี

### 2.7 ระบบการศึกษา

ระบบการศึกษาเป็นแบบชั้นเรียน และเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. 2557 และแก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2561 (ภาคผนวก ก)

### 2.8 การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชาและการลงทะเบียนเรียนเข้ามหาวิทยาลัย

การเทียบโอน ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. 2557 และแก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2561 (ภาคผนวก ก)

### 3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

#### 3.1 หลักสูตร

3.1.1 จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า	130	หน่วยกิต
3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร แบ่งเป็นหมวดวิชา ดังนี้		
1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป จำนวนไม่น้อยกว่า	30	หน่วยกิต
2) หมวดวิชาเฉพาะ จำนวนไม่น้อยกว่า	94	หน่วยกิต
2.1) กลุ่มวิชาเนื้อหา จำนวนไม่น้อยกว่า	82	หน่วยกิต
2.1.1) กลุ่มวิชาเฉพาะด้านบังคับ บังคับเรียนไม่น้อยกว่า	76	หน่วยกิต
2.1.2) กลุ่มวิชาเฉพาะด้านเลือก	6	หน่วยกิต
2.2) กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ/สหกิจศึกษา	12	หน่วยกิต
3) หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวนไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต
3.1.3 รายวิชาในหมวดต่าง ๆ		
1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป จำนวนไม่น้อยกว่า	30	หน่วยกิต
ใช้หลักสูตรหมวดวิชาศึกษาทั่วไปของมหาวิทยาลัย (ภาคผนวก ข)		
2) หมวดวิชาเฉพาะ จำนวนไม่น้อยกว่า	94	หน่วยกิต
2.1) กลุ่มวิชาเนื้อหา จำนวนไม่น้อยกว่า	82	หน่วยกิต
2.1.1) กลุ่มวิชาเฉพาะด้านบังคับ บังคับเรียนไม่น้อยกว่า	76	หน่วยกิต

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
SMS114	สถิติเพื่อการวิจัย Statistics for Research	3(3-0-6)
SND106	วัตถุดิบอาหารและการเตรียม Food Material and Preparation	3(2-2-5)
SND109	การดัดแปลงอาหารไทยและอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพ Modification of Thai Food and Local Food for Health	3(2-2-5)
SND110	การคำนวณและการวัดในงานโภชนาการ Calculations and Measurements in Nutrition	2(1-2-3)
SND111	สุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหาร Food Sanitation and Food Safety	3(2-2-5)
SND112	ระบบการจัดบริการอาหาร Food Service Systems	3(2-2-5)
SND113	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารในงานโภชนาการ Food Science and Technology in Nutrition	3(2-2-5)
SND114	ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารและการจัดเลี้ยง Food Decorating and Food Catering	3(2-2-5)
SND115	การควบคุมและประกันคุณภาพอาหาร Quality Control and Quality Assurance of Food	3(3-0-6)

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
SND116	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ Development of Health Food Products	3(2-2-5)
SND117	ธุรกิจอาหารและผู้ประกอบการรายใหม่ Food Business and Startups	3(2-2-5)
SND215	ชีวเคมีและโภชนาการมนุษย์ Biochemistry and Human Nutrition	3(3-0-6)
SND217	โภชนศาสตร์กับวัฏจักรชีวิต Nutrition for Life Cycle	3(2-2-5)
SND221	พื้นฐานกายวิภาคศาสตร์และสรีรวิทยาทางโภชนาการ Basic Anatomy and Physiology in Nutrition	3(2-2-5)
SND222	โภชนคลินิก Clinical Nutrition	3(2-2-5)
SND223	โภชนาการเพื่อการปรับรูปร่าง Nutrition for Body Shape Reconstruction	3(2-2-5)
SND224	การให้คำปรึกษาและการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการบริโภค Diet Counseling and Dietary Behavior Modification	3(2-2-5)
SND225	โภชนาการชุมชนแบบบูรณาการ Integrated Community Nutrition	3(2-2-5)
SND309	โปรแกรมวิเคราะห์คุณค่าสารอาหารและการประยุกต์ Nutrients Value Analysis Applications	2(1-2-3)
SND310	หลักโภชนาการและการกำหนดอาหาร Principles of Nutrition and Dietetics	3(2-2-5)
SND311	จริยธรรมและวิชาชีพนักกำหนดอาหาร Professional Ethics and Dietetics Professionalism	2(2-0-4)
SND312	การประเมินภาวะโภชนาการในมนุษย์ Nutritional Assessment in Humans	3(2-2-5)
SND313	การพูดและจิตวิทยาทางโภชนาการ Speech and Nutritional Psychology	3(2-2-5)
SND314	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารสำหรับงานโภชนคลินิก English Communication for Nutrition	3(3-0-6)
SND315	โภชนบำบัด Nutritional Therapy	4(2-4-6)
SND316	ระเบียบวิธีวิจัยทางด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร Research Methodology in Nutrition and Dietetics	2(1-2-3)



รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
SND317	สัมมนาทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร Seminar in Nutrition and Dietetics	1(0-2-1)
<b>2.1.2) กลุ่มวิชาเฉพาะด้านเลือก</b> เลือกเรียนไม่น้อยกว่า		<b>6</b>
<b>รหัส</b>	<b>ชื่อวิชา</b>	<b>น(ท-ป-ศ)</b>
SND118	การดัดแปลงอาหารนานาชาติเพื่อสุขภาพ Modification of International Food for Health	3(2-2-5)
SND119	อาหารเล่าขานวัฒนธรรม Cultural Influence on Food	3(3-0-6)
SND120	อาหารและโภชนาการในกระแสปัจจุบัน Current Trends in Food and Nutrition	3(3-0-6)
SND226	การพัฒนาสื่อทางโภชนาการ Nutritional Media Development	3(2-2-5)
SND227	โภชนาการผู้สูงอายุและการชะลอวัย Elderly Nutrition and Anti-aging	3(3-0-6)
SND228	โภชนาการสำหรับการออกกำลังกายและกีฬา Nutrition for Exercise and Sports	3(3-0-6)
SND229	โภชนาการหญิงตั้งครรภ์ หญิงให้นมบุตร และเด็กปฐมวัย Pregnancy Lactation and Childhood Nutrition	3(3-0-6)
SND230	นโยบายส่งเสริมสุขภาพด้านโภชนาการ Nutrition Policies and Promotion	3(3-0-6)
SND308	หัวข้อพิเศษทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร Special Topics in Nutrition and Dietetics	2(1-2-3)
<b>2.2) กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ/สหกิจศึกษา</b>		<b>12</b>
ให้เลือกเรียนกลุ่มวิชาใดวิชาหนึ่ง จำนวนไม่น้อยกว่า		<b>หน่วยกิต</b>
<b>2.2.1) กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ</b>		
<b>รหัส</b>	<b>ชื่อวิชา</b>	<b>น(ท-ป-ศ)</b>
SND407	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพโภชนาการและการกำหนดอาหาร Preparation for Professional Experience in Nutrition and Dietetics	2(90)
SND408	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพโภชนาการและการกำหนดอาหาร 1 Field Experience in Nutrition and Dietetics 1	5(450)
SND409	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพโภชนาการและการกำหนดอาหาร 2 Field Experience in Nutrition and Dietetics 2	5(450)

### 2.2.2) กลุ่มวิชาสหกิจศึกษา

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
SND410	การเตรียมสหกิจศึกษาโภชนาการและการกำหนดอาหาร Preparation for Cooperative Education in Nutrition and Dietetics	1(45)
SND411	สหกิจศึกษาโภชนาการและการกำหนดอาหาร 1 Cooperative Education in Nutrition and Dietetics	6(640)
SND412	สหกิจศึกษาโภชนาการและการกำหนดอาหาร 2 Cooperative Education in Nutrition and Dietetics	6(640)

### 3) หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาใดๆ ในหลักสูตรของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว และต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์การสำเร็จหลักสูตรของสาขาวิชานี้

\*\*\* ข้อกำหนดเฉพาะ ในกรณีที่ศึกษาหลักสูตรระดับปริญญาตรีมาไม่น้อยกว่า 3 ปี และจำเป็นต้องยุติการศึกษา สามารถยื่นขอสำเร็จการศึกษาในระดับอนุปริญญาได้ โดยต้องศึกษารายวิชาไม่น้อยกว่า 90 หน่วยกิต ประกอบไปด้วยหมวดวิชาต่างๆ ดังนี้

- |                                    |                |
|------------------------------------|----------------|
| 1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า | 30 หน่วยกิต    |
| 2. หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า       | 45 หน่วยกิต    |
| 3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า   | 3 หน่วยกิต *** |

#### หมายเหตุ

ความหมายของเลขรหัสรายวิชา

รหัสรายวิชาประกอบด้วยอักษรภาษาอังกฤษ 3 ตัว ตัวเลข 3 ตัว มีรายละเอียดดังนี้

- 1) อักษรภาษาอังกฤษตัวแรกบ่งบอกถึงคณะ และอักษรภาษาอังกฤษตัวที่ 2 และ 3

บ่งบอกถึงสาขาวิชา

SMS	มนุษยศาสตร์
SND	มนุษยศาสตร์โภชนาการและการกำหนดอาหาร
VGE	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

- 2) ตัวเลขตัวแรกบ่งบอกถึงกลุ่มของรายวิชา

- |   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| 1 | กลุ่มอาหาร (Food)                     |
| 2 | กลุ่มโภชนาการ (Nutrition)             |
| 3 | กลุ่มกำหนดอาหาร (Dietetics)           |
| 4 | กลุ่มฝึกประสบการณ์ (Field Experience) |

- 3) ตัวเลขตัวที่ 2 และ 3 บ่งบอกถึงลำดับของรายวิชาในแต่ละกลุ่ม

## 3.1.4 การจัดแผนการเรียน

ชั้นปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	VGEXXX	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	7(X-X-X)
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาบังคับ)	SND106	วัตถุดิบอาหารและการเตรียม	3(2-2-5)
	SND109	การดัดแปลงอาหารไทยและอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพ	3(2-2-5)
	SND110	การคำนวณและการวัดในงานโภชนาการ	2(1-2-3)
	SND309	โปรแกรมวิเคราะห์คุณค่าสารอาหารและการประยุกต์	2(1-2-3)
	SND310	หลักโภชนาการและการกำหนดอาหาร	3(2-2-5)
	SND311	จริยธรรมและวิชาชีพนักกำหนดอาหาร	2(2-0-4)
รวมหน่วยกิต			22

ชั้นปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	VGEXXX	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	7(X-X-X)
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาบังคับ)	SND215	ชีวเคมีและโภชนาการมนุษย์	3(3-0-6)
	SND217	โภชนศาสตร์กับวิถีชีวิต	3(2-2-5)
	SND221	พื้นฐานกายวิภาคศาสตร์และสรีรวิทยาทางโภชนาการ	3(2-2-5)
	SND111	สุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหาร	3(2-2-5)
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาเลือก)	SND118	การดัดแปลงอาหารนานาชาติเพื่อสุขภาพ	3(2-2-5)
รวมหน่วยกิต			22

ชั้นปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	VGEXXX	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	6(X-X-X)
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาบังคับ)	SND112	ระบบการจัดบริการอาหาร	3(2-2-5)
	SND113	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารในงาน โภชนาการ	3(2-2-5)
	SND114	ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารและการจัดเลี้ยง	3(2-2-5)
	SND312	การประเมินภาวะโภชนาการในมนุษย์	3(2-2-5)
รวมหน่วยกิต			18

ชั้นปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	VGEXXX	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	6(X-X-X)
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาบังคับ)	SND222	โภชนคลินิก	3(2-2-5)
	SND115	การควบคุมและประกันคุณภาพอาหาร	3(3-0-6)
	SND116	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ	3(2-2-5)
	SND223	โภชนาการเพื่อการปรับรูปร่าง	3(2-2-5)
	SND313	การพูดและจิตวิทยาทางโภชนาการ	3(2-2-5)
รวมหน่วยกิต			21

ชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	VGEXXX	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	4(X-X-X)
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาบังคับ)	SND117	ธุรกิจอาหารและผู้ประกอบการรายใหม่	3(2-2-5)
	SND314	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารสำหรับงานโภชนาการ	3(3-0-6)
	SND224	การให้คำปรึกษาและการปรับเปลี่ยนพฤติกรรม การบริโภค	3(2-2-5)
	SND315	โภชนบำบัด	4(2-4-6)
	SND317	สัมมนาทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร	1(0-2-1)
หมวดวิชาเลือกเสรี	XXXXXX	เลือกเสรี	3(X-X-X)
รวมหน่วยกิต			21

ชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาบังคับ)	SMS114	สถิติเพื่อการวิจัย	3(3-0-6)
	SND225	โภชนาการชุมชนแบบบูรณาการ	3(2-2-5)
	SND316	ระเบียบวิธีวิจัยทางด้านโภชนาการและการกำหนด อาหาร	2(1-2-3)
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาปฏิบัติการฯ)	SND407	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพโภชนาการและ การกำหนดอาหาร	2(90)
	SND410	การเตรียมสหกิจศึกษาโภชนาการและการกำหนด อาหาร	1(45)
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาเลือก)	SND226	การพัฒนาสื่อทางโภชนาการ	3(2-2-5)
หมวดวิชาเลือกเสรี	XXXXXX	เลือกเสรี	3(X-X-X)
รวมหน่วยกิต			15 หรือ 16

ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาปฏิบัติการฯ)	SND408	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพโภชนาการและการ กำหนดอาหาร 1	5(450)
	SND411	สหกิจศึกษาโภชนาการและการกำหนดอาหาร 1	6(640)
รวมหน่วยกิต			5 หรือ 6

ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาปฏิบัติการฯ)	SND409	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพโภชนาการและการ กำหนดอาหาร 2	5(450)
	SND412	สหกิจศึกษาโภชนาการและการกำหนดอาหาร 2	6(640)
รวมหน่วยกิต			5 หรือ 6

## 3.1.5 คำอธิบายรายวิชา

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
SMS114	สถิติเพื่อการวิจัย Statistics for Research การวิจัยและสถิติพื้นฐานเพื่อการวิจัยการวางแผนการทดลอง การเก็บรวบรวมข้อมูล การสร้างแบบสอบถาม การนำเสนอข้อมูลเบื้องต้น การตรวจสอบข้อมูลก่อนการวิเคราะห์ ความน่าจะเป็นเบื้องต้น การแจกแจงความน่าจะเป็นของตัวแปรสุ่ม การประมาณค่า การทดสอบสมมติฐาน การทดสอบไคสแควร์สหสัมพันธ์และการวิเคราะห์การถดถอย การวิเคราะห์ความแปรปรวน และการวิเคราะห์ด้วยโปรแกรมสำเร็จรูป	3(3-0-6)
SND106	วัตถุดิบอาหารและการเตรียม Food Material and Preparation การจำแนกประเภท ลักษณะ และวัตถุดิบอาหารประเภทต่างๆ การจัดเตรียมวัตถุดิบเพื่อปรุงประกอบให้เหมาะสมกับประเภทอาหาร หลักการเลือกซื้อ หลักการเตรียมวัตถุดิบ หลักการประกอบอาหาร หลักการเก็บรักษาอาหาร รวมถึงการประเมินคุณภาพของวัตถุดิบ การฝึกปฏิบัติการ	3(2-2-5)
SND109	การดัดแปลงอาหารไทยและอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพ Modification of Thai Food and Local Food for Health ความเป็นมาและวัฒนธรรมของอาหารไทย อาหารท้องถิ่น การเลือกและเตรียมวัตถุดิบ เครื่องปรุง เครื่องเคียง และอุปกรณ์ วิธีการประกอบอาหารขั้นพื้นฐานของอาหารไทยและอาหารท้องถิ่นให้มีคุณค่าทางโภชนาการเพื่อสุขภาพ การจัดสำรับและการจัดเสิร์ฟตามวัฒนธรรมการบริโภค การคำนวณต้นทุน ปฏิบัติการต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการทำอาหารไทยและอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพ การดัดแปลงอาหารว่างและขนมเพื่อสุขภาพ	3(2-2-5)
SND110	การคำนวณและการวัดในงานโภชนาการ Calculations and Measurements in Nutrition ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับ มาตรฐานวัด อัตราส่วน หลักการคำนวณ การเทียบสัดส่วน การแปลงหน่วยมาตรฐานในงานโภชนาการและการกำหนดอาหาร รวมถึงหน่วยวัดในงานโภชนาการชุมชนและโภชนาการทางคลินิก	2(1-2-3)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
SND111	<b>สุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหาร</b> <b>Food Sanitation and Food Safety</b>	3(2-2-5)
	<p>อันตรายในอาหาร ปฏิบัติวิเคราะห์อันตรายในอาหาร โรคและความผิดปกติที่เกิดจากอันตรายในอาหาร สุขลักษณะอาหาร หลักสุขาภิบาลในการผลิตอาหารและบริการ สุขลักษณะส่วนบุคคล ข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับอาหารปลอดภัยของไทยและสากล ระบบประกันคุณภาพทางความปลอดภัยของอาหาร การจัดการด้านอาหารปลอดภัยในสภาวะฉุกเฉิน</p>	
SND112	<b>ระบบการจัดบริการอาหาร</b> <b>Food Service Systems</b>	3(2-2-5)
	<p>การบริหารจัดการด้านอาหารและการบริการอาหารตามหลักโภชนาการ ในโรงพยาบาล สถาบัน และสถานประกอบการโครงสร้างการบริหารจัดการ การวางผังอาคารและอุปกรณ์ การกำหนดรายการอาหาร การจัดซื้อ การเก็บรักษาวัสดุและอุปกรณ์ การควบคุมคุณภาพ การปรับตำรับให้เหมาะกับการประกอบอาหารจำนวนมาก</p>	
SND113	<b>วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารในงานโภชนาการ</b> <b>Food Science and Technology in Nutrition</b>	3(2-2-5)
	<p>ความหมายและความสัมพันธ์ของวิทยาศาสตร์การอาหารกับโภชนาการ องค์ประกอบในอาหาร การเปลี่ยนแปลง กายภาพ เคมี และชีวภาพของอาหาร การเน่าเสียของอาหาร การประเมินและควบคุมคุณภาพอาหารเบื้องต้น เทคโนโลยีในการวิเคราะห์องค์ประกอบและคุณภาพของอาหารการใช้วิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อถนอม แปรรูป และเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร เทคโนโลยีในการผลิตและแปรรูปอาหาร</p>	
SND114	<b>ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารและการจัดเลี้ยง</b> <b>Food Decorating and Food Catering</b>	3(2-2-5)
	<p>หลักศิลปะและการออกแบบในงานอาหาร การเลือกภาชนะอุปกรณ์และวัสดุที่ใช้ที่เหมาะสมในการตกแต่งอาหาร เทคนิคและวิธีการตกแต่งอาหารทั้งอาหารคาวและอาหารหวานรวมถึงเครื่องมือให้เหมาะสมกับโอกาสต่างๆ การจัดรายการอาหารสำหรับงานเลี้ยง การจัดสำรับและการจัดเสิร์ฟตามวัฒนธรรมการบริโภค หลักการออกแบบภายในร้านอาหาร เทคนิคในการแก้ปัญหาเกี่ยวกับผู้ใช้บริการ การใช้จิตวิทยาและมนุษยสัมพันธ์ในการบริหารงานเลี้ยง การจัดทำรายงาน ปฏิบัติการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องและการศึกษาดูงานในสถานที่ปฏิบัติงานจริง ที่เกี่ยวข้องและการศึกษาดูงานในสถานที่ปฏิบัติงานจริงลักษณะทางกายภาพกับการเพิ่มจุดขายอาหารกับสื่อโฆษณา และการออกแบบหน้าร้านเพื่อดึงดูดความสนใจลูกค้า</p>	



รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
SND115	<b>การควบคุมและประกันคุณภาพอาหาร</b> <b>Quality Control and Quality Assurance of Food</b> คุณภาพอาหาร หลักการควบคุมคุณภาพอาหาร เครื่องมือและวิธีการในการควบคุมคุณภาพอาหาร การตรวจสอบคุณภาพอาหารด้วยวิธีอย่างง่าย ฉลากอาหาร การประกันคุณภาพ การฝึกปฏิบัติการจัดระบบประกันคุณภาพ GMP HACCP ISO22000 HA JCI และ BRC รวมถึงมาตรฐานอาหารฮาลาล	3(3-0-6)
SND116	<b>การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ</b> <b>Development of Health Food Products</b> นิยามและความหมายของผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ ชนิดและประเภทของอาหารเพื่อสุขภาพและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์สุขภาพ ขั้นตอนและกระบวนการผลิต การทดสอบและการควบคุมคุณภาพ การประยุกต์วัตถุดิบทดแทนในการพัฒนาอาหารเพื่อสุขภาพ การศึกษาคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์ กฎหมายการใช้ผลิตภัณฑ์ รวมถึงการคิดคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขาย	3(2-2-5)
SND117	<b>ธุรกิจอาหารและผู้ประกอบการรายใหม่</b> <b>Food Business and Startups</b> ประเภทและรูปแบบของธุรกิจอาหาร การจัดอาหาร เครื่องดื่ม อุปกรณ์ วิธีการให้บริการ การควบคุมคุณภาพอาหารในธุรกิจอาหาร เทคนิคการแก้ปัญหาเกี่ยวกับผู้ใช้บริการ การวางแผนการทำธุรกิจอาหาร การบริหารงานบุคคล การจัดการงบประมาณ การคำนวณต้นทุนผลกำไร การจัดการวัตถุดิบและการจัดซื้อ ระบบสารสนเทศ ระบบโลจิสติกส์ การตลาดและการส่งเสริมการขาย กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับจัดตั้งสถานประกอบการ และการคำนวณภาษี	3(2-2-5)
SND118	<b>การดัดแปลงอาหารนานาชาติเพื่อสุขภาพ</b> <b>Modification of International Food for Health</b> ความเป็นมาและวัฒนธรรมของอาหารเอเชีย อาหารับ และยุโรป การเลือกและเตรียมวัตถุดิบ เครื่องปรุง เครื่องเคียง และอุปกรณ์ วิธีการประกอบอาหารขั้นพื้นฐานของอาหารนานาชาติให้มีคุณค่าทางโภชนาการเพื่อสุขภาพ การจัดงานอาหารและการจัดเสิร์ฟตามวัฒนธรรมการบริโภค การคำนวณต้นทุน ปฏิบัติการต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการทำอาหารนานาชาติเพื่อสุขภาพ การดัดแปลงอาหารว่างและขนมเพื่อสุขภาพ	3(2-2-5)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
SND119	<p>อาหารเล่าขานวัฒนธรรม</p> <p>Cultural Influence on Food</p> <p>วัฒนธรรมไทย วัฒนธรรมท้องถิ่น ความเชื่อกับการบริโภคแต่ละภูมิภาคของไทย เปรียบเทียบคุณค่าสารอาหาร คุณค่าทางโภชนาการของอาหารแต่ละประเภท การกำหนดอาหารและดัดแปลงอาหารให้เหมาะสมกับวิถีชีวิตความเป็นอยู่ วัฒนธรรม เศรษฐกิจ และสังคม อิทธิพลของวัฒนธรรมและศาสนาที่มีต่อการบริโภคและสุขภาพ ความรู้และวัฒนธรรมเกี่ยวกับอาหารอาเซียน อาหารตะวันตก อาหารตะวันออก ที่มีผลต่อการบริโภคและสุขภาพของคน</p>	3(3-0-6)
SND120	<p>อาหารและโภชนาการในกระแสปัจจุบัน</p> <p>Current Trends in Food and Nutrition</p> <p>แนวโน้มในปัจจุบันของรูปแบบของการบริโภคอาหาร อาหารฟังก์ชัน สารพฤกษเคมี ในอาหารและผลิตภัณฑ์ธรรมชาติ โภชนพันธุศาสตร์ และผลของกระบวนการผลิตอาหารต่อสิ่งแวดล้อม เทคโนโลยีล่าสุดที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการและการกำหนดอาหาร</p>	3(3-0-6)
SND215	<p>ชีวเคมีและโภชนาการมนุษย์</p> <p>Biochemistry and Human Nutrition</p> <p>ความสำคัญของโภชนาการในชีวิตประจำวัน บทบาทและหน้าที่ของสารอาหารที่จำเป็นต่อร่างกาย ระบบการย่อยอาหาร การดูดซึมอาหาร การนำไปใช้ และการขับถ่าย ชีวเคมีทางโภชนาการ และเมแทบอลิซึมของคาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน วิตามินและเกลือแร่ น้ำและอิเล็กโทรไลต์ ความสัมพันธ์ระหว่างสารอาหารกับภาวะทุพโภชนาการ ปัญหาสุขภาพที่เกิดจากความไม่สมดุลของสารอาหาร</p>	3(3-0-6)
SND217	<p>โภชนศาสตร์กับวัฏจักรชีวิต</p> <p>Nutrition for Life Cycle</p> <p>ความสำคัญของโภชนาการในหญิงตั้งครรภ์ หญิงให้นมบุตร วัยทารก วัยก่อนเรียน วัยเรียน วัยรุ่น วัยผู้ใหญ่ และวัยสูงอายุ ความต้องการพลังงาน สารอาหาร และอาหารที่เหมาะสมในแต่ละวัย ปัญหาที่เกิดจากความบกพร่องและไม่สมดุลทางโภชนาการ การป้องกัน ภาวะทุพโภชนาการ ในวัยต่างๆ อิทธิพลของแต่ละช่วงวัยต่อการเลือกบริโภคอาหาร การฝึกปฏิบัติการทางอาหารที่เหมาะสมในแต่ละช่วงวัย</p>	3(2-2-5)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
SND221	<p><b>พื้นฐานกายวิภาคศาสตร์และสรีรวิทยาทางโภชนาการ</b>  <b>Basic Anatomy and Physiology in Nutrition</b></p> <p>กายวิภาคศาสตร์ของมนุษย์ การเจริญและการพัฒนาขั้นพื้นฐาน หน้าที่และกลไกการทำงานของระบบต่างๆ ที่จำเป็นในงานโภชนาการและการกำหนดอาหาร ได้แก่ ระบบต่อมไร้ท่อ ร่างกายและโครงร่างของร่างกาย ระบบกล้ามเนื้อ ระบบประสาท ระบบทางเดินหายใจ ระบบไหลเวียนเลือด ระบบน้ำเหลืองและภูมิคุ้มกัน ระบบย่อยอาหาร ระบบทางเดินปัสสาวะ ระบบสืบพันธุ์ ระบบฮอร์โมน ระบบรับความรู้สึกและอวัยวะรับความรู้สึก ตลอดจนถึงสากลโลกการปรับตัวของระบบดังกล่าวในสภาวะต่างๆ ของร่างกาย</p>	3(2-2-5)
SND222	<p><b>โภชนคลินิก</b>  <b>Clinical Nutrition</b></p> <p>ความสัมพันธ์ระหว่างเมแทบอลิซึมของสารอาหารกับภาวะโภชนาการ สาเหตุ พยาธิสรีรวิทยา อาการแทรกซ้อนจากภาวะทุพโภชนาการ กรณีศึกษาทางโภชนคลินิก วิธีการวิเคราะห์และการแปลผลภาวะโภชนาการของโรคไม่ติดต่อที่สัมพันธ์กับอาหารและภาวะวิกฤติ</p>	3(2-2-5)
SND223	<p><b>โภชนาการเพื่อการปรับรูปร่าง</b>  <b>Nutrition for Body Shape Reconstruction</b></p> <p>การประเมินพลังงานในอาหาร สมดุลพลังงาน การวัดองค์ประกอบร่างกาย การคำนวณพลังงานที่ร่างกายต้องการต่อวัน อาหารเพื่อการลดไขมันและเพิ่มมวลกล้ามเนื้อ เทคนิคการปรับพฤติกรรมบริโภคเพื่อการดูแลรูปร่าง การออกกำลังกายเพื่อปรับรูปร่างและสร้างความแข็งแรง</p>	3(2-2-5)
SND224	<p><b>การให้คำปรึกษาและการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมกรรมการบริโภค</b>  <b>Diet Counseling and Dietary Behavior Modification</b></p> <p>ความหมายและความสำคัญของการสื่อสารที่มีผลต่อการปรับเปลี่ยนพฤติกรรม องค์ประกอบของการสื่อสาร กระบวนการสื่อสาร รูปแบบ วิธีการสื่อสารในงานด้านโภชนาการ หลักจิตวิทยาการสื่อสารและการให้คำปรึกษา ทฤษฎีการสร้างพฤติกรรมที่พึงปรารถนา เทคนิค กลวิธี และขั้นตอนการให้คำปรึกษาด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร การประยุกต์ใช้ในการปรับเปลี่ยนหรือสร้างเสริมพฤติกรรมสุขภาพให้เหมาะสม การฝึกปฏิบัติการให้คำปรึกษาทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร</p>	3(2-2-5)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
SND225	<b>โภชนาการชุมชนแบบบูรณาการ</b> <b>Integrated Community Nutrition</b>	3(2-2-5)
	<p>สถานการณ์ปัจจุบันด้านปัญหาโภชนาการชุมชน ปัจจัยที่มีผลต่อภาวะโภชนาการชุมชน การตรวจประเมินและวิเคราะห์ปัญหาภาวะโภชนาการในชุมชน การวางแผน การดำเนินการแก้ไข การประเมินและติดตาม และการป้องกันและส่งเสริมภาวะโภชนาการของชุมชน การสร้างสรรค์อาหารจากวัตถุดิบท้องถิ่นเพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการ วิธีการเผยแพร่ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการสู่ชุมชน การฝึกปฏิบัติการโภชนาการชุมชนขนาดเล็กแบบบูรณาการ ระบาดวิทยาทางโภชนาการ หลักการสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องกับงานโภชนาการ</p>	
SND226	<b>การพัฒนาสื่อทางโภชนาการ</b> <b>Nutritional Media Development</b>	3(2-2-5)
	<p>หลักการ แนวคิด และทฤษฎีเกี่ยวกับการออกแบบ และพัฒนาสื่อมัลติมีเดีย ความคิดเชิงสร้างสรรค์เพื่อผลิตชิ้นงานในรูปแบบมัลติมีเดีย การสร้างสื่ออิเล็กทรอนิกส์รูปแบบต่างๆ การนำองค์ประกอบ ตัวอักษร เสียง ภาพนิ่ง ภาพเคลื่อนไหว ภาพวิดีโอทัศน์ มาประยุกต์ใช้ซอฟต์แวร์ที่เกี่ยวข้องเพื่อใช้ในการสื่อสาร ประเภทของสื่อ สื่ออินโฟกราฟฟิก (infographic) การพัฒนาบนสื่อสำหรับอุปกรณ์เคลื่อนที่ เทคนิคการถ่ายภาพดิจิทัล และการนำไปประยุกต์ใช้งาน</p>	
SND227	<b>โภชนาการผู้สูงอายุและการชะลอวัย</b> <b>Elderly Nutrition and Anti-aging</b>	3(3-0-6)
	<p>สถานการณ์ผู้สูงอายุของประเทศไทย ปัญหาสุขภาพและปัญหาโภชนาการที่สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยาของผู้สูงอายุ การประเมินและติดตามภาวะโภชนาการในผู้สูงอายุ ความสัมพันธ์ระหว่างอาหารและยาในผู้สูงอายุ หลักการบริโภคสำหรับผู้สูงอายุ การออกกำลังกายที่เหมาะสมกับผู้สูงอายุ การจัดสภาพแวดล้อมที่เหมาะสมกับสภาวะผู้สูงอายุ บทบาทของครอบครัว ชุมชน สิทธิ และหลักประกันสุขภาพต่อการดูแลผู้สูงอายุแบบองค์รวม โภชนาการเพื่อการชะลอวัย อิทธิพลของวิตามินและอาหารเสริมสำหรับผู้สูงอายุ โภชนเภสัชภัณฑ์กับผิวพรรณและชะลอวัย</p>	
SND228	<b>โภชนาการสำหรับการออกกำลังกายและกีฬา</b> <b>Nutrition for Exercise and Sports</b>	3(3-0-6)
	<p>ความสำคัญของโภชนาการและการกำหนดอาหารกับการออกกำลังกาย การกำหนดอาหารในนักกีฬาให้เหมาะสมกับการฝึกซ้อม การแข่งขัน และประเภทของกีฬา การคำนวณหาพลังงานที่ต้องการสำหรับนักกีฬาแต่ละประเภท การใช้อาหารเพื่อเพิ่มสมรรถนะของร่างกายในนักกีฬา ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร การแนะนำความรู้เรื่องโภชนาการ และการประกอบอาหารที่เหมาะสมสำหรับนักกีฬา จัดทำและพัฒนาตำรับอาหารมาตรฐานสำหรับนักกีฬา การศึกษานอกสถานที่</p>	

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
SND229	โภชนาการหญิงตั้งครรภ์ หญิงให้นมบุตร และเด็กปฐมวัย Pregnancy Lactation and Childhood Nutrition สถานการณ์โภชนาการหญิงตั้งครรภ์ หญิงให้นมบุตรและเด็กปฐมวัยของประเทศไทย ปัญหาโภชนาการของแม่และเด็ก โภชนาการสำหรับหญิงวัยเจริญพันธุ์ตั้งแต่ก่อนตั้งครรภ์ขณะตั้งครรภ์ และหลังตั้งครรภ์ ตลอดจนการส่งเสริมโภชนาการและการกำหนดอาหารให้กับทารกแรกเกิดจนถึงอายุ 5 ปี ภาวะโภชนาการของแม่และพัฒนาการของเด็ก	3(3-0-6)
SND230	นโยบายส่งเสริมสุขภาพด้านโภชนาการ Nutrition Policies and Promotion นโยบายการส่งเสริมสุขภาพตามมาตรฐานด้านโภชนาการให้กับประชาชนทุกกลุ่มอายุ ทั้งในประเทศและต่างประเทศ การพัฒนาระบบการดำเนินงานด้านโภชนาการอย่างต่อเนื่องและมีคุณภาพ เปรียบเทียบ ในประเทศ และต่างประเทศ	3(3-0-6)
SND308	หัวข้อพิเศษทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร Special Topics in Nutrition and Dietetics การทบทวนวรรณกรรมและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องตามหัวข้อที่นักศึกษาสนใจ ฝึกปฏิบัติการเพื่อเตรียมพร้อมในการทำวิจัย นำเสนอและอภิปรายข้อมูลทางวิชาการที่เกี่ยวข้อง ภายใต้การดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษา	2(1-2-3)
SND309	โปรแกรมวิเคราะห์คุณค่าสารอาหารและการประยุกต์ Nutrients Value Analysis Applications การใช้โปรแกรมพื้นฐานทางโภชนาการ Inmucal nutrient เพื่อวิเคราะห์พลังงานและสารอาหาร เพื่อสอดคล้องกับความต้องการของร่างกายในแต่ละวัน การใช้ชุดโปรแกรมพื้นฐานทางสำนักงานเพื่อสร้างเอกสาร การเก็บข้อมูล ประมวลผลข้อมูล การนำเสนอผลเกี่ยวกับการวิเคราะห์พลังงานและสารอาหารในรูปแบบ กราฟ แผนภูมิ	2(1-2-3)
SND310	หลักโภชนาการและการกำหนดอาหาร Principles of Nutrition and Dietetics ความรู้เบื้องต้นด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร สารอาหาร และปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทย อาหารในโรงพยาบาล รายการอาหารแลกเปลี่ยน การตัดแปลงอาหาร หลักการคำนวณพลังงานในบุคคลที่มีสภาวะปกติและสภาวะเจ็บป่วย หลักการให้คำแนะนำด้านโภชนาการเบื้องต้น ปฏิบัติการอาหารในโรงพยาบาล อาหารแลกเปลี่ยน และการตัดแปลงอาหาร	3(2-2-5)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
SND311	<b>จริยธรรมและวิชาชีพนักกำหนดอาหาร</b> <b>Professional Ethics and Dietetics Professionalism</b>	2(2-0-4)
	<p>บทบาท สมรรถนะ ความก้าวหน้าในวิชาชีพของนักกำหนดอาหาร และนักโภชนาการ ขอบเขต ความรับผิดชอบของนักกำหนดอาหารในการแก้ปัญหาสาธารณสุข การส่งเสริมคุณภาพชีวิตของประชาชน มรรยาทวิชาชีพ การสร้างทัศนคติที่ดีต่อวิชาชีพ จริยธรรมทั่วไปในสังคมที่เหมาะสม จริยธรรมวิชาชีพในการปฏิบัติงานด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร ความสำคัญของจริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพ จริยธรรมของบุคลากร ระเบียบการปฏิบัติ พระราชบัญญัติควบคุมการประกอบอาชีพและจรรยาบรรณวิชาชีพ โครงสร้างการบริหารงานด้านโภชนาการในโรงพยาบาล การสอบรับรองวิชาชีพนักกำหนดอาหารในประเทศไทยและต่างประเทศ</p>	
SND312	<b>การประเมินภาวะโภชนาการในมนุษย์</b> <b>Nutritional Assessment in Humans</b>	3(2-2-5)
	<p>หลักการ วิธีการ ขั้นตอน และเครื่องมือการประเมินภาวะโภชนาการในระดับบุคคล กลุ่มบุคคล และชุมชน การวัดสัดส่วนร่างกาย การวิเคราะห์ทางชีวเคมี การประเมินร่างกายทางอาการทางคลินิกที่สัมพันธ์กับภาวะโภชนาการ และการประเมินอาหารบริโภค การติดตามภาวะโภชนาการของมนุษย์ หลักการเลือกใช้เกณฑ์การประเมินภาวะโภชนาการเพื่อระบุภาวะโภชนาการแต่ละมาตรการ การใช้ตารางคุณค่าอาหาร และโปรแกรมวิเคราะห์พลังงานและสารอาหาร</p>	
SND313	<b>การพูดและจิตวิทยาทางโภชนาการ</b> <b>Speech and Nutritional Psychology</b>	3(2-2-5)
	<p>ทักษะและการพัฒนาด้านการพูด การพูดในที่สาธารณะ ศิลปะในการให้คำปรึกษา วิธีการสร้างความสัมพันธ์ และการตอบสนองต่อผู้อื่น โดยมีจุดประสงค์เพื่อให้บุคคลได้สำรวจตัวเองจนเกิดการพัฒนาชีวิต และกำหนดเป้าหมายใช้ชีวิตในทางที่น่าพึงพอใจและสร้างสรรค์ ตลอดจนไปถึงขั้นการปรับเปลี่ยนพฤติกรรม</p>	
SND314	<b>ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารสำหรับงานโภชนาการ</b> <b>English Communication for Nutrition</b>	3(3-0-6)
	<p>คำศัพท์ไวยากรณ์และสำนวนภาษาอังกฤษที่ใช้ในการปฏิบัติงานโภชนาการคลินิก เน้นทักษะการฟัง พูด อ่าน และเขียน เพื่อการสื่อสาร การสนทนาโต้ตอบทางโทรศัพท์ การเขียนโต้ตอบทางจดหมายและจดหมายอิเล็กทรอนิกส์ การพูดและเขียนเพื่อการนำเสนองานการเขียนรายงานหรืออื่นๆที่จำเป็นตามบริบทของงานในสาขาวิชาชีพ</p>	

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
SND315	โภชนบำบัด Nutritional Therapy ความสัมพันธ์ระหว่างโภชนาการกับโรคและการเจ็บป่วย เมแทบอลิซึมและความต้องการของพลังงานและสารอาหารในภาวะของโรคต่างๆ ได้แก่ โรคเรื้อรังที่สัมพันธ์กับการรับประทานอาหารและผู้ป่วยผ่าตัด ภาวะวิกฤติ (critical illness) การให้อาหารทางสายให้อาหารและทางหลอดเลือดดำ การเลือกใช้สูตรอาหารทางการแพทย์ การปฏิบัติการทางโภชนบำบัดสำหรับแต่ละโรค	4(2-4-6)
SND316	ระเบียบวิธีวิจัยทางด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร Research Methodology in Nutrition and Dietetics ประเภทและรูปแบบการวิจัย ระเบียบวิธีวิจัย การออกแบบการศึกษาทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร การสร้างเครื่องมือวิจัย การเก็บรวบรวมข้อมูล การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปวิเคราะห์ข้อมูล การเขียนและนำเสนอโครงร่างการวิจัย การเขียนและนำเสนอรายงานการวิจัย	2(1-2-3)
SND317	สัมมนาทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร Seminar in Nutrition and Dietetics การสืบค้นและการเสนอบทความวิจัยและบทความวิชาการด้านโภชนาการและการกำหนดอาหารและสาขาต่างๆ ที่เกี่ยวข้องซึ่งตีพิมพ์ในวารสารนานาชาติ ด้วยวาจา และการอภิปรายงานวิจัย	1(0-2-1)
SND407	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพโภชนาการและการกำหนดอาหาร Preparation for Professional Experience in Nutrition and Dietetics กิจกรรมการเตรียมความพร้อมของผู้เรียนก่อนออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพในด้าน การรับรู้ลักษณะและโอกาสของการประกอบอาชีพ การพัฒนาตัวผู้เรียนให้มีความรู้ ทักษะ เจตคติ แรงจูงใจ และคุณลักษณะที่เหมาะสมกับวิชาชีพ โดยเน้นการฝึกทักษะขั้นพื้นฐานภาคปฏิบัติในงาน และกิจกรรม สำหรับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพสาขาโภชนาการและการกำหนดอาหาร	2(90)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
SND408	<p><b>การฝึกประสบการณ์วิชาชีพโภชนาการและการกำหนดอาหาร 1</b>  <b>Field Experience in Nutrition and Dietetics 1</b></p> <p>การฝึกปฏิบัติงานในโรงพยาบาล สถานบริการอาหาร งานโภชนบริการ และโภชนชุมชน จัดทำรายงานการฝึกประสบการณ์ในงานโภชนาการและการกำหนดอาหาร การฝึกประสบการณ์วิชาชีพในโรงพยาบาลให้ับจำนวนชั่วโมงอย่างน้อย 450 ชั่วโมง</p>	5(450)
SND409	<p><b>การฝึกประสบการณ์วิชาชีพโภชนาการและการกำหนดอาหาร 2</b>  <b>Field Experience in Nutrition and Dietetics 2</b></p> <p>การฝึกปฏิบัติงานในโรงพยาบาล สถานบริการอาหาร งานโภชนบริการ โภชนบำบัด โภชนคลินิก และโภชนชุมชน จัดทำโครงการ และเสนอแนวทางแก้ไขปัญหาในงานโภชนาการและการกำหนดอาหาร การฝึกประสบการณ์วิชาชีพในโรงพยาบาลให้ับจำนวนชั่วโมงอย่างน้อย 450 ชั่วโมง</p>	5(450)
SND410	<p><b>การเตรียมสหกิจศึกษาโภชนาการและการกำหนดอาหาร</b>  <b>Preparation for Cooperative Education in Nutrition and Dietetics</b></p> <p>การเตรียมความพร้อมของผู้เรียนก่อนการฝึกสหกิจศึกษา ในด้านการรับรู้ลักษณะ และโอกาสของการประกอบอาชีพ การพัฒนาตัวผู้เรียนให้มีความรู้ ทักษะ เจตคติ แรงจูงใจ และคุณลักษณะที่เหมาะสมกับวิชาชีพ โดยการกระทำในสถานการณ์หรือรูปแบบต่างๆ ซึ่งเกี่ยวข้องกับการทำงานด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร</p>	1(45)
SND411	<p><b>สหกิจศึกษาโภชนาการและการกำหนดอาหาร 1</b>  <b>Cooperative Education in Nutrition and Dietetics 1</b></p> <p>การปฏิบัติงานเชิงวิชาการ หรือวิชาชีพเต็มเวลาตามสาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร เมื่อเสร็จสิ้นการปฏิบัติงานแล้วนำเสนอผลการไปปฏิบัติงานต่อคณาจารย์ในสาขาวิชา โดยการวัดผลและประเมินของอาจารย์ที่ปรึกษา สหกิจศึกษาที่ควบคุมการปฏิบัติงานในสถานพยาบาล โรงพยาบาล หรือสถานที่ที่มีการจัดบริการอาหาร</p>	6(640)
SND412	<p><b>สหกิจศึกษาโภชนาการและการกำหนดอาหาร 2</b>  <b>Cooperative Education in Nutrition and Dietetics 2</b></p> <p>การปฏิบัติงานเชิงวิชาการ หรือวิชาชีพเต็มเวลาเสมือนหนึ่งเป็นเจ้าของหน้าที่จนครบ 1 ภาคการศึกษา ตามสาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร เมื่อเสร็จสิ้นการปฏิบัติงานแล้ว นักศึกษาต้องส่งรายงาน และนำเสนอผลการไปปฏิบัติงานต่อคณาจารย์ในสาขาวิชา โดยการวัดผลและประเมินของอาจารย์ที่ปรึกษา สหกิจศึกษาที่ควบคุมการปฏิบัติงานในสถานพยาบาล โรงพยาบาล หรือสถานที่ที่มีการจัดบริการอาหาร</p>	6(640)



### 3.2 ชื่อ สกุล ตำแหน่งและคุณวุฒิของอาจารย์

#### 3.2.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งวิชาการ	คุณวุฒิ-สาขาวิชาเอก	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ	ภาระการสอน (ชม./สัปดาห์)			
						2563	2564	2565	2566
1.	นางสาวสุจาริณี สังข์วรรณะ	อาจารย์	วท.ม. (โภชนศาสตร์)  วท.บ. (สาธารณสุขศาสตร์) สาขาโภชนวิทยาและ การกำหนดอาหาร เกียรติคุณอันดับ 2	มหาวิทยาลัยมหิดล (โครงการร่วม คณะ แพทยศาสตร์ โรงพยาบาล รามาธิบดี และ สถาบันโภชนาการ) มหาวิทยาลัยมหิดล	2559  2556	12	12	12	12
2.	นางสาวศกุนตลา มานะกล้า	อาจารย์	วท.ม. (สาธารณสุขศาสตร์) สาขาวิชาโภชนวิทยา วท.บ. (ประมง) สาขาวิชาผลิตภัณฑ์ ประมง	มหาวิทยาลัยมหิดล  มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2557  2554	12	12	12	12
3.	นางสาวจุฑารรณ นวลจันทร์คง	อาจารย์	วท.ม. (โภชนศาสตร์)  วท.บ. (การแพทย์แผน ตะวันออก) เกียรติคุณ อันดับ 1	มหาวิทยาลัยมหิดล (โครงการร่วม คณะแพทยศาสตร์ โรงพยาบาล รามาธิบดี และ สถาบัน โภชนาการ) มหาวิทยาลัยรังสิต	2559  2556	12	12	12	12

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิ-สาขาวิชาเอก	สถาบัน การศึกษา	ปีที่ จบ	ภาระการสอน (ชม./สัปดาห์)			
						2563	2564	2565	2566
4.	นางสาวสัจฉนา พัฒนาศักดิ์	อาจารย์	Ph.D. (Microbiology & Immunology)	Georgetown University, Washington, D.C. USA.	2554	12	12	12	12
			M.Sc. (Microbiology & Immunology)	Georgetown University, Washington, D.C. USA.	2546				
			M.Sc. (Molecular biology and Genetic Engineering)	มหาวิทยาลัยมหิดล	2544				
			วท.บ. (ชีววิทยา)	จุฬาลงกรณ์ มหาวิทยาลัย	2542				
5.	นางสาวปัทมาภรณ์ เจริญนนท์	อาจารย์	วท.ม. (เภสัชเคมี และพิษเภสัชเคมี)	มหาวิทยาลัยมหิดล	2557	12	12	12	12
			วท.บ. (การแพทย์แผน ตะวันออก)	มหาวิทยาลัยรังสิต	2554				

## 3.2.2 อาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิ-สาขา วิชาเอก	สถาบัน การศึกษา	ปีที่จบ	ภาระการสอน (ชม./สัปดาห์)			
						2563	2564	2565	2566
1.	นางสาวสุจาริณี สังข์วรรณะ	อาจารย์	วท.ม. (โภชน ศาสตร์)	มหาวิทยาลัยมหิดล (โครงการร่วม คณะ แพทยศาสตร์โรงพยาบาล รามาธิบดี และสถาบัน โภชนาการ)	2559	12	12	12	12
			วท.บ. (สาธารณสุข ศาสตร์) สาขาโภชนวิทยา และการกำหนด อาหาร เกียรติ นิยมอันดับ 2	มหาวิทยาลัยมหิดล	2556				
2.	นางสาวศุภนิตา มานะกล้า	อาจารย์	วท.ม (สาธารณสุข ศาสตร์) สหกิจโภชนวิทยา วท.บ. (ประมง) สาขาวิชา ผลิตภัณฑ์ประมง	มหาวิทยาลัยมหิดล  มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์	2557  2554	12	12	12	12
3.	นางสาวจุฑาวรรณ นวลจันทร์คง	อาจารย์	วท.ม. (โภชน ศาสตร์)	มหาวิทยาลัยมหิดล (โครงการร่วม คณะ แพทยศาสตร์โรงพยาบาล รามาธิบดี และสถาบัน โภชนาการ)	2559	12	12	12	12
			วท.บ. (การแพทย์ แผนตะวันออก) เกียรตินิยมอันดับ 1	มหาวิทยาลัยรังสิต	2556				
4.	นางสาวสัจฉา พัฒนาศักดิ์	อาจารย์	Ph.D. (Microbiology &Immunology)	Georgetown University, Washington, D.C. USA.	2554	12	12	12	12
			M.Sc. (Microbiology &Immunology)	Georgetown University, Washington, D.C. USA.	2546				
			M.Sc. (Molecular biology and Genetic Engineering)	มหาวิทยาลัยมหิดล	2544				
			วท.บ. (ชีววิทยา)	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2542				

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิ-สาขา วิชาเอก	สถาบัน การศึกษา	ปีที่ยัง ปฏิบัติงาน	ภาระการสอน (ชม./สัปดาห์)			
						2563	2564	2565	2566
5.	นางสาวปัทมาภรณ์ เจริญนนท์	อาจารย์	วท.ม.(เภสัชเคมี และพฤกษเคมี) วท.บ. (การแพทย์ แผนตะวันออก)	มหาวิทยาลัยมหิดล มหาวิทยาลัยรังสิต	2557	12	12	12	12
					2554				

### 3.2.3 อาจารย์พิเศษ

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิ-สาขาวิชาเอก	สถาบัน การศึกษา	ภาระการสอน (ชม./สัปดาห์)			
					2563	2564	2565	2566
1	นพ.เทพ หิมะทองคำ	ศาสตราจารย์	Postdoctoral training in Internal Medicine and Endocrinology Doctor of Medicine	Harvard University, Boston, USA.  University of Wisconsin at Medison, Medison, USA.	6	6	6	6
2	นายสมชาย ดรงค์เดช	รอง ศาสตราจารย์	Ed.D. (Public Health Nutrition) M.S. (Human Nutrition) วท.บ. (โภชนวิทยา)	Columbia University, New York, USA.  Columbia University, New York, USA. มหาวิทยาลัยมหิดล	6	6	6	6
3	นางสาว ดวงพร แก้วศิริ	รอง ศาสตราจารย์	M.P.S. (Food and Nutrition Planning)  วท.บ. (โภชนวิทยา)	University of The Philippines at Los Banos, Philippines. มหาวิทยาลัยมหิดล	6	6	6	6
4	นางสาวชวลิต รัตนกุล	รอง ศาสตราจารย์	M.P.H. (Nutrition)  Post Graduate Diploma in Dietetics ภ.บ.	University of Columbia, New York, USA.  University College of Hospital, London, UK. มหาวิทยาลัยมหิดล	6	6	6	6
5	นางสาวนุชศิริ เลิศวุฒิโสภณ	รอง ศาสตราจารย์	วท.ด. (โภชนศาสตร์) วท.ม. (โภชนศาสตร์) วท.บ. (ชีวเคมี)	มหาวิทยาลัยมหิดล มหาวิทยาลัยมหิดล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	6	6	6	6
6	นางสาวชนิดา ปโชติการ	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	License Dietitian Ph.D. (Human Nutrition) M.P.H. (International Health)	Mississippi State University, Mississippi, USA.  University of Alabama at Birmingham,	6	6	6	6

