



รายละเอียดการแก้ไขหลักสูตร (สมอ.08)
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร
หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2557

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์
จังหวัดปทุมธานี

รายละเอียดการแก้ไขหลักสูตร (สมอ.08)
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร
หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2557

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา : มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
 คณะ : วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

1. รหัสและชื่อหลักสูตร

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. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2557 ฉบับดังกล่าวนี้ได้รับทราบการให้ความเห็นชอบ จากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา เมื่อวันที่ 17 เดือน เมษายน พ.ศ. 2557

หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2557 เริ่มใช้ตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษาที่ 2557

สถานะ การแก้ไขปรับปรุงหลักสูตรเล็กน้อย (สมอ.08)

ปรับปรุงหลักสูตรเล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ.	เริ่มใช้กับนักศึกษาที่เข้าศึกษาในปีการศึกษา	เริ่มใช้ภาคการศึกษา/ปีการศึกษา	ครั้งที่/ วัน-เดือน-ปี สภาวิชาการเห็นชอบ	ครั้งที่/ วัน-เดือน-ปี สภามหาวิทยาลัยอนุมัติ
2557	2557	1/2557	1/2558 21 มกราคม 2558	2/2558 5 กุมภาพันธ์ 2558
2558	2558	1/2558	11/2558 19 พฤศจิกายน 2558	13/2558 3 ธันวาคม 2558
2558	2558	1/2558	5/2559 19 พฤษภาคม 2559	6/2559 2 มิถุนายน 2559
2559	2559	1/2559	8/2559 17 สิงหาคม 2559	

4. เหตุผลในการปรับปรุงแก้ไข

4.1 ตามมติที่ประชุมคณบดีเมื่อวันที่ 11 มกราคม 2559 ให้สาขาวิชาปรับรหัสวิชาจากเดิมตัวเลข 7 หลัก เป็นตัวอักษรภาษาอังกฤษ 3 หลักและตัวเลข 3 หลัก รวมถึงมหาวิทยาลัยได้กำหนดมาตรฐานผลการเรียนรู้กลาง เพื่อให้ทุกสาขานำไปใช้ ทั้งนี้สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร

มีการเพิ่มเติมมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่เป็นอัตลักษณ์ของสาขาวิชา ดังนั้นสาขาวิชาจึงปรับรหัสวิชา มาตรฐานผลการเรียนรู้และแผนที่แสดงการกระจายมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา ตามนโยบายมหาวิทยาลัย

4.2 มีการเปลี่ยนแปลงอาจารย์ประจำหลักสูตร ด้วยมีการรับอาจารย์ใหม่และมีอาจารย์ย้าย หลักสูตร ทางหลักสูตรจึงต้องมีการปรับเปลี่ยนรายชื่อคณะกรรมการอาจารย์ประจำหลักสูตร และ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2548

5. สาระในการปรับปรุงแก้ไข

5.1 เปลี่ยนคณะกรรมการอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ดังนี้

5.1.1 อาจารย์สุรัสวดี สมนึก เป็น อาจารย์.ดร. สัจนา พัฒนาศักดิ์ เนื่องจาก อาจารย์สุรัสวดี สมนึก ลาออก และมีอาจารย์ อ.ดร. สัจนา พัฒนาศักดิ์ เข้ามาปฏิบัติหน้าที่แทนอัตราที่ขาดไป เพื่อเพิ่มศักยภาพให้กับหลักสูตรเนื่องจากอาจารย์มีคุณวุฒิปริญญาเอก

5.1.2 อาจารย์ภวินท์พล โชติวรรณวิรัช เป็น อาจารย์ชาลิลักษณ์ ทองประเสริฐ เนื่องจาก อาจารย์ภวินท์พล โชติวรรณวิรัช ลาออก และมีอาจารย์ใหม่ คือ อาจารย์ชาลิลักษณ์ ทองประเสริฐ เข้ามาแทนอัตราที่ขาดไป

5.2 ปรับรหัสรายวิชาจากเดิม เป็นตัวเลข 7 หลัก ปรับเป็นตัวอักษรภาษาอังกฤษ 3 หลัก และตัวเลข 3 หลัก

5.3 ปรับคำอธิบายรายวิชา

5.4 ปรับมาตรฐานผลการเรียนรู้

5.5 แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐาน ผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

5.6 ปรับรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไปตามมติสภามหาวิทยาลัยครั้งที่ 6/2559 เมื่อวันที่ 2 มิถุนายน 2559

ตารางเปรียบเทียบข้อแตกต่างระหว่างหลักสูตรเดิมกับหลักสูตรฉบับปรับปรุงเล็กน้อย

5.1 การปรับคณะกรรมการอาจารย์ประจำหลักสูตร และอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

หลักสูตรปรับปรุงเล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ. 2558			หลักสูตรปรับปรุงเล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ. 2559			เหตุผล
ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิ/สาขาวิชาที่จบ (เรียงคุณวุฒิ เอก/โท/ตรี)	สถาบันการศึกษาที่จบ /ปีการศึกษาที่จบ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิ/สาขาวิชาที่จบ (เรียงคุณวุฒิ เอก/โท/ตรี)	สถาบันการศึกษาที่จบ /ปีการศึกษาที่จบ	
1. อ.ไวยแพร ชาติรี*	วท.ม.(โภชนศาสตร์) วท.บ.(โภชนวิทยา) เกียรตินิยม	มหาวิทยาลัยมหิดล, 2556. มหาวิทยาลัยมหิดล, 2552.	1. อ.ไวยแพร ชาติรี*	วท.ม.(โภชนศาสตร์) วท.บ.(โภชนวิทยา) เกียรตินิยม	มหาวิทยาลัยมหิดล, 2556. มหาวิทยาลัยมหิดล, 2552.	เพื่อให้เป็นไปตามประกาศ กระทรวงศึกษา- ธิการ เรื่อง “เกณฑ์มาตรฐาน หลักสูตรระดับ ปริญญาตรี พ.ศ. 2548”
2. อ.ศกุนताल มานะกล้า*	วท.ม.(สาธารณสุขศาสตร์) สาขาวิชาโภชนวิทยา วท.บ.(ประมง)	มหาวิทยาลัยมหิดล, 2557. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2553.	2. อ.ศกุนताल มานะกล้า*	วท.ม.(สาธารณสุขศาสตร์) สาขาวิชาโภชนวิทยา วท.บ.(ประมง)	มหาวิทยาลัยมหิดล, 2557. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2553.	
3. อ. ภวินท์พล โชติวรรณวิรัช	วท.ม.(โภชนาการและการ กำหนดอาหาร) วท.บ.(ชีววิทยา)	มหาวิทยาลัยมหิดล, 2553. มหาวิทยาลัยมหิดล, 2549.	3. อ.ชาลีลักษณ์ ทองประเสริฐ*	วท.ม.(โภชนวิทยา) วท.บ.(โภชนวิทยาและการ กำหนดอาหาร) เกียรตินิยม	มหาวิทยาลัยมหิดล, 2557. มหาวิทยาลัยมหิดล, 2555.	
4. อ. นันทิภา แก้วลี*	วท.ม.(สาธารณสุขศาสตร์) วท.บ.(เทคนิคการแพทย์)	มหาวิทยาลัยมหิดล, 2554. มหาวิทยาลัยรังสิต, 2551.	4. อ. นันทิภา แก้วลี*	วท.ม. (สาธารณสุข ศาสตร์) วท.บ. (เทคนิคการแพทย์)	มหาวิทยาลัยมหิดล, 2554. มหาวิทยาลัยรังสิต, 2551.	
5. อ. สุรัสวดี สมนึก*	วท.ม.(โภชนศาสตร์) พย.บ.(พยาบาลศาสตร์)	มหาวิทยาลัยมหิดล, 2547. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2536.	5. อ.ดร. สัจฉนา พัฒนาศักดิ์*	Ph.D.(Microbiology & Immunology) M.Sc.(Microbiology & Immunology)	Georgetown University, Washington, D.C. U.S.A., 2554. Georgetown University, Washington, D.C. U.S.A., 2546.	

หลักสูตรปรับปรุงเล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ. 2558			หลักสูตรปรับปรุงเล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ. 2559			เหตุผล
ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิ/สาขาวิชาที่จบ (เรียงคุณวุฒิ เอก/โท/ตรี)	สถาบันการศึกษาที่จบ /ปีการศึกษาที่จบ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิ/สาขาวิชาที่จบ (เรียงคุณวุฒิ เอก/โท/ตรี)	สถาบันการศึกษาที่จบ /ปีการศึกษาที่จบ	
				M.Sc. (Molecular biology and genetic engineering) วท.บ. (ชีววิทยา)	มหาวิทยาลัยมหิดล, 2544. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2542.	