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิ-สาขาวิชาเอก	สถาบัน การศึกษา	ภาระการสอน (ชม./สัปดาห์)			
					2563	2564	2565	2566
			M.S. (Food Science and Technology) วท.บ. (ชีววิทยา)	Birmingham, USA. Mississippi State University, Mississippi, USA. มหาวิทยาลัยศิลปากร				
7	นางสาวยศพร พลายไธ	อาจารย์	ปร.ด. (โภชนศาสตร์) วท.ม. (พิษวิทยาทาง อาหารและโภชนาการ) วท.บ. (สาธารณสุข ศาสตร์)	มหาวิทยาลัยมหิดล มหาวิทยาลัยมหิดล มหาวิทยาลัยมหิดล	6	6	6	6
8	นางสาวยศสินี หัวดวง	อาจารย์	วท.ม. (สาธารณสุข ศาสตร์) สาขาวิชาโภชน วิทยา คศ.บ. (อาหารและ โภชนาการ)	มหาวิทยาลัยมหิดล มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลกรุงเทพ	6	6	6	6
9	นางสาว ปรารธนา ตปนี	อาจารย์	วท.ม. (อาหารและ โภชนาการเพื่อการ พัฒนา) วท.บ. (ชีววิทยา)	มหาวิทยาลัยมหิดล มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์	6	6	6	6
10	นางกฤษฏี โพธิ์ทัด	-	M.S. (Public Health in Nutrition) B.Sc. (Chemistry)	Loma Linda University, USA. Loyola Mary Mount University, LA, USA.	6	6	6	6
11	นางสาว เอกททัย แซ่เตีย	-	วท.ม. (อาหารและ โภชนาการเพื่อการ พัฒนา) วท.บ. (โภชนวิทยา)	มหาวิทยาลัยมหิดล มหาวิทยาลัยมหิดล	6	6	6	6
12	นางสาว ธัญวรินทร์ ตั้งเสริมวงศ์	-	วท.ม. (โภชนศาสตร์) วท.บ. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยมหิดล มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์	6	6	6	6
13	นางศัลยา คঙ্গสมบูรณ์เวช	-	Registered Dietitian M.A. (Food Nutrition and Dietetics) วท.บ. (เคมี)	USA. California State University. California, USA. มหาวิทยาลัยมหิดล	6	6	6	6
14	นางสาว เบญจพรรณ บูรณวัฒน์	-	วท.ม. (อาหารและ โภชนาการ) วท.บ. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์	6	6	6	6
16	นาวาอากาศโท หญิงบุษชา พราหมณสุทธิ์	-	พย.บ. (พยาบาลศาสตร์)	วิทยาลัยพยาบาล ทหารอากาศ	6	6	6	6
17	นางกุลหาป แสงจงเจริญ	-	วท.บ. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัย สุโขทัยธรรมาธิราช	6	6	6	6

**หมายเหตุ:** อาจารย์พิเศษต้องมีชั่วโมงสอนไม่เกินร้อยละ 50 ของรายวิชา โดยมีอาจารย์ประจำเป็นผู้รับผิดชอบรายวิชานั้น และหากมีรายวิชาใดมีความจำเป็นต้องใช้ความเชี่ยวชาญของบุคลากรภายนอกมากกว่าร้อยละ 50 สามารถดำเนินการได้แต่ต้องมีอาจารย์ประจำร่วมรับผิดชอบกระบวนการเรียนการสอนและพัฒนานักศึกษาตลอดการจัดการเรียนการสอนของรายวิชานั้นๆ ด้วย โดยต้องได้รับความเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัยก่อน

#### 4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (สหกิจศึกษาหรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ)

หลักสูตรได้กำหนดกลุ่มฝึกประสบการณ์วิชาชีพเป็นวิชาบังคับและให้มีแผนการเรียนสำหรับนักศึกษา นักศึกษาต้องลงเรียนทั้งรายวิชาการเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพโภชนาการและการกำหนดอาหาร และรายวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพโภชนาการและการกำหนดอาหาร โดยหลักสูตรจะประสานงานให้นักศึกษาได้ฝึกประสบการณ์ภาคสนามในหน่วยโภชนาการ และสถานประกอบการที่มีจัดบริการอาหาร ทั้งในประเทศและต่างประเทศ ภายใต้การดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษาและตัวแทนจากหน่วยงานที่นักศึกษาได้ออกฝึกภาคสนาม

##### 4.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้ของประสบการณ์ภาคสนาม

4.1.1 มาตรฐานด้านความรู้ที่เพิ่มขึ้นของนักศึกษา และทักษะในการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับงาน หรือเทคนิควิธีการทำงานในสถานที่ฝึกงาน

4.1.2 มีระเบียบวินัย ตรงเวลา ซื่อสัตย์ อดทน และเข้าใจวัฒนธรรมขององค์กร ตลอดจนสามารถปรับตัวให้เข้ากับสถานที่ฝึกงานได้

4.1.3 มีมนุษยสัมพันธ์และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดี

4.1.4 สามารถใช้ความรู้เพื่อเสนอแนะวิธีการแก้ไขปัญหาในสถานการณ์จริง

4.1.5 มีทักษะการสื่อสารด้านการพูด เขียน คิดวิเคราะห์และประมวลผล

##### 4.2 ช่วงเวลา

1) ชั้นปีที่ 4 ระหว่างภาคการศึกษาที่ 1

2) ชั้นปีที่ 4 ระหว่างภาคการศึกษาที่ 2

##### 4.3 การจัดเวลาและตารางสอน

จัดเต็มเวลาในชั้นปีที่ 4 ระหว่างภาคการศึกษาที่ 1 จำนวน 540 ชั่วโมง และจัดเต็มเวลาใน 1 ภาคการศึกษา ชั้นปีที่ 4 ภาคเรียนที่ 2 โดยนับจำนวนชั่วโมง 540 ชั่วโมง เพื่อให้จำนวนชั่วโมงรวมอย่างน้อย 900 ชั่วโมง เพื่อเป็นไปตามข้อกำหนดของสมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย ในการสอบใบประกอบวิชาชีพนักกำหนดอาหาร

#### 5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย

หัวข้อในการทำโครงการหรืองานวิจัยควรเกี่ยวข้องกับโภชนาการและการกำหนดอาหาร วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ หรือที่เกี่ยวข้องกับศาสตร์ทางด้านโภชนาการ มีจำนวนผู้ร่วมโครงการ 1-3 คน และส่งรายงานตามรูปแบบและระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนดอย่างเคร่งครัด หรือเป็นโครงการที่มุ่งเน้นการสร้างผลงานวิจัยเพื่อพัฒนางานทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร

### 5.1 คำอธิบายโดยย่อ

นักศึกษาต้องเลือกหัวข้อในการทำวิจัยซึ่งเกี่ยวข้องกับโภชนาการและการกำหนดอาหาร ภายใต้การดูแลและแนะนำจากอาจารย์ที่ปรึกษา นักศึกษาวางแผนการวิจัยเพื่อตอบโจทย์ปัญหาวิจัยนั้น และทำการทดลองหรือเก็บรวบรวมข้อมูล แปลผลและวิเคราะห์ผล ตลอดจนประโยชน์ที่ได้รับจากการทำวิจัย

### 5.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้

- 5.2.1 ใต้องค์ความรู้และมีทักษะกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ในการทำวิจัยหรือโครงการงาน
- 5.2.2 สามารถแก้ไขปัญหาโดยใช้ระเบียบวิธีวิจัย
- 5.2.3 สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูล
- 5.2.4 สามารถใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ในการวิเคราะห์ผลการทดลองทางสถิติ
- 5.2.5 สามารถประยุกต์และบูรณาการใช้ความรู้ที่เรียนมาเพื่อวิเคราะห์โจทย์หรือปัญหาจาก งานวิจัย
- 5.2.6 มีความซื่อสัตย์ รับผิดชอบ มีวินัย ตรงต่อเวลา และยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น
- 5.2.7 มีความสามารถในการเขียนรายงานการวิจัย และความสามารถในการสื่อสารด้วยการพูด

### 5.3 ช่วงเวลา

ภาคการศึกษาที่ 2 ของชั้นปีที่ 3

### 5.4 จำนวนหน่วยกิต

2 หน่วยกิต

### 5.5 การเตรียมการ

อาจารย์ประจำรายวิชามีการปรึกษาร่วมกันในประเด็นการจัดตารางเวลาเพื่อให้คำปรึกษา ติดตามการทำงานวิจัยของนักศึกษา แนะนำแหล่งข้อมูลงานวิจัย และมีตัวอย่างโครงการงานวิจัยให้ศึกษา จัดเจ้าหน้าที่ดูแลอุปกรณ์ เครื่องมือ ให้เพียงพอและอยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน ตลอดจนดูแลความปลอดภัยของนักศึกษาในการใช้วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือ

### 5.6 กระบวนการประเมินผล

5.6.1 ประเมินคุณภาพข้อเสนอโครงการวิจัย โดยอาจารย์ประจำรายวิชา อาจารย์ที่ปรึกษา และอาจารย์ที่ปรึกษาร่วม (ถ้ามี) และประเมินความก้าวหน้าในระหว่างการทำงานวิจัย จากการสังเกตจากการรายงานด้วยวาจาและเอกสารตามระยะเวลา

5.6.2 ประเมินด้วยการจัดสอบการนำเสนอผลงานวิจัยจากรายงาน หรือการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ โดยการนำเสนอด้วยวาจา มีการตอบคำถามของนักศึกษา โดยกำหนดอาจารย์ประจำวิชา อาจารย์ที่ปรึกษา และอาจารย์อื่นๆ รวมไม่น้อยกว่า 3 คน

5.6.3 ประเมินผลการทำงานของนักศึกษาในภาพรวม จากการติดตามการทำงาน ผลงานที่เกิดขึ้นในแต่ละขั้นตอน และรายงานโดยอาจารย์ที่ปรึกษา

#### หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล

##### 1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา

คุณลักษณะพิเศษ	กลยุทธ์หรือกิจกรรมของนักศึกษา
1.1 มีความรู้พื้นฐานในศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง ทั้งภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติอยู่ในเกณฑ์ดี สามารถประยุกต์ได้อย่างเหมาะสมในการประกอบวิชาชีพและศึกษาต่อในระดับสูง	รายวิชาบังคับของหลักสูตรต้องมีพื้นฐานของศาสตร์และสร้างความเชื่อมโยงระหว่างภาคทฤษฎีและปฏิบัติ มีปฏิบัติการแบบฝึกหัด โครงการ และกรณีศึกษาให้นักศึกษาเข้าใจการประยุกต์องค์ความรู้กับปัญหาจริง
1.2 มีความรู้ทันสมัย ใฝ่รู้ และมีความสามารถ พัฒนาความรู้ เพื่อพัฒนาตนเอง พัฒนางาน และพัฒนาสังคม	รายวิชาเลือกที่เปิดสอนต้องต่อยอดความรู้พื้นฐานในภาคบังคับ และปรับตามกระแสการเปลี่ยนแปลงของศาสตร์ มีโจทย์ปัญหาที่ท้าทายให้นักศึกษาค้นคว้าหาความรู้ในการพัฒนาศักยภาพ
1.3 สามารถคิด ปฏิบัติ และเลือกวิธีการแก้ปัญหาได้อย่างเหมาะสมและเป็นระบบ	ทุกรายวิชาต้องมีโจทย์ปัญหา แบบฝึกหัด หรือโครงการ ให้นักศึกษาได้ฝึกคิดวิเคราะห์ ฝึกปฏิบัติ ฝึกการแก้ไขปัญหา
1.4 มีความสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น มีทักษะการบริหารจัดการและทำงานเป็นหมู่คณะ	โจทย์ปัญหาและโครงการของรายวิชาต่างๆ ควรจัดให้มีรูปแบบการทำงานเป็นกลุ่ม ลดการทำงานเดี่ยว เพื่อส่งเสริมให้นักศึกษาได้ฝึกฝนการทำงานเป็นหมู่คณะ
1.5 รู้จักแสวงหาความรู้ด้วยตนเอง และสามารถติดต่อสื่อสารกับผู้อื่นได้เป็นอย่างดี	มีการมอบหมายงานให้นักศึกษาได้สืบค้นข้อมูล รวบรวมความรู้ที่นอกเหนือจากที่ได้นำเสนอในชั้นเรียน และเผยแพร่ความรู้ที่ได้ระหว่างนักศึกษาด้วยกัน หรือให้กับผู้สนใจภายนอก
1.6 มีความสามารถในการใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ ในการสื่อสารและใช้เทคโนโลยีได้ดี	มีระบบเพื่อสื่อสารแลกเปลี่ยนความคิดเห็นในหมู่นักศึกษา หรือบุคคลภายนอกที่ส่งเสริมให้เกิดการแสวงหาความรู้ที่ทันสมัย การเผยแพร่ การถามตอบ และการแลกเปลี่ยนความรู้



## 2. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน

### 2.1 คุณธรรม จริยธรรม

#### 2.1.1 การเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) ปฏิบัติตนเป็นผู้มีคุณธรรม จริยธรรม ในด้านความซื่อสัตย์ สุจริต เสียสละ มีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเอง
- 2) ปฏิบัติตนเป็นผู้มีจิตอาสา และมีความรับผิดชอบต่อสังคม
- 3) เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม
- 4) มีวินัย ตรงต่อเวลาซื่อสัตย์สุจริต มีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม

#### 2.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) กำหนดให้มีวัฒนธรรมองค์กรเพื่อเป็นการปลูกฝังให้นักศึกษามีระเบียบวินัย โดยเน้นการเข้าชั้นเรียนให้ตรงเวลา ตลอดจนการแต่งกายที่เป็นไปตามระเบียบของมหาวิทยาลัย
- 2) นักศึกษาต้องมีความรับผิดชอบ โดยในการทำงานกลุ่มนั้นต้องฝึกให้รู้หน้าที่ของการเป็นผู้นำกลุ่มและการเป็นสมาชิกกลุ่ม
- 3) ส่งเสริมให้นักศึกษาเกิดจิตสำนึกและความซื่อสัตย์ โดยต้องไม่กระทำการทุจริตในการสอบหรือลอกการบ้านของผู้อื่น เป็นต้น
- 4) อาจารย์ผู้สอนทุกคนต้องสอดแทรกเรื่องคุณธรรม จริยธรรมในการสอนทุกรายวิชา รวมทั้งมีการจัดกิจกรรมส่งเสริมคุณธรรม จริยธรรม เช่น การยกย่องนักศึกษาที่ทำดี ทำประโยชน์แก่ส่วนรวม เสียสละ

#### 2.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) ประเมินจากการตรงเวลาของนักศึกษาในการเข้าชั้นเรียน การส่งงานตามกำหนดระยะเวลาที่มอบหมาย และการเข้าร่วมกิจกรรม
- 2) ประเมินจากการมีวินัยและพร้อมเพรียงของนักศึกษาในการเข้าร่วมกิจกรรมของหลักสูตร
- 3) ปริมาณการกระทำทุจริตในการสอบ
- 4) ประเมินจากความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย

### 2.2 ความรู้

#### 2.2.1 การเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) มีความรู้ ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎีที่สำคัญในรายวิชาหรือศาสตร์ของตน
- 2) มีความเข้าใจและสามารถอธิบายหลักการ แนวคิด ทฤษฎีที่สำคัญในรายวิชาหรือศาสตร์ของตนได้อย่างถูกต้อง
- 3) มีการพัฒนาความรู้ ความชำนาญทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร
- 4) มีประสบการณ์ และ/หรือการประยุกต์ทฤษฎีทางด้านโภชนาการและการกำหนดอาหารมาใช้งานได้จริง รวมถึงสามารถนำความรู้ที่ได้มาบูรณาการกับศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

### 2.2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

1) ใช้การเรียนการสอนในหลากหลายรูปแบบโดยเน้นหลักการทางทฤษฎี และประยุกต์ทางปฏิบัติในสภาพแวดล้อมจริง ส่งเสริมการเรียนรู้แบบ productive learning การปฏิบัติการสู่นวัตกรรม โดยทันต่อการเปลี่ยนแปลงทางเทคโนโลยี ทั้งนี้ให้เป็นไปตามลักษณะของรายวิชาตลอดจนเนื้อหาสาระของรายวิชานั้นๆ

2) ควรจัดให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริง โดยการศึกษาดูงานหรือเชิญผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ตรงมาเป็นวิทยากรพิเศษเฉพาะเรื่อง ตลอดจนการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ

### 2.2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) การทดสอบย่อย
- 2) การสอบกลางภาคเรียนและปลายภาคเรียน
- 3) ประเมินจากรายงานที่นักศึกษาจัดทำ
- 4) ประเมินจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน
- 5) ประเมินจากรายวิชาสหกิจศึกษาหรือรายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

## 2.3 ทักษะทางปัญญา

### 2.3.1 การเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) สามารถแสดงทักษะการคิดอย่างเป็นระบบ คิดอย่างมีวิจารณญาณอย่างสม่ำเสมอ
- 2) สามารถวิเคราะห์ สังเคราะห์ บูรณาการความรู้และทักษะที่เกี่ยวข้องในศาสตร์ของตนเพื่อนำไปประยุกต์ใช้ได้อย่างถูกต้องเหมาะสม
- 3) สามารถประยุกต์ความรู้และทักษะกับการแก้ไขปัญหาทางโภชนาการและการกำหนดอาหารได้อย่างเหมาะสม
- 4) สามารถสืบค้น ตีความ และประเมินสารสนเทศ เพื่อใช้ในการแก้ไขปัญหาอย่างสร้างสรรค์

### 2.3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) กรณีศึกษาทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร
- 2) การอภิปรายกลุ่ม
- 3) ให้นักศึกษามีโอกาสปฏิบัติจริง ฝึกปฏิบัติทางโภชนาการ ส่งเสริมการสร้างนวัตกรรมจากความรู้พื้นฐานทางโภชนาการ

### 2.3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

ประเมินตามสภาพจริงจากผลงานและการปฏิบัติของนักศึกษา เช่น ประเมินจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน การอภิปราย การระดมสมอง การคิดวิเคราะห์ สังเคราะห์ การเชื่อมโยงความรู้และการสรุปผลการเรียนรู้ และการทดสอบโดยใช้แบบทดสอบหรือสัมภาษณ์

## 2.4 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

### 2.4.1 การเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) สามารถแสดงบทบาทผู้นำ ผู้ตาม และการเป็นสมาชิกที่ดีของกลุ่มได้อย่างเหมาะสมกับบทบาทและสถานการณ์
- 2) มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายทั้งของตนเองและของส่วนรวม
- 3) มีความรับผิดชอบตามบทบาททางวิชาชีพ โภชนาการ และการกำหนดอาหารได้อย่างเหมาะสม

### 2.4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ใช้การสอนที่มีการกำหนดกิจกรรมให้มีการทำงานเป็นกลุ่ม การทำงานที่ต้องประสานงานกับผู้อื่นข้ามหลักสูตร หรือต้องค้นคว้าหาข้อมูลจากการสัมภาษณ์บุคคลอื่น หรือผู้มีประสบการณ์ โดยมีความคาดหวังในผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความสามารถในการรับผิดชอบดังนี้

- 1) สามารถทำงานกับผู้อื่นได้เป็นอย่างดี
- 2) มีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย
- 3) สามารถปรับตัวเข้ากับสถานการณ์และวัฒนธรรมองค์กรที่ไปปฏิบัติงานได้เป็นอย่างดี
- 4) มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดีกับผู้ร่วมงานในองค์กรและกับบุคคลทั่วไป
- 5) มีภาวะผู้นำและผู้ตามที่ดี

### 2.4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) ประเมินจากพฤติกรรมและการแสดงออกของนักศึกษาในการนำเสนอรายงานกลุ่มในชั้นเรียน
- 2) สังเกตจากพฤติกรรมที่แสดงออกในการร่วมกิจกรรมต่างๆ และความครบถ้วนชัดเจนตรงประเด็นของข้อมูล

## 2.5 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

### 2.5.1 การเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) สามารถประยุกต์ความรู้ทางคณิตศาสตร์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ในการแก้ปัญหา ค้นคว้าข้อมูล และนำเสนอได้อย่างเหมาะสม
- 2) สามารถใช้ภาษาไทย ภาษาอังกฤษในการสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวมถึงการใช้ภาษาในการค้นคว้าข้อมูลเพื่อจัดทำรายงานและนำเสนออย่างถูกต้องเหมาะสม
- 3) สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ โภชนาการ และการกำหนดอาหารได้อย่างเหมาะสม

### 2.5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) จัดกิจกรรมการเรียนรู้ในรายวิชาต่างๆ ให้นักศึกษาได้วิเคราะห์สถานการณ์จำลอง และสถานการณ์จริง

2) นำเสนอการแก้ปัญหาที่เหมาะสม เรียนรู้เทคนิคการประยุกต์เทคโนโลยีสารสนเทศ ในหลากหลายสถานการณ์

### 2.5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) ประเมินจากเทคนิคการนำเสนอโดยใช้ทฤษฎี การเลือกใช้เครื่องมือทางเทคโนโลยีสารสนเทศหรือคณิตศาสตร์ และสถิติที่เกี่ยวข้อง

2) ประเมินจากความสามารถในการอธิบาย ถึงข้อจำกัด เหตุผลในการเลือกใช้เครื่องมือต่างๆ การอภิปรายกรณีศึกษาต่างๆ ที่มีการนำเสนอต่อชั้นเรียน

## 3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

## แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ		
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3
1. SMS114 สถิติเพื่อการวิจัย	●				●	○				●				●		●		
2. SND106 วัตถุดิบอาหารและการเตรียม	●		○			●		○		○	●			●		●		
3. SND109 การดัดแปลงอาหารไทยและอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพ	●		○			●		○		○	●			●		●		
4. SND110 การคำนวณและการวัดในงานโภชนาการ	●				●			○			●			●		●		○
5. SND111 สุขภาพและความปลอดภัยในอาหาร	●					●				○	●			○			○	●
6. SND112 ระบบการจัดบริการอาหาร	●				●			○			●			○			○	●
7. SND113 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารในงานโภชนาการ	●				●	○				●				○			○	●
8. SND114 ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารและการจัดเลี้ยง	●					●				●				○				●
9. SND115 การควบคุมและประกันคุณภาพอาหาร	●		○			●				○		●	●	○			○	●
10. SND116 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ	●				○	●				●				○			○	●

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	
11. SND117 ธุรกิจอาหารและผู้ประกอบการรายใหม่	●					●					●			○	●		●		
12. SND118 การดัดแปลงอาหารนานาชาติเพื่อสุขภาพ	●		○			●		○		○	●				●		●		
13. SND119 อาหารเล่าขานวัฒนธรรม	●				●					○	●				●		●		
14. SND120 อาหารและโภชนาการในกระแสปัจจุบัน	●				●					○	●				●		●		
15. SND215 ชีวเคมีและโภชนาการมนุษย์	●				●					○	●				●		●		
16. SND217 โภชนศาสตร์กับวิถีชีวิต	●				●					○	●				●		○		●
17. SND221 พื้นฐานกายวิภาคศาสตร์และสรีรวิทยาทางโภชนาการ	●				●					○	●				●		●		
18. SND222 โภชนคลินิก	●				●			○		○	●				●		●		○
19. SND223 โภชนาการเพื่อการปรับปรุงร่าง	●				●			○			●				●				○
20. SND224 การให้คำปรึกษาและการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการบริโภค	●				●			○		○	●				●		●		○
21. SND225 โภชนาการชุมชนแบบบูรณาการ	●				●			○		○	●				●		●		○

## แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	
22. SND226 การพัฒนาสื่อทางโภชนาการ	●				●			○				●			●			●	○
23. SND227 โภชนาการผู้สูงอายุและการชะลอวัย	●				●			○		○	●			●			●		○
24. SND228 โภชนาการสำหรับการออกกำลังกายและกีฬา	●				●			○		○	●			●			●		○
25. SND229 โภชนาการหญิงตั้งครรภ์หญิงให้นมบุตร และเด็กปฐมวัย	●				●			○		○	●			●			●		○
26. SND230 นโยบายส่งเสริมสุขภาพด้านโภชนาการ	●					●				○	●		○	●			●		○
27. SND308 หัวข้อพิเศษทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร	●					●						●		●				○	●
28. SND309 โปรแกรมวิเคราะห์คุณค่าสารอาหารและการประยุกต์	●				●			○		○		●		●				○	●
29. SND310 หลักการโภชนาการและการกำหนดอาหาร	●				●							●		●			○		●

## แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะ ความสัมพันธ์ระหว่าง บุคคลและ ความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การ สื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศ			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	
30. SND311 จริยธรรมและวิชาชีพนักกำหนดอาหาร	●		●		●			○			○	●			●		○		●
31. SND312 การประเมินภาวะโภชนาการในมนุษย์	●				●			○			○	●			●		○		●
32. SND313 การพูดและจิตวิทยาทางโภชนาการ	●				●			○			○	●			●			●	
33. SND314 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารสำหรับงานโภชนาการ	●					●		○			○		●		●			●	○
34. SND315 โภชนบำบัด	●				●		●				○	●			●		○		●
35. SND316 ระเบียบวิธีวิจัยทางด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร	●					●						●			●			○	●
36. SND317 การสัมมนาทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร	●					●						●			●			○	●
37. SND407 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพโภชนาการและการกำหนดอาหาร	●		○	○		●		●			○	●			●			●	○



## แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ		
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3
38. SND408 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพโภชนาการและการกำหนดอาหาร 1	●		○	○		○	●	●		○	●			●			●	○
39. SND409 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพโภชนาการและการกำหนดอาหาร 2	●		○	○		○	●	●		○	●			●			●	○
40. SND410 การเตรียมสหกิจศึกษา โภชนาการและการกำหนดอาหาร	●		○	○		●	●			○	●			●			●	○
41. SND411 สหกิจศึกษาโภชนาการและการกำหนดอาหาร 1	●		○	○		○	●	●		○	●			●			●	○
42. SND412 สหกิจศึกษาโภชนาการและการกำหนดอาหาร 2	●		○	○		○	●	●		○	●			●			●	○

## หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา

### 1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ ในการให้ระดับคะแนน (ผลการเรียน)

การวัดผลและการสำเร็จการศึกษาเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. 2557 และฉบับแก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2561 (ภาคผนวก ก)

### 2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

#### 2.1 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษาที่ไม่สำเร็จการศึกษา

กำหนดให้ระบบการทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของนักศึกษาเป็นส่วนหนึ่งของระบบการประกันคุณภาพภายในของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

การทวนสอบในระดับรายวิชาให้นักศึกษาประเมินการเรียนการสอนในระดับรายวิชา มีคณะกรรมการพิจารณาความเหมาะสมของข้อสอบให้เป็นไปตามแผนการสอน

การทวนสอบในระดับหลักสูตรสามารถทำได้โดยมีระบบประกันคุณภาพภายในมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ดำเนินการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้และรายงานผล

#### 2.2 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้หลังจากนักศึกษาสำเร็จการศึกษา

การกำหนดกลวิธีการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา ควรเน้นการทำวิจัย สัมฤทธิ์ผลของการประกอบอาชีพของบัณฑิต ที่ทำอย่างต่อเนื่องและนำผลวิจัยที่ได้ย้อนกลับมา ปรับปรุงกระบวนการเรียนการสอน และหลักสูตรแบบครบวงจร รวมทั้งการประเมินคุณภาพของ หลักสูตรและหน่วยงานโดยองค์กรระดับสากล โดยการวิจัยอาจจะทำดำเนินการดังตัวอย่างต่อไปนี้

1) ภาวะการดำเนินงานทำของบัณฑิต ประเมินจากบัณฑิตแต่ละรุ่นที่จบการศึกษา ในด้านของระยะเวลาในการหางานทำ ความเห็นต่อความรู้ ความสามารถ ความมั่นใจของบัณฑิตในการประกอบ การงานอาชีพ

2) การตรวจสอบจากผู้ประกอบการ โดยการขอเข้าสัมภาษณ์ หรือการแบบสอบถาม เพื่อประเมินความพึงพอใจในบัณฑิตที่จบการศึกษาและเข้าทำงานในสถานประกอบการนั้นๆ ในช่วง ระยะเวลาต่างๆ เช่น ปีที่ 1 หรือ ปีที่ 5

3) การประเมินตำแหน่ง และหรือความก้าวหน้าในสายงานของบัณฑิต

4) การประเมินจากสถานศึกษาอื่น โดยการส่งแบบสอบถาม หรือสอบถามเมื่อมีโอกาส ในระดับความพึงพอใจในด้านความรู้ ความพร้อม และคุณสมบัติด้านอื่นๆ ของบัณฑิตที่จบการศึกษา และเข้าศึกษาเพื่อปริญญาที่สูงขึ้นในสถานศึกษานั้นๆ

5) การประเมินจากบัณฑิตที่ไปประกอบอาชีพ ในแง่ของความพร้อมและความรู้จากสาขาวิชา ที่เรียน รวมทั้งสาขาอื่นๆ ที่กำหนดในหลักสูตร ที่เกี่ยวเนื่องกับการประกอบอาชีพของบัณฑิต รวมทั้ง เปิดโอกาสให้เสนอข้อคิดเห็นในการปรับหลักสูตรให้ดียิ่งขึ้นด้วย

6) ความเห็นจากผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกที่มาประเมินหลักสูตร หรือเป็นอาจารย์พิเศษ ต่อความพร้อมของนักศึกษาในการเรียน และคุณสมบัติอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการเรียนรู้ และการพัฒนาองค์ความรู้ของนักศึกษา

7) ผลงานของนักศึกษาที่วัดเป็นรูปธรรมได้ เช่น (1) จำนวนงานวิจัยที่ตีพิมพ์และเผยแพร่ (2) จำนวนสิทธิบัตร (3) จำนวนรางวัลทางสังคมและวิชาชีพ (4) จำนวนกิจกรรมการกุศลเพื่อสังคม และประเทศชาติ (5) จำนวนกิจกรรมอาสาสมัครในองค์กรที่ทำประโยชน์ต่อสังคม

### 2.3 ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา

ชั้นปีที่	ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- สามารถจัดเตรียมและเลือกวัตถุดิบเพื่อนำมาดัดแปลงอาหารไทยและอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพตรงตามหลักโภชนาการและการกำหนดอาหารได้อย่างมีจริยธรรมตามวิชาชีพนักกำหนดอาหาร และสามารถคำนวณคุณค่าทางอาหารโดยใช้โปรแกรมวิเคราะห์</li> <li>- สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ด้านกายวิภาคศาสตร์และสรีรวิทยาทางโภชนาการ โภชนาการมนุษย์ โภชนาการตามวัย เพื่อดัดแปลงอาหารนานาชาติเพื่อสุขภาพ ให้ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร</li> </ul>
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- สามารถประเมินภาวะโภชนาการในมนุษย์ และจัดบริการอาหารให้ตรงกับภาวะโภชนาการ โดยใช้ความรู้ในด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร และมีศิลปะในการจัดตกแต่งอาหารให้น่ารับประทาน</li> <li>- สามารถวิเคราะห์และแปลผลภาวะโภชนาการ และสามารถสื่อสารให้คำปรึกษาอย่างถูกต้อง รวมทั้งสามารถพัฒนาควบคุมผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพให้ได้คุณภาพมาตรฐาน</li> </ul>
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- สามารถให้โภชนบำบัดสำหรับแต่ละโรค สามารถให้คำปรึกษาเพื่อปรับเปลี่ยนพฤติกรรม การบริโภค และใช้ภาษาอังกฤษในงานโภชนาการได้ รวมถึงการประยุกต์ใช้ความรู้เพื่อประกอบธุรกิจด้วย</li> <li>- สามารถวิจัยด้านโภชนาการ และสามารถพัฒนาสื่อทางโภชนาการ รวมทั้งการสามารถบูรณาการความรู้สู่ชุมชน แลมีความพร้อมและประสบการณ์สำหรับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ</li> </ul>
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- มีประสบการณ์ในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ</li> </ul>

### 3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. 2557 และฉบับแก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) พ.ศ.2561 (ภาคผนวก ก)

## หมวดที่ 6 การพัฒนาอาจารย์

### 1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

1.1 จัดปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่ เรื่อง บทบาท หน้าที่ ความรับผิดชอบ คุณค่าความเป็นอาจารย์ รายละเอียดของหลักสูตร การจัดทำรายละเอียดต่างๆ ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2557 (TQF) ตลอดจนให้มีความรู้และเข้าใจนโยบายของคณะและมหาวิทยาลัย

1.2 จัดนิเทศอาจารย์ใหม่ในระดับสาขาวิชา

1.3 ให้อาจารย์ใหม่สังเกตการณ์การสอนของอาจารย์ผู้มีประสบการณ์

1.4 จัดระบบพี่เลี้ยง (Mentoring system) ให้กับอาจารย์ใหม่

1.5 จัดเตรียมคู่มืออาจารย์และเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานให้อาจารย์ใหม่

1.6 จัดปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่ในหลักสูตรฯ

### 2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์

#### 2.1 การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล

2.1.1 ส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ สร้างเสริมประสบการณ์เพื่อส่งเสริมการสอน และการวิจัยอย่างต่อเนื่อง

2.1.2 สนับสนุนด้านการศึกษาต่อ ฝึกอบรม ดูงานทางวิชาการและวิชาชีพในองค์กรต่างๆ การประชุมทางวิชาการทั้งในประเทศและ/หรือต่างประเทศ หรือการลาเพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์ในสายวิชาชีพให้อาจารย์มีคุณสมบัติที่เหมาะสม มีความรู้ความเชี่ยวชาญเหมาะสมกับการผลิตบัณฑิตอันสะท้อนจากวุฒิการศึกษาและตำแหน่งทางวิชาการ

2.1.2 การเพิ่มพูนทักษะการจัดการเรียนการสอนและการประเมินผลให้ทันสมัย

#### 2.2 การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านอื่นๆ

2.2.1 การมีส่วนร่วมในกิจกรรมบริการวิชาการแก่ชุมชนที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาความรู้ และคุณธรรม

2.2.2 มีการกระตุ้นอาจารย์ทำผลงานทางวิชาการสายตรงในสาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร

2.2.3 ส่งเสริมการทำวิจัยสร้างองค์ความรู้ใหม่เป็นหลัก และเพื่อพัฒนาการเรียนการสอนและมีความเชี่ยวชาญในสาขาวิชาชีพเป็นรอง

2.2.4 จัดสรรงบประมาณสำหรับการทำวิจัย

2.2.5 จัดให้อาจารย์ทุกคนเข้าร่วมกลุ่มวิจัยต่างๆ ของคณะ

2.2.6 จัดให้อาจารย์เข้าร่วมกิจกรรมบริการวิชาการต่างๆ ของคณะ

## หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร

### 1. การกำกับมาตรฐาน

ในการควบคุม กำกับมาตรฐานจะพิจารณาจากการบริหารจัดการหลักสูตรให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่องเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558

หลักสูตรจะมีการดำเนินงานเกี่ยวกับอาจารย์ตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 ดังนี้

#### 1.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

1.1.1 มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ซึ่งทำหน้าที่ในการบริหารและพัฒนาหลักสูตรและการเรียนการสอน ตั้งแต่การวางแผน การควบคุมคุณภาพ การติดตามประเมินผลและการพัฒนาหลักสูตร

1.1.2 มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรไม่น้อยกว่า 5 คน ต้องอยู่ประจำหลักสูตรนั้นตลอดเวลาที่จัดการศึกษา โดยจะเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเกินกว่า 1 หลักสูตรในเวลาเดียวกันไม่ได้

1.1.3 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้องมีคุณสมบัติตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอนขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่าที่มีตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่าผู้ช่วยศาสตราจารย์ และมีผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง

#### 1.2 อาจารย์ประจำหลักสูตร

กำหนดให้อาจารย์ประจำหลักสูตรมีคุณสมบัติตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอนขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่าที่มีตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่าผู้ช่วยศาสตราจารย์ และมีผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง

### 2. บัณฑิต

จัดให้มีการผลิตบัณฑิต หรือการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนให้ผู้เรียนมีความรู้ในวิชาการและวิชาชีพมีคุณลักษณะบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2557 คือ เป็นผู้มีความรู้ มีคุณธรรม จริยธรรม มีความสามารถในการพัฒนาตนเอง สามารถประยุกต์ใช้ความรู้เพื่อการดำรงชีวิตในสังคมได้อย่างมีความสุขทั้งร่างกายและจิตใจ มีความสำนึกและความรับผิดชอบต่อในฐานะพลเมืองและพลโลก และมีคุณลักษณะตามอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัย ดังนี้

2.1 ส่งเสริมสนับสนุนให้บัณฑิตมีคุณภาพตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 คือ

2.1.1 ด้านคุณธรรม จริยธรรม

2.1.2 ด้านความรู้

2.1.3 ด้านทักษะทางปัญญา

2.1.4 ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

2.1.5 ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

### 3. นักศึกษา

#### 3.1 การสนับสนุนและการให้คำแนะนำนักศึกษา

##### 3.1.1 การให้คำปรึกษาด้านวิชาการและอื่นๆ แก่นักศึกษา

คณะฯ มีการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการให้แก่ นักศึกษาทุกคน โดยนักศึกษาที่มีปัญหาในการเรียนสามารถปรึกษากับอาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการได้ โดยอาจารย์ของคณะทุกคนจะต้องทำหน้าที่อาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการให้แก่ นักศึกษา และทุกคนต้องกำหนดชั่วโมงให้คำปรึกษา (Office Hours) เพื่อให้ นักศึกษา เข้าปรึกษาได้ นอกจากนี้ ต้องมีที่ปรึกษากิจการกรมเพื่อให้คำปรึกษาแนะนำในการจัดทำกิจกรรมแก่นักศึกษา

##### 3.1.2 การอุทธรณ์ของนักศึกษา

กรณีที่นักศึกษา มีความสงสัยเกี่ยวกับผลการประเมินในรายวิชาใดสามารถที่จะยื่นคำร้องขอดูกระดาษคำตอบในการสอบ ตลอดจนดูคะแนนและวิธีการประเมินของอาจารย์ในแต่ละรายวิชาได้

#### 3.2 ความต้องการของตลาดแรงงาน สังคม และหรือความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต

3.2.1 พบว่าผู้ใช้บัณฑิตต้องการบัณฑิตที่มีคุณสมบัติด้านการปฏิบัติงาน และความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล อยู่ในระดับมากที่สุด (ค่าเฉลี่ย คือ 4.55) ด้านความรู้ทางวิชาชีพ และทักษะทางปัญญา ด้านด้านคณิตศาสตร์ และเทคโนโลยีสารสนเทศ และด้านคุณธรรม จริยธรรม อยู่ในระดับมากที่สุด โดยมีคะแนนเฉลี่ย 4.52, 4.47 และ 4.46 ตามลำดับ

3.2.2 จากผลสำรวจเพื่อปรับปรุงหลักสูตร พบว่าผู้ต้องการใช้บัณฑิตต้องการบัณฑิตสาขา โภชนาการและการกำหนดอาหารที่มีการปฏิบัติงานดี รู้จักการสร้างสัมพันธภาพระหว่างบุคคล มีคุณธรรมและจริยธรรมในการปฏิบัติงาน มีทักษะทางปัญญาและความรู้เกี่ยวกับวิชาชีพที่ดี รวมทั้งมีทักษะทางด้านเทคโนโลยีและคณิตศาสตร์ซึ่งประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพได้

#### 3.3 การประกันคุณภาพด้านนักศึกษา

##### 3.3.1 การรับนักศึกษา

เกณฑ์ที่ใช้ในการคัดเลือกนักศึกษา มีความโปร่งใส ชัดเจนและสอดคล้องกับคุณสมบัติของนักศึกษาที่กำหนดในหลักสูตร มีเครื่องมือที่ใช้ในการคัดเลือก ข้อมูล หรือวิธีการคัดเลือกนักศึกษา ให้ได้ นักศึกษาที่มีความพร้อมทางปัญญา สุขภาพกายและจิต ความมุ่งมั่นที่จะเรียน และมีเวลาเรียนเพียงพอเพื่อให้สามารถสำเร็จการศึกษาได้ตามระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด โดยดำเนินการดังต่อไปนี้

- 1) มีระบบ กลไกในการคัดเลือกนักศึกษา
- 2) มีการนำระบบกลไกไปสู่การปฏิบัติ /ดำเนินการ
- 3) มีการประเมินกระบวนการ
- 4) มีการปรับปรุง/พัฒนา กระบวนการจากผลการประเมิน
- 5) มีผลจากการปรับปรุงเห็นชัดเจนเป็นรูปธรรม

##### 3.3.2 การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา

การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษาดำเนินการดังต่อไปนี้

- 1) มีระบบและกลไกในการพัฒนานักศึกษา
- 2) มีการนำระบบและกลไกไปสู่การปฏิบัติและดำเนินการ

- 3) มีการประเมินกระบวนการ
- 4) มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน
- 5) มีผลจากการปรับปรุงเห็นชัดเจนเป็นรูปธรรม

### 3.3.3 ผลที่เกิดขึ้นกับนักศึกษา

ผลที่เกิดขึ้นกับนักศึกษามีรายงานผลการดำเนินการดังต่อไปนี้

- 1) การคงอยู่ของนักศึกษา
- 2) การสำเร็จการศึกษาของนักศึกษา
- 3) ความพึงพอใจและผลการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา

## 4. อาจารย์

การบริหารและพัฒนาอาจารย์เพื่อให้ได้อาจารย์ที่มีคุณภาพเหมาะสม มีคุณสมบัติสอดคล้องกับบริบท ปรัชญา วิสัยทัศน์ของมหาวิทยาลัยและหลักสูตร

### 4.1. การบริหารคณาจารย์

#### 4.1.1 การรับอาจารย์ใหม่

มีการคัดเลือกอาจารย์ใหม่ตามระเบียบและหลักเกณฑ์ของมหาวิทยาลัย โดยอาจารย์ใหม่จะต้องมีวุฒิการศึกษาระดับปริญญาโทขึ้นไป ในสาขาวิชาโภชนาการหรือสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง และต้องมีคะแนนทดสอบความสามารถภาษาอังกฤษได้ตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในประกาศคณะกรรมการการอุดมศึกษา เรื่อง มาตรฐานความสามารถภาษาอังกฤษของอาจารย์ประจำ

#### 4.1.2 การมีส่วนร่วมของคณาจารย์ในการวางแผน การติดตามและทบทวนหลักสูตร

คณาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และผู้สอน จะต้องประชุมร่วมกันในการวางแผนจัดการเรียนการสอน ประเมินผลและให้ความเห็นชอบผลการประเมินทุกรายวิชา เก็บรวบรวมข้อมูลเพื่อเตรียมไว้สำหรับการปรับปรุงหลักสูตร ตลอดจนปรึกษาหารือแนวทางที่จะทำให้บรรลุเป้าหมายตามหลักสูตร และทำให้บัณฑิตมีคุณลักษณะที่พึงประสงค์

#### 4.1.3 การแต่งตั้งคณาจารย์พิเศษ

อาจารย์พิเศษเป็นผู้ถ่ายทอดประสบการณ์ตรงจากการปฏิบัติให้กับนักศึกษาจึงว่ามีความสำคัญและเป็นประโยชน์กับผู้เรียน โดยคณะฯ กำหนดนโยบายว่าอาจารย์พิเศษต้องมีชั่วโมงสอนไม่เกินร้อยละ 50 ของรายวิชา และมีอาจารย์ประจำเป็นผู้รับผิดชอบรายวิชานั้น และอาจารย์พิเศษจะต้องเป็นผู้มีประสบการณ์ตรงวุฒิการศึกษาขั้นต่ำปริญญาโท หากมีวุฒิการศึกษาต่ำกว่าปริญญาโท ต้องมีประสบการณ์การทำงานที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาที่สอนไม่น้อยกว่า 6 ปี และให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี เรื่อง เกณฑ์การพิจารณาและการแต่งตั้งอาจารย์พิเศษ

## 4.2 การประกันคุณภาพด้านหลักสูตร

### 4.2.1 การบริหารและพัฒนาอาจารย์

- ดำเนินการบริหารและพัฒนาอาจารย์ดังต่อไปนี้
- 1) มีระบบและกลไกในการบริหารและพัฒนาอาจารย์
  - 2) มีการนำระบบและกลไกไปสู่การปฏิบัติและดำเนินงาน

- 3) ประเมินกระบวนการการดำเนินการบริหารและพัฒนาอาจารย์
- 4) มีการปรับปรุง/พัฒนา/ บูรณาการ กระบวนการจากผลการประเมิน

#### 4.2.2 คุณภาพอาจารย์

1) อาจารย์ต้องมีคุณวุฒิระดับปริญญาเอกร้อยละ 20 ขึ้นไปของอาจารย์ผู้รับผิดชอบ  
หลักสูตร

2) อาจารย์ต้องมีตำแหน่งทางวิชาการร้อยละ 60 ขึ้นไปของอาจารย์ผู้รับผิดชอบ  
หลักสูตร

3) มีค่าร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบ  
หลักสูตรร้อยละ 20 ขึ้นไป

#### 4.2.3 ผลที่เกิดกับอาจารย์

มีการรายงานผลการดำเนินงานเกี่ยวกับอาจารย์ดังนี้

- 1) การคงอยู่ของอาจารย์
- 2) ความพึงพอใจของอาจารย์

### 5. หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผลผู้เรียน

หลักสูตรมีการบริหารจัดการหลักสูตรให้มีประสิทธิภาพและประสิทธิผลอย่างต่อเนื่อง การออกแบบหลักสูตรควบคุม กำกับกับการจัดทำรายวิชา การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอนในแต่ละรายวิชา การประเมินผู้เรียน การกำกับให้มีการประเมินตามสภาพจริง มีวิธีการประเมินที่หลากหลาย การจัดกิจกรรมการเรียนการสอน เพื่อให้ผลการดำเนินงานของหลักสูตรสอดคล้องตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ

#### 5.1 การบริหารหลักสูตร

หลักสูตรมีการบริหารหลักสูตรตามโครงสร้างคณะ โดยรองคณบดีฝ่ายวิชาการ ประธานหลักสูตร และคณะกรรมการประจำหลักสูตร ทำหน้าที่จัดการเรียนการสอนและบริหารจัดการหลักสูตรให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2552 และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร ระบบและกลไกในการบริหารหลักสูตร มีดังนี้

5.1.1 มีการบริหารหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรีตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2552 (TQF)

5.1.2 มีการบริหารหลักสูตรตามโครงสร้างคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี คือ คณบดี รองคณบดีฝ่ายวิชาการ คณะกรรมการประจำหลักสูตร ทำหน้าที่บริหารจัดการหลักสูตรให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร นอกจากนี้ยังมีหน่วยงานเลขานุการคณะซึ่งทำหน้าที่ประสานงานอำนวยความสะดวกในการเรียนการสอนการบริหารทรัพยากรการจัดการ

5.1.3 มีคณะกรรมการประจำหลักสูตร ทำหน้าที่กำหนดนโยบาย แผนงานและแผนปฏิบัติการดังต่อไปนี้

1) ร่วมกันกำหนดปรัชญาและวัตถุประสงค์ของหลักสูตรให้สอดคล้องกับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ และแผนพัฒนามหาวิทยาลัย โดยยึดมาตรฐานวิชาการและวิชาชีพในระดับอุดมศึกษา



2) กำหนดคุณสมบัติผู้เข้าศึกษา คุณลักษณะบัณฑิตและพัฒนานักศึกษาให้มีคุณลักษณะบัณฑิตที่ต้องการ

3) ดำเนินการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับสภาพสังคมและมาตรฐานทางวิชาการและวิชาชีพ อีกทั้งปรับใช้หลักสูตรสู่กระบวนการเรียนการสอนและการประเมินผลการใช้หลักสูตร

4) เสนออาจารย์ผู้สอนในแต่ละรายวิชาที่เหมาะสมและเพียงพอกับจำนวนนักศึกษาทำการประเมินประสิทธิภาพในการเรียนการสอน

5) ส่งเสริม สนับสนุนอาจารย์ในหลักสูตรให้พัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง

6) รับผิดชอบในการกำหนดแหล่งฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่เหมาะสมจัดอาจารย์จัดอาจารย์นิเทศ เตรียมความพร้อมของนักศึกษา และการประเมินผลการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

7) จัดทำโครงการเพื่อขออนุมัติงบประมาณในการสร้างปรับปรุงห้องปฏิบัติการ วัสดุอุปกรณ์ ครุภัณฑ์ และอื่นๆ อันจะเอื้อต่อการพัฒนากระบวนการเรียนการสอน

## 5.2 การบริหารจัดการเรียนการสอน

### 5.2.1 การเตรียมความพร้อมก่อนการเปิดการเรียนการสอน

1) แต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณสมบัติตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชา

2) หลักสูตรมอบหมายผู้สอนเตรียมความพร้อมในเรื่องอุปกรณ์การเรียนการสอน สื่อการสอน เอกสารประกอบการสอน และสิ่งอำนวยความสะดวกอื่นๆ รวมทั้งการติดตามผลการเรียนการสอนและการจัดทำรายงาน

### 5.2.2 การติดตามการจัดการเรียนการสอน

1) สาขาวิชาจัดทำระบบสังเกตการณ์จัดการเรียนการสอน เพื่อให้ทราบปัญหาอุปสรรค และขีดความสามารถของผู้สอน

2) สาขาวิชาสนับสนุนให้ผู้สอนจัดกระบวนการเรียนรู้ที่เน้นความใฝ่รู้ของผู้เรียน และใช้สื่อผสมอย่างหลากหลาย

3) เมื่อสิ้นสุดการเรียนการสอน สาขาวิชา/มหาวิทยาลัยจัดทำระบบการประเมินผลผู้สอน โดยผู้เรียน ผู้สอนประเมินการสอนของตนเอง และผู้สอนประเมินผลรายวิชา

4) เมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา สาขาวิชาติดตามผลการประเมินคุณภาพการสอน การทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

5) เมื่อสิ้นสุดการเรียนการสอนในแต่ละปี สาขาวิชาจัดทำรายงานผลการดำเนินงานหลักสูตรประจำปี ซึ่งประกอบด้วยผลการประเมินคุณภาพการสอน รายงานรายวิชา ผลการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา เสนอต่อคณบดี

6) คณะกรรมการประจำหลักสูตรจัดประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรวิเคราะห์ผลการดำเนินงานหลักสูตรประจำปี และใช้ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงกลยุทธ์การสอนทักษะของอาจารย์ผู้สอนในการใช้กลยุทธ์ การสอน และสิ่งอำนวยความสะดวกที่ส่งผลกระทบต่อคุณภาพของหลักสูตร และจัดทำรายงานผลการดำเนินงานหลักสูตรเสนอคณบดี

### 5.3 การติดตามประเมินผลหลักสูตร

5.3.1 จัดทำมาตรฐานขั้นต่ำของการบริหารหลักสูตรของสาขาวิชาให้เกิดประสิทธิผล

5.3.2 มีการประเมินคุณลักษณะอันพึงประสงค์ของบัณฑิตก่อนสำเร็จการศึกษา

5.3.3 มีระบบการประเมินอาจารย์ชัดเจน และแจ้งให้ผู้เกี่ยวข้องทราบ

5.3.4 มีการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาต่อหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอน  
ทุกภาคการศึกษา