หมายเหตุ * หมายถึงอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ตารางเปรียบเทียบข้อแตกต่างระหว่างหลักสูตรเดิมกับหลักสูตรฉบับปรับปรุงเล็กน้อย

5.2 เปรียบเทียบการเปลี่ยนรหัสวิชา/ชื่อรายวิชา

หลักสูตรปรับปรุงเล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ. 2558			หลักสูตรปรับปรุงเล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ. 2559			เหตุผล
1. 4153101	สุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัย ของอาหาร Food Sanitation and Food Safety	2(2-0-4)	1. SND101	สุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัย ของอาหาร Food Sanitation and Food Safety	2(2-0-4)	
2.4153102	วิทยาศาสตร์การอาหาร Food Science	3(3-0-6)	2. SND102	วิทยาศาสตร์การอาหาร Food Science	3(3-0-6)	
3. 4153103	การจัดการระบบการบริการอาหาร Food Service System Management	3(2-2-5)	3. SND103	การจัดการระบบการบริการอาหาร Food Service System Management	3(2-2-5)	
4. 4154104	อาหารตามวัฒนธรรม Food Culture	2(2-0-4)	4. SND104	อาหารตามวัฒนธรรม Food Culture	2(2-0-4)]	
5. 4153201	หลักโภชนาการมนุษย์ Principles of Human Nutrition	3(3-0-6)	5. SND201	หลักโภชนาการมนุษย์ Principles of Human Nutrition	3(3-0-6)	
6. 4153202	โภชนาการสำหรับการพัฒนาตามวัย Nutrition for Different Stages of Human Development	2(2-0-4)	6. SND202	โภชนาการสำหรับการพัฒนาตามวัย Nutrition for Different Stages of Human Development	2(2-0-4)	

หลักสูตรปรับปรุงเล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ. 2558			หลักสูตรปรับปรุงเล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ. 2559			เหตุผล
7. 4153203	โภชนาการชุมชน 1 Community Nutrition 1	3(3-0-6)	7. SND203	โภชนาการชุมชน 1 Community Nutrition 1	3(3-0-6)	
8. 4153204	โภชนาการชุมชน 2 Community Nutrition 2	3(3-0-6)	8. SND204	โภชนาการชุมชน 2 Community Nutrition 2	3(3-0-6)	
9. 4153205	การส่งเสริมสุขภาพทางโภชนาการ Health Promotion in Nutrition	2(2-0-4)	9. SND205	การส่งเสริมสุขภาพทางโภชนาการ Health Promotion in Nutrition	2(2-0-4)	
10. 4153206	ระบาดวิทยาโภชนาการ Nutrition Epidemiology	3(3-0-6)	10. SND206	ระบาดวิทยาโภชนาการ Nutrition Epidemiology	3(3-0-6)	
11. 4153207	โภชนาการและผู้สูงอายุ Nutrition and Aging	2(2-0-4)	11. SND207	โภชนาการและผู้สูงอายุ Nutrition and Aging	2(2-0-4)	
12. 4153208	โภชนาการและนักกีฬา Nutrition and Athletes	2(2-0-4)	12. SND208	โภชนาการและนักกีฬา Nutrition and Athletes	2(2-0-4)	
13. 4153209	อาหารและโภชนาการที่ทันสมัย Contemporary in Food and Nutrition	2(2-0-4) 2(2-0-4)	13. SND209	อาหารและโภชนาการที่ทันสมัย Contemporary in Food and Nutrition	2(2-0-4)	
14. 4153210	โภชนาการแม่และเด็ก Maternal and Child Nutrition		14. SND210	โภชนาการแม่และเด็ก Maternal and Child Nutrition	2(2-0-4)	

หลักสูตรปรับปรุงเล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ. 2558			หลักสูตรปรับปรุงเล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ. 2559			เหตุผล
15. 4154209	นโยบายโภชนาการ Nutrition Policy	2(2-0-4)	15. SND211	นโยบายโภชนาการ Nutrition Policy	2(2-0-4)	
16. 4151301	วิชาชีพนักกำหนดอาหารและ จริยธรรมวิชาชีพ Dietetics Professionalism and Professional Ethics	2(2-0-4)	16. SND301	วิชาชีพนักกำหนดอาหารและจริยธรรม วิชาชีพ Dietetics Professionalism and Professional Ethics	2(2-0-4)	
17. 4152302	หลักโภชนาการและการกำหนดอาหาร Principles of Nutrition and Dietetics	2(2-0-4)	17. SND302	หลักโภชนาการและการกำหนดอาหาร Principles of Nutrition and Dietetics	2(2-0-4)	
18. 4153303	การประเมินภาวะโภชนาการ Nutrition Assessment	3(2-2-5)	18. SND303	การประเมินภาวะโภชนาการ Nutrition Assessment	3(2-2-5)	
19. 4153304	โภชนบำบัดทางการแพทย์ 1 Medical Nutrition Therapy 1	3(2-2-5)	19. SND304	โภชนบำบัดทางการแพทย์ 1 Medical Nutrition Therapy 1	3(2-2-5)	
20. 4153305	โภชนบำบัดทางการแพทย์ 2 Medical Nutrition Therapy 2	3(2-2-5)	20. SND305	โภชนบำบัดทางการแพทย์ 2 Medical Nutrition Therapy 2	3(2-2-5)	
21. 4153306	การสื่อสารและการให้คำปรึกษาทาง โภชนาการ Nutrition Communication and Diet Counseling	3(2-2-5)	21. SND306	การสื่อสารและการให้คำปรึกษาทางโภชนาการ Nutrition Communication and Diet Counseling	3(2-2-5)	