5.3.5 เมื่อครบรอบ 4 ปี สาขาวิชาเสนอแต่งตั้งผู้ทรงคุณวุฒิประเมินผลการดำเนินงานหลักสูตร โดยประเมินจากการเยี่ยมชม รวบรวมงานผลการดำเนินงานหลักสูตร และจัดประเมินคุณภาพหลักสูตรโดยนักศึกษาชั้นปีสุดท้ายก่อนสำเร็จการศึกษา และผู้ใช้บัณฑิต

5.3.6 แต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร ที่มีจำนวนและคุณสมบัติตามหลักเกณฑ์ของสกอ. เพื่อให้มีการปรับปรุงหลักสูตรอย่างน้อยทุก 5 ปี โดยนำความคิดเห็นของผู้ทรงคุณวุฒิ บัณฑิตใหม่ ผู้ใช้บัณฑิต การเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจและสังคมที่มีผลกระทบต่อลักษณะที่พึงประสงค์ของบัณฑิตมาประกอบการพิจารณา

### 5.4 การประกันคุณภาพด้านหลักสูตร

5.4.1 สาระของรายวิชาในหลักสูตร

ดำเนินการเกี่ยวกับสาระของรายวิชาในหลักสูตร ดังนี้

1) หลักคิดในการออกแบบหลักสูตร ข้อมูลที่ใช้ในการพัฒนาหลักสูตรและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

2) ปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าของวิชาการสาขา

2.1) มีระบบ กลไกในการออกแบบและพัฒนาหลักสูตร

2.2) มีการนำระบบกลไกสู่การปฏิบัติและดำเนินงาน

2.3) ประเมินกระบวนการในการออกแบบและพัฒนาหลักสูตร

2.4) ปรับปรุง/พัฒนา/บูรณาการกระบวนการจากผลการประเมิน

5.4.2 การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน

ดำเนินการเกี่ยวกับการวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน ดังนี้

1) กำหนดผู้สอน

2) การกำกับติดตาม และตรวจสอบการทำ มคอ.3 – 4

3) กำกับกระบวนการเรียนการสอน

4) จัดการเรียนการสอนที่มีการฝึกปฏิบัติในระดับปริญญาตรี

5) บูรณาการพันธกิจต่างๆ เข้ากับการเรียนการสอน โดยดำเนินการดังต่อไปนี้

1) มีระบบกลไกเกี่ยวกับการวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน

2) นำระบบกลไกสู่การปฏิบัติและดำเนินงาน

3) ประเมินกระบวนการ

4) ปรับปรุงบูรณาการกระบวนการจากผลการประเมิน

5) ดำเนินการตามวงจร PDCA

#### 5.4.3 การประเมินผู้เรียน

ดำเนินการประเมินผู้เรียนดังนี้

- 1) ประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ
- 2) ตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา
- 3) กำกับกับการประเมินการจัดการเรียนการสอนและประเมินหลักสูตร (มคอ.5 มคอ.6

และมคอ.7)

โดยดำเนินการดังนี้

- 3.1) มีระบบกลไกเกี่ยวกับการประเมินผู้เรียน
- 3.2) มีการนำระบบกลไกไปสู่การปฏิบัติและดำเนินงาน
- 3.3) ประเมินกระบวนการในการประเมินผู้เรียน
- 3.4) ปรับปรุง พัฒนา บำรุงรักษา กระบวนการจากผลการประเมิน
- 3.5) เรียนรู้โดยดำเนินการตามวงจร PDCA

### 6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

#### 6.1 การบริหารทรัพยากรการเรียนการสอน

##### 6.1.1 การบริหารงบประมาณ

คณะฯ จัดสรรงบประมาณประจำปี ทั้งงบประมาณแผ่นดินและเงินรายได้เพื่อจัดซื้อตำรา สื่อการเรียนการสอน โสตทัศนอุปกรณ์ และ วัสดุครุภัณฑ์คอมพิวเตอร์อย่างเพียงพอเพื่อสนับสนุนการเรียนการสอนในชั้นเรียน และสร้างสภาพแวดล้อมให้เหมาะสมกับการเรียนรู้ด้วยตนเองของนักศึกษา

##### 6.1.2 ทรัพยากรการเรียนการสอนที่มีอยู่เดิม

คณะฯ มีความพร้อมด้านหนังสือ ตำรา และการสืบค้นผ่านฐานข้อมูลโดยมีสำนักหอสมุดกลางที่มีหนังสือด้านการบริหารจัดการและด้านอื่นๆ รวมถึงฐานข้อมูลที่จะให้สืบค้นส่วนระดับคณะ มีหนังสือ ตำราเฉพาะทาง นอกจากนี้คณะฯ มีอุปกรณ์ที่ใช้สนับสนุนการจัดการเรียนการสอนอย่างเพียงพอ

##### 1) สถานที่และอุปกรณ์การสอน

การสอน การปฏิบัติการและการทำวิจัย ใช้สถานที่ของคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี รายละเอียดเกี่ยวกับอุปกรณ์การสอน การปฏิบัติการ และการทำวิจัย มีดังตารางนี้

ลำดับ	รายการ	จำนวน
1	ห้องปฏิบัติการทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร	1 ห้อง
2	ห้องให้คำปรึกษาทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร	1 ห้อง
3	คอมพิวเตอร์โน้ตบุ๊ก	1 เครื่อง
4	โปรแกรมสำเร็จรูปในการคำนวณพลังงานและสารอาหาร Inmucal V.3 NB.3	1 ซอฟต์แวร์
5	แบบจำลองอาหาร (Food model) ชุดละ 75 ชิ้น	4 ชุด

ลำดับ	รายการ	จำนวน
6	เครื่องวัดองค์ประกอบร่างกาย ยี่ห้อ TANITA รุ่น BC-582	4 เครื่อง
7	เครื่องวัดองค์ประกอบร่างกาย ยี่ห้อ TANITA รุ่น BC-601	4 เครื่อง
8	ที่วัดส่วนสูงแบบมาตรฐาน	2 อัน
9	เครื่องวัดความดันโลหิตดิจิทัล	4 เครื่อง
10	เครื่องเจาะน้ำตาลปลายนิ้ว	4 เครื่อง
11	อุปกรณ์วัดไขมันใต้ผิวหนังแบบพลาสติก	4 อัน
12	สายวัดเส้นรอบวงร่างกาย	4 อัน
13	ตู้เย็น แช่สารเคมี 1 เครื่อง และแช่อาหาร 1 เครื่อง	2 เครื่อง
14	ตู้แช่เย็นอาหาร	2 เครื่อง
15	ตู้อบไมโครเวฟ	1 เครื่อง
16	อ่างล้างจานแบบขาตั้ง 2 หลุม 1 ที่พัก	1 อัน
17	อุปกรณ์เครื่องครัว จาน ชาม ช้อน ช้อน มีด เขียง และอื่นๆ	เพียงพอ
18	เครื่องวัดความหวานในอาหาร	2 เครื่อง
19	เครื่องแก้วสำหรับปฏิบัติการทางวิทยาศาสตร์การอาหาร	1 ชุด
20	เครื่องดูดจ่ายสารอัตโนมัติ (Auto micropipette) ขนาดปริมาตร 10-100 ul	1 เครื่อง
21	เครื่องดูดจ่ายสารอัตโนมัติ (Auto micropipette) ขนาดปริมาตร 100-200 ul	2 เครื่อง
22	เครื่องดูดจ่ายสารอัตโนมัติ (Auto micropipette) ขนาดปริมาตร 100-1000 ul	1 เครื่อง
23	ทัพพีตักข้าวสำหรับคำนวณแคลอรี	2 เครื่อง
24	เครื่องวัดปริมาณโซเดียมในอาหาร	2 เครื่อง

## 2) สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัย มีแหล่งความรู้ที่สนับสนุนวิชาการทางสาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร และสาขาวิชาอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง ซึ่งมีหนังสือทางด้านวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีทั่วไปมากกว่า 140,000 เล่ม และมีวารสารวิชาการต่างๆ กว่า 1,800 รายการ มีตำราที่เกี่ยวข้องกับเทคโนโลยีสารสนเทศไม่น้อยกว่า 2,000 เล่ม และวารสารที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร อีกไม่น้อยกว่า 80 รายการ

นอกจากนี้ห้องสมุดของคณะฯ ได้จัดเตรียมหนังสือสาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร กว่า 5,600 เล่ม วารสารด้านคอมพิวเตอร์กว่า 50 รายการ ทีวีดีรอมการศึกษา 300 เรื่อง และซีดีรอม 5,400 แผ่น เพื่อเป็นแหล่งความรู้เพิ่มเติม

### 6.1.3 การจัดหาทรัพยากรการเรียนการสอนเพิ่มเติม

ประสานงานกับสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ ในการจัดซื้อหนังสือ และตำรา ที่เกี่ยวข้อง เพื่อบริการให้อาจารย์และนักศึกษาได้ค้นคว้า และใช้ประกอบการเรียนการสอน สำหรับการประสานงานในการจัดซื้อหนังสือนั้น อาจารย์ผู้สอนแต่ละรายวิชาจะมีส่วนร่วมในการ

เสนอแนะรายชื่อหนังสือ ตลอดจนสื่ออื่นๆ ที่จำเป็น นอกจากนี้อาจารย์พิเศษที่เชิญมาสอนบางรายวิชาและบางหัวข้อ สามารถเสนอแนะรายชื่อหนังสือสำหรับให้หอสมุดกลางจัดซื้อหนังสือได้

คณะฯ มีห้องสมุดย่อย เพื่อบริการหนังสือ ตำรา หรือวารสารเฉพาะทาง และคณะฯ ดำเนินการจัดซื้อการสอนอื่นเพื่อใช้ประกอบการสอนของอาจารย์ เช่น เครื่องมัลติมีเดียโปรเจคเตอร์ คอมพิวเตอร์ เป็นต้น

#### 6.1.4 การประเมินความเพียงพอของทรัพยากร

การประเมินความเพียงพอของทรัพยากร คณะฯ มีเจ้าหน้าที่ประจำห้องสมุดของคณะฯ ซึ่งจะประสานงานการจัดซื้อจัดหาหนังสือเพื่อเข้าหอสมุดกลาง และทำหน้าที่ประเมินความเพียงพอของหนังสือ ตำรา นอกจากนี้มีเจ้าหน้าที่ด้านโสตทัศนูปกรณ์ ซึ่งจะอำนวยความสะดวกในการใช้สื่อของอาจารย์แล้วประเมินความเพียงพอและความต้องการใช้สื่อของอาจารย์ด้วย

### 6.2 การประกันคุณภาพด้านสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

ดำเนินการเกี่ยวกับสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ดังนี้

6.2.1 ดำเนินงานโดยมีส่วนร่วมของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เพื่อให้มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

6.2.2 มีจำนวนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้เพียงพอและเหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอน

6.2.3 ปรับปรุงกระบวนการดำเนินงานตามผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

ดำเนินการเกี่ยวกับการประเมินผู้เรียน ดังนี้

- 1) มีระบบกลไกในการประเมินผู้เรียน
- 2) นำระบบกลไกไปสู่การปฏิบัติและดำเนิน
- 3) ประเมินกระบวนการประเมินผู้เรียน
- 4) ปรับปรุง พัฒนา และบูรณาการกระบวนการจากผลการประเมิน

## 7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)

ผลการดำเนินการบรรลุตามเป้าหมายตัวบ่งชี้ทั้งหมดอยู่ในเกณฑ์ดีต่อเนื่อง 2 ปีการศึกษาเพื่อติดตามการดำเนินการตาม TQF ต่อไป ทั้งนี้เกณฑ์การประเมินผ่าน คือ มีการดำเนินงานตามข้อ 1-5 และอย่างน้อยร้อยละ 80 ของตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ระบุไว้ในแต่ละปี

ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีที่	ปีที่	ปีที่	ปีที่	ปีที่
	1	2	3	4	5
1. อาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร	X	X	X	X	X
2. มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ. 2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ หรือ มาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา (ถ้ามี)	X	X	X	X	X
3. มีรายละเอียดของรายวิชา และประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ. 3 และ มคอ. 4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา	X	X	X	X	X
4. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ. 5 และ มคอ. 6 ภายใน 30 วันหลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา	X	X	X	X	X
5. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ. 7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	X	X	X	X	X
6. มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดใน มคอ. 3 และ มคอ. 4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	X	X	X	X	X
7. มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือการประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ. 7 ปีที่แล้ว		X	X	X	X
8. อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคน ได้รับการปฐมนิเทศหรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน	X	X	X	X	X
9. อาจารย์ประจำทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง	X	X	X	X	X
10. จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอนได้รับการพัฒนาวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ต่อปี	X	X	X	X	X
11. ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนน 5.0				X	X
12. ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0					X

หมายเหตุ บางสาขาวิชาที่มีกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับสาขาวิชา (มคอ. 1) อาจมีตัวบ่งชี้เกินกว่าหรือไม่เป็นไปตาม 12 ข้อนี้ ให้ระบุตาม มคอ. 1)

## หมวดที่ 8 การประเมิน และปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

### 1. การประเมินประสิทธิผลของการสอน

#### 1.1 การประเมินกลยุทธ์การสอน

ช่วงก่อนการสอนให้มีการประเมินกลยุทธ์การสอนโดยทีมผู้สอนหรือระดับหลักสูตร และ/หรือ การปรึกษาหารือกับผู้เชี่ยวชาญด้านหลักสูตรหรือวิธีการสอน หลังการสอนให้มีการวิเคราะห์ผลการประเมินการสอนโดยนักศึกษา และการวิเคราะห์ผลการเรียนของนักศึกษา

ด้านกระบวนการนำผลการประเมินไปปรับปรุง ทำโดยรวบรวมปัญหา/ข้อเสนอแนะเพื่อปรับปรุง และกำหนดประธานกรรมการประจำหลักสูตรและคณาจารย์ผู้สอนนำไปปรับปรุงและรายงานผลต่อไป

#### 1.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

การประเมินทักษะดังกล่าวสามารถทำได้โดยการ

1.2.1 ประเมินโดยนักศึกษาในแต่ละวิชา

1.2.2 การสังเกตการณ์ของผู้รับผิดชอบหลักสูตร/ประธานหลักสูตร และ/หรือทีมผู้สอน

1.2.3 ภาพรวมของหลักสูตรประเมินโดยบัณฑิตใหม่จาก มคอ. 3

การทดสอบผลการเรียนรู้ของนักศึกษาเทียบเคียงกับสถาบันการศึกษาอื่นในหลักสูตรเดียวกัน

### 2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

การประเมินหลักสูตรในภาพรวม โดยสำรวจข้อมูลจาก

2.1 นักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่

2.2 ผู้ใช้บัณฑิต

2.3 ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก

รวมทั้งสำรวจสัมฤทธิผลของบัณฑิต

### 3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

ประเมินคุณภาพการศึกษาประจำปี ตามตัวบ่งชี้ในหมวดที่ 7 ข้อ 7 โดยคณะกรรมการประเมินอย่างน้อย 3 คน ประกอบด้วยผู้ทรงคุณวุฒิในสาขาวิชาอย่างน้อย 1 คน ที่ได้รับการแต่งตั้งจากมหาวิทยาลัย

### 4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุง

4.1 รวบรวมข้อเสนอแนะ/ข้อมูล จากการประเมินจากนักศึกษา ผู้ใช้บัณฑิต ผู้ทรงคุณวุฒิ และจาก มคอ. 7

4.2 วิเคราะห์ทบทวนข้อมูลข้างต้น โดยผู้รับผิดชอบหลักสูตร /ประธานหลักสูตร

4.3 เสนอการปรับปรุงหลักสูตรและแผนกลยุทธ์ (ถ้ามี)

## ภาคผนวก



ภาคผนวก ก

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี  
ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. 2557  
และแก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) พ.ศ.2561



**ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี  
ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี  
พ.ศ. 2557**

.....

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. 2551 เพื่อให้การจัดการศึกษาและการบริหารการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรีเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 18(2) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. 2547 และโดยมติสภามหาวิทยาลัย ในการประชุมครั้งที่ 12/2557 เมื่อวันที่ 6 พฤศจิกายน พ.ศ. 2557 จึงออกข้อบังคับไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. 2557”

ข้อ 2 ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับกับนักศึกษาที่เข้าศึกษาตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ 1/2558 เป็นต้นไป

ข้อ 3 ในข้อบังคับนี้

“สถาบันอุดมศึกษา” หมายความว่า สถาบันการศึกษาที่มีการจัดการเรียนการสอนในหลักสูตร ไม่ต่ำกว่าระดับอนุปริญญาหรือเทียบเท่า

“มหาวิทยาลัย” หมายความว่า มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“สภามหาวิทยาลัย” หมายความว่า สภามหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“สภาวิชาการ” หมายความว่า สภาวิชาการ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“อธิการบดี” หมายความว่า อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“คณะ” หมายความว่า คณะหรือหน่วยงานที่มีหลักสูตรระดับอนุปริญญาหรือปริญญาตรี ที่นักศึกษาสังกัด มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“คณบดี” หมายความว่า คณบดีของคณะ

“คณะกรรมการวิชาการ” หมายความว่า คณะกรรมการวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“คณะกรรมการวิชาการคณะ” หมายความว่า คณะกรรมการวิชาการคณะที่นักศึกษาสังกัด

“คณะกรรมการประจำหลักสูตร” หมายความว่า คณะกรรมการบริหารและพัฒนาหลักสูตร ที่มหาวิทยาลัยแต่งตั้งให้รับผิดชอบในการบริหารหลักสูตร การจัดการเรียนการสอนและพัฒนาหลักสูตร

“นายทะเบียน” หมายความว่า ผู้ซึ่งได้รับแต่งตั้งจากมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ให้มีหน้าที่รับผิดชอบเกี่ยวกับงานทะเบียนของนักศึกษา

“อาจารย์ที่ปรึกษา” หมายความว่า อาจารย์ที่มหาวิทยาลัยแต่งตั้งให้เป็นที่ปรึกษาของนักศึกษาแต่ละหมู่เรียน

“อาจารย์ประจำ” หมายความว่า อาจารย์ที่สังกัดในมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“นักศึกษา” หมายความว่า นักศึกษาที่ศึกษาในหลักสูตรระดับอนุปริญญาและปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“นักศึกษาสะสมหน่วยกิต” หมายความว่า นักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนและศึกษาเป็นรายวิชาเพื่อสะสมหน่วยกิต ในหลักสูตรระดับอนุปริญญาและปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“ภาคการศึกษาปกติ” หมายความว่า ภาคการศึกษาที่ 1 และภาคการศึกษาที่ 2 ที่มีการจัดการศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์

“ภาคฤดูร้อน” หมายความว่า ภาคการศึกษาหลังภาคการศึกษาที่ 2 ของปีการศึกษาปัจจุบัน และก่อนภาคการศึกษาที่ 1 ของปีการศึกษาถัดไป

“รายวิชา” หมายความว่า วิชาต่าง ๆ ที่เปิดสอนในระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี โดยเป็นไปตามหลักสูตรของคณะนั้น

“หน่วยกิต” หมายความว่า มาตรฐานที่ใช้แสดงปริมาณการศึกษาที่นักศึกษาได้รับแต่ละรายวิชา

“การเทียบโอนผลเรียน” หมายความว่า การนำหน่วยกิตและค่าระดับคะแนนของรายวิชาที่เคยศึกษาในหลักสูตรมหาวิทยาลัยมาใช้โดยไม่ต้องศึกษารายวิชานั้นอีก

“การยกเว้นการเรียนรายวิชา” หมายความว่า การนำหน่วยกิตของรายวิชาในหลักสูตรมหาวิทยาลัยและให้หมายความรวมถึงการนำเนื้อหาวิชาของรายวิชา กลุ่มวิชาจากหลักสูตรสถาบันอุดมศึกษาอื่นที่ได้ศึกษาแล้ว และการเทียบโอนความรู้และการให้หน่วยกิตจากการศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย การฝึกอาชีพหรือจากประสบการณ์การทำงานมาใช้

โดยไม่ต้องศึกษารายวิชาหรือชุดวิชาใดวิชาหนึ่งในหลักสูตรของมหาวิทยาลัย และมหาวิทยาลัยจะไม่นำมาคำนวณค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม

“แฟ้มสะสมงาน (Portfolio)” หมายความว่า เอกสารหลักฐานที่แสดงว่ามีความรู้ตามรายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่ขอยกเว้นการเรียนรายวิชา

ข้อ 4 บรรดากฎ ระเบียบ ข้อบังคับ ประกาศ คำสั่ง หรือมติอื่นในส่วนที่กำหนดไว้แล้วในข้อบังคับนี้ หรือซึ่งขัดแย้งกับข้อบังคับนี้ ให้ใช้ข้อบังคับนี้แทน

ข้อ 5 ให้อธิการบดีรักษาการให้เป็นไปตามข้อบังคับนี้ และให้มีอำนาจออกระเบียบ ประกาศ หรือคำสั่งเพื่อปฏิบัติตามข้อบังคับนี้

ในกรณีที่มีปัญหาเกี่ยวกับการปฏิบัติตามข้อบังคับนี้ ให้อธิการบดีเป็นผู้มีอำนาจตีความและวินิจฉัยชี้ขาด

## หมวด 1

### ระบบการบริหารงานวิชาการ

ข้อ 6 มหาวิทยาลัยจัดการบริหารงานวิชาการ โดยให้มีหน่วยงาน บุคคล และคณะบุคคล ดำเนินงาน ดังต่อไปนี้

- 6.1 สภาวิชาการ
- 6.2 คณะกรรมการวิชาการ
- 6.3 คณะกรรมการวิชาการคณะ
- 6.4 คณะกรรมการประจำหลักสูตร
- 6.5 อาจารย์ที่ปรึกษา

ข้อ 7 การแต่งตั้งสภาวิชาการ ให้เป็นไปตามบทบัญญัติในมาตรา 19 แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. 2547

ข้อ 8 อำนาจหน้าที่ของสภาวิชาการ ให้เป็นไปตามบทบัญญัติในมาตรา 19 แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. 2547

ข้อ 9 ให้อธิการบดีแต่งตั้งคณะกรรมการวิชาการ ประกอบด้วย

- 9.1 อธิการบดี หรือรองอธิการบดีที่ได้รับมอบหมาย เป็นประธาน
- 9.2 คณบดีทุกคณะและหัวหน้าหน่วยงานที่รับผิดชอบหมวดวิชาศึกษาทั่วไป
- 9.3 นายทะเบียน เป็นกรรมการ
- 9.4 ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน เป็นกรรมการและเลขานุการ

เป็นกรรมการ

เลขานุการ

9.5 รองผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน จำนวน 1 คน เป็นกรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

ข้อ 10 ให้คณะกรรมการวิชาการมีหน้าที่ ดังต่อไปนี้

10.1 พิจารณากลับกรอกร่างประกาศ ระเบียบ หรือข้อบังคับที่เกี่ยวกับการจัดการศึกษาก่อนนำเสนอสภาวิชาการ

10.2 พิจารณากลับกรอกรบุคคลเพื่อแต่งตั้งเป็นอาจารย์พิเศษ อาจารย์ผู้ทรงคุณวุฒิ และอาจารย์ผู้ประสานงานรายวิชา

10.3 กำกับดูแลการจัดการเรียนการสอนให้เป็นไปตามระเบียบ ข้อบังคับ ประกาศ และนโยบายของมหาวิทยาลัย

10.4 พิจารณากลับกรอกรแผนการรับนักศึกษา

10.5 พิจารณากลับกรอกรผู้สำเร็จการศึกษาและเสนอชื่อผู้ที่มีคุณสมบัติจะสำเร็จ การศึกษาระดับอนุปริญญาหรือปริญญาตรีต่อสภาวิชาการ

10.6 พิจารณาแผนพัฒนาหลักสูตรและกลับกรอกรโครงการพัฒนาหลักสูตร

10.7 ปฏิบัติหน้าที่อื่น ๆ ตามที่อธิการบดีมอบหมาย

ข้อ 11 ให้คณะเป็นหน่วยงานผลิตบัณฑิตตามนโยบายของมหาวิทยาลัย ซึ่งบริหาร งานวิชาการโดยคณบดีและคณะกรรมการวิชาการคณะ ซึ่งคณะกรรมการวิชาการคณะประกอบด้วย

11.1 คณบดี เป็นประธาน

11.2 ประธานคณะกรรมการประจำหลักสูตรทุกหลักสูตร เป็นกรรมการ

11.3 รองคณบดีที่ดูแลงานวิชาการ เป็นกรรมการและเลขานุการ

11.4 หัวหน้าสำนักงานคณบดี เป็นผู้ช่วยเลขานุการ

ข้อ 12 ให้คณะกรรมการวิชาการคณะมีหน้าที่ ดังต่อไปนี้

12.1 พิจารณากลับกรอกรหลักสูตรการเรียนการสอนและการวัดผลประเมินผล การศึกษา

12.2 พิจารณากลับกรอกรโครงการพัฒนาสาขาวิชา เอกสาร ตำรา และสื่อ ประกอบ การเรียนการสอน

12.3 พิจารณาและกลับกรอกรรายละเอียดของรายวิชา (มคอ. 3) รายละเอียดของ ประสพการณ์ภาคสนาม (มคอ. 4) รายงานผลการดำเนินการของรายวิชา (มคอ. 5) รายงานผลการ ดำเนินการของประสพการณ์ภาคสนาม (มคอ. 6) ทุกรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร (มคอ. 7) ทุกสาขาวิชา

12.4 พิจารณากลับกรอกรอัตรากำลังผู้สอน

12.5 พิจารณากลับกรอกรการขอแต่งตั้งอาจารย์พิเศษ อาจารย์ผู้ทรงคุณวุฒิ และ อาจารย์ผู้ประสานงานรายวิชา

12.6 พิจารณากลับกรอกรการเสนอแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษา

12.7 พิจารณากลับกรองการเสนอแผนการดำเนินการพัฒนานักศึกษาทุกชั้นปีตาม  
วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

12.8 พิจารณากลับกรองการประเมินผลการผลิตบัณฑิตประจำปีตามนโยบายของ  
มหาวิทยาลัย

12.9 พิจารณากลับกรองการดำเนินการประกันคุณภาพการศึกษา

12.10 ปฏิบัติหน้าที่ตามที่คณบดีมอบหมาย

ข้อ 13 ให้มหาวิทยาลัยแต่งตั้งคณะกรรมการประจำหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐาน  
หลักสูตร จากอาจารย์ประจำที่มีคุณวุฒิตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชานั้น ๆ

ข้อ 14 คณะกรรมการประจำหลักสูตรมีหน้าที่ ดังต่อไปนี้

14.1 พัฒนาหรือปรับปรุงหลักสูตรให้ตรงตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร  
ระดับอุดมศึกษาหรือประกาศอื่นใดของกระทรวงศึกษาธิการหรือสภาวิชาชีพ

14.2 จัดทำโครงการพัฒนาสาขาวิชา เอกสาร ตำรา สื่อ ประกอบการเรียน  
การสอน และจัดทำแนวการสอน รายละเอียดของรายวิชา (มคอ. 3) รายละเอียดของประสบการณ์  
ภาคสนาม (มคอ. 4) ทุกรายวิชา

14.3 พิจารณาและกลับกรองรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา (มคอ. 5) รายงาน  
ผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (มคอ. 6) ทุกรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของ  
หลักสูตร (มคอ. 7) ทุกสาขาวิชา

14.4 จัดทำอัตรากำลังผู้สอนเสนอต่อคณบดีและมหาวิทยาลัย

14.5 เสนอขอแต่งตั้งอาจารย์พิเศษ อาจารย์ผู้ทรงคุณวุฒิและอาจารย์ผู้ประสานงาน  
รายวิชา

14.6 เสนอแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาต่อคณบดีและมหาวิทยาลัย

14.7 เสนอแผนการดำเนินการพัฒนานักศึกษาทุกชั้นปีตามวัตถุประสงค์ของ  
หลักสูตร

14.8 ดำเนินการประเมินผลการผลิตบัณฑิตประจำปีตามนโยบายของ  
มหาวิทยาลัย

14.9 ดำเนินการประกันคุณภาพการศึกษาของหลักสูตร

14.10 ดำเนินงานตามประกาศมาตรฐานภาระงานของคณะกรรมการประจำ  
หลักสูตร

14.11 ปฏิบัติหน้าที่ตามที่คณบดีมอบหมาย

ข้อ 15 ให้มหาวิทยาลัยแต่งตั้งบุคคลเพื่อทำหน้าที่อาจารย์ที่ปรึกษา โดยมีหน้าที่  
ให้คำปรึกษาดูแล สนับสนุนทางด้านวิชาการ วิธีการเรียน แผนการเรียน และให้มีส่วนในการ  
ประเมินผลความก้าวหน้าในการศึกษาของนักศึกษา และภารกิจอื่นที่มหาวิทยาลัยมอบหมาย

## หมวด 2 ระบบการจัดการศึกษา

ข้อ 16 การจัดการศึกษาระดับอนุปริญาและปริญาตรี ใช้ระบบทวิภาคโดย 1 ปี การศึกษาแบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ คือ ภาคการศึกษาที่ 1 และภาคการศึกษาที่ 2 โดยแต่ละภาคการศึกษามีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ มหาวิทยาลัยอาจจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน ต่อจากภาคการศึกษาที่ 2 โดยให้มีจำนวนชั่วโมงการศึกษาในแต่ละรายวิชาเทียบเคียงกันได้กับการศึกษาภาคปกติ

ข้อ 17 การกำหนดหน่วยกิตแต่ละรายวิชา ให้กำหนดโดยใช้เกณฑ์ ดังนี้

17.1 รายวิชาภาคทฤษฎีที่ใช้เวลาบรรยายหรืออภิปรายปัญหาไม่น้อยกว่า 15 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิตระบบทวิภาค

17.2 รายวิชาภาคปฏิบัติที่ใช้เวลาฝึกหรือทดลองไม่น้อยกว่า 30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิตระบบทวิภาค

17.3 การฝึกงานหรือการฝึกภาคสนามที่ใช้เวลาฝึกไม่น้อยกว่า 45 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิตระบบทวิภาค

17.4 การทำโครงการหรือกิจกรรมอื่นใดที่ได้รับมอบหมายที่ใช้เวลาทำโครงการหรือกิจกรรมไม่น้อยกว่า 45 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิตระบบทวิภาค

ข้อ 18 การจัดการศึกษา มีดังนี้

18.1 การศึกษาแบบเต็มเวลา (Full Time Education) เป็นการจัดการศึกษาที่มีการลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาปกติไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต และไม่เกิน 22 หน่วยกิต และภาคฤดูร้อน ไม่เกิน 9 หน่วยกิต

18.2 การศึกษาแบบไม่เต็มเวลา (Part-time Education) เป็นการจัดการศึกษาที่มีการลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาปกติและภาคฤดูร้อน ไม่เกิน 9 หน่วยกิต

18.3 การศึกษาแบบเฉพาะบางช่วงเวลา (Particular Time Period Education) เป็นการจัดการศึกษาในบางช่วงเวลาของปีการศึกษา หรือเป็นไปตามเงื่อนไขของหลักสูตร หรือตามประกาศของมหาวิทยาลัย

18.4 การศึกษาแบบทางไกล (Distance Education) เป็นการจัดการศึกษาโดยใช้การสอนทางไกลผ่านระบบการสื่อสารหรือเครือข่ายสารสนเทศต่าง ๆ หรือเป็นไปตามเงื่อนไขของหลักสูตร หรือตามประกาศของมหาวิทยาลัย

18.5 การศึกษาแบบชุดวิชา (Module Education) เป็นการจัดการศึกษาเป็นชุดรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชา ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

18.6 การศึกษาแบบเรียนครั้งละรายวิชา (Block Course Education) เป็นการจัดการศึกษาที่กำหนดให้นักศึกษาเรียนครั้งละรายวิชาตลอดหลักสูตร ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

18.7 การศึกษาแบบนานาชาติ (International Education) เป็นการจัดการศึกษาโดยใช้ภาษาต่างประเทศทั้งหมดซึ่งอาจจะเป็นความร่วมมือของสถานศึกษาหรือหน่วยงานในประเทศ หรือต่างประเทศ และมีการจัดการให้มีมาตรฐานเช่นเดียวกับหลักสูตรสากล

18.8 การศึกษาแบบสะสมหน่วยกิต (Pre-degree Education) เป็นการศึกษาแบบรายวิชาเพื่อสะสมหน่วยกิตในระดับอนุปริญญาหรือปริญญาตรี ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

18.9 การศึกษาหลักสูตรควบระดับปริญญาตรี 2 ปริญญา (Dual Bachelor's Degree Program) เป็นการจัดการศึกษาที่ให้ผู้เรียนศึกษาในระดับปริญญาตรีพร้อมกัน 2 หลักสูตร โดยผู้สำเร็จการศึกษาจะได้รับปริญญาจากทั้ง 2 หลักสูตร ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

18.10 การศึกษาหลักสูตรระดับปริญญาตรีปริญญาที่ 2 (The Second Bachelor's Degree Program) เป็นการจัดการศึกษาที่ให้ผู้เรียนที่สำเร็จปริญญาตรีแล้วมาศึกษาในระดับปริญญาตรีเพื่อรับปริญญาที่ 2 ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

18.11 การศึกษาหลักสูตรระดับปริญญาตรีแบบก้าวหน้า (Bachelor's Honors Program) เป็นการจัดการศึกษาให้ผู้เรียนที่มีความสามารถพิเศษด้านสติปัญญา ความรู้ความสามารถ ได้ศึกษาตามศักยภาพ ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

18.12 การศึกษารูปแบบอื่น ๆ ที่มหาวิทยาลัยเห็นว่าเหมาะสม ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

### หมวด 3

#### หลักสูตรการศึกษาและระยะเวลาการศึกษา

ข้อ 19 หลักสูตรการศึกษาจัดไว้ 2 ระดับ ดังนี้

19.1 หลักสูตรระดับอนุปริญญา 3 ปี ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 90 หน่วยกิต

19.2 หลักสูตรระดับปริญญาตรีซึ่งจัดไว้ 3 ประเภท ดังนี้

19.2.1 หลักสูตรระดับปริญญาตรี (4 ปี) ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 120 หน่วยกิต

19.2.2 หลักสูตรระดับปริญญาตรี (5 ปี) ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 150 หน่วยกิต

19.2.3 หลักสูตรระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 72 หน่วยกิต

ข้อ 20 ระยะเวลาการศึกษาของการลงทะเบียนเรียน ให้เป็นไปตามที่กำหนด ดังนี้

20.1 ระยะเวลาการศึกษาของการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลาให้ใช้เวลาการศึกษา ดังนี้



20.1.1 หลักสูตรระดับอนุปริญญา ใช้เวลาในการศึกษาไม่น้อยกว่า 5 ภาคการศึกษาปกติและไม่เกิน 6 ปีการศึกษา

20.1.2 หลักสูตรระดับปริญญาตรี (4 ปี) ใช้เวลาในการศึกษาไม่น้อยกว่า 6 ภาคการศึกษาปกติและไม่เกิน 8 ปีการศึกษา

20.1.3 หลักสูตรระดับปริญญาตรี (5 ปี) ใช้เวลาในการศึกษาไม่น้อยกว่า 8 ภาคการศึกษาปกติและไม่เกิน 10 ปีการศึกษา

20.1.4 หลักสูตรระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ใช้เวลาในการศึกษาไม่น้อยกว่า 4 ภาคการศึกษาปกติและไม่เกิน 4 ปีการศึกษา

20.2 ระยะเวลาการศึกษาของการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลาให้ใช้เวลากการศึกษา ดังนี้

20.2.1 หลักสูตรระดับอนุปริญญา ใช้เวลาในการศึกษาไม่น้อยกว่า 10 ภาคการศึกษาปกติและไม่เกิน 9 ปีการศึกษา

20.2.2 หลักสูตรระดับปริญญาตรี (4 ปี) ใช้เวลาในการศึกษาไม่น้อยกว่า 14 ภาคการศึกษาปกติและไม่เกิน 12 ปีการศึกษา

20.2.3 หลักสูตรระดับปริญญาตรี (5 ปี) ใช้เวลาในการศึกษาไม่น้อยกว่า 17 ภาคการศึกษาปกติและไม่เกิน 15 ปีการศึกษา

20.2.4 หลักสูตรระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ใช้เวลาในการศึกษาไม่น้อยกว่า 8 ภาคการศึกษาปกติและไม่เกิน 6 ปีการศึกษา

20.3 ระยะเวลาการศึกษาของการลงทะเบียนเรียนแบบอื่น ๆ ให้เป็นไปตามมาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษาและตามประกาศของมหาวิทยาลัย

#### หมวด 4

#### การรับนักศึกษาและคุณสมบัติของผู้สมัครเข้าเป็นนักศึกษา

ข้อ 21 การรับสมัคร การคัดเลือก การรับเข้าศึกษา และการรายงานตัวเข้าเป็นนักศึกษา ให้เป็นไปตามเงื่อนไข หลักเกณฑ์ และวิธีการ ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ 22 คุณสมบัติของผู้สมัครเข้าเป็นนักศึกษา

22.1 หลักสูตรระดับอนุปริญญา ปริญญาตรี 4 ปี และปริญญาตรี 5 ปี ต้องสำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่าจากสถาบันการศึกษาที่กระทรวงศึกษาธิการรับรอง

22.2 หลักสูตรระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ต้องสำเร็จการศึกษาระดับอนุปริญญาหรือเทียบเท่าจากสถาบันการศึกษาที่กระทรวงศึกษาธิการรับรอง

22.3 ไม่เคยเป็นผู้มีความประพฤติเสียหายร้ายแรง

22.4 ไม่เป็นคนวิกลจริตและไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรงหรือโรคอื่นซึ่งสังคมรังเกียจ

22.5 มีคุณสมบัติตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตรที่จะเข้าศึกษาหรือตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ 23 คุณสมบัติของผู้สมัครเข้าเป็นนักศึกษาสะสมหน่วยกิต

23.1 สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นหรือเทียบเท่าจากสถาบันการศึกษาที่กระทรวงศึกษาธิการรับรอง

23.2 ไม่เคยเป็นผู้มีความประพฤติเสียหายร้ายแรง

23.3 ไม่เป็นคนวิกลจริตและไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรงหรือโรคอื่นซึ่งส่งคมรังเกียจ

23.4 มีคุณสมบัติตามที่กำหนดไว้ในประกาศของมหาวิทยาลัย

## หมวด 5

### การขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาและการลงทะเบียนเรียน

ข้อ 24 การขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา

24.1 ผู้ที่ได้รับคัดเลือกเป็นนักศึกษาต้องมารายงานตัว ส่งหลักฐาน และชำระเงินค่าธรรมเนียมการศึกษาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดจึงจะมีสภาพเป็นนักศึกษา

24.2 ผู้ที่ได้รับคัดเลือกเป็นนักศึกษาไม่มารายงานตัว ส่งหลักฐาน และชำระเงินค่าธรรมเนียมการศึกษาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด ให้ถือว่าผู้นั้นสละสิทธิ์การเป็นนักศึกษา เว้นแต่จะได้รับอนุมัติจากมหาวิทยาลัย

ข้อ 25 ประเภทนักศึกษา แบ่งออกเป็น 2 ประเภท ได้แก่

25.1 นักศึกษาเต็มเวลา หมายถึง นักศึกษาที่มีการลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาปกติไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต และไม่เกิน 22 หน่วยกิต และภาคฤดูร้อนไม่เกิน 9 หน่วยกิต

25.2 นักศึกษาไม่เต็มเวลา หมายถึง นักศึกษาที่มีการลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาปกติและภาคฤดูร้อนไม่เกิน 9 หน่วยกิต

ข้อ 26 การลงทะเบียนเรียน

26.1 นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนและชำระเงินตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดในแต่ละภาคการศึกษาหากพ้นกำหนดจะถือว่าพ้นสภาพการเป็นนักศึกษา เว้นแต่มีการชำระเงินเพื่อรักษาสภาพนักศึกษา

26.2 กำหนดการลงทะเบียนเรียน วิธีการลงทะเบียนเรียน และการชำระเงินค่าธรรมเนียมการศึกษาให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

26.3 การลงทะเบียนเรียนแบบเต็มเวลาในแต่ละภาคการศึกษาปกติ ให้ลงทะเบียนเรียนไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต และไม่เกิน 22 หน่วยกิต สำหรับการลงทะเบียนเรียนในภาคฤดูร้อนให้ลงทะเบียนเรียนไม่เกิน 9 หน่วยกิต ในกรณีการลงทะเบียนเรียนแบบไม่เต็มเวลาให้ลงทะเบียนเรียนในแต่ละภาคการศึกษาปกติและภาคฤดูร้อนไม่เกิน 9 หน่วยกิต สำหรับภาคการศึกษาที่นักศึกษาออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษา

หรือภาคการศึกษาที่นักศึกษาจะสำเร็จการศึกษา หรือนักศึกษาที่ขอยกเว้นการลงทะเบียนรายวิชา สามารถลงทะเบียนเรียนน้อยกว่า 9 หน่วยกิตได้

ในกรณีที่มีความจำเป็นหรือกรณีจะขอสำเร็จการศึกษาในภาคการศึกษานั้น นักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนแบบเต็มเวลาลงทะเบียนเรียนไม่เกิน 25 หน่วยกิตในภาคการศึกษาปกติ สำหรับการลงทะเบียนเรียนแบบไม่เต็มเวลาลงทะเบียนได้ไม่เกิน 15 หน่วยกิต และไม่เกิน 12 หน่วยกิตในภาคฤดูร้อน ทั้งนี้ให้คณบดีเป็นผู้พิจารณาอนุมัติ โดยคำแนะนำของอาจารย์ที่ปรึกษา ประธานคณะกรรมการประจำหลักสูตร ก่อนการลงทะเบียน

การเปิดสอนรายวิชาใดในภาคฤดูร้อน ให้เป็นไปตามที่หลักสูตรกำหนด หรือตามประกาศของมหาวิทยาลัย โดยมีเวลาการจัดการศึกษาให้จัดเวลาการเรียนการสอนไม่น้อยกว่า 8 สัปดาห์ แต่ไม่เกิน 12 สัปดาห์ ในกรณีมีความจำเป็นอาจจัดเวลาการเรียนการสอน 6 สัปดาห์ โดยต้องมีจำนวนชั่วโมงเรียนต่อหน่วยกิตในแต่ละรายวิชาเท่ากันกับการเรียนการสอนในภาคการศึกษาปกติ

นักศึกษาที่เรียนแบบเต็มเวลาอาจลงทะเบียนเรียนในภาคฤดูร้อนได้ในรายวิชาที่มหาวิทยาลัยกำหนดข้อใดข้อหนึ่งดังต่อไปนี้

26.3.1 วิชาที่กำหนดไว้ในแผนการศึกษาที่หลักสูตรให้เปิดสอนในภาคฤดูร้อน และจะต้องมีนักศึกษาลงทะเบียนเรียนไม่น้อยกว่า 10 คน

26.3.2 วิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไปและหมวดวิชาเฉพาะ จะเปิดสอนให้แก่นักศึกษาที่เคยเรียนวิชานั้นมาก่อนและมีผลการประเมินไม่ผ่านเท่านั้น

26.3.3 วิชาในหมวดวิชาเลือกเสรี ให้เปิดสอนได้ตามความจำเป็นโดยความเห็นชอบของมหาวิทยาลัย

26.3.4 วิชาที่ต้องศึกษาเป็นภาคการศึกษาสุดท้าย เพื่อให้ครบตามโครงสร้างหลักสูตร

26.3.5 วิชาอื่น ๆ ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

26.4 นักศึกษาที่ไม่ลงทะเบียนเรียนตามวันและเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด จะถูกปรับค่าลงทะเบียนเรียนล่าช้าเป็นรายวันตามอัตราที่มหาวิทยาลัยกำหนด

26.5 เมื่อพ้นระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด มหาวิทยาลัยจะไม่อนุญาตให้นักศึกษาลงทะเบียนเรียน เว้นแต่จะมีเหตุผลอันควรและต้องได้รับอนุมัติจากอธิการบดี หรือรองอธิการบดีที่ได้รับมอบหมายก่อนหมดกำหนดการลงทะเบียนเรียน

26.6 นักศึกษาที่ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาในหลักสูตรหนึ่ง สามารถขอลงทะเบียนเรียนในหลักสูตรอื่นได้อีกหนึ่งหลักสูตร และขอรับปริญญาได้ทั้งสองหลักสูตร ทั้งนี้ต้องเป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

26.7 นักศึกษามีสิทธิ์ขอเทียบโอนผลการเรียนหรือยกเว้นการเรียนรายวิชาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

26.8 นักศึกษาที่เรียนครบหน่วยกิตตามหลักสูตรระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี และได้คะแนนเฉลี่ยสะสมอยู่ในเกณฑ์ที่สำเร็จการศึกษาแล้ว จะลงทะเบียนเรียนอีกไม่ได้ เว้นแต่ศึกษา

อยู่ในระยะเวลาตามที่หลักสูตรกำหนด หรือเป็นนักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ในหลักสูตรเพื่อขออนุมัติ  
2 ประโยชน์

26.9 ในกรณีที่มีเหตุอันควร มหาวิทยาลัยอาจดสอนรายวิชาใดรายวิชาหนึ่ง หรือ  
จำกัดจำนวนนักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนในรายวิชาใดวิชาหนึ่ง

26.10 นักศึกษาต้องตรวจสอบสถานสภาพการเป็นนักศึกษา ก่อน ถ้าไม่มีสิทธิใน  
การลงทะเบียนเรียน แต่ได้ลงทะเบียนเรียนและชำระค่าธรรมเนียมการศึกษาไปแล้ว จะไม่มีสิทธิขอ  
ค่าธรรมเนียมการศึกษานั้น ๆ คืน

26.11 ผู้พ้นสภาพการเป็นนักศึกษา ไม่มีสิทธิลงทะเบียนเรียน หากผู้พ้นสภาพการ  
เป็นนักศึกษาลงทะเบียนเรียน ให้ถือว่า การลงทะเบียนเรียนนั้นไม่สมบูรณ์

26.12 นักศึกษาสามารถลงทะเบียนเรียนต่างมหาวิทยาลัยได้ โดยความเห็นชอบ  
ของมหาวิทยาลัย

ข้อ 27 การลงทะเบียนเรียนรายวิชาที่มีวิชาบังคับก่อน (Pre-requisite)

นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชาที่เป็นวิชาบังคับ และได้ผลการเรียนไม่ต่ำกว่า  
D หรือ P ก่อนลงทะเบียนเรียนรายวิชาต่อเนื่อง มิฉะนั้นให้ถือว่า การลงทะเบียนเรียนรายวิชาต่อเนื่องเป็น  
โมฆะ เว้นแต่บางหลักสูตรที่มีลักษณะเฉพาะหรือภายใต้การควบคุมขององค์กรวิชาชีพให้เป็นไปตาม  
มาตรฐานของหลักสูตรนั้นอาจมีผลการเรียนเป็น F ได้ ยกเว้นการลงทะเบียนในภาคการศึกษาสุดท้าย  
เพื่อให้ครบตามโครงสร้างของหลักสูตร

ข้อ 28 การลงทะเบียนเรียนซ้ำหรือเรียนแทน

28.1 รายวิชาใดที่นักศึกษาสอบได้ D<sup>+</sup> หรือ D นักศึกษาจะลงทะเบียนเรียนซ้ำได้  
ต่อเมื่อได้รับอนุมัติจากคณบดีของคณะที่รายวิชาสังกัด โดยจำนวนหน่วยกิตและค่าคะแนนของ  
รายวิชาที่เรียนซ้ำนี้ต้องนำไปคิดรวมในระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมทุกครั้งเช่นเดียวกับรายวิชาอื่น

28.2 นักศึกษาที่ได้ F หรือ NP ในรายวิชาบังคับ จะต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชา  
นั้นซ้ำอีก จนกว่าจะได้รับผลการเรียนไม่ต่ำกว่า D หรือ P

28.3 นักศึกษาที่ได้รับ F หรือ NP ในรายวิชาเลือกหมวดวิชาเฉพาะ สามารถลงทะเบียน  
เรียนรายวิชาอื่น ๆ ในกลุ่มเดียวกันแทนได้ เพื่อให้ครบตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในหลักสูตร

28.4 นักศึกษาที่ได้รับ F หรือ NP ในรายวิชาเลือกเสรี สามารถลงทะเบียนเรียนรายวิชา  
อื่น ๆ แทนได้ ทั้งนี้หากเรียนครบตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในหลักสูตรแล้ว จะไม่เลือกรายวิชาเรียนแทน  
ก็ได้

ข้อ 29 การลงทะเบียนเรียนรายวิชาโดยไม่นับหน่วยกิต (Audit)

29.1 การลงทะเบียนเรียนรายวิชาโดยไม่นับหน่วยกิต หมายถึง การลงทะเบียน  
เรียนรายวิชาโดยไม่นับหน่วยกิตรวมเข้ากับจำนวนหน่วยกิตในภาคการศึกษาและจำนวนหน่วยกิตตาม  
หลักสูตร

29.2 นักศึกษาจะลงทะเบียนเรียนรายวิชาโดยไม่นับหน่วยกิตได้ก็ต่อเมื่อได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ผู้สอนรายวิชานั้น

29.3 มหาวิทยาลัยอาจอนุมัติให้บุคคลภายนอกที่ไม่ใช่ นักศึกษาเข้าเรียนบางรายวิชาเป็นพิเศษได้ แต่ผู้นั้นจะต้องมีคุณสมบัติและพื้นฐานการศึกษาตามที่มหาวิทยาลัยเห็นสมควร และจะต้องปฏิบัติตามข้อบังคับและระเบียบต่าง ๆ ของมหาวิทยาลัยทั้งนี้ต้องเสียค่าธรรมเนียมการศึกษาเช่นเดียวกับนักศึกษาที่เรียนแบบไม่เต็มเวลา

#### ข้อ 30 การขอเปิดหมู่เรียนพิเศษ

มหาวิทยาลัยเปิดหมู่เรียนพิเศษที่เปิดสอนนอกเหนือแผนการเรียน ให้เฉพาะกรณีดังต่อไปนี้

30.1 เป็นภาคการศึกษาสุดท้ายที่นักศึกษาจะสำเร็จการศึกษา แต่รายวิชาที่จะเรียนตามโครงสร้างของหลักสูตรไม่เปิดสอนหรือเปิดสอนแต่นักศึกษาไม่สามารถลงทะเบียนเรียนได้

30.2 รายวิชาดังกล่าวจะไม่มีเปิดสอนอีกเลย ตลอดแผนการเรียน

30.3 รายวิชาที่ขอเปิดจะต้องมีเวลาเรียนและเวลาสอบไม่ซ้ำซ้อนกับรายวิชาอื่น ๆ ในตารางเรียนปกติ

30.4 นักศึกษาต้องยื่นคำร้องขอเปิดหมู่พิเศษภายในสัปดาห์แรกของการเปิดภาคการศึกษา

#### ข้อ 31 การขอเพิ่ม ขอลถอน และขอยกเลิกรายวิชา

31.1 การขอเพิ่ม ขอลถอน และขอยกเลิกรายวิชาต้องได้รับอนุมัติจากคณบดี โดยความเห็นชอบจากอาจารย์ผู้สอนและอาจารย์ที่ปรึกษา ก่อน

31.2 การขอเพิ่มหรือขอลถอนรายวิชาต้องกระทำภายใน 3 สัปดาห์แรกของภาคการศึกษาปกติหรือภายในสัปดาห์แรกของภาคฤดูร้อน หากมีความจำเป็นอาจขอเพิ่มหรือขอลถอนรายวิชาได้ภายใน 6 สัปดาห์แรกของภาคการศึกษาปกติ ทั้งนี้ต้องเป็นไปตามข้อ 26.3 แต่จำนวนหน่วยกิตที่คงเหลือจะต้องไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต

31.3 การขอยกเลิกรายวิชา ต้องดำเนินการให้เสร็จสิ้นก่อนการสอบปลายภาคการศึกษาไม่น้อยกว่า 1 สัปดาห์

#### ข้อ 32 การลงทะเบียนเพื่อรักษาสภาพนักศึกษา

32.1 นักศึกษาที่ลาพักการเรียนหรือถูกมหาวิทยาลัยสั่งให้พักการเรียน จะต้องชำระเงินค่าธรรมเนียมรักษาสภาพนักศึกษาตามประกาศของมหาวิทยาลัยมิฉะนั้นจะพ้นสภาพนักศึกษา

32.2 การลงทะเบียนเพื่อรักษาสภาพนักศึกษาให้ดำเนินการให้แล้วเสร็จภายใน 3 สัปดาห์แรก นับจากวันเปิดภาคการศึกษาปกติหรือภายในสัปดาห์แรกจากวันเปิดภาคการศึกษาภาคฤดูร้อน มิฉะนั้นจะต้องเสียค่าปรับตามอัตราที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ 33 การวัดผลและการประเมินผลการศึกษา รายวิชา ให้เป็นไปตามหมวด 7 การวัดและการประเมินผล

## หมวด 6

### การเรียนรู้ การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ สหกิจศึกษา

#### ข้อ 34 การเรียน

นักศึกษาต้องมีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาเรียนทั้งหมดของรายวิชานั้น จึงจะมีสิทธิ์สอบปลายภาค ในกรณีที่นักศึกษามีเวลาเรียนน้อยกว่าร้อยละ 80 แต่ไม่ต่ำกว่าร้อยละ 60 ให้ยื่นคำร้องขอมีสิทธิ์สอบพร้อมหลักฐานแสดงเหตุจำเป็นของการขาดเรียนต่ออาจารย์ผู้สอน โดยผ่านความเห็นชอบของอาจารย์ที่ปรึกษาและให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการวิชาการคณะของรายวิชานั้น ๆ ก่อนการสอบปลายภาคการศึกษา 1 สัปดาห์ สำหรับนักศึกษาที่มีเวลาเรียนน้อยกว่าร้อยละ 60 ให้ได้รับผลการเรียนเป็น F หรือ NP

#### ข้อ 35 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ สหกิจศึกษา

35.1 นักศึกษาต้องฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษาตามที่ระบุไว้ในหลักสูตร ถ้าผู้ใดปฏิบัติไม่ครบถ้วน ให้ถือว่าการศึกษายังไม่สมบูรณ์

35.2 ในระหว่างการฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษา นักศึกษาจะต้องประพฤติตนตามระเบียบและปฏิบัติตามข้อกำหนดทุกประการ หากฝ่าฝืน อาจารย์นิเทศหรือพี่เลี้ยงในหน่วยงานฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษาอาจพิจารณาส่งตัวกลับและดำเนินการให้ฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษาใหม่

## หมวด 7

### การวัดและการประเมินผล

ข้อ 36 ให้มีการประเมินผลการศึกษาในรายวิชาต่าง ๆ ตามหลักสูตรเป็น 2 ระบบ ดังนี้

36.1 ระบบมีค่าระดับคะแนน แบ่งเป็น 8 ระดับ

ระดับคะแนน	ความหมาย	ค่าระดับคะแนน
A	ดีเยี่ยม (Excellent)	4.0
B+	ดีมาก (Very Good)	3.5
B	ดี (Good)	3.0
C+	ดีพอใช้ (Fairly Good)	2.5
C	พอใช้ (Fair)	2.0
D+	อ่อน (Poor)	1.5
D	อ่อนมาก (Very Poor)	1.0
F	ตก (Fail)	0

ระบบนี้ใช้สำหรับการประเมินผลการศึกษาในรายวิชาที่บังคับเรียนตามหลักสูตร ระดับคะแนนที่ถือว่าได้รับการประเมินผ่านต้องไม่ต่ำกว่า “D” ถ้านักศึกษาได้ระดับคะแนนในรายวิชาใดต่ำกว่า “D” ต้องลงทะเบียนเรียนใหม่จนกว่าจะสอบได้ กรณีวิชาเลือกถ้าได้ระดับคะแนน F สามารถเปลี่ยนไปเลือกเรียนรายวิชาอื่นได้ ส่วนการประเมินผลการศึกษาในรายวิชาเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ รายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ รายวิชาเตรียมสหกิจศึกษา และรายวิชาสหกิจศึกษา ถ้าได้ระดับคะแนนต่ำกว่า “C” ถือว่าสอบตก นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนใหม่

### 36.2 ระบบไม่มีค่าระดับคะแนน กำหนดสัญลักษณ์การประเมินผล ดังนี้

สัญลักษณ์	ความหมาย
PD (Pass with Distinction)	ผลการประเมินผ่านดีเยี่ยม
P (Pass)	ผลการประเมินผ่าน
NP (No Pass)	ผลการประเมินไม่ผ่าน
W (Withdraw)	การยกเลิกการเรียนโดยได้รับอนุมัติ
T (Transfer of Credits)	การยกเว้นการเรียนรายวิชา
I (Incomplete)	ผลการประเมินยังไม่สมบูรณ์
Au (Audit)	การลงทะเบียนเรียนรายวิชาเป็นพิเศษ โดยไม่นับหน่วยกิต

ระบบนี้ใช้สำหรับการประเมินผลรายวิชาที่หลักสูตรบังคับให้เรียนเพิ่มตามข้อกำหนดเฉพาะ และรายวิชาที่สภามหาวิทยาลัยกำหนดให้เรียนเพิ่ม หรือใช้สำหรับการลงทะเบียนเรียนรายวิชา โดยไม่นับหน่วยกิต

กรณีรายวิชาที่หลักสูตรบังคับให้เรียนเพิ่มตามข้อกำหนดเฉพาะและรายวิชาที่สภามหาวิทยาลัยกำหนดให้เรียนเพิ่มถ้าได้ผลการประเมินไม่ผ่าน (NP) นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนใหม่จนกว่าจะผ่าน

#### ข้อ 37 ข้อกำหนดเพิ่มเติมตามสัญลักษณ์ต่างๆ มีดังนี้

37.1 Au (Audit) ใช้สำหรับการประเมินผ่านในรายวิชาที่มีการลงทะเบียนเรียนเป็นพิเศษโดยไม่นับหน่วยกิต

37.2 W (Withdraw) ใช้สำหรับการบันทึกรายวิชาที่ได้รับอนุมัติให้ยกเลิกวิชานั้น โดยต้องดำเนินการให้เสร็จสิ้นก่อนกำหนดสอบปลายภาคไม่น้อยกว่า 1 สัปดาห์หรือตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดและใช้ในกรณีที่นักศึกษาลาพักการศึกษาหรือถูกสั่งให้พักการศึกษาหลังจากลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษานั้นแล้ว

37.3 T (Transfer of Credits) ใช้สำหรับบันทึกการยกเว้นการเรียนรายวิชา

37.4 I (Incomplete) ใช้สำหรับการบันทึกการประเมินผลในรายวิชาที่ผลการเรียนไม่สมบูรณ์เมื่อสิ้นภาคการศึกษา นักศึกษาที่ได้ “I” จะต้องดำเนินการขอรับการประเมินผลเพื่อเปลี่ยนระดับคะแนนให้เสร็จสิ้นในภาคการศึกษาถัดไป การเปลี่ยนระดับคะแนน “I” ให้ดำเนินการดังนี้

37.4.1 กรณีนักศึกษายังทำงานไม่สมบูรณ์ ไม่ติดต่อผู้สอนหรือไม่สามารถส่งงานได้ตามเวลาที่กำหนด ให้ผู้สอนประเมินผลการศึกษาจากคะแนนที่มีอยู่ให้เสร็จสิ้นภายในภาคการศึกษาถัดไป หากอาจารย์ผู้สอนไม่ส่งผลการศึกษาตามกำหนด มหาวิทยาลัยจะเปลี่ยนผลการศึกษาเป็น “F” เว้นแต่กรณีที่ไม่ใช่ความบกพร่องของนักศึกษา อธิการบดีอาจให้ขยายเวลาต่อไปได้

37.4.2 กรณีนักศึกษาขาดสอบปลายภาค และได้รับอนุญาตให้สอบ แต่ไม่มาสอบภายในเวลาที่กำหนด หรือสำหรับนักศึกษาที่ไม่ได้รับอนุญาตให้สอบ ให้อาจารย์ผู้สอนประเมินผลการศึกษาจากคะแนนที่มีอยู่ให้เสร็จสิ้นภายในภาคการศึกษาถัดไป หากอาจารย์ไม่ส่งผลการศึกษาตามกำหนดมหาวิทยาลัยจะเปลี่ยนผลการศึกษาเป็น “F”

ข้อ 38 รายวิชาที่ได้รับการยกเว้นการเรียน ให้ได้รับผลการประเมินเป็น “T” และมหาวิทยาลัยจะไม่นำมาคิดค่าคะแนนเฉลี่ยสะสม

ข้อ 39 นักศึกษาที่เข้าศึกษาในหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) จะลงทะเบียนเรียนรายวิชาซ้ำกับรายวิชาที่ศึกษามาแล้วในระดับอนุปริญญาไม่ได้ หากลงทะเบียนซ้ำให้เว้นการนับหน่วยกิตเพื่อพิจารณาวิชาเรียนครบตามโครงสร้างของหลักสูตรที่กำลังศึกษาอยู่ ยกเว้นได้รับอนุมัติจากคณบดีที่รายวิชานั้นสังกัดอยู่

ข้อ 40 การนับจำนวนหน่วยกิตสะสมของนักศึกษาตามโครงสร้างของหลักสูตรให้นับเฉพาะหน่วยกิตของรายวิชาที่ได้รับการประเมินผลการเรียนว่าผ่านเท่านั้น

ข้อ 41 ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยเฉพาะรายภาคการศึกษาให้คำนวณจากผลการศึกษานักศึกษาในภาคการศึกษานั้น โดยเอาผลรวมของผลคูณของจำนวนหน่วยกิตกับค่าระดับคะแนนของแต่ละรายวิชาเป็นตัวตั้งและหารด้วยจำนวนหน่วยกิตของภาคการศึกษานั้น การคำนวณดังกล่าวให้ตั้งหารถึงทศนิยม 2 ตำแหน่งโดยไม่ปัดเศษ

ข้อ 42 ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมให้คำนวณจากผลการศึกษานักศึกษาตั้งแต่เริ่มเข้าศึกษาจนถึงภาคการศึกษาสุดท้าย โดยเอาผลรวมของผลคูณของจำนวนหน่วยกิตกับค่าระดับคะแนนของแต่ละรายวิชาที่ศึกษาทั้งหมดเป็นตัวตั้งและหารด้วยจำนวนหน่วยกิตทั้งหมด การคำนวณดังกล่าวให้ตั้งหารถึงทศนิยม 2 ตำแหน่งโดยไม่ปัดเศษ

ข้อ 43 รายวิชาที่ได้ผลการศึกษาเป็น F ให้นำมาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยหรือค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม

ข้อ 44 ผลการศึกษาระบบไม่มีค่าระดับคะแนน ไม่ต้องนับรวมหน่วยกิตเป็นตัวหารแต่ให้นับหน่วยกิตเพื่อพิจารณาวิชาเรียนครบตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร



ข้อ 45 ในภาคการศึกษาใดที่นักศึกษาได้ | ให้คำนวณค่าระดับคะแนนเฉลี่ยรายภาค การศึกษานั้นโดยนับเฉพาะรายวิชาที่ไม่ได้ | เท่านั้น

ข้อ 46 เมื่อนักศึกษาเรียนครบตามโครงสร้างหลักสูตรแล้ว และได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ย สะสมตั้งแต่ 1.80 ขึ้นไป แต่ไม่ถึง 2.00 นักศึกษาสามารถลงทะเบียนเรียนรายวิชาเดิมที่ได้รับผล การศึกษาเป็น D+ หรือ D หรือเลือกเรียนรายวิชาใหม่เพิ่มเติม เพื่อทำค่าระดับคะแนนเฉลี่ยให้ถึง 2.00 กรณีเป็นการลงทะเบียนเรียนรายวิชาเดิมให้ฝ่ายทะเบียนนำค่าระดับคะแนนทุกรายวิชามาคิด ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม และต้องอยู่ในระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด

ข้อ 47 ในกรณีที่มีความจำเป็นอันไม่อาจก้วล่วงเสียได้ ที่อาจารย์ผู้สอนไม่สามารถ ประเมินผลการศึกษาได้ ให้มหาวิทยาลัยแต่งตั้งคณะกรรมการเพื่อประเมินผลการศึกษาในรายวิชานั้น

## หมวด 8

### การย้ายคณะ การเปลี่ยนหลักสูตร และการรับโอนนักศึกษา

ข้อ 48 การย้ายคณะหรือการเปลี่ยนหลักสูตร

48.1 นักศึกษาที่จะขอย้ายคณะหรือเปลี่ยนหลักสูตรจะต้องศึกษาในคณะหรือหลักสูตร เดิมไม่น้อยกว่า 1 ภาคการศึกษาและมีคะแนนเฉลี่ยไม่น้อยกว่า 2.50 ทั้งนี้ไม่นับภาคการศึกษาที่ลาพัก การเรียนหรือถูกสั่งให้พักการเรียนและไม่เคยได้รับอนุมัติให้ย้ายคณะหรือเปลี่ยนหลักสูตรมาก่อน

48.2 ในการยื่นคำร้องขอย้ายคณะหรือเปลี่ยนหลักสูตร นักศึกษาต้องแสดงเหตุผล ประกอบ และผ่านการพิจารณา หรือดำเนินการตามที่หลักสูตร หรือมหาวิทยาลัยกำหนด

48.3 การย้ายคณะหรือเปลี่ยนหลักสูตรต้องดำเนินการให้เสร็จสิ้นก่อนการลงทะเบียน เรียนในภาคการศึกษานั้น ๆ

48.4 รายวิชาต่าง ๆ ที่นักศึกษาย้ายคณะ เรียนมา ให้เป็นไปตามหมวดที่ 9 การเทียบโอนผลการเรียนและการยกเว้นการเรียนรายวิชา

48.5 ระยะเวลาเรียน ให้นับตั้งแต่เริ่มเข้าเรียนในคณะหรือหลักสูตรเดิม

48.6 การพิจารณาอนุมัติการขอย้ายให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัย

48.7 นักศึกษาที่ย้ายคณะหรือเปลี่ยนหลักสูตรจะต้องศึกษาในคณะหรือหลักสูตร ที่ย้ายไปไม่น้อยกว่า 1 ปีการศึกษาจึงจะขอสำเร็จการศึกษาได้ ทั้งนี้ไม่นับภาคการศึกษาที่ลาพักการ เรียนหรือถูกสั่งให้พักการเรียน

48.8 นักศึกษาที่ย้ายคณะหรือเปลี่ยนหลักสูตรจะต้องชำระค่าธรรมเนียมตามที่ มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ 49 การรับโอนนักศึกษาจากสถาบันการศึกษาอื่น

49.1 มหาวิทยาลัยอาจพิจารณารับโอนนักศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่นที่มี วิทยฐานะเทียบเท่ามหาวิทยาลัยและกำลังศึกษาในหลักสูตรที่มีระดับและมาตรฐานเทียบเคียงได้กับหลักสูตร ของมหาวิทยาลัยมาเป็นนักศึกษาได้โดยได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการประจำหลักสูตรและคณบดี และขออนุมัติจากมหาวิทยาลัย

#### 49.2 คุณสมบัติของนักศึกษาที่จะได้รับการพิจารณารับโอน

49.2.1 มีคุณสมบัติครบถ้วนตามข้อ 22

49.2.2 ไม่เป็นผู้ที่พ้นสภาพนักศึกษาจากสถาบันเดิมด้วยมีกรณีความผิดทางวินัย

49.2.3 ได้ศึกษาอยู่ในสถาบันอุดมศึกษามาแล้วไม่น้อยกว่า 1 ภาคการศึกษาปกติ ทั้งนี้ไม่นับภาคการศึกษาที่ลาพักหรือถูกสั่งให้พักการเรียน และต้องได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ 2.00 ขึ้นไป

49.2.4 นักศึกษาที่ประสงค์จะโอนมาศึกษาในมหาวิทยาลัย จะต้องส่งใบสมัครถึงมหาวิทยาลัยไม่น้อยกว่า 6 สัปดาห์ ก่อนเปิดภาคการศึกษาที่ประสงค์จะเข้าศึกษานั้นพร้อมกับแนบเอกสารตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

49.2.5 นักศึกษาที่โอนมาต้องมีเวลาศึกษาในมหาวิทยาลัยไม่น้อยกว่า 1 ปี การศึกษา โดยการเทียบโอนผลการเรียนและการขอยกเว้นการเรียนรายวิชาให้เป็นไปตามหมวด 9 การเทียบโอนผลการเรียนและการยกเว้นการเรียนรายวิชา

### หมวด 9

#### การเทียบโอนผลการเรียนและการยกเว้นการเรียนรายวิชา

ข้อ 50 ผู้มีสิทธิได้รับการเทียบโอนผลการเรียน ต้องมีคุณสมบัติข้อใดข้อหนึ่ง ดังต่อไปนี้

50.1 กำลังศึกษาอยู่ในหลักสูตรใดหลักสูตรหนึ่งของมหาวิทยาลัยแล้วโอนย้ายคณะหรือเปลี่ยนหลักสูตร

50.2 สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยและเข้าศึกษาระดับปริญญาตรีที่ 2

50.3 ผ่านการศึกษาในรายวิชาใดวิชาหนึ่งตามหลักสูตรมหาวิทยาลัย

50.4 เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ 51 การพิจารณาเทียบโอนผลการเรียน

51.1 ต้องเป็นรายวิชาที่ศึกษาจากมหาวิทยาลัยซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของหลักสูตรที่โอนย้ายคณะหรือเปลี่ยนหลักสูตร โดยนักศึกษาเป็นผู้เลือก

51.2 ต้องเป็นรายวิชาที่มีคำอธิบายรายวิชาเดียวกันหรือสัมพันธ์และเทียบเคียงกันได้

51.3 ต้องไม่ใช่รายวิชาดังต่อไปนี้ สัมมนา ปัญหาพิเศษ เตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ เตรียมสหกิจศึกษา และสหกิจศึกษา

ข้อ 52 ผู้มีสิทธิได้รับการยกเว้นการเรียนรายวิชา ต้องมีคุณสมบัติข้อใดข้อหนึ่ง ดังต่อไปนี้

52.1 สำเร็จการศึกษาหรือเคยศึกษาในสถาบันอุดมศึกษา

52.2 ผ่านการศึกษาหรืออบรมในรายวิชาใดวิชาหนึ่งตามหลักสูตรมหาวิทยาลัย

52.3 ขอย้ายสถานศึกษามาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่น

52.4 ศึกษาจากการศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย การฝึกอาชีพ หรือประสบการณ์ทำงานและต้องมีความรู้พื้นฐานระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่าสำหรับนักศึกษาปริญญาตรี

52.5 สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีจากสถาบันอุดมศึกษาและเข้าศึกษาปริญญาตรีใบที่ 2 สามารถยกเว้นการเรียนรายวิชาหมวดวิชาการศึกษาทั่วไป จำนวน 30 หน่วยกิต และต้องเรียนเพิ่มรายวิชาตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ 53 การพิจารณาขอยกเว้นการเรียนรายวิชา

53.1 การเรียนจากมหาวิทยาลัยหรือสถาบันการศึกษา

53.1.1 เป็นรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาในหลักสูตรระดับอุดมศึกษาหรือเทียบเท่าที่สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาหรือหน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจตามกฎหมายรับรอง

53.1.2 เป็นรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่มีเนื้อหาสาระครอบคลุมไม่น้อยกว่าสามในสี่ของรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่ขอยกเว้นการเรียนรายวิชา

53.1.3 เป็นรายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่ได้ระดับคะแนนไม่ต่ำกว่า C หรือได้ค่าระดับคะแนน 2.00 หรือเทียบเท่าในรายวิชาที่มีการประเมินผลเป็นค่าระดับ และได้ผลการประเมินผ่านในรายวิชาที่ไม่ประเมินผลเป็นค่าระดับไม่ต่ำกว่า P ทั้งนี้ต้องเป็นไปตามเงื่อนไขของหลักสูตรนั้นกำหนด

53.1.4 จำนวนหน่วยกิตที่ได้รับการยกเว้นการเรียนรายวิชารวมแล้วต้องไม่เกินสามในสี่ของจำนวนหน่วยกิตรวมของหลักสูตรที่กำลังศึกษา

53.1.5 รายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่ได้รับการยกเว้นการเรียนรายวิชา ให้บันทึกในใบรายงานผลการเรียนของนักศึกษา โดยใช้อักษร T

53.1.6 ต้องไม่ใช่รายวิชาดังต่อไปนี้ สัมมนา ปัญหาพิเศษ เตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ เตรียมสหกิจศึกษา และสหกิจศึกษา

53.1.7 ในกรณีที่มหาวิทยาลัยเปิดหลักสูตรใหม่ เทียบโอนนักศึกษาเข้าศึกษาได้ไม่เกินชั้นปีและภาคการศึกษาที่ได้รับอนุญาตให้มีนักศึกษาเรียนอยู่ ตามหลักสูตรที่ได้รับความเห็นชอบแล้ว

53.1.8 กรณีที่ไม่เป็นไปตามข้อ 53.1.1 – 53.1.7 ให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการประจำหลักสูตร

53.2 การศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย หรือประสบการณ์ทำงานเข้าสู่การศึกษาในระบบ

53.2.1 การเทียบความรู้จากการศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย ประสบการณ์ทำงาน จะเทียบเป็นรายวิชาหรือกลุ่มวิชาตามหลักสูตรและระดับการศึกษาที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัย

53.2.2 การประเมินการเทียบความรู้และการให้หน่วยกิตสำหรับการศึกษานอกระบบการศึกษาตามอัธยาศัย หรือประสบการณ์ทำงาน เข้าสู่การศึกษาในระบบให้คณะกรรมการประเมินการยกเว้นการเรียนรายวิชาใช้วิธีการอย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างดังต่อไปนี้ เป็นหลักเกณฑ์ในการประเมิน

- (1) การทดสอบมาตรฐาน (Credits from Standardized Tests)
- (2) การทดสอบที่คณะ หรือหลักสูตรจัดสอบเอง (Credits from Examination)
- (3) การประเมินหรืออบรมที่จัดโดยหน่วยงานต่างๆ (Credits from Training)
- (4) การเสนอแฟ้มสะสมงาน (Credits from Portfolio)

ผลการประเมินจะต้องเทียบได้ไม่ต่ำกว่าคะแนน C หรือ ค่าระดับคะแนน 2.00 หรือเทียบเท่าสำหรับรายวิชาหรือกลุ่มวิชา จึงจะให้จำนวนหน่วยกิตของรายวิชาหรือกลุ่มวิชานั้น แต่จะไม่ให้ระดับคะแนน และไม่มีการนำมาคิดค่าระดับคะแนน หรือค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม

53.2.3 ให้มีการบันทึกผลการเรียนตามวิธีการประเมินดังนี้

- (1) หน่วยกิตที่ได้จากการทดสอบมาตรฐาน ให้บันทึกเป็น “CS” (Credits from Standardized Tests)
- (2) หน่วยกิตที่ได้จากการทดสอบที่คณะหรือหลักสูตรจัดสอบเองให้บันทึกเป็น “CE” (Credits from Examination)
- (3) หน่วยกิตที่ได้จากการประเมินหรืออบรมที่จัดโดยหน่วยงานต่าง ๆ ให้บันทึกเป็น “CT” (Credits from Training)
- (4) หน่วยกิตที่ได้จากการเสนอแฟ้มสะสมงาน ให้บันทึกเป็น “CP” (Credits from Portfolio)

53.2.4 นักศึกษาที่ขอยกเว้นการเรียนรายวิชาจะต้องมีเวลาเรียนในมหาวิทยาลัยอย่างน้อย 1 ปีการศึกษา จึงจะมีสิทธิสำเร็จการศึกษา

53.2.5 ให้มหาวิทยาลัยแต่งตั้งคณะกรรมการเทียบโอนผลการเรียนและการยกเว้นการเรียนรายวิชา ประกอบด้วย

(1) คณบดีคณะที่รับผิดชอบการจัดการเรียนการสอนรายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่จะขอยกเว้นการเรียนรายวิชาเป็นประธาน

(2) อาจารย์หรือผู้เชี่ยวชาญในหลักสูตรที่จะขอยกเว้นการเรียนรายวิชาจำนวนอย่างน้อยหนึ่งคนแต่ไม่เกินสามคนโดยคำแนะนำของคณบดีตาม (1) เป็นกรรมการ

(3) ประธานคณะกรรมการประจำหลักสูตรของรายวิชาที่จะขอยกเว้นการเรียนรายวิชาเป็นกรรมการและเลขานุการ

เมื่อคณะกรรมการประเมินการยกเว้นการเรียนรายวิชาดำเนินการเสร็จสิ้นแล้ว ให้รายงานผลการประเมินการยกเว้นการเรียนรายวิชาไปยังสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนเพื่อเสนอให้มหาวิทยาลัยอนุมัติต่อไป

ข้อ 54 กำหนดเวลาการเทียบโอนผลการเรียนและการยกเว้นการเรียนรายวิชา

นักศึกษาที่ประสงค์จะเทียบโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียนรายวิชาหรือกลุ่มวิชา จะต้องยื่นคำร้องต่อมหาวิทยาลัยภายใน 6 สัปดาห์ นับจากวันเปิดภาคการศึกษาแรกที่เข้าศึกษา เว้นแต่ได้รับอนุมัติจากอธิการบดี แต่ทั้งนี้ต้องไม่เกิน 2 ภาคการศึกษา โดยมีสิทธิขอเทียบโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียนรายวิชาได้เพียงครั้งเดียว

ข้อ 55 การนับจำนวนภาคการศึกษาของผู้ที่ได้รับการเทียบโอนผลการเรียนและการยกเว้นการเรียนรายวิชาให้ถือเกณฑ์ดังนี้

55.1 นักศึกษาเรียนแบบเต็มเวลาให้นับจำนวนหน่วยกิต ได้ไม่เกิน 22 หน่วยกิต เป็น 1 ภาคการศึกษา

55.2 นักศึกษาเรียนแบบไม่เต็มเวลาให้นับจำนวนหน่วยกิตได้ไม่เกิน 9 หน่วยกิต เป็น 1 ภาคการศึกษา

ข้อ 56 การเทียบโอนผลการเรียนและการยกเว้นการเรียนรายวิชา ต้องชำระค่าธรรมเนียมตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

## หมวด 10

### การลาพักการเรียน การลาออก และการพ้นสภาพการเป็นนักศึกษา

ข้อ 57 การลาพักการเรียน

57.1 นักศึกษาอาจยื่นคำขอลาพักการเรียนได้ในกรณีต่อไปนี้

57.1.1 ถูกเกณฑ์หรือเรียกระดมพลเข้ารับราชการทหารกองประจำการ

57.1.2 ได้รับทุนแลกเปลี่ยนนักศึกษาระหว่างประเทศหรือทุนอื่นใด ที่มหาวิทยาลัยเห็นสมควรสนับสนุน

57.1.3 เจ็บป่วยจนต้องพักรักษาตัวเป็นเวลานานเกินกว่าร้อยละ 20 ของเวลาเรียนทั้งหมดในภาคการศึกษานั้น โดยมีใบรับรองแพทย์จากสถานพยาบาลของทางราชการหรือสถานพยาบาลของเอกชนตามกฎหมายว่าด้วยสถานพยาบาล

57.1.4 เมื่อนักศึกษามีความจำเป็นส่วนตัวอาจยื่นคำร้องขอลาพักการเรียนได้ ถ้อยคำเรียนมาแล้วอย่างน้อย 1 ภาคการศึกษา

57.1.5 เหตุผลอื่นตามที่มหาวิทยาลัยเห็นสมควร

57.2 นักศึกษาที่ต้องลาพักการเรียนให้ยื่นคำร้องภายในสัปดาห์ที่ 3 ของภาคการศึกษาที่ลาพักการเรียน โดยการอนุมัติให้ลาพักการเรียนให้เป็นอำนาจของคณบดี

นักศึกษามีสิทธิ์ขอลาพักการเรียนโดยขออนุมัติต่อคณบดีไม่เกิน 1 ภาคการศึกษา ถ้านักศึกษามีความจำเป็นที่จะต้องลาพักการเรียนมากกว่า 1 ภาคการศึกษา หรือเมื่อครบกำหนดพักการเรียนแล้วยังมีความจำเป็นที่จะต้องพักการเรียนต่อไปอีก ให้ยื่นคำร้องขอพักการเรียนใหม่และต้องได้รับอนุมัติจากมหาวิทยาลัย

57.3 ในกรณีที่นักศึกษาได้รับอนุมัติให้ลาพักการเรียนให้นับระยะเวลาที่ลาพักการเรียนเข้าร่วมในระยะเวลาการศึกษาด้วย

57.4 นักศึกษาที่ได้รับอนุมัติให้ลาพักการเรียน เมื่อจะกลับเข้าเรียนจะต้องยื่นคำร้องขอกลับเข้าเรียนก่อนวันเปิดภาคการศึกษาไม่น้อยกว่า 2 สัปดาห์ และเมื่อได้รับความเห็นชอบจากคณบดีแล้วจึงจะกลับเข้าเรียนได้

ข้อ 58 นักศึกษาที่ประสงค์จะลาออกจากความเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย ให้ยื่นหนังสือลาออก และต้องได้รับอนุมัติจากมหาวิทยาลัยก่อน การลาออกจึงจะสมบูรณ์

ข้อ 59 การฟื้นฟูสภาพการเป็นนักศึกษา

59.1 สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

59.2 ได้รับอนุมัติให้ลาออก

59.3 ไม่รักษาสภาพนักศึกษาในแต่ละภาคการศึกษา

59.4 ได้ระดับคะแนนรายวิชาเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ รายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ รายวิชาเตรียมสหกิจศึกษา หรือรายวิชาสหกิจศึกษา ต่ำกว่า C เป็นครั้งที่ 2 ยกเว้นนักศึกษาระดับปริญญาตรีที่ประสงค์จะรับวุฒิปริญญาในสาขาเดียวกัน

59.5 ผลการประเมินได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า 1.60 เมื่อสิ้นปีการศึกษาปกติที่ 1 หรือมีผลการประเมินได้รับค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า 1.80 เมื่อสิ้นปีการศึกษาปกติที่ 2 นับตั้งแต่เริ่มเข้าเรียน และในทุก ๆ ปีการศึกษาปกติถัดไป ยกเว้นนักศึกษาระดับปริญญาตรีที่ประสงค์จะรับวุฒิปริญญาในสาขาเดียวกัน

สำหรับนักศึกษาเรียนแบบไม่เต็มเวลาให้นำภาคฤดูร้อนมารวมเป็นภาคการศึกษาด้วย

ในกรณีที่ภาคการศึกษานั้นมีผลการเรียน “1” ไม่ต้องนำมาคิด ให้คิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมเฉพาะรายวิชาที่มีค่าระดับคะแนน

59.6 ใช้เวลาการศึกษาเกินระยะเวลาที่กำหนด

59.7 ขาดคุณสมบัติตามข้อ 22 อย่างไม่อย่างหนึ่ง

59.8 ตาย

ข้อ 60 นักศึกษาฟื้นฟูสภาพการเป็นนักศึกษาอันเนื่องมาจากการไม่รักษาสภาพนักศึกษาสามารถยื่นคำร้อง พร้อมแสดงเหตุผลอันสมควร ขอคืนสภาพการเป็นนักศึกษาต่อมหาวิทยาลัย และเมื่อได้รับอนุมัติแล้วต้องชำระเงิน ค่าธรรมเนียมขอการคืนสภาพการเป็นนักศึกษา และค่าธรรมเนียมการรักษาสภาพการเป็นนักศึกษาตามประกาศของมหาวิทยาลัย

## หมวด 11

### การสำเร็จการศึกษา

ข้อ 61 นักศึกษาที่ถือว่าสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร ต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนทุกข้อดังนี้

61.1 มีความประพฤติดี

61.2 สอบได้รายวิชาต่าง ๆ ครบตามโครงสร้างของหลักสูตรตามเกณฑ์  
การประเมินผล

61.3 ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 2.00

61.4 สอบผ่านการประเมินความรู้และทักษะตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

61.5 ผ่านการเข้าร่วมกิจกรรมตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

61.6 มีเวลาศึกษาในมหาวิทยาลัยตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร

ข้อ 62 การขออนุมัติสำเร็จการศึกษา

62.1 ในภาคการศึกษาใดที่นักศึกษาคาดว่าจะสำเร็จการศึกษาให้ยื่นคำร้องขอสำเร็จ  
การศึกษาต่อสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน โดยมหาวิทยาลัยจะพิจารณานักศึกษาที่ยื่นความจำนง  
ขอสำเร็จการศึกษาที่มีคุณสมบัติตามข้อ 61 และต้องไม่ค้างชำระค่าธรรมเนียมต่าง ๆ ไม่ติดค้างวัสดุ  
สารสนเทศ หรืออยู่ระหว่างถูกลงโทษทางวินัย เพื่อขออนุมัติโอนุปริญญาหรือปริญญาตรี

62.2 คณะกรรมการวิชาการตรวจสอบคุณสมบัติของนักศึกษากว่าครบถ้วนตาม  
ข้อบังคับการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี และให้ถือวันที่คณะกรรมการวิชาการ  
ตรวจสอบคุณสมบัติว่าครบถ้วนเป็นวันสำเร็จการศึกษา

ในกรณีที่ศึกษาในหลักสูตรระดับปริญญาตรีมาแล้วไม่น้อยกว่า 3 ปี และ  
จำเป็นต้องยุติการศึกษา สามารถยื่นขอสำเร็จการศึกษาในระดับอนุปริญญาของแต่ละหลักสูตรตาม  
ประกาศของมหาวิทยาลัย โดยศึกษารายวิชามาไม่น้อยกว่า 90 หน่วยกิต ประกอบด้วยวิชาศึกษาทั่วไปไม่  
น้อยกว่า 30 หน่วยกิต วิชาเฉพาะไม่น้อยกว่า 45 หน่วยกิต วิชาเลือกเสรีไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต และ  
คะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า 2.00 หรือ

กรณีศึกษาในหลักสูตรระดับปริญญาตรีมาแล้วไม่น้อยกว่า 4 ปี สอบได้รายวิชา  
ต่าง ๆ ครบตามโครงสร้างของหลักสูตรและมีคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า 1.75 สามารถยื่นขอ  
สำเร็จการศึกษาในระดับอนุปริญญาของแต่ละหลักสูตรตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ 63 นักศึกษาสำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีและจะได้รับเกียรติคุณ ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

63.1 หลักสูตรระดับปริญญาตรี 4 ปี หรือปริญญาตรี 5 ปี เมื่อเรียนครบหลักสูตร  
แล้วได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า 3.60 จะได้รับเกียรติคุณอันดับหนึ่ง และได้ค่าระดับคะแนน  
เฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า 3.25 แต่ไม่ถึง 3.60 จะได้รับเกียรติคุณอันดับสอง

หลักสูตรระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) สอบได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมจาก  
ระดับอนุปริญญาหรือเทียบเท่าไม่น้อยกว่า 3.60 และเรียนครบหลักสูตรได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมจาก  
การศึกษาในระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ไม่น้อยกว่า 3.60 จะได้รับเกียรติคุณอันดับหนึ่ง และได้รับ  
ระดับค่าคะแนนเฉลี่ยสะสมจากระดับอนุปริญญาหรือเทียบเท่าไม่น้อยกว่า 3.25 ขึ้นไป และเรียนครบ  
หลักสูตรได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมจากการศึกษาในระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ไม่น้อยกว่า 3.25  
แต่ไม่ถึง 3.60 จะได้รับเกียรติคุณอันดับสอง

63.2 สอบได้ในรายวิชาใด ๆ ไม่ต่ำกว่า C ตามระบบค่าระดับคะแนนหรือไม่ได้  
“NP” ตามระบบไม่มีค่าระดับคะแนน

63.3 มีระยะเวลาเรียนดังนี้

63.3.1 หลักสูตรระดับปริญญาตรี 4 ปี สำหรับนักศึกษาเรียนแบบเต็มเวลา ใช้เวลาในการศึกษาไม่เกิน 8 ภาคการศึกษาปกติติดต่อกัน และสำหรับนักศึกษาเรียนแบบไม่เต็มเวลา ใช้เวลาไม่เกิน 12 ภาคการศึกษาปกติติดต่อกัน ทั้งนี้เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

63.3.2 หลักสูตรระดับปริญญาตรี 5 ปี สำหรับนักศึกษาเรียนแบบเต็มเวลา ใช้เวลาในการศึกษาไม่เกิน 10 ภาคการศึกษาปกติติดต่อกัน และสำหรับนักศึกษาเรียนแบบไม่เต็มเวลาใช้เวลาไม่เกิน 15 ภาคการศึกษาปกติติดต่อกัน ทั้งนี้เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

63.3.3 หลักสูตรระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) สำหรับนักศึกษาเรียนแบบเต็มเวลาใช้เวลาในการศึกษาไม่เกิน 4 ภาคการศึกษาปกติติดต่อกัน และสำหรับนักศึกษาเรียนแบบไม่เต็มเวลาใช้เวลาไม่เกิน 8 ภาคการศึกษาปกติติดต่อกัน ทั้งนี้เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

63.4 ต้องไม่เคยขอยกเว้นการเรียนรายวิชา ยกเว้นกรณีการเทียบโอนผลการเรียนของมหาวิทยาลัย

63.5 นักศึกษาที่จะได้รับปริญญาเกียรตินิยมจะต้องเป็นผู้มีความประพฤติดี และไม่เคยถูกลงโทษทางวินัยตลอดระยะเวลาที่ศึกษาในมหาวิทยาลัย

ข้อ 64 การให้รางวัลเหรียญทองซึ่งมีรูปร่างลักษณะและขนาดตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด สำหรับนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาจะต้องมีคุณสมบัติดังนี้

64.1 ได้เกียรตินิยมอันดับหนึ่งและมีค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 3.75

64.2 ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมสูงสุดในกลุ่มผู้สำเร็จการศึกษาในปีเดียวกันในแต่ละคณะ

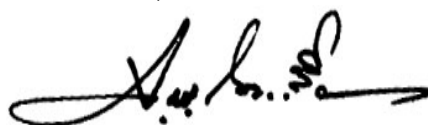
## หมวด 12

### การควบคุมคุณภาพ

ข้อ 65 ให้มหาวิทยาลัยประเมินการสอนของอาจารย์ผู้สอนอย่างน้อยภาคการศึกษาละ 1 ครั้ง และให้นำผลการประเมินมาใช้ในการพัฒนาคุณภาพการจัดการเรียนการสอน

ข้อ 66 ให้คณะและหลักสูตรมีการวิจัยเพื่อติดตาม และประเมินผลการใช้หลักสูตรอย่างต่อเนื่อง ภายใน 5 ปี ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ประกาศ ณ วันที่ 24 เดือน พฤศจิกายน พ.ศ. 2557



(นายจรูญ ถาวรจักร์)

นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์

ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี





ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี  
ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี (ฉบับที่ ๒)

พ.ศ. ๒๕๖๑

.....

โดยที่เป็นการแก้ไขเพิ่มเติมข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ เพื่อให้การจัดการศึกษา และการบริหารการศึกษาระดับอนุปริญญา ปริญญาตรี และปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๘ (๒) และมาตรา ๕๘ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ และโดยมติสภามหาวิทยาลัย ในการประชุมครั้งที่ ๑๐/๒๕๖๑ เมื่อวันที่ ๖ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๑ จึงออกข้อบังคับไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา และปริญญาตรี (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๖๑”

ข้อ ๒ ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับกับนักศึกษาที่เข้าศึกษาตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ ๑/๒๕๖๑ เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้เพิ่มเติมข้อความใน ข้อ ๓ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ ดังนี้

“อาจารย์ประจำหลักสูตร” หมายความว่า อาจารย์ประจำที่มีคุณวุฒิตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาของหลักสูตรที่เปิดสอน ซึ่งมีหน้าที่สอนและค้นคว้าวิจัยในสาขาวิชาดังกล่าว ทั้งนี้ สามารถเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตรหลายหลักสูตรได้ในเวลาเดียวกัน แต่ต้องเป็นหลักสูตรที่อาจารย์ผู้นั้นมีคุณวุฒิตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาของหลักสูตร

“อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร” หมายถึง อาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีภาระหน้าที่ในการบริหารและพัฒนาหลักสูตรและการเรียนการสอน ตั้งแต่การวางแผน การควบคุมคุณภาพ การติดตามประเมินผล และ การพัฒนาหลักสูตร อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้องอยู่ประจำหลักสูตรนั้นตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษา โดยจะเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเกินกว่า ๑ หลักสูตรในเวลาเดียวกันไม่ได้ ยกเว้น พหุวิทยาการหรือสหวิทยาการ ให้เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้อีกหนึ่งหลักสูตรและอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรสามารถซ้ำได้ไม่เกิน ๒ คน”

ข้อ ๔ ให้ยกเลิกความในข้อ ๗ และข้อ ๘ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗

ข้อ ๕ ให้เพิ่มเติมข้อความในข้อ ๑๖ เป็นวรรคสอง แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ ดังนี้

“กรณีที่หลักสูตรใดมีเหตุอันสมควร สภามหาวิทยาลัยอาจกำหนดให้ภาคการศึกษาของหลักสูตรนั้น แตกต่างจากที่กำหนดไว้ในข้อบังคับนี้ได้ ทั้งนี้ต้องไม่ขัดหรือแย้งกับประกาศกระทรวงศึกษาธิการ”

ข้อ ๖ ให้ยกเลิกข้อความใน ข้อ ๑๘.๑๒ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ โดยใช้ข้อความดังต่อไปนี้แทน

“๑๘.๑๒ การศึกษาหลักสูตรอบรมระยะสั้น (Short Course Curriculum) เป็นการจัดการศึกษาสำหรับกลุ่มบุคคลเพื่อเพิ่มพูนความรู้ ทักษะ และประสบการณ์การเรียนรู้ ตามประกาศของมหาวิทยาลัย”

ข้อ ๗ ให้เพิ่มข้อ ๑๘.๑๓ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ ดังนี้

“๑๘.๑๓ การศึกษารูปแบบอื่น ๆ ที่มหาวิทยาลัยเห็นว่าเหมาะสม ตามประกาศของมหาวิทยาลัย”

ข้อ ๘ ให้เพิ่มข้อ ๒๓/๑ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ ดังนี้

“ข้อ ๒๓/๑ คุณสมบัติของผู้สมัครเข้าศึกษาหลักสูตรอบรมระยะสั้น หรือหลักสูตรอื่นๆ ที่มหาวิทยาลัยกำหนดตามประกาศของมหาวิทยาลัย

(๑) ไม่เคยเป็นผู้มีความประพฤติเสียหายร้ายแรง

(๒) ไม่เป็นคนวิกลจริตและไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรงหรือโรคอื่นซึ่งสังคมรังเกียจ

(๓) มีคุณสมบัติตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตรที่จะเข้าศึกษาหรือตามประกาศของมหาวิทยาลัย”

ข้อ ๙ ให้ยกเลิกข้อความในข้อ ๒๔ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ โดยใช้ข้อความดังต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๒๔ การขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา สำหรับการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ปริญญาตรี และปริญญาตรี (ต่อเนื่อง)

๒๔.๑ ผู้ที่ได้รับคัดเลือกเป็นนักศึกษาต้องมารายงานตัว ส่งหลักฐาน และชำระเงินค่าธรรมเนียมการศึกษาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดจึงจะมีสภาพเป็นนักศึกษา

๒๔.๒ ผู้ที่ได้รับคัดเลือกเป็นนักศึกษาไม่มารายงานตัว ส่งหลักฐาน และชำระเงินค่าธรรมเนียมการศึกษาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด ให้ถือว่าผู้นั้นสละสิทธิ์การเป็นนักศึกษา เว้นแต่จะได้รับอนุมัติจากมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๐ ให้เพิ่มข้อ ๒๔/๑ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ ดังนี้

“ข้อ ๒๔/๑ การขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา สำหรับหลักสูตรอบรมระยะสั้น หรือหลักสูตรอื่นๆ ที่มหาวิทยาลัยกำหนดตามประกาศของมหาวิทยาลัย ให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัย”

ข้อ ๑๑ ให้ยกเลิกข้อความในข้อ ๒๕ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ โดยใช้ข้อความดังต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๒๕ ประเภทนักศึกษา แบ่งออกเป็น ๓ ประเภท ได้แก่

๒๕.๑ นักศึกษาเต็มเวลา หมายถึง นักศึกษาที่มีการลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาปกติ ไม่น้อยกว่า ๙ หน่วยกิต และไม่เกิน ๒๒ หน่วยกิต และภาคฤดูร้อนไม่เกิน ๙ หน่วยกิต

๒๕.๒ นักศึกษาไม่เต็มเวลา หมายถึง นักศึกษาที่มีการลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาปกติและภาคฤดูร้อนไม่เกิน ๙ หน่วยกิต

๒๕.๓ นักศึกษาตามหลักสูตรอบรมระยะสั้น หรือหลักสูตรอื่นๆ ที่มหาวิทยาลัยกำหนดตามประกาศของมหาวิทยาลัย”

ข้อ ๑๒ ให้ยกเลิกข้อความในข้อ ๒๖.๓.๑ ๒๖.๓.๒ ๒๖.๓.๓ ๒๖.๓.๔ และ ๒๖.๓.๕ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ โดยใช้ข้อความดังต่อไปนี้ แทน

“๒๖.๓.๑ วิชาที่กำหนดไว้ในแผนการศึกษาที่หลักสูตรให้เปิดสอนในภาคฤดูร้อน อาจเป็นรายวิชาที่เคยเรียนมาก่อนและผลการประเมินไม่ผ่าน หรือรายวิชาที่จำเป็นต้องเรียนเพื่อให้ครบโครงสร้างในการสำเร็จการศึกษา

๒๖.๓.๒ วิชาที่คณะหรือหลักสูตรเปิดสอนในภาคฤดูร้อน นอกเหนือไปจากรายวิชาที่กำหนดไว้ในแผนการศึกษา โดยนักศึกษาสามารถเลือกเรียนเป็นรายวิชาในหมวดวิชาต่าง ๆ ได้

ทั้งนี้กรณีที่มีนักศึกษาลงทะเบียนเรียนน้อยกว่า ๑๐ คน ให้เสนอต่อคณะกรรมการวิชาการพิจารณา”

ข้อ ๑๓ ให้เพิ่มข้อ ๒๖/๑ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ ดังนี้

“ข้อ ๒๖/๑ การลงทะเบียนเรียน สำหรับหลักสูตรอบรมระยะสั้น หรือหลักสูตรอื่นๆ ที่มหาวิทยาลัยกำหนดตามประกาศของมหาวิทยาลัย ในการลงทะเบียนเป็นนักศึกษาให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัย”

ข้อ ๑๔ ให้ยกเลิกข้อความในข้อ ๓๕ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ โดยใช้ข้อความดังต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๓๕ การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ สหกิจศึกษา หรือการพัฒนาศักยภาพการเป็นผู้ประกอบการใหม่

๓๕.๑ นักศึกษาต้องฝึกประสบการณ์วิชาชีพ สหกิจศึกษา หรือการพัฒนา ศักยภาพการเป็นผู้ประกอบการใหม่ ตามที่ระบุไว้ในหลักสูตรถ้าผู้ใดปฏิบัติไม่ครบถ้วน ให้ถือว่าการศึกษา ยังไม่สมบูรณ์

๓๕.๒ ในระหว่างการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ สหกิจศึกษา หรือการพัฒนา ศักยภาพการเป็นผู้ประกอบการใหม่ นักศึกษาจะต้องประพฤติตนตามระเบียบและปฏิบัติตาม ข้อกำหนดทุกประการ หากฝ่าฝืน อาจารย์นิเทศหรือพี่เลี้ยงในหน่วยงานฝึกประสบการณ์ วิชาชีพ สหกิจศึกษา หรือการพัฒนา ศักยภาพการเป็นผู้ประกอบการใหม่ อาจพิจารณาส่งตัวกลับและ ดำเนินการให้ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ สหกิจศึกษา หรือการพัฒนา ศักยภาพการเป็นผู้ประกอบการ ใหม่ อีกครั้ง

๓๕.๓ นักศึกษาต้องผ่านรายวิชาการเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ เตรียมสหกิจ ศึกษา หรือการเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่มีชื่อเป็นอย่างอื่นก่อน จึงจะสามารถลงทะเบียน รายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ สหกิจศึกษา หรือการพัฒนา ศักยภาพการเป็นผู้ประกอบการใหม่ ได้”

ข้อ ๑๕ ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็นวรรคสี่ ของข้อ ๓๖.๒ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ ดังนี้

“กรณีการประเมินผลสำหรับหลักสูตรอบรมระยะสั้น หรือหลักสูตรอื่นๆ ที่ มหาวิทยาลัยกำหนดตามประกาศของมหาวิทยาลัย ในการประเมินผลให้เป็นไปตามประกาศ มหาวิทยาลัย”

ข้อ ๑๖ ให้ยกเลิกข้อความในข้อ ๓๗.๔.๒ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ โดยใช้ข้อความดังต่อไปนี้แทน

“๓๗.๔.๒ กรณีนักศึกษาขาดสอบปลายภาค ให้นักศึกษายื่นคำร้องขอสอบปลาย ภาคต่อคนบติที่รายวิชานั้นสังกัด ภายใน ๒ สัปดาห์หลังจากเปิดภาคการศึกษาถัดไป เมื่อได้รับ อนุญาตจากคณบดีให้สอบปลายภาค ให้คณะที่รายวิชานั้นสังกัด จัดวัน – เวลา และคณะกรรมการคุม สอบ หากไม่มาสอบภายในเวลาที่กำหนด หรือไม่ได้รับอนุญาตให้สอบ อาจารย์ผู้สอนส่งผลการเรียน ตามคะแนนที่มีอยู่หากอาจารย์ไม่ส่งผลการเรียนตามกำหนดมหาวิทยาลัยจะเปลี่ยนผลการศึกษาเป็น “F””

ข้อ ๑๗ ให้เพิ่มข้อ ๔๖/๑ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรม ราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ ดังนี้

“ข้อ ๔๖/๑ ให้อาจารย์ผู้สอนส่งผลการเรียนตามกำหนดการลงทะเบียนเรียนของ นักศึกษา หรือประกาศของมหาวิทยาลัย”

ข้อ ๑๘ ให้เพิ่มเติมข้อความในข้อ ๖๑ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ใน พระบรม ราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ ดังนี้

“สำหรับการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ปริญญาตรี และปริญญาตรี (ต่อเนื่อง)”

ข้อ ๑๙ ให้เพิ่มข้อ ๖๑/๑ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ ดังนี้  
 “ข้อ ๖๑/๑ นักศึกษาที่ถือว่าสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรอบรมระยะสั้น หรือหลักสูตรอื่นๆ ที่มหาวิทยาลัยกำหนดตามประกาศของมหาวิทยาลัย ในการประเมินผลให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัย”

ข้อ ๒๐ ให้ยกเลิกข้อความในข้อ ๖๓.๒ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ โดยใช้ข้อความดังต่อไปนี้แทน

“๖๓.๒ สอบได้ในรายวิชาใด ๆ ไม่ต่ำกว่า “D” ตามระบบค่าระดับคะแนนหรือไม่ได้ “NP” ตามระบบไม่มีค่าระดับคะแนน”

ข้อ ๒๑ ให้เพิ่มเติมข้อความในข้อ ๖๓.๓ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ ดังนี้

“ข้อ ๖๓.๓.๔ การสำเร็จการศึกษาสำหรับหลักสูตรอบรมระยะสั้น หรือหลักสูตรอื่นๆ ที่มหาวิทยาลัยกำหนดตามประกาศของมหาวิทยาลัย ระยะเวลาในการสำเร็จการศึกษาให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัย”

ประกาศ ณ วันที่ ๖ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๑



(ศาสตราจารย์ ดร.วิรุณ ตั้งเจริญ)

นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์  
 ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

ภาคผนวก ข  
หลักสูตรหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

**หมวดวิชาศึกษาทั่วไป**  
**มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี**  
**ปรับปรุงเล็กน้อย (สมอ.08)**  
**พ.ศ. 2559**

**1. ชื่อหลักสูตร**

ชื่อภาษาไทย : วิชาศึกษาทั่วไป

ภาษาอังกฤษ : General Education

**2. หน่วยงานที่รับผิดชอบ**

งานวิชาศึกษาทั่วไป มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

**3. ความเป็นมาของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป ปรับปรุง พ.ศ. 2559**

กระทรวงศึกษาธิการได้มีประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2548 ซึ่งประกาศในราชกิจจานุเบกษา เล่ม 122 ตอนพิเศษ 39 ง วันที่ 25 พฤษภาคม 2548 โดยในข้อ 8.1 ให้ความหมายวิชาศึกษาทั่วไปไว้ว่า “วิชาศึกษาทั่วไป หมายถึงวิชาที่มุ่งพัฒนา ผู้เรียนให้มีความรอบรู้อย่างกว้างขวาง มีโลกทัศน์ที่กว้างไกล มีความเข้าใจธรรมชาติ ตนเอง ผู้อื่น และสังคม เป็นผู้ใฝ่รู้ สามารถคิดอย่างมีเหตุผล สามารถใช้ภาษาในการติดต่อสื่อสารความหมายได้ดี มีคุณธรรม ตระหนักในคุณค่าของศิลปะและวัฒนธรรมทั้งของไทย และของประชาคมนานาชาติ สามารถนำความรู้ไปใช้ในการดำเนินชีวิต และดำรงตนอยู่ในสังคมได้เป็นอย่างดี” สำหรับวิชาศึกษาทั่วไปของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี เดิมมีการใช้หลักสูตรวิชาศึกษาทั่วไปหลักสูตรกลางของสถาบันราชภัฏ ในปี พ.ศ. 2549 ได้มีการพัฒนาวิชาศึกษาทั่วไปใช้ในมหาวิทยาลัย และในปี พ.ศ. 2556 ได้พัฒนาวิชาศึกษาทั่วไปขึ้นมาใหม่ เพื่อให้เข้าสู่กรอบมาตรฐานคุณวุฒิการศึกษา TQF โดยให้สอดคล้องกับกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2548 ที่ระบุไว้ว่า มหาวิทยาลัยอาจจัดวิชาศึกษาทั่วไปในลักษณะจำแนกเป็นรายวิชา หรือ ลักษณะบูรณาการใดๆ ก็ได้ โดยให้ครอบคลุมสาระของกลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ ภาษาศาสตร์และคณิตศาสตร์ โดยมีหน่วยกิตไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต

วิชาศึกษาทั่วไปตามหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2557 นั้น มีลักษณะบูรณาการศาสตร์เนื้อหาวิชาต่างๆ (Integrated) อันได้แก่ กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ รวม 5 รายวิชา รายวิชาละ 6 หน่วยกิต รวม 30 หน่วยกิต โดยจัดการเรียนการสอนแบบเน้นกิจกรรม (Active Learning) ให้นักศึกษาได้มีทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 (21<sup>st</sup> Century Learning Skills) ให้นักศึกษาได้ปฏิบัติจริง เรียนรู้จากเหตุการณ์ สถานการณ์จริงนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในชีวิตประจำวัน มีจิตอาสา ให้นักศึกษาได้เรียนรู้จากกระบวนการวิจัย (Research-based) และทำโครงการต่างๆ (Project-based) ให้นักศึกษานำมาอภิปราย แลกเปลี่ยนเรียนรู้กัน (Discussions) โดยให้อาจารย์สอนเป็นทีม (Team Teaching) ลดการสอนแบบบรรยาย นอกจากนี้ให้นักศึกษาได้เรียนรู้จากเอกสารประกอบการสอน เว็บไซต์ บทเรียน

ออนไลน์ และการฝึกทักษะภาษาอังกฤษด้วยบทเรียนออนไลน์ โดยมุ่งเน้นการพัฒนาคุณลักษณะและความรู้ของนักศึกษาให้มีทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 เพื่อการดำเนินชีวิตและการประกอบอาชีพต่อไปในบริบทของสังคมไทยและสังคมโลกได้ โดยมีความตระหนักและสำนึกในความเป็นไทย สำหรับอาจารย์ผู้สอน มหาวิทยาลัยได้พิจารณาคัดเลือกอาจารย์ผู้สอนและจัดอบรมอาจารย์ผู้สอนให้มีความรู้ความเข้าใจในโครงสร้างหลักสูตร และกระบวนการจัดการเรียนรู้

หลังจากที่ใช้หลักสูตรดังกล่าวมาเป็นเวลา 2 ปี คณะกรรมการบริหารหลักสูตรจึงได้จัดประชุมเพื่อปรึกษาหารือเกี่ยวกับข้อดี-ข้อเสียของหลักสูตร และแนวทางในการแก้ปัญหาพบว่ายังขาดการฝึกทักษะบางส่วน ซึ่งอาจส่งผลกระทบต่อนักศึกษาในอนาคต จึงเห็นควรปรับปรุงแก้ไขโดยจัดทำเป็นเอกสารสมอ.08 นำเสนอต่อสภามหาวิทยาลัย และสภามหาวิทยาลัยมีมติอนุมัติในการประชุมครั้งที่ 6/2559 เมื่อวันที่ 2 มิถุนายน 2559 ด้วยเหตุผลดังต่อไปนี้

1. การเปิดเสรีทางการค้าเข้าสู่ประชาคมอาเซียน และการสอบวัดมาตรฐานภาษาอังกฤษ ทำให้นักศึกษามีความจำเป็นต้องเรียนรู้ และมีทักษะด้านภาษาทั้งภาษาไทย และภาษาอังกฤษเพิ่มขึ้น หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2557 นั้น ได้บูรณาการวิชาภาษาไทย ภาษาอังกฤษ และเทคโนโลยีสารสนเทศ ไว้ในรายวิชา GE101 ภาษา การสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศ ทำให้กระบวนการจัดการเรียนการสอนในรายวิชานี้เน้นหนักไปในทางบูรณาการ ไม่ได้ฝึกทักษะของภาษาอย่างโดดเด่นจริงจัง รวมถึงไม่มีรายวิชาด้านภาษาปรากฏในใบรายงานผลการเรียน ซึ่งอาจส่งผลกระทบต่อการศึกษาต่อหรือการทำงานในอนาคต คณะกรรมการบริหารจึงเห็นควรให้เพิ่มรายวิชา ภาษาไทย 1 รายวิชา และภาษาอังกฤษ 2 รายวิชา เพื่อให้การฝึกทักษะชัดเจนขึ้น และปรากฏในใบรายงานผลการเรียน

2. การเรียนรู้เกี่ยวกับพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว เป็นเอกลักษณ์ที่สำคัญของมหาวิทยาลัย ซึ่งจะช่วยให้นักศึกษาได้เรียนรู้เกี่ยวกับพระราชประวัติ พระอัจฉริยภาพ และการดำเนินชีวิตตามแนวปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงนั้น รายวิชาตามหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2557 นั้น ได้บูรณาการรวมกับความเป็นพลเมือง จิตอาสา และหลักสูตรโตไปไม่โกง ของสำนักงานป้องกัน และปราบปรามการทุจริตแห่งชาติ ทำให้การเรียนรู้ และฝึกทักษะตามรอยเบื้องพระยุคลบาทไม่ชัดเจน

3. การเพิ่มรายวิชา 4 รายวิชา จึงจำเป็นต้องปรับลดจำนวนหน่วยกิตบางรายวิชาลงเพื่อให้จำนวนหน่วยกิต รวมไม่เกิน 30 หน่วยกิต

4. จากการประชุมคณบดี และประธานหลักสูตร เพื่อปรับรหัสวิชาของทุกรายวิชาในมหาวิทยาลัยให้เป็นมาตรฐานเดียวกัน ซึ่งจะส่งผลให้สามารถจำแนกสังกัดของรายวิชา รวมถึงระดับความยากง่ายเพื่อให้สามารถจัดแผนการเรียนได้สะดวกขึ้น ที่ประชุมดังกล่าวมีมติให้ปรับตัวอักษรนำหน้าวิชาจาก GE เป็น VGE ประกอบกับการเพิ่มรายวิชา ตามข้อ 1 และ 2 งานวิชาศึกษาทั่วไปจึงได้ปรับรหัสรายวิชาใหม่ ให้สอดคล้องตามมติที่ประชุม

5. จากการประชุมคณบดี และประธานหลักสูตร เพื่อปรับปรุงการพัฒนาผลการเรียนรู้ 5 ด้านของทุกหลักสูตรในมหาวิทยาลัย หมวดวิชาศึกษาทั่วไปจึงมีความจำเป็นต้องปรับกระบวนการพัฒนาผลการเรียนรู้ทั้ง 5 ด้าน ให้สอดคล้องตามมติของที่ประชุม



## 4. ปรัชญา และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

### 4.1 ปรัชญา

เสริมสร้างความเป็นมนุษย์ที่สมบูรณ์ รู้ เข้าใจ และเห็นคุณค่าของตนเอง ผู้อื่น สังคม ศิลปวัฒนธรรม และธรรมชาติ ใส่ใจต่อความเปลี่ยนแปลงของสรรพสิ่ง พัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง ดำเนินชีวิตอย่างมีคุณธรรม มีความรักและความปรารถนาดี พร้อมให้ความช่วยเหลือเพื่อนมนุษย์ และเป็นพลเมืองที่มีคุณค่าของสังคมไทย และสังคมโลก

### 4.2 วัตถุประสงค์

วิชาศึกษาทั่วไปมีวัตถุประสงค์ในการพัฒนานักศึกษาให้มีคุณลักษณะดังต่อไปนี้

4.2.1 มีความรู้พื้นฐานการดำรงชีวิตในสังคมพหุวัฒนธรรม ได้แก่ การรู้จักตนเอง รู้จักท้องถิ่น รู้จักประชาคมอาเซียน และประชาคมโลก รู้เท่าทันเทคโนโลยี

4.2.2 มีความสามารถคิดวิเคราะห์ อย่างมีวิจารณญาณ สามารถเชื่อมโยงความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์ สังคม และธรรมชาติ

4.2.3 มีทักษะในการดำรงชีวิต การใช้ภาษา การติดต่อสื่อสาร การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ การนำเสนอ ทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 และทักษะการแสวงหาความรู้ตลอดชีวิต

4.2.4 ใช้คุณธรรมจริยธรรมในการดำเนินชีวิต น้อมนำแนวทางการดำเนินชีวิตตามปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง และมีจิตอาสา มีส่วนร่วมในการแก้ปัญหาพัฒนาสังคม

## 5. กำหนดการเปิดสอน

เปิดสอน หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ปรับปรุงเล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ. 2559 ตั้งแต่ ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2561 เป็นต้นไป

## 6. อาจารย์ผู้สอน

อาจารย์ผู้สอนมีทั้งอาจารย์ประจำจากหมวดวิชาศึกษาทั่วไป คณาจารย์คณะต่างๆ ของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี และอาจารย์พิเศษที่มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ โดยอาจารย์ผู้สอนจะต้องเป็นผู้มีความสามารถในการจัดการเรียนการสอน และเข้ารับการอบรมวิธีการจัดการเรียนการสอน แบบ Active Learning และกิจกรรมเป็นฐาน (Project Based Learning : PBL) ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป เพื่อให้นักศึกษาสำเร็จไปเป็นบัณฑิตที่มีคุณลักษณะตามวัตถุประสงค์ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป ทั้งนี้ อาจารย์ผู้สอนรายวิชาเดียวกัน จะต้องร่วมกันจัดทำรายละเอียดของรายวิชา (มคอ.3) เพื่อให้การสอนเป็นไปในแนวทางเดียวกัน

## 7. นักศึกษา

นักศึกษาทุกคนที่เข้าศึกษาในหลักสูตรระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัย ที่เข้าศึกษาในปีการศึกษา 2561 จะต้องเรียนรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไปปรับปรุงเล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ. 2559 ให้ครบตามโครงสร้าง ซึ่งถูกบรรจุไว้ในหลักสูตรของสาขาวิชานั้น

## 8. หลักสูตร และคำอธิบายรายวิชา

ประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2548 ซึ่งประกาศในราชกิจจานุเบกษา เล่ม 122 ตอนพิเศษ 39 ง วันที่ 25 พฤษภาคม 2548 โดยในข้อ 8.1 สถาบันอุดมศึกษาอาจจัดวิชาศึกษาทั่วไปในลักษณะเป็นรายวิชาหรือลักษณะบูรณาการใดๆ ก็ได้ โดยผสมผสานเนื้อหาวิชาครอบคลุมสาระของกลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ มนุษยศาสตร์ ภาษา และกลุ่มวิทยาศาสตร์ กับคณิตศาสตร์ ในสัดส่วนที่เหมาะสม เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ของวิชาศึกษาทั่วไป โดยให้มีจำนวนหน่วยกิต รวมไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต

**8.1 จำนวนหน่วยกิต** รวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า **30 หน่วยกิต**

**8.2 โครงสร้างหลักสูตร** แบ่งเป็น 4 รายวิชา และ 5 ชุดการเรียนรู้ บัณฑิตเรียนทั้งหมด ดังนี้

**8.2.1 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร** **7 หน่วยกิต**

VGE102	การใช้ภาษาไทยอย่างมีวิจารณญาณเพื่อการสื่อสาร Critical Thai Language for Communication	3(2-2-5)
VGE103	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร English for Communication	2(1-2-3)
VGE104	ภาษาอังกฤษเพื่อพัฒนาทักษะทางการเรียน English for Study Skills Development	2(1-2-3)

**8.2.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์** **13 หน่วยกิต**

VGE101	ตามรอยพระยุคลบาท To Follow in the Royal Foot Steps of His Majesty the King	3(2-2-5)
VGE108	ความเป็นสากลเพื่อการดำเนินชีวิตในประชาคมอาเซียน และประชาคมโลก Internationalization for Living in the ASEAN and Global Communities	4(2-4-6)
VGE109	อัตลักษณ์บัณฑิตวไลยอลงกรณ์ VRU Identities	4(2-4-6)
VGE111	ทักษะการรู้สารสนเทศ Information Literacy Skills	2(1-2-3)

**8.2.3 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์คณิตศาสตร์และเทคโนโลยี** **10 หน่วยกิต**

VGE106	นวัตกรรมและการคิดทางวิทยาศาสตร์ Innovation and Scientific Thinking	4(2-4-6)
VGE107	สุขภาพเพื่อคุณภาพชีวิต Health for Quality of Life	4(2-4-6)
VGE110	ความฉลาดทางดิจิทัล Digital Intelligence	2(1-2-3)

## 8.3 คำอธิบายรายวิชา

รหัสวิชา	ชื่อ และคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
VGE101	<p><b>ตามรอยพระยุคลบาท</b></p> <p><b>To Follow in the Royal Foot Steps of His Majesty the King</b></p> <p>พระราชประวัติพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวภูมิพลอดุลยเดช พระอัจฉริยภาพ พระจริยวัตร หลักการทรงงาน การพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ ทรัพยากรธรรมชาติ เศรษฐกิจ และสังคม โครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ทศพิธราชธรรมในการปกครองระบอบประชาธิปไตย</p>	3(2-2-5)
VGE102	<p><b>การใช้ภาษาไทยอย่างมีวิจารณญาณเพื่อการสื่อสาร</b></p> <p><b>Critical Thai Language for Communication</b></p> <p>ความสำคัญของภาษาไทย การสื่อสาร พัฒนาทักษะการฟัง การพูด การอ่าน การเขียน ทักษะการสรุปความ การขยายความ การแปลความ การตีความ การพิจารณาสาร การนำเสนอสารด้วยวาจา ลายลักษณ์อักษร อย่างมีวิจารณญาณ และ การใช้สื่อผสมในทางวิชาการ และสถานการณ์จริงในชีวิตประจำวัน</p>	3(2-2-5)
VGE103	<p><b>ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร</b></p> <p><b>English for Communication</b></p> <p>ฝึก และพัฒนาทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษ โดยเน้นการฟัง การพูด ในสถานการณ์ต่างๆ ในชีวิตประจำวัน โดยคำนึงถึงบริบทของสังคมไทย และสากล การแนะนำตนเอง และผู้อื่น การทักทาย การกล่าวลา การถามข้อมูล การซื้อสินค้า การบอกทิศทาง และสถานที่ตั้ง การนัดหมาย และการขอร้อง</p>	2(1-2-3)
VGE104	<p><b>ภาษาอังกฤษเพื่อพัฒนาทักษะทางการเรียน</b></p> <p><b>English for Study Skills Development</b></p> <p>ฝึก และพัฒนาการใช้ภาษาอังกฤษเพื่อพัฒนาทักษะการเรียน โดยเน้นการอ่าน เพื่อหาหัวเรื่อง การอ่านจับใจความสำคัญ และรายละเอียด การเขียนสรุปความเรื่องที่อ่านจากสื่อต่างๆ เช่น สื่อสิ่งพิมพ์ และสื่ออิเล็กทรอนิกส์ รวมถึงทักษะในการสืบค้นข้อมูล เป็นต้น</p>	2(1-2-3)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
VGE106	<b>นวัตกรรม และการคิดทางวิทยาศาสตร์</b> <b>Innovation and Scientific Thinking</b> ส่งเสริม และพัฒนาให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมที่ใช้ในชีวิตประจำวัน เพื่อให้เกิดแนวคิดในการเลือกใช้ที่เหมาะสม รู้เท่าทัน มีความคิดสร้างสรรค์ คิดอย่างมีวิจารณญาณ คิดอย่างมีเหตุผล มีทักษะกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ และมีเจตคติทางวิทยาศาสตร์ มีความรู้พื้นฐานการคำนวณทางคณิตศาสตร์ และสถิติเพื่อนำไปสู่การประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน	4(2-4-6)
VGE107	<b>สุขภาพเพื่อคุณภาพชีวิต</b> <b>Health for Quality of Life</b> ส่งเสริม และพัฒนาผู้เรียนให้มีพฤติกรรมการสร้างสุขภาพกาย จิต และสังคม มีทักษะชีวิต มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับสุขภาพผู้บริโภคร การช้ยา การออกกำลังกายที่เหมาะสมกับเพศ และวัย ป้องกันอุบัติเหตุ และเตรียมความพร้อมในภาวะฉุกเฉิน การปฐมพยาบาลเบื้องต้น มีความรู้ ความเข้าใจ สามารถรับรู้ถึงความงาม ความรู้สึกสุนทรียะในงานศิลปะ และสภาพแวดล้อมในชีวิตประจำวัน และชีวิตการทำงาน	4(2-4-6)
VGE108	<b>ความเป็นสากลเพื่อการดำเนินชีวิตในประชาคมอาเซียน และประชาคมโลก</b> <b>Internationalization for Living in the ASEAN and Global Communities</b> ศึกษาความหมาย ที่มาของความเป็นสากล ตลอดจนความร่วมมือที่เกิดขึ้นจากการเข้าสู่ความเป็นสากล เช่น ประชาคมอาเซียน ประชาคมโลก เรียนรู้ และปรับตัวให้เข้ากับการเปลี่ยนแปลงทางการเมือง เศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม ทรัพยากรธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อมจากการเข้าสู่ความเป็นสากล และเข้าใจผลกระทบต่อความเป็นไทยจากการเข้าสู่ความเป็นสากล	4(2-4-6)
VGE109	<b>อัตลักษณ์บัณฑิตวไลยอลงกรณ์</b> <b>VRU Identities</b> ส่งเสริม และพัฒนาผู้เรียนให้มีความภาคภูมิใจในความเป็น “วไลยอลงกรณ์” มีจิตอาสา มีคุณธรรม จริยธรรม เคารพกฎระเบียบ มีความรับผิดชอบต่อตนเอง มหาวิทยาลัย และสังคม มีทักษะชีวิตความเป็นมนุษย์ที่สมบูรณ์ มีบทบาทความเป็นผู้นำ และผู้ตาม มีส่วนร่วมในการแก้ไขปัญหา พัฒนาสังคม และอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม	4(2-4-6)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
VGE110	<b>ความฉลาดทางดิจิทัล (Digital Intelligence)</b> การเป็นพลเมืองดิจิทัลที่สามารถรักษาอัตลักษณ์ของตนเองในโลกออนไลน์ และความเป็นจริง สามารถจัดสรรเวลาหน้าจอ รับมือภัยคุกคามทางโลกออนไลน์ รักษาความปลอดภัยของตนเองในโลกออนไลน์ รักษาข้อมูลส่วนตัว และบริหารจัดการข้อมูลที่ทิ้งไว้บนโลกออนไลน์ คิดอย่างมีวิจารณญาณในการใช้เทคโนโลยี และสื่อในโลกยุคดิจิทัลได้อย่างเกิดประโยชน์ มีความรับผิดชอบ มีจริยธรรม ในการใช้เทคโนโลยี มีทักษะในการสร้างสรรค์ข้อมูลเพื่อเปลี่ยนความคิดใหม่ ๆ ให้เป็นจริง ด้วยการใช้เครื่องมือดิจิทัล และการใช้สื่อดิจิทัล หรือเทคโนโลยี เพื่อแก้ปัญหาที่ท้าทาย หรือเพื่อสร้างโอกาสใหม่ ๆ	2(1-2-3)
VGE111	<b>ทักษะการรู้สารสนเทศ (Information Literacy Skills)</b> ความหมาย ความสำคัญของกระบวนการพัฒนาทักษะการรู้สารสนเทศ ได้แก่ การวิเคราะห์ความต้องการสารสนเทศ แหล่งทรัพยากรสารสนเทศ การคัดเลือกแหล่งสารสนเทศ เครื่องมือสืบค้นทรัพยากรสารสนเทศ กลยุทธ์การค้นสารสนเทศ การประเมินคุณค่าของสารสนเทศ การวิเคราะห์ และสังเคราะห์สารสนเทศ การรวบรวม การเรียบเรียง และการนำเสนอสารสนเทศ ในรูปแบบมาตรฐาน และการใช้สารสนเทศอย่างมีจริยธรรม	2(1-2-3)

## 9. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน

### 9.1 คุณธรรม จริยธรรม

#### 9.1.1 การเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1) ปฏิบัติตนเป็นผู้มีคุณธรรม จริยธรรม ในด้านความซื่อสัตย์สุจริต เสียสละ มีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเอง

2) ปฏิบัติตนเป็นผู้มีจิตอาสา และมีความรับผิดชอบต่อสังคม

#### 9.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1) ผู้สอนปฏิบัติตนเป็นแบบอย่าง

2) กำหนดกติกาในห้องเรียน เช่น การเข้าชั้นเรียนให้ตรงเวลา การแต่งกายที่เป็นไป ระเบียบของมหาวิทยาลัย

3) จัดทำโครงการและกิจกรรมเพื่อเสริมสร้างคุณธรรม จริยธรรม ใน และนอก สถาบันการศึกษา โดยให้นักศึกษามีโอกาสคิด ตัดสินใจดำเนินการด้วยตนเอง

4) สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรม สอดแทรกในโครงการที่นักศึกษาทำ โดยอาจารย์ เป็นผู้ ชี้ให้นักศึกษาสามารถคิดตาม

#### 9.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1) นักศึกษาประเมินผลการเรียนรู้ด้วยตนเอง ก่อนและหลังเรียน

2) สังเกตพฤติกรรมการแสดงออกตามปกติของนักศึกษา

3) ประเมินจากความรับผิดชอบต่อหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย

- 4) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน และการจัดกิจกรรม
- 5) ประเมินผลจากโครงการที่ทำ และการรายงานผลโครงการ รวมทั้งการอภิปราย
- 6) เปิดโอกาสให้ผู้เรียนแสดงความคิดเห็นแลกเปลี่ยนเรียนรู้ซึ่งกันและกัน

## 9.2 ความรู้

### 9.2.1 การเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) มีความรู้ในหลักการแนวคิดทฤษฎีที่สำคัญในรายวิชาหรือศาสตร์ของตน
- 2) มีความเข้าใจ และสามารถอธิบายหลักการ แนวคิด ทฤษฎีที่สำคัญในรายวิชาหรือศาสตร์ของตนได้อย่างถูกต้อง

### 9.2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

ใช้กระบวนการเรียนรู้เชิงผลิตภาพ (Productivity Based Learning) ซึ่งเป็นรูปแบบการเรียนรู้ที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียนสร้างผลงาน สร้างผลผลิต สร้างองค์ความรู้จากการเรียนรู้เรื่องนั้นๆ โดยผ่านกระบวนการและวิธีการสอนแบบต่างๆ เช่น

- 1) การจัดทำโครงการ/โครงงานประจำวิชา (Project Based Learning)
- 2) การสอนแบบสืบเสาะหาความรู้ และวัฏจักรการสืบเสาะหาความรู้ (Inquiry, Inquiry Cycle)
- 3) อภิปรายเป็นกลุ่มโดยให้ผู้สอนตั้งคำถามตามเนื้อหา โดยยึดผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง
- 4) ศึกษาเอกสารที่ เช่น ศึกษาดูงาน เข้าร่วมโครงการกับหน่วยงานอื่น การทำโครงการร่วมกับชุมชน การศึกษาพื้นที่จริงก่อนทำโครงการ

### 9.2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) ตรวจสอบกระบวนการทำงาน ผลผลิตและผลลัพธ์ของงาน
- 2) ตรวจสอบงานการศึกษาค้นคว้าที่มีเนื้อหาครบถ้วนถูกต้อง
- 3) ประเมินจากการรวบรวมข้อมูลประกอบโครงการ
- 4) การนำเสนอผลงานของนักศึกษา
- 5) ผลการทดสอบของนักศึกษา

## 9.3 ทักษะทางปัญญา

### 9.3.1 การเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) สามารถแสดงทักษะการคิดอย่างเป็นระบบ คิดอย่างมีวิจารณญาณอย่างสม่ำเสมอ
- 2) สามารถวิเคราะห์ สังเคราะห์ บูรณาการความรู้และทักษะที่เกี่ยวข้องในศาสตร์ของตน เพื่อนำไปประยุกต์ใช้ได้อย่างถูกต้องเหมาะสม

### 9.3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) การถามตอบ กรณีเนื้อหาภาคทฤษฎี โดยเน้นให้นักศึกษาคิดวิเคราะห์จากสถานการณ์จริง หรือใช้กรณีศึกษา
- 2) จัดกิจกรรมอภิปราย ระดมสมอง การคิดวิเคราะห์ สังเคราะห์ เชื่อมโยงความรู้และสรุปผลการเรียนรู้ เชื่อมโยงสู่การนำไปใช้จริง
- 3) จัดทำโครงการ โดยมีอาจารย์เป็นผู้ให้คำปรึกษา และควบคุมดูแล

### 9.3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) ประเมินจากใบกิจกรรม การเขียนรายงานประกอบโครงการ และการนำเสนอโครงการ
- 2) ประเมินจากการอภิปราย และการนำเสนอผลที่ได้จากการอภิปรายในแต่ละครั้ง
- 3) ประเมินจากผลงานโครงการที่ได้รับมอบหมาย

#### 9.4 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ

##### 9.4.1 การเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ

1) สามารถแสดงบทบาทผู้นำ ผู้ตาม และการเป็นสมาชิกที่ดีของกลุ่มได้อย่างเหมาะสมกับบทบาทและสถานการณ์

2) มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายทั้งของตนเองและของส่วนรวม

##### 9.4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ

1) มอบหมายงานเป็นกลุ่มย่อยหรือโครงการ และแบ่งหน้าที่ ความรับผิดชอบ

2) การจัดกิจกรรมของกลุ่ม

##### 9.4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ

1) ให้ผู้เรียนประเมินซึ่งกันและกัน และประเมินตนเอง

2) สังเกตพฤติกรรมในการเรียน ความรับผิดชอบ การแสดงบทบาท ผู้นำ ผู้ตาม การเป็นสมาชิก และความสัมพันธ์ระหว่างผู้เรียน

3) ประเมินจากผลของงานที่ได้รับมอบหมาย

4) การจัดกิจกรรมสะท้อนความคิด (Reflection)

#### 9.5 ทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

##### 9.5.1 การเรียนรู้ด้านทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) สามารถประยุกต์ความรู้ทางคณิตศาสตร์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ในการแก้ปัญหา ค้นคว้าข้อมูลและนำเสนอได้อย่างเหมาะสม

2) สามารถใช้ภาษาไทย ภาษาอังกฤษในการสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวมถึงการใช้ภาษาในการค้นคว้าข้อมูลเพื่อจัดทำรายงานและนำเสนออย่างถูกต้องเหมาะสม

##### 9.5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) บูรณาการ การใช้ภาษา และเทคโนโลยีสารสนเทศ ในการเรียนการสอนและกิจกรรมในชั้นเรียน

2) มอบหมายให้สืบค้นข้อมูลในรูปแบบต่างๆ จาก หนังสือ เอกสาร งานวิจัย อินเทอร์เน็ต และฐานข้อมูลต่างๆ

3) การฝึกวิเคราะห์เชิงตัวเลขด้านต่างๆ

##### 9.5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) ประเมินผลจากการการใช้ทักษะวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและเทคโนโลยีสารสนเทศในการดำเนินโครงการ

2) ประเมินจากการสืบค้นข้อมูล การนำเสนอข้อมูล และการวิเคราะห์เชิงตัวเลขต่างๆ

3) ผลงานการทำรายงาน และการนำเสนองาน

10. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา  
(Curriculum Mapping)



แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่กระบวนวิชา (Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

ที่	รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม		ความรู้		ทักษะ ทางปัญญา		ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และ ความรับผิดชอบต่อ		ทักษะ การวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ	
		1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
1	VGE101 ตามรอยพระยุคลบาท	●	●	●			●	●	●		●
2	VGE102 การใช้ภาษาไทยอย่างมีวิจารณญาณ	●		●		●		●	●		●
3	VGE103 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร	●		●			●	●	●		●
4	VGE104 ภาษาอังกฤษเพื่อพัฒนาทักษะทางการเรียน	●		●			●	●	●		●
5	VGE106 นวัตกรรม และการคิดทางวิทยาศาสตร์	●			●	●			●	●	
6	VGE107 สุขภาพเพื่อคุณภาพชีวิต	●			●	●	●	●	●		●
7	VGE108 ความเป็นสากลเพื่อการดำเนินชีวิตในประชาคมอาเซียน และประชาคมโลก	●			●	●	●	●	●		●
8	VGE109 อัตลักษณ์บัณฑิตวไลยอลงกรณ์	○	●	○	●	○	●	●	●	○	●
9	VGE110 ความฉลาดทางดิจิทัล	●		●		●		●	●	●	
10	VGE111 ทักษะการรู้สารสนเทศ	●		●		●	●	●		●	

ภาคผนวก ค

คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี เรื่อง แต่งตั้ง  
คณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร



คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

ที่ ๑๖๑๔/ ๒๕๖๒

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

เพื่อให้การดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เป็นไปด้วยความเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพ มหาวิทยาลัยจึงแต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ เพื่อปฏิบัติงานดังนี้

๑. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิ่นมรกต	ถกลภักดี	ที่ปรึกษา	คณบดี
๒. อาจารย์มีชฌกานต์	เผ่าสวัสดิ์	ที่ปรึกษา	รองคณบดี
๓. อาจารย์สุจาริณี	สังข์วรรณะ	ประธานกรรมการ	ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
๔. อาจารย์ศุภนิตา	มานะกล้า	กรรมการ	ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
๕. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุนาฏ	เดชางาม	กรรมการ	ผู้ทรงคุณวุฒิ
๖. ผู้ช่วยศาสตราจารย์.ดร.พัชรานี	ภวัตกุล	กรรมการ	ผู้ทรงคุณวุฒิ
๗. นางสาวสุรีพร	สว่างชาติ	กรรมการ	ผู้ทรงคุณวุฒิ
๘. อาจารย์ ดร.สัจนา	พัฒนศักดิ์	กรรมการ	ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
๙. อาจารย์จุฑาวรรณ	นวลจันทร์คง	กรรมการ	ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
๑๐. อาจารย์ปัทมาภรณ์	เจริญนันท	กรรมการและเลขานุการ	ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
๑๒. นางสาวทวีพร	พันสวัสดิ์	ผู้ช่วยเลขานุการ	

สั่ง ณ วันที่ ๑๔ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๒

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุพจน์ ทรายแก้ว)

อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

ภาคผนวก ง  
รายงานการประชุมคณะกรรมการหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต  
สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร

รายงานการประชุมคณะกรรมการหลักสูตร  
 วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร  
 มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี  
 ครั้งที่ 1/2562

วันที่ 18 เดือน กันยายน พ.ศ. 2562

ณ ห้องปฏิบัติการโภชนาการและการกำหนดอาหาร

\*\*\*\*\*

**กรรมการผู้มาประชุม**

- |                                 |                               |
|---------------------------------|-------------------------------|
| 1. อาจารย์สุจาริณี สังข์วรรณะ   | ประธานกรรมการปรับปรุงหลักสูตร |
| 2. อาจารย์ ดร.สัจฉา พัฒนาศักดิ์ | กรรมการผู้รับผิดชอบหลักสูตร   |
| 3. อาจารย์ศุภกานดา มาณะกล้า     | กรรมการผู้รับผิดชอบหลักสูตร   |
| 4. อาจารย์จุฑาวรรณ นวลจันทร์คง  | กรรมการผู้รับผิดชอบหลักสูตร   |
| 5. อาจารย์ปัทมาภรณ์ เจริญนนท์   | กรรมการและเลขานุการ           |

**เริ่มประชุม** เวลา 13.00 น.

อาจารย์สุจาริณี สังข์วรรณะ ประธานกรรมการปรับปรุงหลักสูตรโภชนาการและการกำหนดอาหาร กล่าวเปิดประชุม ดำเนินการประชุมตามวาระดังนี้

**ระเบียบวาระที่ 1 เรื่องที่ประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ**

อาจารย์สุจาริณี สังข์วรรณะ ประธานกรรมการปรับปรุงหลักสูตรแจ้งที่ประชุมเรื่องแผนการดำเนินงานปรับปรุงหลักสูตร โดยการจัดทำ มคอ.2 จะต้องเสร็จสิ้นภายในเดือนตุลาคม 2562 เพื่อส่งให้กรรมการวิพากษ์หลักสูตรก่อนการวิพากษ์ครั้งที่ 1 ในเดือนธันวาคม จากนั้นจึงดำเนินการแก้ไขตามผลของมติที่ประชุมในการวิพากษ์ และนำผลจากการปรับปรุงในการวิพากษ์หลักสูตรครั้งที่ 2 นำเสนอต่อคณะกรรมการบริหารคณะ โดยดำเนินการส่งให้สำนักวิชาการและงานทะเบียน (สสว.) และศูนย์ภาษาพิจารณาความถูกต้องอีกครั้งก่อนเสนอหลักสูตรปรับปรุงปี 2563 ต่อสภาวิชาการ สภามหาวิทยาลัย และสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา (สกอ.)

**ที่ประชุม :** รับทราบ

**ระเบียบวาระที่ 2 เรื่องรับรองรายงานการประชุมครั้งที่แล้ว**

ไม่มี

**ระเบียบวาระที่ 3 เรื่องสืบเนื่องจากการประชุมครั้งที่แล้ว**

ไม่มี

**ระเบียบวาระที่ 4 เรื่องเสนอเพื่อทราบ**

ไม่มี

## ระเบียบวาระที่ 5 เรื่องเสนอเพื่อพิจารณา

### 5.1 แนวทางในการปรับปรุงหลักสูตร

อาจารย์สุจาริณี สังข์วรรณะ เสนอแนวทางการปรับปรุงหลักสูตรควรเพิ่มรายวิชาด้านอาหารมากขึ้น เนื่องจากทางสถานฝึกงานต้องการนักศึกษาโภชนาการที่มีทักษะการประกอบอาหาร รวมทั้งเพิ่มทางเลือกในการฝึกปฏิบัติงานให้นักศึกษาโดยเพิ่มการทำความร่วมมือกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร และอาจารย์จุฑาทวรรณ นวลจันทร์คง เสนอให้ทำความร่วมมือกับบริษัท บีเอซี กูร์เมท์ เฮ้าส์ จำกัด

**มติที่ประชุม:** เห็นสมควรตามแนวทางอาจารย์สุจาริณี สังข์วรรณะ และอาจารย์จุฑาทวรรณ นวลจันทร์คง โดยมอบหมายให้อาจารย์สุจาริณี สังข์วรรณะ เป็นผู้ติดต่อประสานงานเพื่อทำบันทึกข้อตกลงความร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ กับบริษัท บีเอซี กูร์เมท์ เฮ้าส์ จำกัด

### 5.2 การปรับเปลี่ยนชื่อ ปรัชญาและวัตถุประสงค์หลักสูตร

อาจารย์สุจาริณี สังข์วรรณะ เสนอให้พิจารณาชื่อและปรัชญาหลักสูตรเพื่อให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ในการปรับปรุงหลักสูตรครั้งนี้

**มติที่ประชุม:** เห็นควรให้ใช้ชื่อหลักสูตรเป็น โภชนาการและการกำหนดอาหาร และปรัชญาให้ใช้เป็น ประยุกต์ใช้องค์ความรู้ด้านโภชนาการและการกำหนดอาหารแบบองค์รวม เพื่อส่งเสริมสุขภาพด้านโภชนาการของประชาชน ส่วนวัตถุประสงค์คือ 1) มีคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณของนักโภชนาการและนักกำหนดอาหารวิชาชีพ 2) มีความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ทางด้านอาหาร โภชนาการ และการประกอบอาหาร เพื่อผลิต/พัฒนาอาหารให้เป็นอาหารเพื่อสุขภาพและอาหารบำบัดโรคที่เหมาะสมกับสภาวะสุขภาพของแต่ละบุคคล ตลอดจนสามารถจัดบริการอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ 3) มีบุคลิกภาพดี สุขภาพดีทั้งทางร่างกายและจิตใจ มีจิตอาสาเพื่อพัฒนาสังคมและท้องถิ่น 4) มีทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่อประยุกต์ใช้ในการงานด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร

### 5.3 การปรับเปลี่ยนรายวิชาในหลักสูตร

อาจารย์สุจาริณี สังข์วรรณะ เสนอให้ที่ประชุมพิจารณารายวิชาในหลักสูตรรวมถึงแผนการเรียนเพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน และไม่กระทบข้อกำหนดของสมาคมโภชนาการแห่งประเทศไทย และอาจารย์ศกุนตลา มานะกล้า เสนอให้พิจารณาในประเด็น การยกเลิกรายวิชา การรวมรายวิชา การเพิ่มรายวิชา การปรับเปลี่ยนรายวิชาเดิม

**มติที่ประชุม:** เห็นสมควรให้ปรับเปลี่ยนรายวิชาโดย

#### 1. ยกเลิกรายวิชา

- วิทยาศาสตร์พื้นฐาน ได้แก่ 1) ฟิสิกส์พื้นฐาน 2) ชีววิทยา 1 3) ปฏิบัติการชีววิทยา 1 4) ชีววิทยา 2 5) ปฏิบัติการชีววิทยา 2 6) จุลชีววิทยาและปรสิตสาธารณสุข 7) เคมีทั่วไป 8) ปฏิบัติการเคมีทั่วไป 9) เคมีอินทรีย์พื้นฐาน 10) ชีวเคมี 11) ปฏิบัติการชีวเคมี 12) หลักสถิติ และปรับเปลี่ยนการเรียนวิชาวิทยาศาสตร์พื้นฐานเป็นการเรียนในเชิงประยุกต์ในรายวิชา 1) สุขศึกษา

และความปลอดภัยในอาหาร 2) วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารในงานโภชนาการ 3) การคำนวณและหน่วยการวัดในงานโภชนาการ 4) ซิวเคมีและโภชนาการมนุษย์ 5) สถิติเพื่อการวิจัย

- รายวิชาที่มีเนื้อหาไม่สัมพันธ์ในงานโภชนาการและการกำหนดอาหารออก คือ 1) โรคติดต่อและโรคไม่ติดต่อทางโภชนาการ 2) ระบาดวิทยาโภชนาการ 3) หลักโภชนาการสาธารณสุข

## 2. รวบรวมรายวิชา

- วิชาโภชนาการชุมชน 1 และวิชาโภชนาการชุมชน 2 รวมเป็นรายวิชาโภชนาการชุมชนแบบบูรณาการ

- วิชาโภชนบำบัดทางการแพทย์ 1 และวิชาโภชนบำบัดทางการแพทย์ 2 รวมเป็นวิชาโภชนบำบัด

## 3. เพิ่มรายวิชา

- รายวิชาที่เกี่ยวกับการดัดแปลงอาหารเพื่อสุขภาพ ได้แก่ 1) การดัดแปลงอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพ 2) การดัดแปลงอาหารไทยเพื่อสุขภาพ 3) การดัดแปลงอาหารนานาชาติเพื่อสุขภาพ 4) อาหารว่างและขนมเพื่อสุขภาพ เพื่อเพิ่มทักษะในการพัฒนาเมนูอาหารเพื่อสุขภาพตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตรฯ

- รายวิชาด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร โดยให้มีรายวิชาเริ่มตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ การพัฒนา และการควบคุมคุณภาพ ได้แก่ 1) วัตถุดิบอาหารและงานเตรียม 2) การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ 3) การควบคุมและประกันคุณภาพอาหาร ซึ่งจะทำให้นักศึกษามีทักษะเพื่อนำไปต่อยอดในการทำงานต่อไป

- รายวิชาด้านการประกอบธุรกิจอาหาร โดยให้มีรายวิชาที่เพิ่มทักษะให้นักศึกษาได้มีความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการเป็นเจ้าของธุรกิจ ได้แก่ 1) ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารและการจัดเลี้ยง 2) การพัฒนาสื่อทางโภชนาการ 3) ธุรกิจอาหารและผู้ประกอบการรายใหม่

- รายวิชาภาษาอังกฤษที่เฉพาะเจาะจง คือ ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารสำหรับงานโภชนาการ

- รายวิชาที่มีเนื้อหาสอดคล้องกับงานด้านโภชนาการ เพื่อเป็นประโยชน์ต่อนักศึกษา โดยนำไปประยุกต์ใช้ในการเรียนรายวิชาอื่นหรือในการทำงาน ได้แก่ 1) นโยบายส่งเสริมสุขภาพด้านโภชนาการ 2) การพูดและจิตวิทยาทางโภชนาการ 3) โรคไม่ติดต่อที่สัมพันธ์กับอาหารและภาวะวิกฤติ 4) โภชนาการเพื่อการปรับปรุงร่างกาย 5) โภชนาการสำหรับนักกีฬา 6) การคำนวณและหน่วยการวัดในงานโภชนาการ 7) โปรแกรมการวิเคราะห์คุณค่าสารอาหารและการประยุกต์ใช้

4. ปรับเปลี่ยนรายวิชาเดิม โดยการเปลี่ยนชื่อวิชาให้ทันสมัยและปรับในบางรายวิชาให้มีทฤษฎีร่วมกับปฏิบัติเพื่อเพิ่มทักษะการปฏิบัติ รวมถึงปรับคำอธิบายรายวิชา ดังนี้ 1) การจัดการระบบการบริการอาหาร 2) สุขภาพอาหารและความปลอดภัยของอาหาร 3) วิทยาศาสตร์การอาหารทางโภชนาการ 4) โภชนาการและการกำหนดอาหารที่ทันสมัย 5) หลักโภชนาการมนุษย์ 6) โภชนาการสำหรับการพัฒนาตามวัย 7) กายวิภาคศาสตร์และสรีรวิทยาทางโภชนาการ 8) การสื่อสารและการให้คำปรึกษาทางโภชนาการ 9) โภชนาการและผู้สูงอายุ 10) โภชนาการแม่และเด็ก 11) หลักโภชนาการและการกำหนดอาหาร 12) วิชาชีพนักกำหนดอาหารและจริยธรรมวิชาชีพ 13) การประเมินภาวะโภชนาการ 14) อาหารเล่าชาลวัฒนธรรม 15) การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

สาขาวิชาโภชนาการ 16) การเตรียมสหกิจศึกษาสาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร 17) การฝึกประสบการณ์วิชาชีพสาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร 18) การสัมมนาทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร 16) การศึกษาวิจัยทางด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร 19) หัวข้อพิเศษทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร 20) โภชนาการสำหรับนักกีฬา 21) อาหารเล่าขานวัฒนธรรม

## ระเบียบวาระที่ 6 เรื่องอื่นๆ

### 6.1 การเชิญผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร

อาจารย์อาจารย์สุจาริณี สังข์วรรณะ ขอความเห็นในการเชิญผู้ทรงคุณวุฒิเพื่อวิพากษ์หลักสูตรจำนวน 3 ท่าน


**มติที่ประชุม:** เห็นสมควรให้เชิญ 1) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สุนาภ เตชางาม ที่ปรึกษาสมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย 2) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. พัชรานี ภาวัตกุล ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนวิทยาและการกำหนดอาหาร คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล และ 3) ตัวแทนจากบริษัท บีเอวี กูร์เมเฮ้าส์ จำกัด และมอบหมายให้อาจารย์สุจาริณี สังข์วรรณะ ติดต่อประสานงาน


### 6.2 ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร

อาจารย์ศกุนताल มาณะกล้า ขอให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจัดทำผลงานทางวิชาการล่าสุดตามแบบฟอร์ม และส่งทางอีเมล

**มติที่ประชุม:** รับทราบ

ปิดประชุม เวลา 18.00 น

(ลงชื่อ) .....  ..... ผู้บันทึกรายงานการประชุม  
(อาจารย์ปัทมาภรณ์ เจริญนนท์)  
กรรมการและเลขานุการปรับปรุงหลักสูตร

(ลงชื่อ) .....  ..... ผู้ตรวจรายงานการประชุม  
(อาจารย์สุจาริณี สังข์วรรณะ)  
ประธานกรรมการปรับปรุงหลักสูตร



**รายงานการประชุมคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร  
วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร  
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี  
ครั้งที่ 2/2562**

วันที่ 14 เดือน ตุลาคม พ.ศ. 2562

**ณ ห้องปฏิบัติการโภชนาการและการกำหนดอาหาร**

\*\*\*\*\*

**กรรมการผู้มาประชุม**

1. อาจารย์สุจาริณี สังข์วรรณะ	ประธานกรรมการปรับปรุงหลักสูตร
2. อาจารย์ ดร. สัจฉา พัฒนาศักดิ์	กรรมการผู้รับผิดชอบหลักสูตร
3. อาจารย์ศุภกานต์ มานะกล้า	กรรมการผู้รับผิดชอบหลักสูตร
4. อาจารย์จุฑาวรรณ นวลจันทร์คง	กรรมการผู้รับผิดชอบหลักสูตร
5. อาจารย์ปัทมาภรณ์ เจริญนนท์	กรรมการและเลขานุการ

**เริ่มประชุม** เวลา 12.00 น.

อาจารย์สุจาริณี สังข์วรรณะ ประธานกรรมการปรับปรุงหลักสูตรโภชนาการและการกำหนดอาหาร กล่าวเปิดประชุม ดำเนินการประชุมตามวาระดังนี้

**ระเบียบวาระที่ 1 เรื่องที่ประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ**

อาจารย์สุจาริณี สังข์วรรณะ ประธานกรรมการปรับปรุงหลักสูตรแจ้งที่ประชุมเรื่องการวิพากษ์หลักสูตรโดยมีผู้ทรงคุณวุฒิ 3 ท่าน ประกอบไปด้วย 1) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สุนาฏ เตชางาม ที่ปรึกษาสมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย 2) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. พิชราณี ภาวัตกุล ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล และ 3) ตัวแทนจากบริษัท บีเอสซี กรุ๊ปเมเฮ้าส์ จำกัด สามารถเข้าร่วมการวิพากษ์หลักสูตร ในวันพุธ ที่ 4 ธันวาคม 2562 เวลา 09.00-11.00 น. ห้องประชุมการเวก ตึก 5 อาคารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

อาจารย์สุจาริณี สังข์วรรณะ มอบหมายให้คุณทวีพร พันธุ์สวัสดิ์จัดทำหนังสือราชการแต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร โดยให้ระบุรายชื่อของกรรมการซึ่งเป็นผู้รับผิดชอบหลักสูตร 5 ท่าน และผู้ทรงคุณวุฒิที่มาวิพากษ์หลักสูตร 3 ท่าน และให้ดำเนินการจัดทำหนังสือเชิญผู้ทรงคุณวุฒิจัดเตรียมเอกสารการประชุม ห้องประชุมและอาหารว่าง

**มติที่ประชุม:** รับทราบ

**ระเบียบวาระที่ 2 เรื่องรับรองรายงานการประชุมครั้งที่แล้ว**

รับรองรายงานการประชุมกรรมการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร ปีการศึกษา 2562 ครั้งที่ 1/2562

### ระเบียบวาระที่ 3 เรื่องสืบเนื่องจากการประชุมครั้งที่แล้ว

#### 3.1 การปรับชื่อ จำนวนชั่วโมงเรียน และคำอธิบายรายวิชา

สืบเนื่องจากการประชุมครั้งที่ 1/2562 เรื่องการพิจารณาปรับคำอธิบายรายวิชา ที่มีมติให้ปรับชื่อ จำนวนชั่วโมงเรียน และคำอธิบายรายวิชา เพื่อให้กระชับและครอบคลุมมากขึ้น โดยให้อาจารย์เสนอคำอธิบายรายวิชาเพื่อลงความเห็น

**มติที่ประชุม:** เห็นสมควรให้ปรับคำอธิบาย รายละเอียดดังตารางที่ 1

**ตารางที่ 1** การปรับชื่อ จำนวนชั่วโมงเรียน และคำอธิบายรายวิชา

ลำดับ	คำอธิบายรายวิชาหลักสูตร 2563	คำอธิบายรายวิชาหลักสูตร 2563	เหตุผล
1	<p><b>การจัดการระบบบริการอาหาร 3(2-5)</b></p> <p>Management หลักการการบริหารจัดการด้านอาหารและการบริการอาหารให้ถูกหลักโภชนาการทั้งในสถาบัน สถานประกอบการ และโรงพยาบาล การบริหารงานบุคคลและการเงิน การวางแผนอาคารและอุปกรณ์ การกำหนดรายการอาหาร การจัดซื้อ การบริการ การเก็บรักษาวัสดุและอุปกรณ์ การควบคุมคุณภาพและราคา การปรับตำรับให้เหมาะกับการประกอบอาหารจำนวนมาก สุขภาพทางอาหารและความปลอดภัยในอาหาร การนำระบบเอชเอซี ซีพี ไปประยุกต์ใช้ในระบบบริการอาหาร การฝึกปฏิบัติและดูงานการบริหารจัดการด้านอาหารและการบริการอาหารในสถาบัน สถานประกอบการ และโรงพยาบาล การดูงานนอกสถานที่</p>	<p><b>ระบบบริการอาหาร 3(2-2-5)</b></p> <p>การบริหารจัดการด้านอาหารและการบริการอาหารตามหลักโภชนาการ โครงสร้างการบริหารจัดการ การบริหารงานบุคคลและการเงิน การวางแผนอาคารและอุปกรณ์ การกำหนดรายการอาหาร การจัดซื้อ การเก็บรักษาวัสดุและอุปกรณ์ การควบคุมคุณภาพและราคา การปรับตำรับให้เหมาะกับการประกอบอาหารจำนวนมาก การบริหารจัดการด้านอาหารและการบริการอาหารในสถาบัน สถานประกอบการ และโรงพยาบาล</p>	ตัดเนื้อหาที่ซ้ำกับวิชาสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหารออก
2	<p><b>สุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยของอาหาร 3(3-0-6)</b></p> <p>หลักสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในอาหารผลิตอาหารตลอดห่วงโซ่สถานการณ์ ด้านอาหารปลอดภัยในปัจจุบัน อันตรายทางกายภาพ เคมี และชีวภาพในอาหาร โรคและความผิดปกติที่เกิดจากอันตรายในอาหาร สุขอนามัยส่วนบุคคล</p>	<p><b>สุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหาร 3(2-2-5)</b></p> <p>อันตรายในอาหาร ปฏิบัติวิเคราะห์อันตรายในอาหาร โรคและความผิดปกติที่เกิดจากอันตรายในอาหาร สุขลักษณะอาหาร หลักสุขาภิบาลในการผลิตอาหารและบริการ สุขลักษณะส่วนบุคคล ข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับอาหาร</p>	เพิ่มปฏิบัติงานวิเคราะห์อันตรายในอาหารและปรับให้คำอธิบายส่วนระบบด้านความปลอดภัยในอาหารให้