หลักสูตรปรับปรุงเล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ. 2558			หลักสูตรปรับปรุงเล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ. 2559			เหตุผล
22. 4153307	ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ Health Food Products and Supplement	2(2-0-4)	22. SND307	ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ Health Food Products and Supplement	2(2-0-4)	
23. 4153308	หัวข้อพิเศษทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร Special Topic in Nutrition and Dietetics	2(2-0-4)	23. SND308	หัวข้อพิเศษทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร Special Topic in Nutrition and Dietetics	2(2-0-4)	
24.4153901	การสัมมนาทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร Seminar in Nutrition and Dietetics	1(0-2-1)	24. SND401	การสัมมนาทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร Seminar in Nutrition and Dietetics	1(0-2-1)	

หลักสูตรปรับปรุงเล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ. 2558			หลักสูตรปรับปรุงเล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ. 2559			เหตุผล
25. 4153902	การศึกษาวิจัยทางด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร Nutrition Research Study in Nutrition and Dietetics	2(1-2-3)	25. SND402	การศึกษาวิจัยทางด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร Nutrition Research Study in Nutrition and Dietetics	2(1-2-3)	
26. 4153802	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพสาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร Preparation for Professional Experience in Nutrition and Dietetics	2(90)	26. SND403	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพสาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร Preparation for Professional Experience in Nutrition and Dietetics	2(90)	
27. 4154802	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพสาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร Field Experience in Nutrition and Dietetics	5(450)	27. SND404	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพสาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร Field Experience in Nutrition and Dietetics	5(450)	

หลักสูตรปรับปรุงเล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ. 2558			หลักสูตรปรับปรุงเล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ. 2559			เหตุผล
28. 4153801	การเตรียมสหกิจศึกษาสาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร Preparation for Cooperative Education in Nutrition and Dietetics	1(45)	28. SND405	การเตรียมสหกิจศึกษาสาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร Preparation for Cooperative Education in Nutrition and Dietetics	1(45)	
29. 4154801	สหกิจศึกษาสาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร Cooperative Education in Nutrition and Dietetics	6(640)	29. SND406	สหกิจศึกษาสาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร Cooperative Education in Nutrition and Dietetics	6(640)	
30. 3561101	องค์การและการจัดการ Organization and Management	3(3-0-6)	30.MGM102	องค์การและการจัดการ Organization and Management	3(3-0-6)	
31. 4011504	ฟิสิกส์ในชีวิตประจำวัน Physics for Everyday Life	2(1-2-3)	31.SPY108	ฟิสิกส์ในชีวิตประจำวัน Physics for Everyday Life	2(1-2-3)	
32. 4021103	เคมีอินทรีย์พื้นฐาน Basic Organic Chemistry	3(2-2-5)	32. SCH221	เคมีอินทรีย์พื้นฐาน Basic Organic Chemistry	3(3-0-6)	
33. 4021108	เคมีทั่วไป General Chemistry	3(3-0-6)	33.SCH102	เคมีทั่วไป General Chemistry	3(3-0-6)	

หลักสูตรปรับปรุงเล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ. 2558			หลักสูตรปรับปรุงเล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ. 2559			เหตุผล
34. 4021109	ปฏิบัติการเคมีทั่วไป Laboratory in General Chemistry	1(0-3-2)	34.SCH103	ปฏิบัติการเคมีทั่วไป Laboratory in General Chemistry	1(0-3-2)	
35. 4022506	ชีวเคมี Biochemistry	2(2-0-4)	35.SCH258	ชีวเคมี Biochemistry	2(2-0-4)	
36. 4031101	ชีววิทยา 1 Biology 1	3(3-0-6)	36.SBT104	ชีววิทยา 1 Biology 1	3(3-0-6)	
37. 4031102	ชีววิทยา 2 Biology 2	3(3-0-6)	37.SBT106	ชีววิทยา 2 Biology 2	3(3-0-6)	
38. 4031103	ปฏิบัติการชีววิทยา 1 Biology Laboratory 1	1(0-3-2)	38.SBT105	ปฏิบัติการชีววิทยา 1 Biology Laboratory 1	1(0-3-2)	
39. 4031104	ปฏิบัติการชีววิทยา 2 Biology Laboratory 2	1(0-3-2)	39.SBT107	ปฏิบัติการชีววิทยา 2 Biology Laboratory 2	1(0-3-2)	
40. 4032608	จุลชีววิทยาและปรสิตสาธารณสุข Public Health Microbiology and Parasitology	3(2-2-5)	40.SBT340	จุลชีววิทยาและปรสิตสาธารณสุข Public Health Microbiology and Parasitology	3(2-2-5)	
41. 4034602	จุลินทรีย์ก่อโรค Pathogenic Microbial	3(2-2-5)	41.SBT406	จุลินทรีย์ก่อโรค Pathogenic Microbial	3(2-2-5)	