ลำดับ	คำอธิบายรายวิชาหลักสูตร 2563	คำอธิบายรายวิชาหลักสูตร 2563	เหตุผล
	บุคคลในการผลิตอาหาร สุขภาพในการประกอบอาหารในโรงพยาบาล และมาตรฐานด้านความปลอดภัยในการผลิตอาหารพระราชบัญญัติอาหาร กฎหมายและข้อบังคับเกี่ยวกับอาหารปลอดภัยของไทยและสากล การจัดการด้านอาหารปลอดภัยในสภาวะฉุกเฉินและภัยธรรมชาติ	ปลอดภัยของไทยและสากล ระบบ GMP HACCP BRC และ ISO 22000 การจัดการด้านอาหารปลอดภัยในสภาวะฉุกเฉิน	เฉพาะเจาะจงมากขึ้น
3	<b>วิทยาศาสตร์การอาหารทางโภชนาการ 3(2-2-5)</b> ความหมายและความสัมพันธ์ของวิทยาศาสตร์การโภชนาการและการกำหนดอาหาร สถานการณ์การผลิตบริโภคการนำเข้า และส่งออกอาหารของไทย องค์ประกอบในอาหาร การเปลี่ยนแปลงและการควบคุมสมบัติทางโภชนาการ กายภาพ เคมี และชีวภาพของอาหาร การประเมินและควบคุมคุณภาพอาหาร การเน่าเสียของอาหาร การใช้วิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อถนอม แปรรูป และเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร	<b>วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารในงานโภชนาการ 3(2-2-5)</b> ความหมายและความสัมพันธ์ของวิทยาศาสตร์การโภชนาการและการกำหนดอาหาร องค์ประกอบในอาหาร การเปลี่ยนแปลง กายภาพ เคมี และชีวภาพของอาหาร การประเมินและควบคุมคุณภาพอาหารเบื้องต้น เทคโนโลยีในการวิเคราะห์องค์ประกอบและคุณภาพของอาหาร การใช้วิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อถนอม แปรรูป และเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร เทคโนโลยีในการผลิตและแปรรูปอาหาร	เพิ่มเนื้อหาส่วนเทคโนโลยีอาหาร
4	<b>โภชนาการและการกำหนดอาหารที่ทันสมัย 2(2-0-4)</b> แนวโน้มและรูปแบบของการบริโภคอาหารในปัจจุบัน อาหารฟังก์ชัน สารพิษเคมีในอาหารและผลิตภัณฑ์ ธรรมชาติ นิเวศวิทยาทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร ผลของกระบวนการผลิตอาหารต่อสิ่งแวดล้อม เทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการและการกำหนดอาหาร	<b>โภชนาการและการกำหนดอาหารในกระแสปัจจุบัน 3(3-0-6)</b> แนวโน้มในปัจจุบันของรูปแบบของการบริโภคอาหาร อาหารฟังก์ชัน สารพิษเคมีในอาหารและผลิตภัณฑ์ ธรรมชาติ นิเวศวิทยาทางโภชนาการและการกำหนดอาหารโภชนพันธุศาสตร์ และผลของกระบวนการผลิตอาหารต่อสิ่งแวดล้อม เทคโนโลยีล่าสุดที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการและการกำหนดอาหาร	เพิ่มเนื้อหาทางโภชนพันธุศาสตร์

ลำดับ	คำอธิบายรายวิชาหลักสูตร 2563	คำอธิบายรายวิชาหลักสูตร 2563	เหตุผล
5	<p><b>หลักโภชนาการมนุษย์ 3(3-0-6)</b></p> <p>ความสำคัญของโภชนาการ ในชีวิตประจำวัน ระบบการย่อยอาหาร การดูดซึมอาหาร การนำไปใช้ และการขับถ่าย เมแทบอลิซึมของคาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน วิตามินและเกลือแร่ น้ำและอิเล็กโทรไลต์ ความต้องการสารอาหาร บทบาทและหน้าที่ของสารอาหารที่จำเป็นต่อร่างกาย ปริมาณสารอาหารที่ควรได้รับต่อวัน ความสัมพันธ์ระหว่างสารอาหารกับภาวะทุโภชนาการ ปัญหาสุขภาพความไม่สมดุลของสารอาหาร</p>	<p><b>ชีวเคมีและโภชนาการมนุษย์ 3(3-0-6)</b></p> <p>ความสำคัญของโภชนาการในชีวิตประจำวัน บทบาทและหน้าที่ของสารอาหารที่จำเป็นต่อร่างกาย ระบบการย่อยอาหาร การดูดซึมอาหาร การนำไปใช้ และการขับถ่าย ชีวเคมีทางโภชนาการ และเมแทบอลิซึมของคาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน วิตามิน และเกลือแร่ น้ำและอิเล็กโทรไลต์ ความสัมพันธ์ระหว่างสารอาหารกับภาวะทุโภชนาการ ปัญหาสุขภาพที่เกิดจากความไม่สมดุลของสารอาหาร</p>	<p>เพิ่มเนื้อหาส่วนชีวเคมีทางโภชนาการ</p>
6	<p><b>โภชนาการสำหรับการพัฒนาตามวัย 3(2-2-5)</b></p> <p>ความสำคัญของโภชนาการในหญิงตั้งครรภ์ หญิงให้นมบุตร วัยทารก วัยก่อนเรียน ปฐมวัย วัยรุ่น วัยผู้ใหญ่ และวัยสูงอายุ ความต้องการพลังงาน สารอาหาร และอาหารที่เหมาะสมในแต่ละวัย ปัญหาที่เกิดจากความบกพร่องและไม่สมดุลทางโภชนาการ การป้องกัน ภาวะทุโภชนาการในวัยต่างๆ การฝึกปฏิบัติการทางอาหารที่เหมาะสมในแต่ละช่วงวัย</p>	<p><b>โภชนศาสตร์กับวัฏจักรชีวิต 3(2-2-5)</b></p> <p>ความสำคัญของโภชนาการในหญิงตั้งครรภ์ หญิงให้นมบุตร วัยทารก วัยก่อนเรียน วัยเรียน วัยรุ่น วัยผู้ใหญ่ และวัยสูงอายุ ความต้องการพลังงาน สารอาหาร และอาหารที่เหมาะสมในแต่ละวัย ปัญหาที่เกิดจากความบกพร่องและไม่สมดุลทางโภชนาการ การป้องกัน ภาวะทุโภชนาการในวัยต่างๆ อิทธิพลของแต่ละช่วงวัยต่อการเลือกบริโภคอาหาร การฝึกปฏิบัติการทางอาหารที่เหมาะสมในแต่ละช่วงวัย</p>	<p>เพิ่มเนื้อหาส่วนการเลือกบริโภคอาหารให้เหมาะสมตามวัย</p>
7	<p><b>กายวิภาคศาสตร์และสรีรวิทยาทางโภชนาการ 3(2-2-5)</b></p> <p>กายวิภาคศาสตร์ การเจริญ และการพัฒนาขั้นพื้นฐาน บทบาทหน้าที่และกลไกการทำงานของระบบต่างๆ ที่จำเป็นในงานโภชนาการและการกำหนดอาหาร ได้แก่ ระบบท่อหุ้มร่างกายและโครงร่างของ</p>	<p><b>พื้นฐานกายวิภาคศาสตร์และสรีรวิทยาทางโภชนาการ 3(2-2-5)</b></p> <p>กายวิภาคศาสตร์ของมนุษย์ การเจริญ และการพัฒนาขั้นพื้นฐาน หน้าที่และกลไกการทำงานของระบบต่างๆ ที่จำเป็นในงานโภชนาการและการกำหนดอาหาร ได้แก่ ระบบท่อหุ้ม</p>	<p>เพิ่มส่วนเนื้อหา กลไกการปรับตัวของระบบต่างๆ ในร่างกาย</p>

ลำดับ	คำอธิบายรายวิชาหลักสูตร 2563	คำอธิบายรายวิชาหลักสูตร 2563	เหตุผล
	ร่างกาย ระบบกล้ามเนื้อ ระบบประสาท ระบบทางเดินหายใจ ระบบไหลเวียนเลือด ระบบน้ำเหลืองและภูมิคุ้มกัน ระบบย่อยอาหาร ระบบทางเดินปัสสาวะ ระบบสืบพันธุ์ ระบบฮอร์โมน ระบบรับความรู้สึก และอวัยวะรับความรู้สึก	ร่างกายและโครงร่างของร่างกาย ระบบกล้ามเนื้อ ระบบประสาท ระบบทางเดินหายใจ ระบบไหลเวียนเลือด ระบบน้ำเหลืองและภูมิคุ้มกัน ระบบย่อยอาหาร ระบบทางเดินปัสสาวะ ระบบสืบพันธุ์ ระบบฮอร์โมน ระบบรับความรู้สึกและอวัยวะรับความรู้สึก ตลอดจนศึกษากลไกการปรับตัวของระบบดังกล่าวในสภาวะต่างๆ ของร่างกาย	
8	<p><b>การสื่อสารและการให้คำปรึกษาทางโภชนาการ 3(2-2-5)</b></p> <p>ความหมายของการสื่อสารและประชาสัมพันธ์ ความสำคัญของการสื่อสารและการประชาสัมพันธ์ที่มีต่อการพัฒนาสุขภาพและสาธารณสุข องค์ประกอบของการประชาสัมพันธ์ กระบวนการดำเนินงานประชาสัมพันธ์ ความคิดสร้างสรรค์ และรูปแบบ วิธีการสื่อสารและประชาสัมพันธ์ ในงานด้านสุขภาพ ทฤษฎีการสร้างพฤติกรรมที่พึงปรารถนา เทคนิค กลวิธี และขั้นตอนการให้คำปรึกษาทางโภชนาการ การประยุกต์ใช้ในการปรับเปลี่ยนหรือสร้างเสริมพฤติกรรมสุขภาพให้เหมาะสม</p>	<p><b>การสื่อสารและการให้คำปรึกษาทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร 3(2-2-5)</b></p> <p>ความหมายและความสำคัญของการสื่อสารที่มีผลต่อการปรับเปลี่ยนพฤติกรรม องค์ประกอบของการสื่อสาร กระบวนการสื่อสาร รูปแบบ วิธีการสื่อสารในงานด้านโภชนาการ หลักจิตวิทยาการสื่อสารและการให้คำปรึกษา ทฤษฎีการสร้างพฤติกรรมที่พึงปรารถนา เทคนิค กลวิธี และขั้นตอนการให้คำปรึกษาทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร การประยุกต์ใช้ในการปรับเปลี่ยนหรือสร้างเสริมพฤติกรรมสุขภาพให้เหมาะสม การฝึกปฏิบัติ การให้คำปรึกษาทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร</p>	ตัดเนื้อหาส่วน การดำเนินงานด้านประชาสัมพันธ์และเพิ่มเติมเนื้อหาทางด้าน จิตวิทยาการสื่อสาร
9	<p><b>โภชนาการและผู้สูงอายุ 2(2-0-4)</b></p> <p>สถานการณ์ ผู้สูงอายุของประเทศไทย ปัญหาสุขภาพของผู้สูงอายุ ปัญหาโภชนาการของผู้สูงอายุ ความสัมพันธ์ระหว่างอาหารกับผู้สูงอายุ การดูแลการ</p>	<p><b>โภชนาการผู้สูงอายุและการชะลอวัย 3(3-0-6)</b></p> <p>สถานการณ์ผู้สูงอายุของประเทศไทย ปัญหาสุขภาพและปัญหาโภชนาการที่สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยาของผู้สูงอายุ การประเมิน</p>	เพิ่มเนื้อหาหลักประกันสุขภาพการดูแลสุขภาพแบบองค์รวม การชะลอวัย และโภชน

ลำดับ	คำอธิบายรายวิชาหลักสูตร 2563	คำอธิบายรายวิชาหลักสูตร 2563	เหตุผล
	<p>บริโภคสำหรับผู้สูงอายุ บทบาทของครอบครัว ชุมชน สถานบริการสาธารณสุขที่มีต่อการดำเนินงานโภชนาการของผู้สูงอายุการวิเคราะห์อิทธิพลของวิตามินและอาหารเสริมสำหรับผู้สูงอายุในสังคมไทย</p>	<p>และติดตามภาวะโภชนาการในผู้สูงอายุ ความสัมพันธ์ระหว่างอาหารและยาในผู้สูงอายุ หลักการบริโภคสำหรับผู้สูงอายุ การออกกำลังกายที่เหมาะสมกับผู้สูงอายุ การจัดสภาพแวดล้อมที่เหมาะสมกับสภาวะผู้สูงอายุ บทบาทของครอบครัว ชุมชน สิทธิ และหลักประกันสุขภาพต่อการดูแลผู้สูงอายุแบบองค์รวม โภชนาการเพื่อการชะลอวัย อิทธิพลของวิตามินและอาหารเสริมสำหรับผู้สูงอายุ โภชนาการแก่ชราสัมพันธ์กับผิวพรรณและชะลอวัย</p>	<p>ใกล้ชิดให้เข้ากับผู้สูงอายุ สถานการณ์ปัจจุบันของสังคมไทยที่กำลังเข้าสู่สังคมผู้สูงอายุ</p>
10	<p><b>โภชนาการแม่และเด็ก 2(2-0-4)</b> สถานการณ์โภชนาการแม่และเด็กของประเทศไทย ปัญหาโภชนาการของแม่ และเด็ก การส่งเสริมให้แม่ได้รับโภชนาการและการกำหนดอาหารที่ถูกต้องเหมาะสม ตั้งแต่ก่อนตั้งครรภ์ ขณะตั้งครรภ์ และหลังตั้งครรภ์ ตลอดจนการส่งเสริมโภชนาการและการกำหนดอาหารให้กับทารกแรกเกิด จนถึงอายุ 5 ปี ความสัมพันธ์ ผลกระทบระหว่างโภชนาการกับสุขภาพของแม่ และพัฒนาการของเด็ก</p>	<p><b>โภชนาการหญิงตั้งครรภ์ หญิงให้นมบุตร และเด็กปฐมวัย 3(3-0-6)</b> สถานการณ์โภชนาการหญิงตั้งครรภ์ หญิงให้นมบุตรและเด็กปฐมวัยของประเทศไทย ปัญหาโภชนาการของแม่และเด็ก โภชนาการสำหรับหญิงวัยเจริญพันธุ์ตั้งแต่ก่อนตั้งครรภ์ ขณะตั้งครรภ์ และหลังตั้งครรภ์ ตลอดจนการส่งเสริมโภชนาการและการกำหนดอาหารให้กับทารกแรกเกิด จนถึงอายุ 5 ปี ภาวะโภชนาการของแม่และพัฒนาการของเด็ก</p>	<p>เพิ่มเติมส่วนโภชนาการของหญิงวัยเจริญพันธุ์ ตัดเนื้อหาผลกระทบระหว่างโภชนาการกับสุขภาพของแม่และเด็กมีเนื้อหาซ้ำกับปัญหาทางโภชนาการของแม่และเด็ก</p>
11	<p><b>หลักโภชนาการและการกำหนดอาหาร 2(2-0-4)</b> ความรู้เบื้องต้นในการกำหนดอาหารในบุคคลที่มีสภาวะปกติและสภาวะเจ็บป่วย รายการอาหารแลกเปลี่ยน การตัดแปลงอาหาร หลักการให้คำแนะนำด้านโภชนาการเบื้องต้น ที่เหมาะสมในแต่ละวัย</p>	<p><b>หลักการโภชนาการและการกำหนดอาหาร 3(2-2-5)</b> ความรู้เบื้องต้นด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร สารอาหาร และปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทย อาหารในโรงพยาบาล รายการอาหารแลกเปลี่ยน การตัดแปลงอาหาร หลักการคำนวณพลังงานในบุคคลที่มีสภาวะปกติและ</p>	<p>เพิ่มเติมเนื้อหาสารอาหารที่แนะนำในแต่ละวัน อาหารในโรงพยาบาล</p>

ลำดับ	คำอธิบายรายวิชาหลักสูตร 2563	คำอธิบายรายวิชาหลักสูตร 2563	เหตุผล
		สภาวะเจ็บป่วย หลักการให้คำแนะนำด้านโภชนาการเบื้องต้น ปฏิบัติการอาหารในโรงพยาบาล อาหารแลกเปลี่ยน และการดัดแปลงอาหาร	
12	<b>วิชาชีพนักกำหนดอาหารและจริยธรรมวิชาชีพ 2(2-0-4)</b> บทบาท สมรรถนะ และความก้าวหน้าในวิชาชีพของนักกำหนดอาหาร ขอบเขตความรับผิดชอบของนักกำหนดอาหารในการแก้ปัญหาสาธารณสุข การส่งเสริมคุณภาพชีวิตของประชาชน มรรยาทวิชาชีพ การสร้างทัศนคติที่ดีต่อวิชาชีพ จริยธรรมทั่วไปในสังคมที่เหมาะสม จริยธรรมวิชาชีพในการปฏิบัติงานด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร ความสำคัญของจริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพจริยธรรมของบุคลากรในงานการดูแลรักษาสุขภาพ ระเบียบการปฏิบัติพระราชบัญญัติควบคุมการประกอบอาชีพและจรรยาบรรณวิชาชีพ การสอบรับรองวิชาชีพนักกำหนดอาหารในประเทศไทยและต่างประเทศ	<b>จริยธรรมและวิชาชีพนักกำหนดอาหาร 2(2-0-4)</b> บทบาท สมรรถนะ ความก้าวหน้าในวิชาชีพของนักกำหนดอาหาร และนักโภชนาการ ขอบเขต ความรับผิดชอบของนักกำหนดอาหารในการแก้ปัญหาสาธารณสุข การส่งเสริมคุณภาพชีวิตของประชาชน มรรยาทวิชาชีพ การสร้างทัศนคติที่ดีต่อวิชาชีพ จริยธรรมทั่วไปในสังคมที่เหมาะสม จริยธรรมวิชาชีพในการปฏิบัติงานด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร ความสำคัญของจริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ จริยธรรมของบุคลากร ระเบียบการปฏิบัติพระราชบัญญัติควบคุมการประกอบอาชีพและจรรยาบรรณวิชาชีพ โครงสร้างการบริหารงานด้านโภชนาการในโรงพยาบาล การสอบรับรองวิชาชีพนักกำหนดอาหารในประเทศไทยและต่างประเทศ	เพิ่มเติมเนื้อหาส่วนโครงสร้างการบริหารด้านโภชนาการในโรงพยาบาล
13	<b>การประเมินภาวะโภชนาการ 3(2-2-5)</b> วิธีการและเทคนิคการประเมินทางโภชนาการในด้านต่างๆ ทั้งทางตรง และทางอ้อม มาตรฐานและเกณฑ์การประเมินทางโภชนาการในระดับบุคคล กลุ่ม และชุมชน การใช้ตาราง คุณค่าอาหารและตารางต่างๆ การประเมินความต้องการพลังงานและสารอาหาร การวิเคราะห์ทาง	<b>การประเมินภาวะโภชนาการในมนุษย์ 3(2-2-5)</b> หลักการ วิธีการ ขั้นตอน และเครื่องมือการประเมินภาวะโภชนาการในระดับบุคคล กลุ่มบุคคล และชุมชน การวัดสัดส่วนร่างกาย การวิเคราะห์ทางชีวเคมี การประเมินร่างกายทางอาการทางคลินิก ที่สัมพันธ์กับภาวะโภชนาการ และการประเมินอาหาร	เพิ่มหลักการเลือกใช้เกณฑ์การประเมินภาวะโภชนาการเพื่อระบุภาวะโภชนาการแต่ละมาตรการ

ลำดับ	คำอธิบายรายวิชาหลักสูตร 2563	คำอธิบายรายวิชาหลักสูตร 2563	เหตุผล
	ชีวเคมีเพื่อตรวจสอบและติดตามภาวะโภชนาการของมนุษย์ การแปลผล การประเมิน ทางโภชนาการ	บริโภคน การติดตามภาวะโภชนาการของมนุษย์ หลักการเลือกใช้เกณฑ์การประเมินภาวะโภชนาการเพื่อระบุภาวะโภชนาการแต่ละมาตรการ การใช้ตารางคุณค่าอาหารและโปรแกรมวิเคราะห์พลังงานและสารอาหาร	
14	<b>การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ สาขาวิชาโภชนาการ และการกำหนดอาหาร 2(90)</b> การจัดกิจกรรมเพื่อเตรียมความพร้อมของผู้เรียน ก่อนการฝึกประสบการณ์วิชาชีพในด้านการรับรู้ ลักษณะและโอกาสของการประกอบอาชีพ ทบทวนกระบวนการศึกษา ชุมชน การวิเคราะห์ปัญหาโภชนาการในชุมชน การจัดลำดับความสำคัญของปัญหา โภชนาการในชุมชน ตลอดจนการแก้ปัญหาแบบเบ็ดเสร็จและยั่งยืน และการพัฒนาคุณลักษณะที่เหมาะสมกับวิชาชีพ	<b>การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ โภชนาการและการกำหนดอาหาร 2(90)</b> กิจกรรมการเตรียมความพร้อมของผู้เรียนก่อนออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพในด้านการรับรู้ลักษณะและโอกาสของการประกอบอาชีพ การพัฒนาตัวผู้เรียนให้มีความรู้ ทักษะ เจตคติ แรงจูงใจ และคุณลักษณะที่เหมาะสมกับวิชาชีพ โดยเน้นการฝึกทักษะขั้นพื้นฐานภาคปฏิบัติในงาน และกิจกรรม สำหรับ การฝึก ประสบการณ์วิชาชีพสาขาโภชนาการ และการกำหนดอาหาร	กระชับเนื้อหาที่สำคัญและจำเป็นต่อการฝึกประสบการณ์วิชาชีพโดยเน้นโดยเน้นการฝึกทักษะขั้นพื้นฐานภาคปฏิบัติในงาน และกิจกรรม
15	<b>การเตรียมสหกิจศึกษาสาขาวิชา โภชนาการและการกำหนดอาหาร 1(45)</b> การเตรียมความพร้อมของผู้เรียนก่อนการฝึกสหกิจศึกษา ในด้านการรับรู้ลักษณะและโอกาสของการประกอบอาชีพ การพัฒนาตัวผู้เรียนให้มีความรู้ ทักษะ เจตคติ แรงจูงใจ และคุณลักษณะที่เหมาะสมกับวิชาชีพ โดยการกระทำในสถานการณ์หรือรูปแบบต่างๆ ซึ่งเกี่ยวข้องกับงานด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร	<b>การเตรียมสหกิจศึกษาโภชนาการ และการกำหนดอาหาร 1(45)</b> การเตรียมความพร้อมของผู้เรียนก่อนการฝึกสหกิจศึกษา ในด้านการรับรู้ลักษณะและโอกาสของการประกอบอาชีพ การพัฒนาตัวผู้เรียนให้มีความรู้ ทักษะ เจตคติ แรงจูงใจ และคุณลักษณะที่เหมาะสมกับวิชาชีพ โดยการกระทำในสถานการณ์หรือรูปแบบต่างๆ ซึ่งเกี่ยวข้องกับงานด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร	กระชับเนื้อหาที่สำคัญและจำเป็นต่อการเตรียมความพร้อมของผู้เรียนก่อนการฝึกสหกิจศึกษา



ลำดับ	คำอธิบายรายวิชาหลักสูตร 2563	คำอธิบายรายวิชาหลักสูตร 2563	เหตุผล
16	<p><b>การฝึกประสบการณ์วิชาชีพสาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร 5(450)</b></p> <p>การฝึกปฏิบัติงานในสถานบริการสาธารณสุข และโรงพยาบาล เน้นงานโภชนาการและการกำหนดอาหารในชุมชน จัดทำโครงการศึกษาชุมชนวิเคราะห์และจัดลำดับปัญหาชุมชน และเสนอแนวทางแก้ปัญหาแบบเบ็ดเสร็จและยั่งยืน โดยฝึกปฏิบัติตามแนวทางที่เสนอและการแก้ปัญหา</p>	<p><b>การฝึกประสบการณ์วิชาชีพโภชนาการและการกำหนดอาหาร 5(450)</b></p> <p>การฝึกปฏิบัติงานในโรงพยาบาล สถานบริการอาหาร งานโภชนบริการ โภชนบำบัด โภชนคลินิก และโภชนชุมชน จัดทำโครงการ และเสนอแนวทางแก้ไข ปัญหาในงานโภชนาการและการกำหนดอาหาร การฝึกประสบการณ์วิชาชีพในโรงพยาบาลให้นับจำนวนชั่วโมงอย่างน้อย 450 ชั่วโมง หรือฝึกต่อไปจนถึงจำนวนชั่วโมงครบ 900 ชั่วโมง เพื่อรองรับการสอบใบประกอบวิชาชีพนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย</p>	<p>จัดโปรแกรมการฝึกประสบการณ์วิชาชีพในโรงพยาบาลให้นับจำนวนชั่วโมงอย่างน้อย 450 ชั่วโมง หรือฝึกต่อไปจนถึงจำนวนชั่วโมงครบ 900 ชั่วโมง เพื่อรองรับการสอบใบประกอบวิชาชีพนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย</p>
17	<p><b>การสัมมนาทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร 1(0-2-1)</b></p> <p>งานวิจัย และบทความทางวิชาการด้านโภชนาการและการกำหนดอาหารและสาขาต่างๆ ที่เกี่ยวข้องซึ่งตีพิมพ์ในวารสารนานาชาติ การเสนอด้วยวาจา และการอภิปรายแสดงความคิดเห็น</p>	<p><b>การสัมมนาทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร 1(0-2-1)</b></p> <p>การสืบค้นและการเสนอบทความวิจัย และบทความวิชาการด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร และสาขาต่างๆ ที่เกี่ยวข้องซึ่งตีพิมพ์ในวารสารนานาชาติ ด้วยวาจา และการอภิปรายงานวิจัย</p>	<p>ปรับเนื้อหาโดยเน้นเรื่อง การสืบค้นและการนำเสนอ บทความวิจัยที่เกี่ยวข้องด้านโภชนาการและการกำหนดอาหารเป็นหลัก</p>
18	<p><b>การศึกษาวิจัยทางด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร 2(1-2-3)</b></p> <p>ระเบียบวิธีวิจัย การออกแบบการศึกษาทางโภชนาการ และการกำหนดอาหาร การสร้างเครื่องมือวิจัย การเก็บรวบรวมข้อมูล การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปวิเคราะห์ข้อมูล การเขียนโครงร่างการวิจัย การเขียนรายงาน และการนำเสนอโครงร่าง</p>	<p><b>ระเบียบวิธีวิจัยทางด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร 2(1-2-3)</b></p> <p>ประเภทและรูปแบบการวิจัย ระเบียบวิธีวิจัย การออกแบบการศึกษาทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร การสร้างเครื่องมือวิจัย การเก็บรวบรวมข้อมูล การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปวิเคราะห์ข้อมูล การเขียนและนำเสนอโครงร่างการวิจัย การเขียน</p>	<p>ปรับกระชับเนื้อหาที่สำคัญ และจำเป็นต่อการศึกษาวิจัย ตั้งแต่ การออกแบบบทความวิชาการ การศึกษาวิจัย เขียนรายงาน ผลงานวิจัย</p>

ลำดับ	คำอธิบายรายวิชาหลักสูตร 2563	คำอธิบายรายวิชาหลักสูตร 2563	เหตุผล
		รายงานผลการวิจัย	
19	<p><b>หัวข้อพิเศษทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร 2(2-0-4)</b></p> <p>แนวทางการวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหารที่นักศึกษาสนใจศึกษา จากข้อมูลงานวิจัยที่มีอยู่ และ/หรือมีโอกาสได้ฝึกปฏิบัติการเพื่อเตรียมตัวให้พร้อมที่จะทำวิจัย ของตนเอง โดยอยู่ในความดูแลของอาจารย์ประจำหลักสูตร</p>	<p><b>หัวข้อพิเศษทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร 2(1-2-3)</b></p> <p>การทบทวนวรรณกรรมและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องตามหัวข้อที่นักศึกษาสนใจ ฝึกปฏิบัติการเพื่อเตรียมพร้อมในการทำวิจัย นำเสนอและอภิปรายข้อมูลทางวิชาการที่เกี่ยวข้องภายใต้การดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษา</p>	<p>ปรับเน้นเนื้อหาในกระบวนการทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องกับหัวข้อที่นักศึกษาสนใจ เพื่อเตรียมความพร้อมในการทำวิจัย</p>
20	<p><b>โภชนาการและนักกีฬา 3(3-0-6)</b></p> <p>ความสำคัญของโภชนาการและการกำหนดอาหาร กัมกับการออกกำลังกาย หลักการกำหนดอาหารในนักกีฬาให้เหมาะสมกับการฝึกซ้อม การแข่งขัน และประเภทของกีฬาที่มีผลต่อการใช้พลังงาน ในการเคลื่อนไหว การเก็บสำรองพลังงาน การชดเชยพลังงานในระหว่างการฝึกซ้อม และระหว่างการแข่งขัน การส่งเสริมสมรรถนะของร่างกายในนักกีฬา โดยใช้หลักการทางโภชนาการ</p>	<p><b>โภชนาการสำหรับนักกีฬา 3(3-0-6)</b></p> <p>ความสำคัญของโภชนาการและการกำหนดอาหาร กัมกับการออกกำลังกาย หลักการกำหนดอาหารในนักกีฬาให้เหมาะสมกับการฝึกซ้อม การแข่งขัน และประเภทของกีฬา การคำนวณหาพลังงานที่ต้องการสำหรับนักกีฬาแต่ละประเภท การใช้อาหารเพื่อเพิ่มสมรรถนะของร่างกายในนักกีฬา ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร การแนะนำความรู้เรื่องโภชนาการ และการประกอบอาหารที่เหมาะสมสำหรับนักกีฬา จัดทำและพัฒนาตำรับอาหารมาตรฐานสำหรับนักกีฬา การศึกษานอกสถานที่</p>	<p>เพิ่มเนื้อหาผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร การแนะนำความรู้เรื่องโภชนาการ และการประกอบอาหารที่เหมาะสมสำหรับนักกีฬา จัดทำและพัฒนาตำรับอาหารมาตรฐานสำหรับนักกีฬา และจัดทำมีการศึกษานอกสถานที่</p>
21	<p><b>อาหารตามวัฒนธรรม 3(3-0-6)</b></p> <p>วัฒนธรรมไทย วัฒนธรรมท้องถิ่น ความเชื่อเกี่ยวกับการบริโภค เปรียบเทียบคุณค่าสารโภชนาการและการกำหนดอาหาร ของอาหารแต่ละประเภท การกำหนดอาหาร และดัดแปลงอาหารให้เหมาะสมกับวิถีชีวิต และความเป็นอยู่ วัฒนธรรม เศรษฐกิจ และสังคม อิทธิพลต่อวัฒนธรรมและ</p>	<p><b>อาหารเล่าขานวัฒนธรรม 3(3-0-6)</b></p> <p>วัฒนธรรมไทย วัฒนธรรมท้องถิ่น ความเชื่อเกี่ยวกับการบริโภคแต่ละภูมิภาคของไทย เปรียบเทียบคุณค่าสารอาหารคุณค่าทางโภชนาการของอาหารแต่ละประเภท การกำหนดอาหารและดัดแปลงอาหารให้เหมาะสมกับวิถีชีวิต</p>	<p>เพิ่มเนื้อหาการกำหนดอาหาร และดัดแปลงอาหารให้เหมาะสมกับวิถีชีวิต ความเป็นอยู่ วัฒนธรรม ของ</p>

ลำดับ	คำอธิบายรายวิชาหลักสูตร 2563	คำอธิบายรายวิชาหลักสูตร 2563	เหตุผล
	ศาสนา ที่มีผลต่อการบริโภคและสุขภาพ วัฒนธรรมตะวันตก วัฒนธรรมตะวันออก ที่มีผลต่อการบริโภคและสุขภาพของคน ความรู้และวัฒนธรรมเกี่ยวกับอาหารนานาชาติ	ความเป็นอยู่ วัฒนธรรม เศรษฐกิจ และสังคม อิทธิพลของวัฒนธรรมและศาสนาที่มีต่อการบริโภคและสุขภาพ ความรู้และวัฒนธรรมเกี่ยวกับอาหาร เอเชีย อาหารตะวันตก อาหารตะวันออก ที่มีผลต่อการบริโภคและสุขภาพของคน	แต่ ละ ที่ ่อ ง ถึ น หรือ เชื้อชาติ
22	นโยบายโภชนาการ 3(3-0-6) นโยบายการส่งเสริมสุขภาพตามมาตรฐานด้านโภชนาการให้กับประชาชนทุกกลุ่มอายุ การพัฒนาระบบการดำเนินงานด้านโภชนาการอย่างต่อเนื่องและมีคุณภาพ เปรียบเทียบ ในประเทศ และต่างประเทศ	นโยบายส่งเสริมสุขภาพด้านโภชนาการ 3(3-0-6) นโยบายการส่งเสริมสุขภาพตามมาตรฐานด้านโภชนาการให้กับประชาชนทุกกลุ่มอายุ ทั้งในประเทศ และต่างประเทศ การพัฒนาระบบการดำเนินงานด้านโภชนาการอย่างต่อเนื่องและมีคุณภาพ เปรียบเทียบ ในประเทศ และต่างประเทศ	เพิ่ม นโยบายด้าน โภ ช น า ก า ร ต่างประเทศ

### 3.2 คำอธิบายรายวิชาใหม่ของหลักสูตร

อาจารย์สุจาริณี สังข์วรรณะ เสนอให้พิจารณาคำอธิบายรายวิชาใหม่ โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรแต่ละท่านเสนอเพื่อร่วมพิจารณา

มติที่ประชุม: เห็นสมควร รายละเอียดดังตาราง

ลำดับ	คำอธิบายรายวิชาใหม่ของหลักสูตร
1	<b>การตัดแปลงอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพ</b> ลักษณะสำคัญทางโภชนาการของอาหารไทยในแต่ละท้องถิ่น วัตถุประสงค์ใช้วัตถุดิบท้องถิ่นเพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการ การใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบที่มีสารพฤกษเคมีมาประกอบอาหาร การจัดทำตำรับมาตรฐาน การคำนวณต้นทุน ปฏิบัติการตัดแปลงอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพ
2	<b>การตัดแปลงอาหารนานาชาติเพื่อสุขภาพ</b> ความเป็นมาและวัฒนธรรมของอาหารเอเชีย อาหารยุโรป การเลือกและเตรียมวัตถุดิบ เครื่องปรุง เครื่องเคียง และอุปกรณ์ วิธีการประกอบอาหารขึ้นพื้นฐานของอาหารนานาชาติ ให้มีคุณค่าทางโภชนาการเพื่อสุขภาพ การจัดงานอาหารและการจัดเสิร์ฟตามวัฒนธรรมการบริโภค การคำนวณต้นทุน ปฏิบัติการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการทำอาหารนานาชาติเพื่อสุขภาพ
3	<b>อาหารว่างและขนมเพื่อสุขภาพ</b> ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารว่างและเครื่องดื่มที่มีคุณค่าทางโภชนาการเพื่อสุขภาพ ประเภทวัตถุดิบ วิธีการปรุง อุปกรณ์ในการผลิต การจัดตกแต่งและการจัดเสิร์ฟการคำนวณต้นทุน

ลำดับ	คำอธิบายรายวิชาใหม่ของหลักสูตร
	ปฏิบัติการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการทำอาหารว่างและขนมเพื่อสุขภาพ
4	<b>การดัดแปลงอาหารไทยเพื่อสุขภาพ</b> ความเป็นมาและวัฒนธรรมของอาหารไทย การเลือกและเตรียมวัตถุดิบ เครื่องปรุง เครื่องเคียง และอุปกรณ์ วิธีการประกอบอาหารขั้นพื้นฐานของอาหารไทยให้มีคุณค่าทางโภชนาการเพื่อสุขภาพ การจัดสำรับและการจัดเสิร์ฟตามวัฒนธรรมการบริโภค การคำนวณต้นทุน ปฏิบัติการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการทำอาหารไทยเพื่อสุขภาพ
5	<b>วัตถุดิบอาหารและงานเตรียม</b> การจำแนกประเภท ลักษณะ และวัตถุดิบอาหารประเภทต่างๆ การจัดเตรียมวัตถุดิบเพื่อปรุงประกอบให้เหมาะสมกับประเภทอาหาร หลักการเลือกซื้อ หลักการเตรียมวัตถุดิบ หลักการประกอบอาหาร หลักการเก็บรักษาอาหาร รวมถึงการประเมินคุณภาพของวัตถุดิบ การฝึกปฏิบัติการใช้อุปกรณ์ภายในครัวให้เหมาะสมตรงประเภทการใช้งาน
6	<b>การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ</b> นิยามและความหมายของผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ ชนิดและประเภทของอาหารเพื่อสุขภาพและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์สุขภาพ ขั้นตอนและกระบวนการผลิต การทดสอบและการควบคุมคุณภาพ การประยุกต์ใช้วัตถุดิบทดแทนในการพัฒนาอาหารเพื่อสุขภาพ การศึกษาคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์ กฎหมายการใช้ผลิตภัณฑ์ รวมถึงการคิดคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขาย
7	<b>การควบคุมและประกันคุณภาพอาหาร</b> คุณภาพอาหาร หลักการควบคุมคุณภาพอาหาร เครื่องมือและวิธีการในการควบคุมคุณภาพอาหาร การตรวจสอบคุณภาพอาหารด้วยวิธีอย่างง่าย ฉลากอาหาร การประกันคุณภาพระบบประกันคุณภาพอาหารของไทยและนานาชาติ มาตรฐานอาหารสากล
8	<b>ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารและการจัดเลี้ยง</b> หลักศิลปะและการออกแบบในงานอาหาร การเลือกภาชนะอุปกรณ์และวัสดุที่ใช้ที่เหมาะสมในการตกแต่งอาหาร เทคนิคและวิธีการตกแต่งอาหารทั้งอาหารคาวและอาหารหวานรวมถึงเครื่องดื่มให้เหมาะสมกับโอกาสต่างๆ การจัดรายการอาหารสำหรับงานเลี้ยง การจัดสำรับและการจัดเสิร์ฟตามวัฒนธรรมการบริโภค หลักการออกแบบภายในร้านอาหาร เทคนิคในการแก้ปัญหาเกี่ยวกับผู้ใช้บริการ การใช้จิตวิทยาและมนุษยสัมพันธ์ในการบริหารงานเลี้ยง การจัดทำรายงาน ปฏิบัติการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องและการศึกษาดูงานในสถานที่ปฏิบัติงานจริงที่เกี่ยวข้องและการศึกษาดูงานในสถานที่ปฏิบัติงานจริงลักษณะทางกายภาพกับการเพิ่มจุดขายอาหารกับสื่อโฆษณา และการออกแบบหน้าร้านเพื่อดึงดูดความสนใจลูกค้า
9	<b>การพัฒนาสื่อทางโภชนาการ</b> หลักการ แนวคิด และทฤษฎีเกี่ยวกับการออกแบบ และพัฒนาสื่อมัลติมีเดีย ความคิดเชิงสร้างสรรค์เพื่อผลิตชิ้นงานในรูปแบบมัลติมีเดีย การสร้างสื่ออิเล็กทรอนิกส์รูปแบบต่างๆ การนำองค์ประกอบ ตัวอักษร เสียง ภาพนิ่ง ภาพเคลื่อนไหว ภาพวิดีโอ มาประยุกต์ใช้ซอฟต์แวร์ที่เกี่ยวข้องเพื่อใช้ในการสื่อสาร ประเภทของสื่อ สื่ออินโฟกราฟฟิก (infographic) การพัฒนาบน

ลำดับ	คำอธิบายรายวิชาใหม่ของหลักสูตร
	สื่อสำหรับอุปกรณ์เคลื่อนที่ เทคนิคการถ่ายภาพดิจิทัล และการนำไปประยุกต์ใช้งาน
10	<b>ธุรกิจอาหารและผู้ประกอบการรายใหม่</b> ประเภทและรูปแบบของธุรกิจอาหาร การจัดทำอาหาร เครื่องดื่ม อุปกรณ์ วิธีการให้บริการ การควบคุมคุณภาพอาหารในธุรกิจอาหาร เทคนิคการแก้ปัญหาเกี่ยวกับผู้ใช้บริการ การวางแผนการทำธุรกิจอาหาร การจัดการงบประมาณ การคำนวณต้นทุนผลกำไร การจัดการวัตถุดิบและการจัดซื้อ ระบบสารสนเทศ ระบบโลจิสติกส์ การตลาดการและส่งเสริมการขาย กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับจัดตั้งสถานประกอบการ และการคำนวณภาษี
11	<b>ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารสำหรับงานโภชนาการ</b> คำศัพท์ไวยากรณ์และสำนวนภาษาอังกฤษที่ใช้ในการปฏิบัติงานโภชนาการ เน้นทักษะการฟัง พูด อ่าน และเขียน เพื่อการสื่อสาร การสนทนาโต้ตอบทางโทรศัพท์ การเขียนโต้ตอบทางจดหมายและจดหมายอิเล็กทรอนิกส์ การพูดและเขียนเพื่อการนำเสนองานการเขียนรายงานหรืออื่นๆที่จำเป็นตามบริบทของงานในสาขาวิชาชีพ
12	<b>การพูดและจิตวิทยาทางโภชนาการ</b> ทักษะและการพัฒนาด้านการพูด การพูดในที่สาธารณะ ศิลปะในการให้คำปรึกษา วิธีการสร้างความสัมพันธ์ และการตอบสนองต่อผู้อื่น โดยมีจุดประสงค์เพื่อให้บุคคลได้สำรวจตัวเองจนเกิดการพัฒนาชีวิต และกำหนดเป้าหมายใช้ชีวิตในทางที่น่าพึงพอใจและสร้างสรรค์ ตลอดจนไปถึงขั้นการปรับเปลี่ยนพฤติกรรม
13	<b>โรคไม่ติดต่อที่สัมพันธ์กับอาหารและภาวะวิกฤติ</b> ความสัมพันธ์ระหว่างเมแทบอลิซึมของสารอาหารกับภาวะโภชนาการ สาเหตุ พยาธิสรีรวิทยา อาการแทรกซ้อนจากภาวะทุพโภชนาการ วิธีการวิเคราะห์และการแปลผลภาวะโภชนาการของโรคไม่ติดต่อที่สัมพันธ์กับอาหารและภาวะวิกฤติ
14	<b>โภชนาการเพื่อการปรับรูปร่าง</b> การประเมินพลังงานในอาหาร สมดุลพลังงาน การวัดองค์ประกอบร่างกาย การคำนวณพลังงานที่ร่างกายต้องการต่อวัน อาหารเพื่อการลดไขมันและเพิ่มมวลกล้ามเนื้อ เทคนิคการปรับพฤติกรรมบริโภคเพื่อการดูแลรูปร่าง การออกกำลังกายเพื่อปรับรูปร่างและสร้างความแข็งแรง
15	<b>การคำนวณและหน่วยการวัดในงานโภชนาการ</b> ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับ มาตรฐานวัด อัตราส่วน หลักการคำนวณ การเทียบสัดส่วน การแปลงหน่วยมาตรฐานวัดในงานโภชนาการและการกำหนดอาหาร รวมถึงหน่วยวัดในงานโภชนาการชุมชนและโภชนาการทางคลินิก
16	<b>โปรแกรมวิเคราะห์คุณค่าสารอาหารและการประยุกต์</b> การใช้โปรแกรมพื้นฐานทางโภชนาการ Immucal nutrient เพื่อวิเคราะห์พลังงานและสารอาหาร เพื่อสอดคล้องกับความต้องการของร่างกายในแต่ละวัน การใช้ชุดโปรแกรมพื้นฐานทางสำนักงานเพื่อสร้างเอกสาร การเก็บข้อมูล ประมวลผลข้อมูล การนำเสนอผลเกี่ยวกับการวิเคราะห์พลังงานและสารอาหารในรูปแบบ กราฟ แผนภูมิ

#### ระเบียบวาระที่ 4 เรื่องเสนอเพื่อทราบ

ไม่มี

#### ระเบียบวาระที่ 5 เรื่องเสนอเพื่อพิจารณา

##### 5.1 การจัดทำ มคอ.2

อาจารย์ปัทมาภรณ์ เจริญนนท์ ขอให้ที่ประชุมแบ่งความรับผิดชอบในการจัดทำ มคอ.2 ส่วนอื่นนอกเหนือจากเรื่องรายวิชาและแผนการเรียน อาจารย์จุฑาทววรรณ นวลจันทร์คง เสนอว่า ควรแบ่งตามความรับผิดชอบงานหลักสูตรตามที่อาจารย์แต่ละท่านดูแลอยู่แล้ว และส่วนอื่นนอกเหนือจากนั้นให้แบ่งตามความเหมาะสม

**มติที่ประชุม:** แบ่งความรับผิดชอบดังนี้

1. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่กระบวนวิชา (Curriculum Mapping) ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของหมวดที่ 3 สามารถจัดทำโดยนำรายวิชาที่ผ่านมติที่ประชุมใส่ลงในแบบฟอร์ม

2. หมวดที่ 3

- งบประมาณตามแผน (อาจารย์ปัทมาภรณ์)
- องค์กรประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (อาจารย์สุจาริณี)
- ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย (อาจารย์ปัทมาภรณ์)

3. หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล (อาจารย์จุฑาทววรรณ)

4. หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา (อาจารย์จุฑาทววรรณ)

5. หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์ (อาจารย์ปัทมาภรณ์)

6. หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร (แบ่งตามความรับผิดชอบงานประกันคุณภาพหลักสูตร)

##### 5.2 ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา

การปรับคำอธิบายรายวิชาตามมติที่ประชุม จะต้องทำตารางเพื่อเปรียบเทียบระหว่างคำอธิบายของหลักสูตรเก่าและหลักสูตรใหม่ พร้อมระบุเหตุผล

**มติที่ประชุม:** มอบหมายให้อาจารย์ศุภนิตา มานะกล้า จัดทำตารางดังกล่าว โดยไม่ต้องใส่รายวิชาศึกษาทั่วไป เนื่องจากทางสำนักวิชาศึกษาทั่วไปได้เปลี่ยนและเรียงลำดับการเรียนวิชาศึกษาทั่วไปใหม่ทั้งหมดก่อนการปรับปรุงหลักสูตร ดังนั้นจึงสามารถระบุเฉพาะรายวิชาของหลักสูตรได้

#### ระเบียบวาระที่ 6 เรื่องอื่นๆ

ไม่มี

ปิดประชุม เวลา 18.00 น.

(ลงชื่อ).....ผู้บันทึกรายงานการประชุม

(อาจารย์ปัทมาภรณ์ เจริญนนท์)

กรรมการและเลขานุการปรับปรุงหลักสูตร



(ลงชื่อ)..... ผู้ตรวจรายงานการประชุม  
(อาจารย์สุจาริณี สังข์วรรณะ)  
ประธานกรรมการปรับปรุงหลักสูตร

ภาคผนวก จ

รายงานการวิจัยหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร



**รายงานการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต  
สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร  
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี  
ครั้งที่ 1/2562**

วันที่ 4 เดือน ธันวาคม พ.ศ. 2562

**ณ ห้องประชุมการเวก คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี**

\*\*\*\*\*

**ผู้เข้าร่วมวิพากษ์หลักสูตร**

- |                                  |   |
|----------------------------------|---|
| 1. อาจารย์สุจาริณี สังข์วรรณะ    | ประธานกรรมการปรับปรุงหลักสูตรฯ  |
| 2. ผศ.ดร.สุนาฏ เตชางาม           | ที่ปรึกษาสมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย  |
| 3. ผศ.ดร.พัชราณี ภูวัตกุล        | ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต<br>สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร<br>มหาวิทยาลัยมหิดล |
| 4. คุณสุรีพร สว่างชาติ           | ตัวแทนบริษัท บีเอซี กูร์เมท์ เฮ้าส์ จำกัด   |
| 5. อาจารย์จุฑาวรรณ นวลจันทร์คง   | กรรมการปรับปรุงหลักสูตรฯ  |
| 6. อาจารย์สุจาริณี สังข์วรรณะ    | กรรมการปรับปรุงหลักสูตรฯ  |
| 7. อาจารย์ ดร. สัจฉา พัฒนาศักดิ์ | กรรมการปรับปรุงหลักสูตรฯ  |
| 8. อาจารย์ศุภกมล มานะกล้า        | กรรมการปรับปรุงหลักสูตรฯ  |
| 9. อาจารย์ปัทมาภรณ์ เจริญนนท์    | กรรมการและเลขานุการปรับปรุงหลักสูตรฯ  |

**เริ่มการวิพากษ์หลักสูตร เวลา 9.00 น.**

อาจารย์สุจาริณี สังข์วรรณะ ประธานกรรมการปรับปรุงหลักสูตรฯ เปิดประชุมการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562 รวมถึงแนะนำผู้ทรงคุณวุฒิและกรรมการวิพากษ์หลักสูตรแก่ที่ประชุม จากนั้นจึงนำเสนอข้อมูลและรายละเอียดของหลักสูตรปรับปรุง รวมถึงข้อเปรียบเทียบข้อแตกต่างระหว่างหลักสูตรเดิมและหลักสูตรที่ปรับปรุง แก่คณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตร และรับฟังข้อเสนอแนะจากผู้ทรงคุณวุฒิ

**ข้อเสนอแนะของผู้เข้าร่วมวิพากษ์หลักสูตร**

- ชื่อสาขาวิชา
  - อาจารย์พัชราณีเสนอแนะเพิ่มเติมว่า กรณีอยากให้นักศึกษาสมัครทำงานได้หลากหลาย ควร มีคำว่าอาหารไว้ด้วย ซึ่งอาจจะตั้งชื่อว่า “อาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร”
  - อาจารย์สุนาฏ แนะนำว่า กรณีที่อยากให้นักศึกษาทำงานในตำแหน่งนักกำหนดอาหารและสามารถสอบขึ้นทะเบียนวิชาชีพนักกำหนดอาหาร (CDT) ได้เมื่อเรียนจบ ควรจะให้ชื่อสาขามีคำว่า “การกำหนดอาหาร”

## 2. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

- อาจารย์สุนาฏ แนะนำว่า อาชีพนักโภชนาการกีฬา ในสมาคมการกีฬาแห่งประเทศไทย สถาบันสุขภาพ และสถานออกกำลังกาย เป็นส่วนหนึ่งของนักโภชนาการหน่วยงานส่งเสริมสุขภาพ ดังนั้นนำไปรวมกัน ดังนี้ นักกำหนดอาหาร นักโภชนาการ ในโรงพยาบาลทั้งภาครัฐและภาคเอกชน โรงเรียน หน่วยงานส่งเสริมสุขภาพหรือสถาบันสุขภาพ สมาคมการกีฬาแห่งประเทศไทยหรือสถานออกกำลังกาย และสถานประกอบการที่มีการให้บริการด้านอาหาร บริษัทอุตสาหกรรมอาหาร

## 3. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

- สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ อาจารย์พัชราณีเสนอว่าควรเขียนสถานการณ์ในการปรับปรุงหลักสูตรให้ชัดเจนขึ้น เช่น ในประเทศเน้นนวัตกรรมทางหลักสูตรจึงได้เพิ่มนวัตกรรมอาหาร

- สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม อาจารย์สุนาฏแนะนำให้ควรเพิ่มสถานการณ์ที่ทางหลักสูตรจะเตรียมตัวให้นักศึกษามีความพร้อมในการเป็นนักกำหนดอาหารและสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้องค์ความรู้ทางด้านอาหาร ด้านโภชนาการ และกระบวนการดูแลทางโภชนาการประกอบด้วย ด้านการประเมินภาวะโภชนาการ ด้านการวินิจฉัยทางด้านโภชนาการ การให้แผนโภชนบำบัดหรือกำหนดอาหาร และการติดตามประเมินผลของแผนโภชนบำบัด

## 4. ผลกระทบจากสถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

- การพัฒนาหลักสูตรฯ อาจารย์สุนาฏ แนะนำให้เพิ่มจุดเด่นเกี่ยวกับบทบาทของผู้สำเร็จการศึกษา ไม่เพียงแค่ส่งเสริมสุขภาพ ป้องกันโรค แต่ยังสามารถกำหนดอาหารเพื่อบำบัดเฉพาะโรคได้ด้วย รวมทั้งเพิ่มทักษะทางชุมชนในต่างประเทศ

- ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย อาจารย์พัชราณี เสนอให้เพิ่มนโยบายของมหาวิทยาลัยในส่วนที่เป็นนโยบายท้องถิ่น และเป็นศูนย์กลางทางด้านอาหาร

## 5. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

- อาจารย์สุนาฏ เสนอว่า หลักสูตรฯควรเขียนความต้องการในการมุ่งผลิตบัณฑิตให้ชัดเจนขึ้น โดยเน้นให้บัณฑิตมีองค์ความรู้และทักษะในด้านต่างๆดังนี้ ด้านอาหาร โภชนาการ และกระบวนการดูแลทางโภชนาการประกอบด้วย ด้านการประเมินภาวะโภชนาการ ด้านการวินิจฉัยทางด้านโภชนาการ การให้แผนโภชนบำบัดหรือกำหนดอาหาร และการติดตามประเมินผลของแผนโภชนบำบัด ซึ่งนักศึกษาจะต้องสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการส่งเสริมสุขภาพ ป้องกันและบำบัดโรค

- อาจารย์สุนาฏเสนอว่า ปรัชญาของหลักสูตรควรเขียนให้ครอบคลุมการกำหนดอาหารด้วย ให้ครอบคลุมตั้งแต่ก่อนเกิดโรคและหลังเกิดโรค

## 7. แผนปรับปรุง

- อาจารย์พัชราณีเสนอแนะว่า แผนในการปรับปรุงครั้งนี้ควรเพิ่มเติมเกี่ยวกับการตอบสนองนโยบายของมหาวิทยาลัยฯ ด้านการพัฒนาท้องถิ่นและการเป็นศูนย์กลางในด้านอาหาร

## 8. การจัดการเรียนการสอน

### 8.1 หมวดวิชาอาหาร

- อาจารย์สุนาฏเสนอแนะดังนี้

1) ครอบคลุมรายวิชา ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารและวัตถุดิบอาหารและงานเตรียม เป็น วิชาหลักการประกอบอาหาร (Principle of cookery) หรือ วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร (Science of cookery)

2) ให้เพิ่มคำอธิบายรายวิชาระบบการจัดบริการอาหาร โดยย้ายบางส่วนมาจาก วิชาการดัดแปลงอาหารไทย อาหารนานาชาติ อาหารท้องถิ่น อาหารว่างและขนมเพื่อสุขภาพ

3) ครอบคลุมรายวิชาการดัดแปลงอาหารไทยเพื่อสุขภาพ การดัดแปลงอาหาร นานาชาติเพื่อสุขภาพ อาหารว่างและขนมเพื่อสุขภาพ และการดัดแปลงอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพ หรืออาจจะรวมรายวิชาอาหารเล่าขานตามวัฒนธรรมและการดัดแปลงอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพเป็น วิชาเดียวกัน

4) รายวิชาระบบการจัดบริการอาหาร รายวิชาการควบคุมและประกันคุณภาพ อาหาร ครอบคลุมเป็นวิชาเดียวกัน

5) รายวิชาธุรกิจอาหารและผู้ประกอบการรายใหม่ควรเปลี่ยนเป็นการจัดการธุรกิจ อาหาร (Food business management)

- อาจารย์พัชราณีเสนอแนะดังนี้

1) ลดหน่วยกิตรายวิชาการคำนวณและหน่วยการวัดในงานโภชนาการ จากเดิม 3 หน่วยกิต เป็น 2 หน่วยกิต

## 8.2 หมวดวิชาโภชนาการ

- อาจารย์พัชราณีเสนอแนะว่า รายวิชาโรคไม่ติดต่อที่สัมพันธ์กับอาหารและภาวะวิกฤติ ควรเปลี่ยนชื่อให้สื่อกับคำอธิบายรายวิชาและควรเรียนคู่กันในรายวิชาโภชนบำบัด

## 8.3 หมวดวิชากำหนดอาหาร

- อาจารย์สุนากูเสนอแนะดังนี้

1) ควรเพิ่มหน่วยกิตวิชาโภชนบำบัด จากเดิม 3 หน่วยกิต เป็น 4-6 หน่วยกิต และ ควรจัดการเรียนการสอนแบบ problem base learning และควรนำรายวิชาโภชนาการคลินิกและการประเมินภาวะโภชนาการในมนุษย์สอนควบคู่ไปด้วยเพื่อความสอดคล้อง

2) วิชาภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารสำหรับงานโภชนคลินิก อาจไม่จำเป็นต้องเรียน เนื่องจากมหาวิทยาลัยมีรายวิชาเกี่ยวกับภาษาอังกฤษอยู่แล้ว แต่ทางหลักสูตรฯมองว่าควรเพิ่ม รายวิชานี้เนื่องจากนักศึกษาต้องไปฝึกปฏิบัติงานต่างประเทศ

3) ควรให้วิชาการพูดและจิตวิทยาเชิงโภชนาการเป็นวิชาแกน ไม่ควรให้เป็นวิชา เลือกลง

- อาจารย์พัชราณีเสนอแนะว่า ควรให้สลับการสอนวิชาการพูดและจิตวิทยาเชิง โภชนาการขึ้นก่อนรายวิชาการสื่อสารและการให้คำปรึกษาทางอาหารและโภชนาการ

- ตัวแทนบริษัท บีเอสซี กูร์เมท์ เฮาส์ จำกัด เสนอแนะว่า จากประสบการณ์ในการรับ นักศึกษาฝึกงาน การจัดการเรียนการสอนเพื่อให้ได้ผลดีควรจัดการสอนแบบให้ตัวอย่างกลับไปทำเป็น การบ้าน จะทำให้เขาเข้าใจเนื้อหา

## 8.4 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ/สหกิจศึกษา

- อาจารย์สุนาภเสนอให้เพิ่ม ชั่วโมงฝึกประสบการณ์วิชาชีพจากเดิม 450 ชั่วโมง เป็นอย่างน้อย 500 ชั่วโมง

- อาจารย์พัชราณีเห็นด้วยกับอาจารย์สุนาภเรื่องการเพิ่มรายวิชาฝึกประสบการณ์และเสนอเพิ่มการฝึกงานโดยเปิดเป็นวิชาเลือกเสรี


- ตัวแทนบริษัท บีเอสซี กูร์เมท์ เฮาส์ จำกัด เสนอแนะว่า การฝึกงานอยากให้มีการหมุนเวียนเป็น 6 เดือน เนื่องจากเดิมที่เคยฝึก 2 เดือน ทำให้เกิดปัญหาคือ นักศึกษามีเวลาไม่มากพอระยะเวลาในการเรียนหกเดือนนี้เราจะจัดสอนครบในแต่ละด้าน คือ ด้านโภชนาการ ด้านอาหาร และด้านควบคุมคุณภาพ ซึ่งทางบริษัทสามารถรับนักศึกษาได้รอบละ 15 คน แต่อย่างไรก็ตามก็มีบริษัทในเครือด้วย

#### 9. อื่นๆ

- อาจารย์พัชราณี ขอให้ทางหลักสูตรฯ ตรวจสอบว่า กรณีใช้วุฒิ วท.บ. รายวิชาพื้นฐานวิทยาศาสตร์สามารถใช้วิชาที่เกี่ยวข้องทดแทนได้หรือไม่ และอาจารย์สุนาภเสนอว่าควรให้มีเรียนวิชาเคมี ชีวเคมี และเคมีอินทรีย์ ที่เกี่ยวกับงานโภชนาการ

- อาจารย์พัชราณี จุดเด่นรายวิชาของหลักสูตรได้แก่ โภชนาการเพื่อการปรับปรุงปรุง การพูดและจิตวิทยาทางโภชนาการ การพัฒนาสื่อทางโภชนาการ และธุรกิจอาหารและผู้ประกอบการรายใหม่ แต่ควรมีการเรียนลำดับการเรียนก่อนหลังใหม่ และเพิ่มจุดเด่นในการมอบทุนการศึกษา

ปิดการวิพากษ์หลักสูตร เวลา 12.00 น.

(ลงชื่อ)..........ผู้จัดรายงานการวิพากษ์หลักสูตร  
(อาจารย์ปัทมาภรณ์ เจริญนนท์)  
กรรมการและเลขานุการวิพากษ์หลักสูตร

(ลงชื่อ)..........ผู้ตรวจรายงานการวิพากษ์หลักสูตร  
(อาจารย์สุจาริณี สังข์วรรณะ)  
ประธานกรรมการวิพากษ์หลักสูตร

ภาคผนวก ฉ  
ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร

## ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร

### 1. ชื่อ นางสาวสุจาริณี นามสกุล สังข์วรรณะ

#### 1.1 ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

#### 1.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ
ปริญญาโท	วท.ม. (โภชนศาสตร์)	มหาวิทยาลัยมหิดล (โครงการร่วมคณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดี และสถาบันโภชนาการ) มหาวิทยาลัยมหิดล	2559
ปริญญาตรี	วท.บ. (สาธารณสุขศาสตร์) สาขาโภชนวิทยาและการกำหนดอาหาร เกียรตินิยมอันดับ 2	มหาวิทยาลัยมหิดล	2556

#### 1.3 ผลงานทางวิชาการ

##### 1.3.1 หนังสือ ตำรา งานแปล

-

##### 1.3.2 งานวิจัย/บทความวิจัย

Jaroennon P., Sangwan S., Nuanchankong J., Kongplee L. and Manakla S. (2019). **Sensory characteristic of no sugar black rice tea drinks.** The 6th International Conference on Food Agriculture & Biotechnology (ICoFAB 2019). 26- 27 August 2019. (18-19). Mahasarakham. Mahasarakham. Mahasarakham university printing.

สุจาริณี สังข์วรรณะ, นพวรรณ แสงสว่าง, กุลิสรา สีชมภู, ณิชฐา สันธินาค, กนต์ธีร์ สุรพาล, และพิชญา นาคย่านยาว. (2562) **การประเมินความหลากหลายของรูปแบบอาหารว่างที่เป็นผลไม้ต่อการบริโภคผลไม้ของเด็กวัยเรียน.** ในเอกสารสืบเนื่อง การประชุมวิชาการระดับชาติ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีระหว่างสถาบัน (ASTC) ครั้งที่ 7. 7 มิถุนายน 2562. หน้า 991-996. มหาวิทยาลัยรังสิต. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยรังสิต

Sangwan S., Thongpraseart C. (2019). **Breakfast Skipping Habit Effect To Energy And Nutrients Intake Among University Students.** The IRES 157<sup>th</sup> International Conference. 18-19 March 2019. (12-15) Kuala Lumpur. Malaysia.

Manakla, S., Thongpraser, C., and Sangwan, S. **Coconut cream replacement in Thai desserts (Boa-Loi) for elderly consumers.** Proceedings of The IRES International Conference 142<sup>nd</sup>. 18<sup>th</sup>-19<sup>th</sup> October 2018. (9-12). Seoul: R. K printers.

สุจาริณี สังข์วรรณะ, จินดารัตน์ ภู่มุม, จุฑามาศ จันทร์สะอาด, ทิพย์วรรณ ช่างโต และอารีญา คล้ายใจตรง. (2561). **ภาวะโภชนาการของนักศึกษาปริญญาตรีมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์**. ในเอกสารสืบเนื่องงานประชุมวิชาการระดับชาติวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีระหว่างสถาบัน ครั้งที่ 6. 6 มิถุนายน 2561. (HS74-HS77).  
สมุทราการ: คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ.

สุจาริณี สังข์วรรณะ. (2561). **ปริมาณของพลังงานและสารอาหารจากพฤติกรรมการบริโภคอาหารในนักศึกษาปริญญาตรี มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์**. ในเอกสารสืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์ ประจำปี 2561 ครั้งที่ 5. 8-9 มีนาคม 2561. (545-552). เพชรบูรณ์: มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์.

Sangwana, S., Songchitsomboon, S., Wongpiyachon, S., Sribua, T., and Komindr, S. (2016). **The Effect of Consumption of Sangyod Phattalong Brown Rice for White Rice on Fasting Plasma Glucose, HbA1c and Insulin in T2DM During 24 Weeks**. Proceedings of the Thaksin University Conferences 26<sup>th</sup>. 25<sup>th</sup>-29<sup>th</sup> May 2016. (96-100). Songkhla: Thaksin University.

### 1.3.3 บทความทางวิชาการ

-

### 1.3.4 สิ่งประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์

-

## 1.4 ประสบการณ์ในการสอน

3 ปี

## 1.5 ภาระงานสอน

1.5.1 วิชาวิชาชีพนักกำหนดอาหารและจรรยาบรรณวิชาชีพ

1.5.2 วิชาการสื่อสารและการให้คำปรึกษาทางโภชนาการ

1.5.3 วิชาโภชนาการสำหรับการพัฒนาตามวัย

1.5.4 วิชาโภชนาการและผู้สูงอายุ

1.5.5 วิชาระบาดวิทยาโภชนาการ

1.5.6 วิชาอาหารตามวัฒนธรรม

1.5.7 วิชาการสัมมนาทางโภชนาการ

1.5.8 วิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพสาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร

1.5.9 วิชาโรคติดต่อและโรคไม่ติดต่อทางโภชนาการ

1.5.10 วิชานวัตกรรมและการคิดทางวิทยาศาสตร์

## 2. ชื่อ นางสาวศกุนตลา นามสกุล มานะกล้า

### 2.1 ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

### 2.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ
ปริญญาโท	วท.ม. (สาธารณสุขศาสตร์) สาขาโภชนาวิทยา	มหาวิทยาลัยมหิดล	2557
ปริญญาตรี	วท.บ. (ประมง) สาขาวิชาผลิตภัณฑ์ประมง	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2554

### 2.3 ผลงานทางวิชาการ

#### 2.3.1 หนังสือ ตำรา งานแปล

-

#### 2.3.2 งานวิจัย/บทความวิจัย

Jaroennon P., Sangwana S., Nuanchankong J., Kongplee L. and Manakla S. (2019). **Sensory characteristic of no sugar black rice tea drinks.** The 6th International Conference on Food Agriculture & Biotechnology (ICoFAB 2019). 26- 27 August 2019. (18-19). Mahasarakham. Mahasarakham. Mahasarakham university printing.

Jaroennon P., Chatree Y. and Manakla S. (2019). Screening of gamma-oryzanol content from Thai rice bran water extracts for development of a cold drink product. **Interprof. J. Health Sci.** Volume 17, No. 1 January – June. 2019: 9-14

Manakla, S., Thongprasert, C., and Sangwana, S. **Coconut cream replacement in Thai desserts (Boa-Loi) for elderly consumers.** Proceedings of The IRES International Conference 142<sup>nd</sup>. 18<sup>th</sup>-19<sup>th</sup> October 2018. (9-12). Seoul: R. K printers.

Manakla, S. (2017). **Screening of pesticide residues in fresh vegetables on Localmarket and supermarket in klongluang, Pathum Thani, Thailand.** Proceedings of The IRES International Conference 73<sup>rd</sup>. 6<sup>th</sup>-7<sup>th</sup> July 2017. (12-15). Kobe: R. K printers.

#### 2.3.3 บทความทางวิชาการ

-

#### 2.3.4 สิ่งประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์

-

### 2.4 ประสบการณ์ในการสอน

4 ปี

### 2.5 ภาระงานสอน



- 2.5.1 วิชาการส่งเสริมสุขภาพทางโภชนาการ
- 2.5.2 วิชาสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยของอาหาร
- 2.5.3 วิชาวิทยาศาสตร์การอาหารทางโภชนาการ
- 2.5.4 วิชาการสัมมนาทางโภชนาการ
- 2.5.5 วิชาการเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพสาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร
- 2.5.6 วิชาโภชนาการและการกำหนดอาหารที่ทันสมัย
- 2.5.7 วิชาโรคติดต่อและโรคไม่ติดต่อทางโภชนาการ
- 2.5.8 วิชานวัตกรรมและการคิดทางวิทยาศาสตร์

### 3. ชื่อ นางสาวจุฑาวรรณ นามสกุล นวลจันทร์คง

#### 3.1 ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

#### 3.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ
ปริญญาโท	วท.ม. (โภชนศาสตร์)	มหาวิทยาลัยมหิดล (โครงการ ร่วม คณะแพทยศาสตร์ โรงพยาบาลรามาธิบดี และ สถาบันโภชนาการ)	2559
ปริญญาตรี	วท.บ. (การแพทย์แผนตะวันออก) เกียรตินิยมอันดับ 1	มหาวิทยาลัยรังสิต	2556

#### 3.3 ผลงานทางวิชาการ

##### 3.3.1 หนังสือ ตำรา งานแปล

-

##### 3.3.2 งานวิจัย/บทความวิจัย

Jaroennon P., Sangwana S., Nuanchankong J., Kongplee L. and Manakla S. (2019). **Sensory characteristic of no sugar black rice tea drinks.** The 6th International Conference on Food Agriculture & Biotechnology (ICoFAB 2019). 26- 27 August 2019. (18-19). Mahasarakham. Mahasarakham university printing.

##### 3.3.3 บทความทางวิชาการ

-

##### 3.3.4 สิ่งประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์

-

#### 3.4 ประสบการณ์ในการสอน

6 เดือน

#### 3.5 ภาระงานสอน

3.5.1 วิชา โภชนาการชุมชน 1

3.5.2 วิชาการประเมินภาวะโภชนาการ

3.5.3 วิชาโภชนบำบัดทางการแพทย์ 1

3.5.4 วิชาโภชนาการชุมชน 1

3.5.5 วิชาโภชนบำบัดทางการแพทย์ 2

3.5.6 วิชาสัมมนาทางโภชนาการ

#### 4. ชื่อ นางสาวสัจฉา นามสกุล พัฒนาศักดิ์

##### 4.1 ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

##### 4.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ
ปริญญาเอก	Ph.D. (Microbiology and Immunology)	Georgetown University Washington, D.C. USA.	2554
ปริญญาโท	M.Sc.(Microbiology and Immunology)	Georgetown University, Washington, D.C. USA.	2546
	M.Sc. (Molecular biology and Genetic Engineering)	Mahidol University	2544
ปริญญาตรี	วท.บ. (ชีววิทยา)	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2542

##### 4.3 ผลงานทางวิชาการ

###### 4.3.1 หนังสือ ตำรา งานแปล

-

###### 4.3.2 งานวิจัย/บทความวิจัย

Phasuk, K., Pipitsombat, C., Pattanasak, S. and Piyawattanametha, W. (2017). **A Fast Escherichia coli Detector for Water Inspection**. Proceedings of the International Conference on Environmental Engineering, Science, and Management 16<sup>th</sup>. 17<sup>th</sup>-18<sup>th</sup> May 2017. (610-615). Bangkok: EEAT.

Pattanasak, S. & Piyawattanametha, W. (2016). **Virtual Biopsies with a MEMS Scanner Based Confocal Microscope**. Proceedings of the Annual IEEE International Conference on Nano/Micro Engineered and Molecular Systems 11<sup>th</sup>. 17<sup>th</sup>-20<sup>th</sup> April 2016. (623-626). Sendai: IEEE.

###### 4.3.3 บทความทางวิชาการ

-

###### 4.3.4 สิ่งประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์

-

##### 4.4 ประสบการณ์ในการสอน

5 ปี

##### 4.5 ภาระงานสอน

4.5.1 วิชาชีววิทยา 1

4.5.2 วิชาปฏิบัติการชีววิทยา 1

4.5.3 วิชาชีววิทยา 2

4.5.4 วิชาปฏิบัติการชีววิทยา 2

## 5. ชื่อ นางสาวปัทมาภรณ์ นามสกุล เจริญนนท์

### 5.1 ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

### 5.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ
ปริญญาโท	วท.ม. (เภสัชเคมีและพิษเคมี)	มหาวิทยาลัยมหิดล	2557
ปริญญาตรี	วท.บ. (การแพทย์แผนตะวันออก)	มหาวิทยาลัยรังสิต	2554

### 5.3 ผลงานทางวิชาการ

#### 5.3.1 หนังสือ ตำรา งานแปล

-

#### 5.3.2 งานวิจัย/บทความวิจัย

Jaroennon P., Sangwana S., Nuanchankong J., Kongplee L. and Manakla S. (2019). **Sensory characteristic of no sugar black rice tea drinks.** The 6th International Conference on Food Agriculture & Biotechnology (ICoFAB 2019). 26- 27 August 2019. Mahasarakham. (18-19). Mahasarakham. Mahasarakham university printing.

Jaroennon P., Chatree Y. and Manakla S. (2019). Screening of gamma-oryzanol content from Thai rice bran water extracts for development of a cold drink product. *Interprof. J. Health Sci.* Volume 17, No 1 January – June. 2019: 9-14  
 ลัดดาวัลย์ กงพลี นาดยา ดวงประทุม เฟื่องฟ้า รัตนาคณหุตานนท์ และปัทมาภรณ์ เจริญนนท์. (2561). **ความชุกและปัจจัยด้านท่าทางของผู้ปฏิบัติธรรมที่สัมพันธ์กับอาการปวดหลังส่วนล่าง.** ในเอกสารสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ วิทยาลัยแพทยศาสตร์และการสาธารณสุข ครั้งที่ 7. 31 สิงหาคม 2561. (151-155). อุบลราชธานี: งานส่งเสริมการวิจัย วิทยาลัยแพทยศาสตร์และการสาธารณสุข.

Jaroennon, P., Sithisarn, P., and Piyanuch, R. (2017). Optimization of antioxidant extraction from *Persicaria barbata* leaves using response surface methodology (RSM). *Pharmacology Science Asia.* Volume 44, No 3 July – September. 2017: 154-161.

ปัทมาภรณ์ เจริญนนท์ และลัดดาวัลย์ กงพลี. (2560). **ความรู้ ทัศนคติ และการปฏิบัติตนในการป้องกันโรคอ้วนของนักศึกษาสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี.** *วารสารมหาวิทยาลัยนครพนม.* ปีที่ 25 , ฉบับที่ 2 พฤษภาคม – สิงหาคม. 2560: 87-94.

ปัทมาภรณ์ เจริญนนท์ และลัดดาวัลย์ กงพลี. (2560). **ความสัมพันธ์ระหว่างลักษณะของกระดูกเชิงกรานกับการปวดประจำเดือน.** ในเอกสารสืบเนื่องงานประชุมวิชาการและการเสนอผลงานวิจัยระดับชาติและระดับนานาชาติ ครั้งที่ 5. 6 ตุลาคม 2560. (1333-1343). ขอนแก่น: คลังน่านาวิทยา.

ลัดดาวัลย์ กงพลี และปัทมาภรณ์ เจริญนนท์. (2560). **ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้และการปฏิบัติการช่วยฟื้นชีวิตขั้นพื้นฐานของนักศึกษาสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี**. ในเอกสารสืบเนื่องงานประชุมวิชาการสุโขศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 18. 18-20 พฤษภาคม 2560. (240-249). ชลบุรี: ชิตัพรินทร์.

Jaroennon, P., Sithisarn, P., Buranaphalin, S., and Piyanuch, R. **Inhibition of lipid peroxidation by thai edible plants and their phenolic and flavonoid contents**. Proceedings of the Eighth Indochina Conference on Pharmaceutical Science 8<sup>th</sup>. 4<sup>th</sup>-5<sup>th</sup> December 2013. (894-898). Ho Chi Minh. Ho Chi Minh Printing.

### 5.3.3 บทความทางวิชาการ

-

### 5.3.4 สิ่งประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์

-

## 5.4 ประสบการณ์ในการสอน

4 ปี

## 5.5 ภาระงานสอน

5.5.1 วิชาชีวทั่วไป

5.5.2 วิชาเคมีพื้นฐาน

5.5.3 วิชาเคมีอินทรีย์

5.5.4 วิชาเคมี 2

5.5.5 วิชาปฏิบัติการเคมี 2

5.5.6 วิชาปฏิบัติการชีวทั่วไป

5.5.7 วิชาโรคติดต่อและโรคไม่ติดต่อทางโภชนาการ

5.5.8 วิชาการสัมมนาทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร

5.5.9 วิชาศึกษาทั่วไป : สุขภาพเพื่อคุณภาพชีวิต

ภาคผนวก ข

รายงานสรุปคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตตามกรอบ  
มาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติและความต้องการและปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกศึกษาต่อในหลักสูตร  
วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และ  
เทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

**สรุปผลการสำรวจคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต  
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร  
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี  
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี**

การสำรวจคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตจำแนกในแต่ละด้านตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ ได้แก่

1. ความรู้ทางวิชาชีพ
2. ทักษะทางปัญญา
3. การปฏิบัติงาน และความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล
4. คุณธรรม จริยธรรม
5. ด้านคณิตศาสตร์ และเทคโนโลยีสารสนเทศ

การวิจัยเพื่อสำรวจคุณสมบัติของบัณฑิตที่พึงประสงค์นี้จะรวม คุณสมบัติด้านความรู้ทางวิชาชีพ และทักษะทางปัญญาไว้ด้วยกันเพื่อความเหมาะสมในการประเมินโดยผู้ใช้บัณฑิต สาขาโภชนาการและการกำหนดอาหาร ระดับปริญญาบัณฑิต ในเขตกรุงเทพมหานคร และจังหวัดใกล้เคียง ในระยะ 5 ปีข้างหน้า จากจำนวนตลาดแรงงาน (องค์กร) ทั้งหมด 50 แห่งผลการสำรวจ มีความต้องการคุณสมบัติของบัณฑิต ดังนี้

คุณสมบัติที่พึงประสงค์	$\bar{X}$	S.D.	แปลผล
<b>1. ด้านความรู้ทางวิชาชีพ และทักษะทางปัญญา</b>			
1. มีความรู้ด้านการประเมินภาวะโภชนาการ	4.72	0.34	มากที่สุด
2. มีความรู้ด้านการกำหนดอาหาร	4.81	0.17	มากที่สุด
3. มีความรู้ด้านโภชนาการตามวัฏจักรชีวิต	4.65	0.45	มากที่สุด
4. มีความรู้ด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร ใน กระแสปัจจุบัน	4.20	0.72	มาก
	4.36	0.68	มาก
5. มีความรู้ด้านการให้คำปรึกษาทางโภชนาการ	4.58	0.72	มากที่สุด
6. มีความรู้ด้านโภชนบำบัด	4.63	0.26	มากที่สุด
7. มีความรู้ด้านกลไกของร่างกายที่สัมพันธ์กับโภชนาการ	4.26	0.31	มาก
8. มีความสามารถในการถ่ายทอดและเผยแพร่ความรู้สู่ ชุมชน	4.84	0.75	มากที่สุด
9. มีความรู้ความสามารถในการฟัง พูด อ่าน เขียน ภาษาต่างประเทศ	4.17	0.54	มาก
10. มีความรู้ความสามารถในการวิจัยเพื่อพัฒนางานด้าน โภชนาการ			
<b>รวม</b>	<b>4.52</b>	<b>0.72</b>	<b>มากที่สุด</b>

คุณสมบัติที่พึงประสงค์	$\bar{X}$	S.D.	แปลผล
<b>ด้านการปฏิบัติงาน และความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล</b>			
1. มีความตรงต่อเวลา	4.62	0.38	มากที่สุด
2. ความเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี	4.31	0.80	มาก
3. มารยาททางสังคมและประพฤติตนเหมาะสมตามกาลเทศะ	4.53	0.28	มากที่สุด
4. ยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น	4.39	0.61	มาก
5. ลำดับความสำคัญของงานแต่ละชิ้นได้	4.61	0.23	มากที่สุด
6. มีความสามารถในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า	4.70	0.50	มากที่สุด
7. มีน้ำใจต่อเพื่อนร่วมงาน	4.63	0.52	มากที่สุด
8. ความกระตือรือร้นในการทำงาน	4.71	0.47	มากที่สุด
9. มีความสามารถในการทำงานเป็นทีม	4.50	0.39	มากที่สุด
10. มีความจงรักภักดีต่อหน่วยงานและองค์กร	4.52	0.44	มากที่สุด
<b>รวม</b>	<b>4.55</b>	<b>0.46</b>	<b>มากที่สุด</b>
<b>ด้านคุณธรรม จริยธรรม</b>			
1. มีจริยธรรม/จรรยาบรรณในการทำงาน	4.53	0.26	มากที่สุด
2. มีความซื่อสัตย์	4.82	0.63	มากที่สุด
3. มีความรับผิดชอบต่อนหน้าที่	4.50	0.56	มากที่สุด
4. มีความละเอียดรอบคอบ	4.41	0.50	มาก
5. เคารพสิทธิและรักษาผลประโยชน์ของผู้อื่น	4.34	0.56	มาก
6. มีความเสียสละ	4.02	0.44	มาก
7. มีความอดทน	4.56	0.56	มากที่สุด
8. มีจิตบริการ	4.13	0.18	มาก
9. มีความน่าเชื่อถือ	4.72	0.55	มากที่สุด
10. มีความกระตือรือร้นในการพัฒนาตนเองอยู่เสมอ	4.60	0.25	มากที่สุด
<b>รวม</b>	<b>4.46</b>	<b>0.54</b>	<b>มาก</b>
<b>ด้านคณิตศาสตร์ และเทคโนโลยีสารสนเทศ</b>			
1. การคำนวณทางคณิตศาสตร์เบื้องต้น	4.53	0.13	มากที่สุด
2. หน่วยทางคณิตศาสตร์ เช่น กรัม มิลลิกรัม มิลลิลิตร	4.70	0.40	มากที่สุด
3. การใช้เครื่องคิดเลข	4.10	0.65	มาก
4. ความรู้เบื้องต้นในการใช้คอมพิวเตอร์	3.78	0.09	มากที่สุด
5. การใช้โปรแกรมคำนวณสารอาหาร	3.61	0.12	มากที่สุด
6. โปรแกรม Microsoft Word	3.32	0.30	มาก
7. โปรแกรม Microsoft Excel	4.75	0.68	มากที่สุด
8. โปรแกรม Microsoft Power point	4.40	0.45	มาก
9. โปรแกรม Photoshop	4.10	0.62	มาก



คุณสมบัติที่พึงประสงค์	$\bar{X}$	S.D.	แปลผล
10. มีความรู้ความสามารถในการใช้อินเทอร์เน็ต เช่น รับ-ส่ง อีเมลล์ ถ่ายโอนข้อมูล สืบค้นข้อมูล	4.45	0.31	มาก
รวม	4.47	0.38	มาก

การจัดอันดับความสำคัญของคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ สาขาโภชนาการและการกำหนดอาหาร

คุณสมบัติที่พึงประสงค์	คะแนนเฉลี่ย	ระดับ	อันดับ
1. ด้านความรู้ทางวิชาชีพ และทักษะทางปัญญา	4.52	มากที่สุด	2
2. ด้านการปฏิบัติงาน และความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล	4.55	มากที่สุด	1
3. ด้านคุณธรรม จริยธรรม	4.46	มาก	4
4. ด้านคณิตศาสตร์ และเทคโนโลยีสารสนเทศ	4.47	มาก	3

#### สรุปผลและอภิปรายผล

ผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 43 คน ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง (ร้อยละ 86) มีอายุระหว่าง 25-45 ปี (ร้อยละ 63) และมีประสบการณ์ในการทำงาน 5-10 ปี (ร้อยละ 35)

ความต้องการคุณสมบัติของบัณฑิตที่พึงประสงค์ 4 ด้าน ซึ่งครอบคลุมการประเมินตามมาตรฐานคุณวุฒิ 5 ด้าน ผลการประเมินจากผู้ต้องการใช้บัณฑิต มีดังนี้ เมื่อพิจารณาแต่ละด้านพบว่า คุณสมบัติด้านการปฏิบัติงาน และความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล อยู่ในระดับมากที่สุด ( $\bar{X}$  = 4.55) ด้านความรู้ทางวิชาชีพ ทักษะทางปัญญา ด้านด้านคณิตศาสตร์ และเทคโนโลยีสารสนเทศ และด้านคุณธรรม จริยธรรม และ อยู่ในระดับมาก โดยมีคะแนนเฉลี่ย ( $\bar{X}$ ) 4.52, 4.47 และ 4.46 ตามลำดับ พบว่าผู้ต้องการใช้บัณฑิตต้องการบัณฑิตสาขาโภชนาการและการกำหนดอาหาร ที่มีการปฏิบัติงานดี รู้จักสร้างสัมพันธ์ภาพระหว่างบุคคล มีทักษะทางปัญญาและความรู้เกี่ยวกับวิชาชีพที่ดีในการปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ มีคุณธรรมและจริยธรรม รวมทั้งมีทักษะทางด้านเทคโนโลยีและคณิตศาสตร์ซึ่งประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพได้

ภาคผนวก ซ  
ตารางเปรียบเทียบข้อแตกต่างระหว่างหลักสูตรเดิมกับหลักสูตรที่ปรับปรุง

ตารางเปรียบเทียบข้อแตกต่างระหว่างหลักสูตรเดิมกับหลักสูตรที่ปรับปรุง

1. เปรียบเทียบชื่อปริญญา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2562	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	เหตุผล
ภาษาไทย: วิทยาศาสตรบัณฑิต (โภชนาการและการกำหนดอาหาร) ชื่อย่อ: วท.บ. (โภชนาการและการกำหนดอาหาร) ภาษาอังกฤษ: Bachelor of Science (Nutrition and Dietetics) ชื่อย่อ: B.Sc. (Nutrition and Dietetics)	ภาษาไทย: วิทยาศาสตรบัณฑิต (โภชนาการและการกำหนดอาหาร) ชื่อย่อ: วท.บ. (โภชนาการและการกำหนดอาหาร) ภาษาอังกฤษ: Bachelor of Science (Nutrition and Dietetics) ชื่อย่อ: B.Sc. (Nutrition and Dietetics)	เพื่อให้ทันสมัยและตรงตามความต้องการ ของตลาดแรงงาน

2. เปรียบเทียบโครงสร้าง

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2562	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	เหตุผล
หน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า 129 หน่วยกิต	หน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า 130 หน่วยกิต	
1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 30 หน่วยกิต	1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 30 หน่วยกิต	ลดจำนวนหน่วยกิตจากเดิม 129 เป็น 130 หน่วยกิต เพื่อให้หลักสูตรจัดการเรียนการสอนได้อย่างเหมาะสม โดยไม่กระทบกับข้อกำหนดของมหาวิทยาลัย และสมาคม นักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย
1.1 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร 11 หน่วยกิต	1.1 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร 11 หน่วยกิต	
1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ และสังคมศาสตร์ 11 หน่วยกิต	1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ และสังคมศาสตร์ 11 หน่วยกิต	
1.3) กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์และเทคโนโลยี 8 หน่วยกิต	1.3) กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์และเทคโนโลยี 8 หน่วยกิต	
2) หมวดวิชาเฉพาะ 93 หน่วยกิต	2) หมวดวิชาเฉพาะ 94 หน่วยกิต	
2.1) กลุ่มวิชาเนื้อหา 86 หน่วยกิต	2.1) กลุ่มวิชาเนื้อหา 82 หน่วยกิต	
2.1.1) กลุ่มวิชาบังคับ 78 หน่วยกิต	2.1.1) กลุ่มวิชาบังคับ 76 หน่วยกิต	
2.1.2) กลุ่มวิชาเลือก 8 หน่วยกิต	2.1.2) กลุ่มวิชาเลือก 6 หน่วยกิต	
2.2) กลุ่มวิชาปฏิบัติการ และฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 7 หน่วยกิต	2.2) กลุ่มวิชาปฏิบัติการ และฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 12 หน่วยกิต	
3) หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต	3) หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต	

## 3. เปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563			เหตุผล
กลุ่มวิชาเฉพาะ (กลุ่มวิชาบังคับ)						
SND103	การจัดการระบบการบริการอาหาร Food Service System Management หลักการการบริหารจัดการด้านอาหารและการบริการอาหารให้ถูกหลักโภชนาการทั้งในสถาบัน สถานประกอบการ และโรงพยาบาล การบริหารงานบุคคลและการเงิน การวางแผน อาคารและอุปกรณ์ การกำหนดรายการอาหาร การจัดซื้อ การบริการ การเก็บรักษาวัสดุและอุปกรณ์ การควบคุมคุณภาพและราคา การปรับตำรับให้เหมาะสมกับการประกอบอาหารจำนวนมาก สุขาภิบาลทางอาหารและความปลอดภัยในอาหาร การนำระบบเอชเอชซีซีพีไปประยุกต์ใช้ในระบบการบริการอาหาร การฝึกปฏิบัติและดูงานการบริหารจัดการด้านอาหารและการบริการอาหารในสถาบัน สถานประกอบการ และโรงพยาบาล การดูงานนอกสถานที่	3(2-2-5)	SND112	ระบบการบริการอาหาร Food Service Systems การบริหารจัดการด้านอาหารและการบริการอาหารตามหลักโภชนาการ โครงสร้างการบริหารจัดการ การบริหารงานบุคคลและการเงิน การวางผังอาคารและอุปกรณ์ การกำหนดรายการอาหาร การจัดซื้อ การเก็บรักษาวัสดุและอุปกรณ์ การควบคุมคุณภาพและราคา การปรับตำรับให้เหมาะสมกับการประกอบอาหารจำนวนมาก การบริหารจัดการด้านอาหารและการบริการอาหารในสถาบัน สถานประกอบการ และโรงพยาบาล	3(2-2-5)	ตัดเนื้อหาที่ซ้ำกับวิชา สุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหารออก

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563			เหตุผล
กลุ่มวิชาเฉพาะ (กลุ่มวิชาบังคับ)						
SND105	สุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยของอาหาร Food Sanitation and Food Safety หลักสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในอาหารผลิตอาหารตลอดห่วงโซ่ สถานการณ์ด้านอาหารปลอดภัยในปัจจุบัน อันตรายทางกายภาพ เคมี และชีวภาพในอาหาร โรคและความผิดปกติที่เกิดจากอันตรายในอาหาร สุขอนามัยส่วนบุคคลในการผลิตอาหาร สุขาภิบาลในการประกอบอาหารในโรงพยาบาล และมาตรฐานด้านความปลอดภัยในการผลิตอาหาร พระราชบัญญัติอาหาร กฎหมายและข้อบังคับเกี่ยวกับอาหารปลอดภัยของไทยและสากล การจัดการด้านอาหารปลอดภัยในสภาวะฉุกเฉินและภัยธรรมชาติ	3(3-0-6)	SND111	สุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหาร Food Sanitation and Food Safety อันตรายในอาหาร ปฏิบัติวิเคราะห์อันตรายในอาหาร โรคและความผิดปกติที่เกิดจากอันตรายในอาหาร สุขลักษณะอาหาร หลักสุขาภิบาลในการผลิตอาหารและบริการ สุขลักษณะส่วนบุคคล ข้อบังคับที่เกี่ยวกับอาหารปลอดภัยของไทยและสากล ระบบ GMP HACCP BRC และ ISO 22000 การจัดการด้านอาหารปลอดภัยในสภาวะฉุกเฉิน	3(2-2-5)	เพิ่มปฏิบัติการวิเคราะห์อันตรายในอาหารและปรับให้คำอธิบายส่วนระบบด้านความปลอดภัยในอาหารให้เฉพาะเจาะจงมากขึ้น
SND108	วิทยาศาสตร์การอาหารทางโภชนาการ Food Science in Nutrition ความหมายและความสัมพันธ์ของวิทยาศาสตร์การโภชนาการและการกำหนดอาหาร สถานการณ์การผลิต บริโภคการนำเข้า และส่งออกอาหารของไทย องค์ประกอบในอาหาร การเปลี่ยนแปลงและการควบคุมสมบัติทาง โภชนาการ	3(2-2-5)	SND113	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารในงานโภชนาการ Food Science and Technology in Nutrition ความหมายและความสัมพันธ์ของวิทยาศาสตร์การโภชนาการและการกำหนดอาหาร องค์ประกอบในอาหาร การเปลี่ยนแปลง กายภาพ เคมี และชีวภาพของ	3(2-2-5)	เพิ่มเนื้อหาส่วนเทคโนโลยีอาหาร

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563		เหตุผล		
กลุ่มวิชาเฉพาะ (กลุ่มวิชาบังคับ)						
	กายภาพ เคมี และชีวภาพของอาหาร การประเมินและควบคุมคุณภาพอาหาร การนำเข้าเสียของอาหาร การใช้วิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อถนอม แปรรูป และเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร			อาหาร การนำเข้าเสียของอาหาร การประเมินและควบคุมคุณภาพอาหารเบื้องต้น เทคโนโลยีในการวิเคราะห์ห้องค์ประกอบและคุณภาพของอาหารการใช้วิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อถนอม แปรรูป และเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร เทคโนโลยีในการผลิตและแปรรูปอาหาร		
SND218	โภชนาการและการกำหนดอาหาร ที่ทันสมัย Contemporary Food and Nutrition แนวโน้มและรูปแบบของการบริโภคอาหารในปัจจุบัน อาหารฟังก์ชัน สารพิษเคมีในอาหารและผลิตภัณฑ์ธรรมชาติ นิเวศวิทยาทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร ผลของกระบวนการผลิตอาหารต่อสิ่งแวดล้อม เทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการและการกำหนดอาหาร	2(2-0-4)	SND120	โภชนาการและการกำหนดอาหาร ในกระแสปัจจุบัน Current trends in Food and Nutrition แนวโน้มในปัจจุบันของรูปแบบของการบริโภคอาหาร อาหารฟังก์ชัน สารพิษเคมีในอาหารและผลิตภัณฑ์ธรรมชาติ นิเวศวิทยาทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร โภชนพันธุศาสตร์ และผลของกระบวนการผลิตอาหารต่อสิ่งแวดล้อม เทคโนโลยีล่าสุดที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการและการกำหนดอาหาร	3(3-0-6)	เพิ่มเนื้อหาทางโภชนพันธุศาสตร์
SND201	หลักโภชนาการมนุษย์ Principles of Human Nutrition ความสำคัญของโภชนาการในชีวิตประจำวัน ระบบการย่อยอาหาร การดูดซึมอาหาร การนำไปใช้ และการขับถ่าย เมแทบอลิซึมของคาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน	3(3-0-6)	SND215	ชีวเคมีและโภชนาการมนุษย์ Biochemistry and Human Nutrition ความสำคัญของโภชนาการในชีวิตประจำวัน บทบาทและหน้าที่ของสารอาหารที่จำเป็นต่อร่างกาย ระบบการย่อยอาหาร การดูดซึมอาหาร การนำไปใช้ และการขับถ่าย ชีวเคมี	3(3-0-6)	เพิ่มเนื้อหาส่วนชีวเคมีทางโภชนาการ

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563			เหตุผล
กลุ่มวิชาเฉพาะ (กลุ่มวิชาบังคับ)						
	วิตามินและเกลือแร่ น้ำและอิเล็กโทรไลต์ ความต้องการสารอาหาร บทบาทและหน้าที่ ของสารอาหารที่จำเป็นต่อร่างกาย ปริมาณ สารอาหารที่ควรได้รับต่อวัน ความสัมพันธ์ ระหว่างสารอาหารกับภาวะทุพโภชนาการ ปัญหาสุขภาพความไม่สมดุลของสารอาหาร			ทางโภชนาการ และเมแทบอลิซึมของ คาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน วิตามินและ เกลือแร่ น้ำและอิเล็กโทรไลต์ ความสัมพันธ์ ระหว่างสารอาหารกับภาวะทุพโภชนาการ ปัญหาสุขภาพที่เกิดจากความไม่สมดุลของ สารอาหาร		
SND214	โภชนาการสำหรับการพัฒนาตามวัย Nutrition for Different Stages of Human Development ความสำคัญของโภชนาการในหญิงตั้งครรภ์ หญิงให้นมบุตร วัยทารก วัยก่อนเรียน ปฐมวัย วัยรุ่น วัยผู้ใหญ่ และวัยสูงอายุ ความต้องการพลังงาน สารอาหาร และ อาหารที่เหมาะสมในแต่ละวัย ปัญหาที่เกิด จากความบกพร่องและไม่สมดุลทาง โภชนาการ การป้องกัน ภาวะทุพโภชนาการ ในวัยต่างๆ การฝึกปฏิบัติการทางอาหารที่ เหมาะสมในแต่ละช่วงวัย	3(2-2-5)	SND217	โภชนศาสตร์กับวัฏจักรชีวิต Nutrition for Life Cycle ความสำคัญของโภชนาการในหญิงตั้งครรภ์ หญิงให้นมบุตร วัยทารก วัยก่อนเรียน วัยเรียน วัยรุ่น วัยผู้ใหญ่ และวัยสูงอายุ ความต้องการพลังงาน สารอาหาร และอาหารที่ เหมาะสมในแต่ละวัย ปัญหาที่เกิดจากความ บกพร่องและไม่สมดุลทางโภชนาการ การ ป้องกัน ภาวะทุพโภชนาการในวัยต่างๆ อิทธิพลของแต่ละช่วงวัยต่อการเลือกบริโภค อาหาร การฝึกปฏิบัติการทางอาหารที่ เหมาะสมในแต่ละช่วงวัย	3(2-2-5)	เพิ่มเนื้อหาส่วนการเลือก บริโภคอาหาร และเพิ่มการฝึก ปฏิบัติการทางอาหารที่ เหมาะสมในแต่ละช่วงวัย
SND220	กายวิภาคศาสตร์และสรีรวิทยาทาง โภชนาการ Anatomy and Physiology in Nutrition กายวิภาคศาสตร์ การเจริญ และการพัฒนา ขั้นพื้นฐาน บทบาทหน้าที่และกลไกการ ทำงานของระบบต่างๆ ที่จำเป็นในงาน	3(2-2-5)	SND221	พื้นฐานกายวิภาคศาสตร์และสรีรวิทยาทาง โภชนาการ Basic Anatomy and Physiology in Nutrition กายวิภาคศาสตร์ของมนุษย์ การเจริญและ การพัฒนาขั้นพื้นฐาน หน้าที่และกลไกการ	3(2-2-5)	เพิ่มส่วนเนื้อหาหลักเิกการ ปรับตัวของระบบต่าง ๆ ใน ร่างกาย

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563		เหตุผล		
กลุ่มวิชาเฉพาะ (กลุ่มวิชาบังคับ)						
	โภชนาการและการกำหนดอาหาร ได้แก่ ระบบห่อหุ้มร่างกายและโครงร่างของร่างกาย ระบบกล้ามเนื้อ ระบบประสาท ระบบทางเดินหายใจ ระบบไหลเวียนเลือด ระบบน้ำเหลืองและภูมิคุ้มกัน ระบบย่อยอาหาร ระบบทางเดินปัสสาวะ ระบบสืบพันธุ์ ระบบฮอร์โมน ระบบรับรู้ความรู้สึกและอวัยวะรับรู้ความรู้สึก			ทำงานของระบบต่างๆ ที่จำเป็นในงานโภชนาการและการกำหนดอาหาร ได้แก่ ระบบห่อหุ้มร่างกายและโครงร่างของร่างกาย ระบบกล้ามเนื้อ ระบบประสาท ระบบทางเดินหายใจ ระบบไหลเวียนเลือด ระบบน้ำเหลืองและภูมิคุ้มกัน ระบบย่อยอาหาร ระบบทางเดินปัสสาวะ ระบบสืบพันธุ์ ระบบฮอร์โมน ระบบรับรู้ความรู้สึก และอวัยวะรับรู้ความรู้สึก ตลอดจนศึกษากลไกการปรับตัวของระบบดังกล่าวในสภาวะต่างๆ ของร่างกาย		
SND306	การสื่อสารและการให้คำปรึกษาทางโภชนาการ Nutrition Communication and Diet Counseling ความหมายของการสื่อสารและประชาสัมพันธ์ ความสำคัญของการสื่อสารและการประชาสัมพันธ์ที่มีต่อการพัฒนาสุขภาพและสาธารณสุข องค์ประกอบของการประชาสัมพันธ์ กระบวนการดำเนินงานประชาสัมพันธ์ ความคิดสร้างสรรค์ และรูปแบบ วิธีการสื่อสารและประชาสัมพันธ์ในงานด้านสุขภาพ ทฤษฎีการสร้างพฤติกรรมที่พึงปรารถนา เทคนิค กลวิธี และขั้นตอน	3(2-2-5)	SND224	การให้คำปรึกษาและการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมบริการโภชนาการ Nutrition and Communication Counseling ความหมายและความสำคัญของการสื่อสารที่มีผลต่อการปรับเปลี่ยนพฤติกรรม องค์ประกอบของการสื่อสาร กระบวนการสื่อสาร รูปแบบ วิธีการสื่อสารในงานด้านโภชนาการ หลักจิตวิทยาการสื่อสารและการให้คำปรึกษา ทฤษฎีการสร้างพฤติกรรมที่พึงปรารถนา เทคนิค กลวิธี และขั้นตอนการให้คำปรึกษาด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร การประยุกต์ใช้ในการปรับเปลี่ยน	3(2-2-5)	ตัดเนื้อหาส่วนการดำเนินงานด้านประชาสัมพันธ์และเพิ่มเติมเนื้อหาทางด้านจิตวิทยาการสื่อสาร และการฝึกปฏิบัติการการให้คำปรึกษาด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร



หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562				หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563		เหตุผล
กลุ่มวิชาเฉพาะ (กลุ่มวิชาบังคับ)						
	การให้คำปรึกษาด้านโภชนาการ การประยุกต์ใช้ในการปรับเปลี่ยนหรือสร้างเสริมพฤติกรรมสุขภาพให้เหมาะสม			หรือสร้างเสริมพฤติกรรมสุขภาพให้เหมาะสม การฝึกปฏิบัติการให้คำปรึกษาทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร		
SND207	โภชนาการและผู้สูงอายุ Nutrition and Aging สถานการณ์ผู้สูงอายุของประเทศไทย ปัญหาสุขภาพของผู้สูงอายุ ปัญหาโภชนาการของผู้สูงอายุ ความสัมพันธ์ระหว่างอาหารกับผู้สูงอายุ การดูแลการบริโภคสำหรับผู้สูงอายุ บทบาทของครอบครัว ชุมชน สถานบริการสาธารณสุขที่มีต่อการดำเนินงานโภชนาการของผู้สูงอายุ การวิเคราะห์อิทธิพลของวิตามิน และอาหารเสริมสำหรับผู้สูงอายุในสังคมไทย	2(2-0-4)	SND227	โภชนาการผู้สูงอายุและการชะลอวัย Elderly Nutrition and Anti-aging สถานการณ์ผู้สูงอายุของประเทศไทย ปัญหาสุขภาพและปัญหาโภชนาการที่สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยาของผู้สูงอายุ การประเมินและติดตามภาวะโภชนาการในผู้สูงอายุ ความสัมพันธ์ระหว่างอาหารและยาในผู้สูงอายุ หลักการบริโภคสำหรับผู้สูงอายุ การออกกำลังกายที่เหมาะสมกับผู้สูงอายุ การจัดสภาพแวดล้อมที่เหมาะสมกับสภาวะผู้สูงอายุ บทบาทของครอบครัว ชุมชน สิทธิ และหลักประกันสุขภาพต่อการดูแลผู้สูงอายุแบบองค์รวม โภชนาการเพื่อการชะลอวัย อิทธิพลของวิตามินและอาหารเสริมสำหรับผู้สูงอายุ โภชนเภสัชภัณฑ์กับผิวพรรณและชะลอวัย	3(3-0-6)	เพิ่มเนื้อหาหลักประกันสุขภาพ การดูแลสุขภาพแบบองค์รวม การชะลอวัย และโภชนเภสัช ให้เข้ากับผู้สูงอายุสถานการณ์ปัจจุบันของสังคมไทยที่กำลังเข้าสู่สังคมผู้สูงอายุ
SND210	โภชนาการแม่และเด็ก Maternal and Child Nutrition สถานการณ์โภชนาการแม่และเด็กของประเทศไทย ปัญหาโภชนาการของแม่ และเด็ก การส่งเสริมให้แม่ได้รับโภชนาการและ	2(2-0-4)	SND229	โภชนาการหญิงตั้งครรภ์ หญิงให้นมบุตร และเด็กปฐมวัย Pregnancy lactation and childhood Nutrition สถานการณ์โภชนาการหญิงตั้งครรภ์ หญิงให้	3(3-0-6)	เพิ่มเติมส่วนโภชนาการของหญิงวัยเจริญพันธุ์ ตัดเนื้อหาผลกระทบระหว่างโภชนาการกับสุขภาพของแม่และเด็กมีเนื้อหาซ้ำกับปัญหาทาง

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563			เหตุผล
กลุ่มวิชาเฉพาะ (กลุ่มวิชาบังคับ)						
	การกำหนดอาหาร ที่ถูกต้อง เหมาะสม ตั้งแต่ก่อนตั้งครรภ์ ขณะตั้งครรภ์ และหลังตั้งครรภ์ ตลอดจนการส่งเสริมโภชนาการ และการกำหนดอาหาร ให้กับทารกแรกเกิด จนถึงอายุ 5 ปี ความสัมพันธ์ ผลกระทบ ระหว่างโภชนาการกับสุขภาพของแม่และ พัฒนาการของเด็ก			นมบุตรและเด็กปฐมวัยของประเทศไทย ปัญหาโภชนาการของแม่และเด็ก โภชนาการสำหรับหญิงวัยเจริญพันธุ์ตั้งแต่ ก่อนตั้งครรภ์ ขณะตั้งครรภ์ และหลัง ตั้งครรภ์ ตลอดจนการส่งเสริมโภชนาการ และการกำหนดอาหาร ให้กับทารกแรกเกิด จนถึงอายุ 5 ปี ภาวะโภชนาการของแม่และ พัฒนาการของเด็ก		โภชนาการของแม่และเด็ก
SND211	นโยบายโภชนาการ Nutrition Policies นโยบายการส่งเสริมสุขภาพตามมาตรฐาน ด้านโภชนาการให้กับประชาชนทุกกลุ่มอายุ การพัฒนาระบบการดำเนินงานด้าน โภชนาการอย่างต่อเนื่องและมีคุณภาพ เปรียบเทียบ ในประเทศ และต่างประเทศ	3(3-0-6)	SND230	นโยบายส่งเสริมสุขภาพด้านโภชนาการ Nutrition Policies and Promotion นโยบายการส่งเสริมสุขภาพตามมาตรฐาน ด้านโภชนาการให้กับประชาชนทุกกลุ่มอายุ ทั้งในประเทศและต่างประเทศ การพัฒนาระบบการดำเนินงานด้านโภชนาการอย่างต่อเนื่องและมีคุณภาพ เปรียบเทียบ ใน ประเทศ และต่างประเทศ	3(3-0-6)	เพิ่มนโยบายด้านโภชนาการ ต่างประเทศ
SND302	หลักโภชนาการและการกำหนดอาหาร Principles of Nutrition and Dietetics ความรู้เบื้องต้นในการกำหนดอาหารใน บุคคลที่มีสภาวะปกติและสภาวะเจ็บป่วย รายการอาหารแลกเปลี่ยน การดัดแปลง อาหาร หลักการให้คำแนะนำด้าน โภชนาการเบื้องต้น ที่เหมาะสมในแต่ละวัย	2(2-0-4)	SND310	หลักโภชนาการและการกำหนดอาหาร Principles of Nutrition and Dietetics ความรู้เบื้องต้นด้านโภชนาการและการ กำหนดอาหาร สารอาหาร และปริมาณ สารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับ คนไทย อาหารในโรงพยาบาล รายการ อาหารแลกเปลี่ยน การดัดแปลงอาหาร หลักการคำนวณพลังงานในบุคคลที่มีสภาวะ	3(2-2-5)	เพิ่มเติมเนื้อหา สารอาหาร ที่ แนะนำในแต่ละวัน อาหารใน โรงพยาบาล และการฝึก ปฏิบัติ การอาหาร ใน โร ง พ ย า บ า ล อ า ห า ร แลกเปลี่ยนและการดัดแปลง อาหาร

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563		เหตุผล		
กลุ่มวิชาเฉพาะ (กลุ่มวิชาบังคับ)						
				ปกติและสภาวะเจ็บป่วย หลักการให้คำแนะนำด้านโภชนาการเบื้องต้น ปฏิบัติการอาหารในโรงพยาบาล อาหารแลกเปลี่ยน และการดัดแปลงอาหาร		
SND301	วิชาชีพนักกำหนดอาหารและจริยธรรมวิชาชีพ Dietetics Professionalism and Professional Ethics บทบาท สมรรถนะ และความก้าวหน้าในวิชาชีพของนักกำหนดอาหาร ขอบเขตความรับผิดชอบของนักกำหนดอาหารในการแก้ปัญหาสาธารณสุข การส่งเสริมคุณภาพชีวิตของประชาชน มรยาทวิชาชีพ การสร้างทัศนคติที่ดีต่อวิชาชีพ จริยธรรมทั่วไปในสังคมที่เหมาะสม จริยธรรมวิชาชีพในการปฏิบัติงานด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร ความสำคัญของจริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพจริยธรรมของบุคลากรในงานการดูแลรักษาสุขภาพ ระเบียบการปฏิบัติ พระราชบัญญัติควบคุมการประกอบอาชีพและจรรยาบรรณวิชาชีพ การสอบรับรองวิชาชีพนักกำหนดอาหารในประเทศไทยและต่างประเทศ	2(2-0-4)	SND311	จริยธรรมและวิชาชีพนักกำหนดอาหาร Professional Ethics and Dietetics Professionalism บทบาท สมรรถนะ ความก้าวหน้าในวิชาชีพของนักกำหนดอาหาร และนักโภชนาการ ขอบเขต ความรับผิดชอบของนักกำหนดอาหารในการแก้ปัญหาสาธารณสุข การส่งเสริมคุณภาพชีวิตของประชาชน มรยาทวิชาชีพ การสร้างทัศนคติที่ดีต่อวิชาชีพ จริยธรรมทั่วไปในสังคมที่เหมาะสม จริยธรรมวิชาชีพในการปฏิบัติงานด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร ความสำคัญของจริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ จริยธรรมของบุคลากร ระเบียบการปฏิบัติ พระราชบัญญัติควบคุมการประกอบอาชีพและจรรยาบรรณวิชาชีพ โครงสร้างการบริหารงานด้านโภชนาการในโรงพยาบาล การสอบรับรองวิชาชีพนักกำหนดอาหารในประเทศไทยและต่างประเทศ	2(2-0-4)	เพิ่มเติมเนื้อหาส่วนโครงสร้างการบริหารด้านโภชนาการในโรงพยาบาล

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563			เหตุผล
กลุ่มวิชาเฉพาะ (กลุ่มวิชาบังคับ)						
SND303	การประเมินภาวะโภชนาการ Nutrition Assessment วิธีการและเทคนิคการประเมินทางโภชนาการในด้านต่างๆ ทั้งทางตรงและทางอ้อม มาตรฐานและเกณฑ์การประเมินทางโภชนาการในระดับบุคคล กลุ่ม และชุมชน การใช้ตาราง คุณค่าอาหารและตารางต่างๆ การประเมินความต้องการพลังงานและสารอาหาร การวิเคราะห์ทางชีวเคมีเพื่อตรวจสอบและติดตามภาวะโภชนาการของมนุษย์ การแปลผล การประเมิน ทางโภชนาการ	3(2-2-5)	SND312	การประเมินภาวะโภชนาการในมนุษย์ Nutritional Assessment in Humans หลักการ วิธีการ ขั้นตอน และเครื่องมือการประเมินภาวะโภชนาการในระดับบุคคล กลุ่มบุคคล และชุมชน การวัดสัดส่วนร่างกาย การวิเคราะห์ทางชีวเคมี การประเมินร่างกายทางอาการทางคลินิกที่สัมพันธ์กับภาวะโภชนาการ และการประเมินอาหารบริโภค การติดตามภาวะโภชนาการของมนุษย์ หลักการเลือกใช้เกณฑ์การประเมินภาวะโภชนาการเพื่อระบุภาวะโภชนาการแต่ละมาตรการ การใช้ตารางคุณค่าอาหารและโปรแกรมวิเคราะห์พลังงานและสารอาหาร	3(2-2-5)	เพิ่มหลักการเลือกใช้เกณฑ์การประเมินภาวะโภชนาการเพื่อระบุภาวะโภชนาการแต่ละมาตรการ
SND403	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพสาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร Preparation for Professional Experience in Nutrition and Dietetics การจัดกิจกรรมเพื่อเตรียมความพร้อมของผู้เรียน ก่อนการฝึกประสบการณ์วิชาชีพในด้านการรับรู้ ลักษณะและโอกาสของการประกอบอาชีพ ทบทวนกระบวนการศึกษาชุมชน การวิเคราะห์ปัญหาโภชนาการในชุมชน การจัดลำดับความสำคัญของปัญหา	2(90)	SND403	การเตรียมฝึก ประสบการณ์ วิชา ชีพ โภชนาการและการกำหนดอาหาร Preparation for Professional Experience in Nutrition and Dietetics กิจกรรมการเตรียมความพร้อมของผู้เรียน ก่อนออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพในด้านการรับรู้ลักษณะและโอกาสของการประกอบอาชีพ การพัฒนาตัวผู้เรียนให้มีความรู้ทักษะ เจตคติ แรงจูงใจ และคุณลักษณะที่เหมาะสมกับวิชาชีพ โดยเน้นการฝึกทักษะ	2(90)	กระชับเนื้อหาที่สำคัญและจำเป็นต่อการฝึกประสบการณ์วิชาชีพโดยเน้นโดยเน้นการฝึกทักษะขั้นพื้นฐานภาคปฏิบัติในงานและกิจกรรม

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563			เหตุผล
กลุ่มวิชาเฉพาะ (กลุ่มวิชาบังคับ)						
	โภชนาการในชุมชน ตลอดจนการแก้ปัญหาแบบเบ็ดเสร็จและยั่งยืน และการพัฒนาคุณลักษณะที่เหมาะสมกับวิชาชีพ			ขั้นพื้นฐานภาคปฏิบัติในงานและกิจกรรมสำหรับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพสาขาโภชนาการและการกำหนดอาหาร		
SND405	การเตรียมสหกิจศึกษาสาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร Preparation for Cooperative Education in Nutrition and Dietetics การเตรียมความพร้อมของผู้เรียนก่อนการฝึกสหกิจศึกษา ในด้านการรับรู้ลักษณะและโอกาสของการประกอบอาชีพ การพัฒนาตัวผู้เรียนให้มีความรู้ ทักษะ เจตคติ แรงจูงใจ และคุณลักษณะที่เหมาะสมกับวิชาชีพ โดยการกระทำในสถานการณ์หรือรูปแบบต่างๆ ซึ่งเกี่ยวข้องกับงานด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร	1(45)	SND405	การเตรียมสหกิจศึกษาโภชนาการและการกำหนดอาหาร Preparation for Cooperative Education in Nutrition and Dietetics การเตรียมความพร้อมของผู้เรียนก่อนการฝึกสหกิจศึกษา ในด้านการรับรู้ลักษณะและโอกาสของการประกอบอาชีพ การพัฒนาตัวผู้เรียนให้มีความรู้ ทักษะ เจตคติ แรงจูงใจ และคุณลักษณะที่เหมาะสมกับวิชาชีพ โดยการกระทำในสถานการณ์หรือรูปแบบต่างๆ ซึ่งเกี่ยวข้องกับงานด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร	1(45)	กระชับเนื้อหาที่สำคัญและจำเป็นต่อการเตรียมความพร้อมของผู้เรียนก่อนการฝึกสหกิจศึกษา
SND404	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพสาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร Field Experience in Nutrition and Dietetics การฝึกปฏิบัติงานในสถานบริการสาธารณสุข และโรงพยาบาล เน้นงานโภชนาการและการกำหนดอาหารในชุมชน จัดทำโครงการศึกษาชุมชนวิเคราะห์และจัดลำดับปัญหาชุมชน และเสนอแนวทาง	5(450)	SND407 SND 408	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพโภชนาการและการกำหนดอาหาร 1, 2 Field Experience in Nutrition and Dietetics การฝึกปฏิบัติงานในโรงพยาบาล สถานบริการอาหาร งานโภชนบริการ โภชนบำบัด โภชนคลินิก และโภชนชุมชน จัดทำโครงการ และเสนอแนวทางแก้ไขปัญหาในงานโภชนาการและการกำหนดอาหาร การ	3(270) 7(630)	จัดโปรแกรมการฝึกประสบการณ์วิชาชีพในโรงพยาบาลไม่ต่ำกว่า 900 ชั่วโมง เพื่อรองรับการสอบใบประกอบวิชาชีพนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย ดังนั้นจึงเพิ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563			เหตุผล
กลุ่มวิชาเฉพาะ (กลุ่มวิชาบังคับ)						
	แก้ปัญหาแบบเบ็ดเสร็จและยั่งยืน โดยฝึกปฏิบัติตามแนวทางที่เสนอและการแก้ปัญหา			ฝึกประสบการณ์วิชาชีพในโรงพยาบาลให้นับจำนวนชั่วโมงอย่างน้อย 450 ชั่วโมงหรือฝึกต่อไปจนถึงจำนวนชั่วโมงครบ 900 ชั่วโมง เพื่อรองรับการสอบใบประกอบวิชาชีพนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย		
SND401	การสัมมนาทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร Seminar in Nutrition and Dietetics งานวิจัย และบทความทางวิชาการด้านโภชนาการและการกำหนดอาหารและสาขาต่างๆ ที่เกี่ยวข้องซึ่งตีพิมพ์ในวารสารนานาชาติ การเสนอด้วยวาจา และการอภิปรายแสดงความคิดเห็น	1(0-2-1)	SND317	สัมมนาทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร Seminar in Nutrition and Dietetics การสืบค้นและการเสนอบทความวิจัยและบทความวิชาการด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร และสาขาต่างๆ ที่เกี่ยวข้องซึ่งตีพิมพ์ในวารสารนานาชาติ ด้วยวาจา และการอภิปรายงานวิจัย	1(0-2-1)	ปรับเนื้อหาโดยเน้นเรื่องการสืบค้นและการนำเสนอบทความวิจัยที่เกี่ยวข้องด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร เป็นหลัก
SND402	การศึกษาวิจัยทางด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร Research Study in Nutrition and Dietetics ระเบียบวิธีวิจัย การออกแบบการศึกษาทางโภชนาการ และการกำหนดอาหารการสร้างเครื่องมือวิจัย การเก็บรวบรวมข้อมูล การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปวิเคราะห์ข้อมูล การเขียนโครงร่างการวิจัย การเขียนรายงาน และนำเสนอโครงร่าง	2(1-2-3)	SND316	ระเบียบวิธีวิจัยทางด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร Research Methodology in Nutrition and Dietetics ประเภทและรูปแบบการวิจัย ระเบียบวิธีวิจัย การออกแบบการศึกษาทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร การสร้างเครื่องมือวิจัย การเก็บรวบรวมข้อมูล การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปวิเคราะห์ข้อมูล การเขียนและนำเสนอโครงร่างการวิจัย การเขียนรายงานผลการวิจัย	2(1-2-3)	ปรับกระชับเนื้อหาที่สำคัญและจำเป็นต่อการศึกษาวิจัย ตั้งแต่การออกแบบการศึกษาจนการเขียนรายงานผลงานวิจัย

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563			เหตุผล
กลุ่มวิชาเฉพาะ (กลุ่มวิชาบังคับ)						
SND308	หัวข้อพิเศษทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร Special Topic in Nutrition and Dietetics แนวทางการวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหารที่นักศึกษาสนใจศึกษา จากข้อมูลงานวิจัยที่มีอยู่ และ/หรือมีโอกาสได้ฝึกปฏิบัติการเพื่อเตรียมตัวให้พร้อมที่จะทำวิจัย ของตนเอง โดยอยู่ในความดูแลของอาจารย์ประจำหลักสูตร	2(2-0-4)	SND308	หัวข้อพิเศษทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร Special Topics in Nutrition and Dietetics การทบทวนวรรณกรรมและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องตามหัวข้อที่นักศึกษาสนใจ ฝึกปฏิบัติการเพื่อเตรียมพร้อมในการทำวิจัย นำเสนอและอภิปรายข้อมูลทางวิชาการที่เกี่ยวข้องภายใต้การดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษา	2(1-2-3)	ปรับเน้นเนื้อหาในกระบวนการทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องกับหัวข้อที่นักศึกษาสนใจเพื่อเตรียมความพร้อมในการทำวิจัย
SND208	โภชนาการและนักกีฬา Nutrition and Athletes ความสำคัญของโภชนาการและการกำหนดอาหาร กับการออกกำลังกาย หลักการกำหนดอาหารในนักกีฬาให้เหมาะสมกับการฝึกซ้อม การแข่งขัน และประเภทของกีฬาที่มีผลต่อการใช้พลังงานในการเคลื่อนไหว การเก็บสำรองพลังงาน การชดเชยพลังงานในระหว่างการฝึกซ้อมและระหว่างการแข่งขัน การส่งเสริมสมรรถนะของร่างกายในนักกีฬา โดยใช้หลักการทางโภชนาการ	3(3-0-6)	SND228	โภชนาการสำหรับนักกีฬา Nutrition for Athletes ความสำคัญของโภชนาการและการกำหนดอาหาร กับการออกกำลังกาย การกำหนดอาหารในนักกีฬาให้เหมาะสมกับการฝึกซ้อม การแข่งขัน และประเภทของกีฬา การคำนวณหาพลังงานที่ต้องการสำหรับนักกีฬาแต่ละประเภท การใช้อาหารเพื่อเพิ่มสมรรถนะของร่างกายในนักกีฬา ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร การแนะนำความรู้เรื่องโภชนาการ และการประกอบอาหารที่เหมาะสมสำหรับนักกีฬา จัดทำและพัฒนาตำรับอาหารมาตรฐานสำหรับนักกีฬา การศึกษานอกสถานที่	3(3-0-6)	เพิ่มเนื้อหา ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร การแนะนำความรู้เรื่องโภชนาการ และการประกอบอาหารที่เหมาะสมสำหรับนักกีฬา จัดทำและพัฒนาตำรับอาหารมาตรฐานสำหรับนักกีฬา และจัดให้มีการศึกษานอกสถานที่

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563			เหตุผล
กลุ่มวิชาเฉพาะ (กลุ่มวิชาบังคับ)						
SND107	<p>อาหารตามวัฒนธรรม</p> <p>Food and Culture</p> <p>วัฒนธรรมไทย วัฒนธรรมท้องถิ่น ความเชื่อกับการบริโภค เปรียบเทียบคุณค่าสารโภชนาการและการกำหนดอาหาร ของอาหารแต่ละประเภท การกำหนดอาหารและดัดแปลงอาหารให้เหมาะสมกับวิถีชีวิตและความเป็นอยู่ วัฒนธรรม เศรษฐกิจ และสังคม อิทธิพลต่อวัฒนธรรมและศาสนา ที่มีผลต่อการบริโภคและสุขภาพ</p> <p>วัฒนธรรมตะวันตก วัฒนธรรมตะวันออก ที่มีผลต่อการบริโภคและสุขภาพของคน ความรู้และวัฒนธรรมเกี่ยวกับอาหารเกี่ยวข้องกับอาหารนานาชาติ</p>	3(3-0-6)	SND119	<p>อาหารเล่าชนวัฒนธรรม</p> <p>Cultural influence on food</p> <p>วัฒนธรรมไทย วัฒนธรรมท้องถิ่น ความเชื่อกับการบริโภคแต่ละภูมิภาคของไทย เปรียบเทียบคุณค่าสารอาหาร คุณค่าทางโภชนาการของอาหารแต่ละประเภท การกำหนดอาหารและดัดแปลงอาหารให้เหมาะสมกับวิถีชีวิตความเป็นอยู่ วัฒนธรรม เศรษฐกิจ และสังคม อิทธิพลของวัฒนธรรมและศาสนาที่มีต่อการบริโภคและสุขภาพ ความรู้และวัฒนธรรมเกี่ยวกับอาหารอาเซียน อาหารตะวันตก อาหารตะวันออก ที่มีผลต่อการบริโภคและสุขภาพของคน</p>	3(3-0-6)	<p>เพิ่มเนื้อหาการกำหนดอาหารและดัดแปลงอาหารให้เหมาะสมกับวิถีชีวิตความเป็นอยู่ วัฒนธรรม ของแต่ละท้องถิ่น หรือเชื้อชาติ</p>



#### 4. ข้อเปรียบเทียบอื่นๆ

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2562	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	เหตุผล
<b>หมวดที่ 1</b>		
<p>ปรัชญา “ส่งเสริมสุขภาพด้านโภชนาการของประชาชน มุ่งวิจัยเพื่อประยุกต์ใช้ในชุมชนและท้องถิ่น” วัตถุประสงค์</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. มีคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณของนักโภชนาการและนักกำหนดอาหารวิชาชีพ</li> <li>2. มีความรู้ความสามารถในการประยุกต์ใช้ทฤษฎีการค้นคว้าวิจัยด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร เพื่องานด้านโภชนาการทั้งในระดับบุคคลและชุมชน</li> <li>3. มีบุคลิกภาพดี สุขภาพดีทั้งทางร่างกายและจิตใจ มีจิตอาสาเพื่อพัฒนาสังคมและท้องถิ่น</li> <li>4. มีทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่อประยุกต์ใช้ในการงานด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร</li> </ol>	<p>ปรัชญา “ประยุกต์ใช้องค์ความรู้ด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร แบบองค์รวม เพื่อส่งเสริมสุขภาพด้านโภชนาการของประชาชน” วัตถุประสงค์</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. มีคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณของนักโภชนาการและนักกำหนดอาหารวิชาชีพ</li> <li>2. มีความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ทางด้านอาหาร โภชนาการ และการประกอบอาหาร เพื่อผลิต/พัฒนาอาหารให้เป็นอาหารเพื่อสุขภาพและอาหารบำบัดโรคที่เหมาะสมกับสภาวะสุขภาพของแต่ละบุคคล ตลอดจนสามารถจัดบริการอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ</li> <li>3. มีบุคลิกภาพดี สุขภาพดีทั้งทางร่างกายและจิตใจ มีจิตอาสาเพื่อพัฒนาสังคมและท้องถิ่น</li> <li>4. มีทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่อประยุกต์ใช้ในการงานด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร</li> </ol>	<p>เนื่องจากหลักสูตรมีการปรับทิศทางการพัฒนาบัณฑิตจึงได้ปรับปรัชญาและวัตถุประสงค์ของหลักสูตรให้สอดคล้อง</p>
<b>หมวดที่ 3</b>		
<b>รายวิชาที่เพิ่ม</b>		
	1. การควบคุมและประกันคุณภาพอาหาร	เพื่อให้ นักศึกษารู้และเข้าใจการควบคุมคุณภาพและการจัดทำระบบประกันคุณภาพในธุรกิจอาหารและการบริการอาหารในโรงพยาบาล
	2. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ	เพื่อให้ นักศึกษาสามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2562	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	เหตุผล
	3. วัตถุประสงค์อาหารและงานเตรียม	เพื่อเตรียมพื้นฐานการประกอบอาหารให้นักศึกษาเพื่อเรียน
	4. การคำนวณและหน่วยการวัดในงานโภชนาการ	เพื่อให้ศึกษามีทักษะพื้นฐานที่จำเป็นในการในคำนวณและหน่วยการวัดในงานโภชนาการและการกำหนดอาหาร
	5. การตัดแปลงอาหารไทยเพื่อสุขภาพ	เพื่อให้ศึกษามีทักษะในการพัฒนาเมนูอาหารเพื่อสุขภาพตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตรฯ
	6. การตัดแปลงอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพ	
	7. การตัดแปลงอาหารนานาชาติเพื่อสุขภาพ	
	8. อาหารว่างและขนมเพื่อสุขภาพ	
	9. ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารและการจัดเลี้ยง	เพิ่มเสริมทักษะด้านการตกแต่งอาหารสุขภาพให้นำไปรับประทาน
	10. ธุรกิจอาหารและผู้ประกอบการรายใหม่	เพื่อเพิ่มทักษะทางธุรกิจและการตลาดเพื่อให้สามารถเป็นผู้ประกอบการทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร
	11. โรคไม่ติดต่อที่สัมพันธ์กับอาหารและภาวะวิกฤติ	เพื่อให้ศึกษามีพื้นฐานเกี่ยวกับโรคที่สัมพันธ์ในงานโภชนาการ
	12. โภชนาการชุมชนแบบบูรณาการ	เป็นรายวิชาบูรณาการ โภชนาการชุมชน 1 และ 2
	13. โภชนาการเพื่อการปรับปรุงร่าง	เป็นรายวิชาที่
	14. การพัฒนาสื่อทางโภชนาการ	เป็นรายวิชาเพิ่มทักษะในการพัฒนาสื่อให้ทันต่อยุคสมัย
	15. โปรแกรมวิเคราะห์คุณค่าสารอาหารและการประยุกต์	เป็นรายวิชาเพิ่มทักษะในการใช้โปรแกรมวิเคราะห์คุณค่าสารอาหาร
	16. โภชนบำบัด	เป็นรายวิชาที่รวม
	17. การพูดและจิตวิทยาทางโภชนาการ	เพิ่มเพิ่มทักษะการพูดและจิตวิทยา
	18. ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารสำหรับงานโภชนาคลินิก	เพื่อเพิ่มทักษะภาษาอังกฤษที่เฉพาะเจาะจงให้แก่นักศึกษา
<b>รายวิชาที่ยกเลิก</b>		
1. ฟิสิกส์พื้นฐาน	ยกเลิกจากแผนการเรียนหลักสูตรปี 2562	ปรับการเรียนวิชาพื้นฐานเป็นการเรียนเชิงประยุกต์ในรายวิชาสุขภาพและความปลอดภัยในอาหารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารในงานโภชนาการ การคำนวณและหน่วยการวัดในงานโภชนาการ
2. ชีววิทยา 1		
3. ปฏิบัติการชีววิทยา 1		
4. ชีววิทยา 2		

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2562	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	เหตุผล		
5. ปฏิบัติการชีววิทยา 2		ชีวเคมีและโภชนาการมนุษย์ สถิติเพื่อการวิจัย		
6. จุลชีววิทยาและปรสิตสาธารณสุข				
7. เคมีทั่วไป				
8. ปฏิบัติการเคมีทั่วไป				
9. เคมีอินทรีย์พื้นฐาน				
10. ชีวเคมี				
11. ปฏิบัติการชีวเคมี				
12. หลักสถิติ				
13. โภชนาการชุมชน 1			รวมรายวิชาเป็นวิชาโภชนาการชุมชนแบบบูรณาการ	
14. โภชนาการชุมชน 2				
15. โรคติดต่อและโรคไม่ติดต่อทางโภชนาการ			ตัดรายวิชาที่มีเนื้อหาไม่สัมพันธ์ในงานโภชนาการและการกำหนดอาหาร ออก	
16. โภชนบำบัดทางการแพทย์ 1			รวมรายวิชาเป็นวิชาโภชนบำบัด	
17. โภชนบำบัดทางการแพทย์ 2				
รายวิชาเฉพาะเลือก				
18. ระบาดวิทยาโภชนาการ			ยกเลิกจากแผนการเรียนหลักสูตรปี 2562	เป็นรายวิชาที่มีเนื้อหาไม่สัมพันธ์ในงานโภชนาการและการกำหนดอาหาร ออก
19. หลักโภชนาการสาธารณสุข				เป็นรายวิชาที่มีเนื้อหาไม่สัมพันธ์ในงานโภชนาการและการกำหนดอาหาร ออก
20. ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ				นำเนื้อหาไปรวมกับรายวิชาใหม่ คือ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ ซึ่งเน้นการพัฒนาผลิตภัณฑ์และการ

ภาคผนวก ฅ  
แผนบริหารความเสี่ยง  
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร

**แผนบริหารความเสี่ยง**  
**หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาโภชนาการและการกำหนดอาหาร**  
**หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563**

**ระบุความเสี่ยง**

ความเสี่ยง (ภารกิจหลัก/กิจกรรมของหลักสูตร)	ปัจจัยเสี่ยง
<b>ด้านการเรียนการสอน</b>	
จำนวนนักศึกษาแรกเข้า	จำนวนนักศึกษาไม่เป็นไปตามแผนการรับนักศึกษาของหลักสูตรฯ
ผลการเรียนของนักศึกษา	1. มีผลการเรียนไม่ผ่านเกณฑ์ (ผลการเรียน F) 2. ผลการเรียนเฉลี่ยน้อยกว่า (GPAX) 2.00
จำนวนนักศึกษาลดลงระหว่างภาคการศึกษา	1. นักศึกษาลาออกไปเรียนมหาวิทยาลัยอื่น 2. นักศึกษาย้ายไปเรียนหลักสูตรอื่น
การคงอยู่ของอาจารย์ประจำหลักสูตร	อาจารย์ลาออกระหว่างภาคการศึกษา
<b>ด้านงบประมาณ</b>	
งบประมาณสำหรับการดำเนินงานของหลักสูตร	1. งบประมาณไม่เพียงพอสำหรับการดำเนินงานภายในหลักสูตร 2. การส่งหลักฐานคืนเงิน ไม่เป็นไปตามระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด 3. การจัดซื้อจัดจ้างไม่ตรงตามหมวดงบประมาณ
งบประมาณสำหรับการจัดสรรสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้อ	1. จำนวนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ทางวิชาการไม่เพียงพอกับจำนวนนักศึกษา 2. ห้องปฏิบัติการโภชนาการและการกำหนดอาหาร มีขนาดเล็ก ไม่สามารถรองรับนักศึกษาได้ครบทุกชั้นปี
<b>ด้านการวิจัยและผลงานทางวิชาการ</b>	
งานวิจัยและผลงานทางวิชาการของอาจารย์	1. งานวิจัยและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตรไม่เป็นไปตามเป้าหมาย 2. ข้อจำกัดด้านทุนสนับสนุนการวิจัยและเครื่องมือในการทำงานวิจัย

**หมายเหตุ** S1 มีค่าระหว่าง 20-25 (สูงมาก), F มีค่าระหว่าง 10-19 (สูง) และ O, P มีค่าระหว่าง 1

## การประเมินและวิเคราะห์ความเสี่ยง

ความเสี่ยง (ภารกิจหลัก/กิจกรรมของหลักสูตร)	รายละเอียดความสูญเสีย (ปัจจัยเสี่ยง)	โอกาสที่จะเกิด (1)	ผลกระทบความรุนแรง (2)	คะแนนความเสี่ยง(ระดับความเสี่ยง) (1)×(2)	ระดับความเสี่ยง
จำนวนนักศึกษาแรกเข้าไม่ได้ตามเป้าหมาย	จำนวนนักศึกษาไม่เป็นไปตามแผนการรับนักศึกษาของหลักสูตรฯ	5	3	$5 \times 3 = 15$	2
ผลการเรียนของนักศึกษา	1. มีผลการเรียนไม่ผ่านเกณฑ์ (ผลการเรียน F) 2. ผลการเรียนเฉลี่ยน้อยกว่า (GPAX) 2.00	2	2	$2 \times 2 = 4$	1
จำนวนนักศึกษาลดลงระหว่างภาคการศึกษา	1. นักศึกษาลาออกไปเรียนมหาวิทยาลัยอื่น 2. นักศึกษาย้ายไปเรียนหลักสูตรอื่น	3	3	$3 \times 3 = 9$	1
การคงอยู่ของอาจารย์ประจำหลักสูตร	อาจารย์ลาออกระหว่างภาคการศึกษา	2	3	$2 \times 3 = 6$	1
งบประมาณสำหรับการดำเนินงานของหลักสูตร	1. งบประมาณไม่เพียงพอสำหรับการดำเนินงานภายในหลักสูตร 2. การส่งหลักฐานคืนเงิน ไม่เป็นไปตามระยะเวลาที่	3	3	$3 \times 3 = 9$	1

ความเสี่ยง (ภารกิจหลัก/กิจกรรมของหลักสูตร)	รายละเอียดความสูญเสีย (ปัจจัยเสี่ยง)	โอกาสที่จะเกิด (1)	ผลกระทบความรุนแรง (2)	คะแนนความเสี่ยง(ระดับความเสี่ยง) (1)×(2)	ระดับความเสี่ยง
	มหาวิทยาลัยกำหนด 3. การจัดซื้อจัดจ้างไม่ตรงตาม หมวดงบประมาณ				
งบประมาณสำหรับการจัดสรรสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้นักศึกษา	1. จำนวนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้นักศึกษาทางวิชาการไม่เพียงพอกับจำนวนนักศึกษา 2. ห้องปฏิบัติทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร มีขนาดเล็ก ไม่สามารถรองรับนักศึกษาได้ครบทุกชั้นปี	3	3	$3 \times 3 = 9$	1
งานวิจัยและผลงานทางวิชาการของอาจารย์	1.งานวิจัยและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตรไม่เป็นไปตามเป้าหมาย 2. ข้อจำกัดด้านทุนสนับสนุนการวิจัยและเครื่องมือในการทำงานวิจัย	2	3	$2 \times 3 = 6$	1

**หมายเหตุ** ระดับความเสี่ยง 3 มีค่าระหว่าง 20-25 (ความเสี่ยงที่ยอมรับไม่ได้), 2 มีค่าระหว่าง 10-19 (ความเสี่ยงสูง) และ 1 มีค่าระหว่าง 1-9 (ความเสี่ยงที่ยอมรับได้)  
การกำหนดกิจกรรมควบคุมความเสี่ยง

ลำดับ	ความเสี่ยง (ภารกิจหลัก/ กิจกรรมของหลักสูตร) (1)	การควบคุมที่ควรจะมี (2)	การควบคุมที่มีอยู่ แล้ว (3)	การควบคุมที่มีอยู่ แล้วได้ผลหรือไม่ (4)	วิธีการจัดการความเสี่ยง (5)	หมายเหตุ (6)
1	จำนวนนักศึกษาแรกเข้าไม่ได้ ตามเป้าหมาย	ดำเนินการประชาสัมพันธ์หลักสูตร เชิงรุกอย่างต่อเนื่องและเข้มแข็ง	●	○	.....ยอมรับ ✓ ควบคุม .....ถ่ายโอน .....หลีกเลี่ยง	-
2	ผลการเรียนของนักศึกษา	- แต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษากำกับดูแล - จัดกิจกรรมเตรียมความพร้อมก่อน เปิดภาคการศึกษา - จัดให้มีการเรียนเสริมในรายวิชาที่มี ปัญหาผลการเรียนผิดปกติ	●	○	.....ยอมรับ ✓ ควบคุม .....ถ่ายโอน .....หลีกเลี่ยง	-
3	จำนวนนักศึกษาลดลง ระหว่างภาคการศึกษา	- แต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษากำกับดูแล การคงอยู่ของนักศึกษา - จัดกิจกรรมสานสัมพันธ์ระหว่าง นักศึกษาในหลักสูตรและอาจารย์	●	○	.....ยอมรับ ✓ ควบคุม .....ถ่ายโอน .....หลีกเลี่ยง	-
4	การคงอยู่ของอาจารย์ประจำ หลักสูตร	- แต่งตั้งอาจารย์พี่เลี้ยงสำหรับ อาจารย์ใหม่ - อาจารย์ประจำหลักสูตรร่วมกัน จัดหาภาระงานสอนนอกหลักสูตร กรณีชั่วโมงไม่พอดำหนด - ส่งเสริมการทำงานเป็นทีม เสริมสร้างความสุขในการทำงาน	●	○	.....ยอมรับ ✓ ควบคุม .....ถ่ายโอน .....หลีกเลี่ยง	-



ลำดับ	ความเสี่ยง (ภารกิจหลัก/ กิจกรรมของหลักสูตร) (1)	การควบคุมที่ควรจะมี (2)	การควบคุมที่มีอยู่ แล้ว (3)	การควบคุมที่มีอยู่ แล้วได้ผลหรือไม่ (4)	วิธีการจัดการความเสี่ยง (5)	หมายเหตุ (6)
		ภายในหลักสูตรฯ				
5	งบประมาณสำหรับการ ดำเนินงานของหลักสูตร	- จัดทำแผนงบประมาณหลักสูตร - แต่งตั้งเจ้าหน้าที่ผู้ดูแลงานด้าน การเงินและพัสดุ	●	○	.....ยอมรับ ✓ ควบคุม .....ถ่ายโอน .....หลีกเลี่ยง	-
6	งบประมาณสำหรับการ จัดสรรสิ่งสนับสนุน การเรียนรู้	- แต่งตั้งอาจารย์ผู้ดูแลสิ่งสนับสนุน การเรียนรู้ - แต่งตั้งเจ้าหน้าที่ในการบริหาร จัดการห้องปฏิบัติการ	●	○	.....ยอมรับ ✓ ควบคุม .....ถ่ายโอน .....หลีกเลี่ยง	-
7	งานวิจัยและผลงานทาง วิชาการของอาจารย์	- ส่งเสริมให้อาจารย์ประจำหลักสูตร อบรมการทำวิจัยและผลงานวิชาการ - แต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบด้าน งานวิจัยเพื่อแลกเปลี่ยนและให้ แนวทางในการทำงานวิจัย - สนับสนุนการของบประมาณ สนับสนุนการวิจัยจากหน่วยงาน ภายในและภายนอก	●	○	.....ยอมรับ ✓ ควบคุม .....ถ่ายโอน .....หลีกเลี่ยง	-

หมายเหตุ ช่อง 3 ● หมายถึง มี  
ช่อง 4 ● หมายถึง ได้ผลตามที่คาดหวัง

○ หมายถึง มีแต่ไม่สมบูรณ์  
○ หมายถึง ได้ผลบ้างแต่ไม่สมบูรณ์

× หมายถึง ไม่มี  
× ไม่ได้ผลตามที่คาดหวัง

## แผนการดำเนินงานการจัดการความเสี่ยง

กระบวนการปฏิบัติงาน โครงการ/กิจกรรม/ด้านของ เรื่องที่ประเมินและ วัตถุประสงค์ของการควบคุม (1)	การควบคุม ที่มีอยู่ (2)	ระดับ ความเสี่ยง (3)	การจัดการ ความเสี่ยง (4)	ความเสี่ยงที่ยังมีอยู่ (ปัจจัยเสี่ยง) (5)	กิจกรรมการควบคุม (แผนการปรับปรุงการ ควบคุม) (6)	กำหนด เสร็จ/ ผู้รับผิดชอบ (7)
หลักสูตรฯ ดำเนินกิจกรรม ประชาสัมพันธ์ร่วมกับคณะฯ และมหาวิทยาลัย และเพิ่ม ช่องทางในการประชาสัมพันธ์ หลักสูตรฯ	- ดำเนินการ ประชาสัมพันธ์หลักสูตร ตามโรงเรียนเครือข่าย และโรงเรียนนอกพื้นที่ บริการของมหาวิทยาลัย - ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อ โซเชียลมีเดียต่างๆ เช่น Website มหาวิทยาลัย และ Webpage ของ หลักสูตรฯ - การประชาสัมพันธ์ผ่าน ศิษย์ปัจจุบันของ หลักสูตร	ความเสี่ยงสูง	ควบคุม	จำนวนนักศึกษาไม่ เป็นไปตาม แผนการรับ นักศึกษาของ หลักสูตรฯ	- จัดเตรียมความพร้อมใน การประชาสัมพันธ์ ● เนื้อหาในการพูด ประชาสัมพันธ์ หลักสูตร ● แผ่นพับ ● วิดีโอประชาสัมพันธ์ หลักสูตร - การจัดทำตารางออก ประชาสัมพันธ์ของ หลักสูตร - การให้นักศึกษาเข้ามามี ส่วนร่วมในการ ประชาสัมพันธ์	อาจารย์และ เจ้าหน้าที่ ประจำ หลักสูตร

กระบวนการปฏิบัติงาน โครงการ/กิจกรรม/ด้านของ เรื่องที่ประเมินและ วัตถุประสงค์ของการควบคุม (1)	การควบคุม ที่มีอยู่ (2)	ระดับ ความเสี่ยง (3)	การจัดการ ความเสี่ยง (4)	ความเสี่ยงที่ยังมีอยู่ (ปัจจัยเสี่ยง) (5)	กิจกรรมการควบคุม (แผนการปรับปรุงการ ควบคุม) (6)	กำหนด เสร็จ/ ผู้รับผิดชอบ (7)
<ul style="list-style-type: none"> <li>- แต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตรเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาดูแลควบคุม</li> <li>- อาจารย์ที่ปรึกษาดำเนินการติดตามกำกับ ดูแลผลการเรียนของนักศึกษาเป็นรายบุคคล</li> <li>- จัดให้มีการเรียนชดเชย และ การ ปร ับ พื ้น ฐ า น วิ ษ า วิทยาศาสตร์</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- จัดให้นักศึกษาเข้าพบอาจารย์ที่ปรึกษา เพื่อติดตามผลการเรียน</li> </ul>	ความเสี่ยงที่ยอมรับได้	ควบคุม	<ul style="list-style-type: none"> <li>ผลการเรียนในรายวิชาพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์ไม่ผ่านเกณฑ์ (ผลการเรียน F)</li> <li>2. ผล การ เรื อย น เ ฉ ลี ย ของ นั ก ศี ก ข ำ ชั ้น ปี ที่ 1 นั อย ก ว ำ (GPAX) 2.00</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- จัดตารางให้นักศึกษาเข้าพบอาจารย์ที่ปรึกษา</li> <li>- จัดตารางให้นักศึกษาเข้าพบอาจารย์ประจำรายวิชาที่มีแนวโน้มว่าผลการเรียนจะไม่ผ่านเกณฑ์เพื่อเรียนเสริม</li> <li>- จัดกิจกรรมทบทวนเนื้อหาในรายวิชาที่มีแนวโน้มว่าผลการเรียนจะไม่ผ่านเกณฑ์โดยรุ่นพี่หรือเพื่อนร่วมชั้นที่มีผลการเรียนดี</li> </ul>	อาจารย์ประจำหลักสูตร
<ul style="list-style-type: none"> <li>- จัดกิจกรรมสานสัมพันธ์ให้เกิดความสัมพันธ์อันดีระหว่างเพื่อนร่วมชั้น</li> <li>- มีระบบสายรหัสในการดูแลให้คำปรึกษาของนักศึกษาภายใน</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- อาจารย์ที่ปรึกษาติดตามอัตราการคงอยู่ของนักศึกษาแต่ละชั้นปี</li> <li>- ดำเนินกิจกรรมและโครงการให้มีการสาน</li> </ul>	ความเสี่ยงที่ยอมรับได้	ควบคุม	อัตราการคงอยู่ของนักศึกษาลดลง	<ul style="list-style-type: none"> <li>- จัดกิจกรรมเพื่อสร้างความสัมพันธ์ที่ดีของนักศึกษา และสร้างความภาคภูมิใจต่อหลักสูตรฯ</li> <li>- จัดโครงการเพื่อสร้าง</li> </ul>	อาจารย์ประจำหลักสูตร

กระบวนการปฏิบัติงาน โครงการ/กิจกรรม/ด้านของ เรื่องที่ประเมินและ วัตถุประสงค์ของการควบคุม (1)	การควบคุม ที่มีอยู่ (2)	ระดับ ความเสี่ยง (3)	การจัดการ ความเสี่ยง (4)	ความเสี่ยงที่ยังมีอยู่ (ปัจจัยเสี่ยง) (5)	กิจกรรมการควบคุม (แผนการปรับปรุงการ ควบคุม) (6)	กำหนด เสร็จ/ ผู้รับผิดชอบ (7)
<p>หลักสูตรฯ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- จัดกิจกรรมเพื่อให้เกิดความตระหนักหรือความสำคัญในวิชาชีพ</li> <li>- แจ้างแผนการดำเนินงานในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพทั้งในและต่างประเทศ</li> <li>- จัดกิจกรรมการให้คำปรึกษาทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร</li> </ul>	<p>สัมพันธ์ของนักศึกษา</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ดำเนินกิจกรรมเพื่อให้นักศึกษาเกิดความตระหนักถึงความสำคัญในวิชาชีพ</li> </ul>				<p>แรงจูงใจในการเรียนให้ประสบผลสำเร็จ โดยการจัดเวทีเสวนาแลกเปลี่ยนความรู้และประสบการณ์ทางวิชาชีพระหว่างศิษย์เก่าและศิษย์ปัจจุบัน</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- จัดโครงการเพื่อเข้าร่วมกิจกรรมสร้างเครือข่ายในวิชาชีพร่วมกับสถาบันอื่นที่มีชื่อเสียงเพื่อสร้างแรงบันดาลใจในวิชาชีพ</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- แต่งตั้งอาจารย์พี่เลี้ยงสำหรับอาจารย์ใหม่</li> <li>- แต่งตั้งอาจารย์บัดดี</li> <li>- ส่งเสริมอาจารย์ใหม่ในหลักสูตรในการพัฒนาทักษะวิชาชีพทั้งในและนอกมหาวิทยาลัยฯ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ประชุมเพื่อชี้แจงอาจารย์ใหม่</li> <li>- ประชาสัมพันธ์โครงการจัดอบรมการพัฒนาทักษะวิชาชีพ</li> </ul>	<p>ความเสี่ยงที่ยอมรับได้</p>	<p>ควบคุม</p>	<p>อัตราการคงอยู่เพิ่มขึ้น</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- จัดกิจกรรมสร้างความสุขในการทำงานระหว่างอาจารย์ประจำหลักสูตร ทั้งในและนอกสถานที่ ปีละ 1 ครั้ง เพื่ออัตราการคงอยู่ของอาจารย์คงที่</li> </ul>	<p>อาจารย์ประจำหลักสูตร</p>

กระบวนการปฏิบัติงาน โครงการ/กิจกรรม/ด้านของ เรื่องที่ประเมินและ วัตถุประสงค์ของการควบคุม (1)	การควบคุม ที่มีอยู่ (2)	ระดับ ความเสี่ยง (3)	การจัดการ ความเสี่ยง (4)	ความเสี่ยงที่ยังมีอยู่ (ปัจจัยเสี่ยง) (5)	กิจกรรมการควบคุม (แผนการปรับปรุงการ ควบคุม) (6)	กำหนด เสร็จ/ ผู้รับผิดชอบ (7)
- ประชุมร่วมกันจัดทำแผน งบประมาณ ประจำปี ให้ สอดคล้องกับยุทธศาสตร์ของ มหาวิทยาลัยฯ และรายวิชาที่ เปิดสอนในหลักสูตรฯ	- นำเสนอแผน งบประมาณประจำปีของ หลักสูตรต่อคณะ	ความเสี่ยงที่ ยอมรับได้	ควบคุม	งบประมาณยังไม่ เพียงพอในการ ดำเนินงานภายใน หลักสูตร	- สร้างเครือข่ายความ ร่วมมือและการสนับสนุน ด้านงบประมาณรวมถึงสิ่ง อำนวยความสะดวกใน การโครงการภายใน หลักสูตรฯ	อาจารย์ ประจำ หลักสูตร
- แต่งตั้งอาจารย์เป็นกรรมการ พัฒนาทรัพยากรสารสนเทศของ ห้องสมุด - เสนอความต้องการทรัพยากรต่อ สำนักวิทยบริการ	- อาจารย์ผู้ดูแลด้านสิ่ง สนับสนุนการเรียนรู้ สำรวจความต้องการ ทรัพยากรสารสนเทศ ของห้องสมุดของ อาจารย์ในหลักสูตร	ความเสี่ยงที่ ยอมรับได้	ควบคุม	จำนวนทรัพยากร ยังไม่เพียงพอและ ครอบคลุมต่อความ ต้องการของ อาจารย์และ นักศึกษาใน หลักสูตร	- สำรวจความต้องการ ของนักศึกษาต่อสิ่ง สนับสนุนการเรียนรู้และ ทรัพยากรสารสนเทศ	อาจารย์ ประจำ หลักสูตร
- จัดทำแผนส่งเสริมการทำงาน วิจัยและผลงานทางวิชาการของ อาจารย์	- จัดทำรายงานสรุปผล การทำวิจัยและผลงาน ทางวิชาการของอาจารย์ ประจำหลักสูตร	ความเสี่ยงที่ ยอมรับได้	ควบคุม	งานวิจัยที่มีการ เผยแพร่ในระดับ นานาชาติยังมี จำนวนน้อย	- บูรณาการงานวิจัย ร่วมกับการเรียนการสอน ในรายวิชาของหลักสูตรสู่ การเผยแพร่งานวิจัยใน ระดับนานาชาติ	อาจารย์ ประจำ หลักสูตร

กระบวนการปฏิบัติงาน โครงการ/กิจกรรม/ด้านของ เรื่องที่ประเมินและ วัตถุประสงค์ของการควบคุม (1)	การควบคุม ที่มีอยู่ (2)	ระดับ ความเสี่ยง (3)	การจัดการ ความเสี่ยง (4)	ความเสี่ยงที่ยังมีอยู่ (ปัจจัยเสี่ยง) (5)	กิจกรรมการควบคุม (แผนการปรับปรุงการ ควบคุม) (6)	กำหนด เสร็จ/ ผู้รับผิดชอบ (7)
					- ส่งเสริมการเข้าร่วม โครงการอบรมเชิง ปฏิบัติการเขียนงานวิจัย	

ผู้รายงาน อาจารย์สุจาริณี สังข์วรรณะ  
ประธานกรรมการปรับปรุงหลักสูตร  
วันที่ 28 เดือน ตุลาคม พ.ศ. 2562