หลักสูตรปรับปรุงเล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ. 2558			หลักสูตรปรับปรุงเล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ. 2559			เหตุผล
42. 4111101	หลักสถิติ Principles of Statistics	3(3-0-6)	42.SMS103	หลักสถิติ Principles of Statistics	3(3-0-6)	
43. 4123262	เทคโนโลยีสารสนเทศและการ ประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์ทางสาธารณสุข Information Technology and Applied Computer in Public Health	3(2-2-5)	43.SIT330	เทคโนโลยีสารสนเทศและการ ประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์ทาง สาธารณสุข Information Technology and Applied Computer in Public Health	3(2-2-5)	
44. 4141101	หลักสาธารณสุข Principles of Public Health	3(3-0-6)	44.SPH101	หลักสาธารณสุข Principles of Public Health	3(3-0-6)	
45.4141601	สุขศึกษาและพฤติกรรมศาสตร์ Health Education and Behavioral Science	3(2-2-5)	45.SPH301	สุขศึกษาและพฤติกรรมศาสตร์ Health Education and Behavioral Science	3(3-0-6)	
46. 4141605	ชีวสถิติสาธารณสุข Biostatistics for Public Health	3(3-0-6)	46.SPH310	ชีวสถิติสาธารณสุข Biostatistics for Public Health	3(3-0-6)	

หลักสูตรปรับปรุงเล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ. 2558			หลักสูตรปรับปรุงเล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ. 2559			เหตุผล
47. 4142103	กายวิภาคศาสตร์และสรีรวิทยา Anatomy and Physiology	3(2-2-5)	47.SPH202	กายวิภาคศาสตร์และสรีรวิทยา Anatomy and Physiology	3(2-2-5)	เนื่องจากหลักสูตร สาธารณสุขศาสตร์มี การยกเลิกรายวิชา โรคติดต่อและโรคไม่ ติดต่อ ทางหลักสูตร จึงขอปรับเปลี่ยนมา ใช้รหัสรายวิชาของ หลักสูตรโภชนาการ ตามสมควร
48. 4142201	สุขภาพกับสิ่งแวดล้อม Health and Environment	3(2-2-5)	48.SPH102	สุขภาพกับสิ่งแวดล้อม Health and Environment	3(2-2-5)	
49. 4142202	พิษวิทยาและสุขภาพ Toxicology and Health	2(2-0-4)	49.SPH205	มลพิษกับสุขภาพ Pollution and Health	2(2-0-4)	
50. 4143112	โรคติดต่อและโรคไม่ติดต่อ Communicable and Non-Communicable Diseases	2(2-0-4)	50.SND212	โรคติดต่อและโรคไม่ติดต่อทาง โภชนาการ Communicable and Non-Communicable Diseases in Nutrition	2(2-0-4)	
51. 4143610	การแพทย์ทางเลือก Alternative Medicine	2(1-2-3)	51. SPH333	การแพทย์ทางเลือก Alternative Medicine	2(2-1-3)	
52. 4144401	เภสัชวิทยา Pharmacology	3(2-2-5)	52. SPH344	เภสัชวิทยาทางสาธารณสุข Pharmacology in Public Health	3(2-2-5)	
53. 4144403	การจัดการสุขภาพในชุมชน Community Health Management	3(2-2-5)	53. SPH335	การจัดการสุขภาพในชุมชน Community Health Management	3(2-2-5)	

หลักสูตรปรับปรุงเล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ. 2558			หลักสูตรปรับปรุงเล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ. 2559			เหตุผล
54. 4512214	อาหารฮาลาล Halal Cuisine	3(2-2-5)	54.SHE312	อาหารฮาลาล Halal Cuisine	3(2-2-5)	
55. 4513207	อาหารอาเซียน Asean Cuisine	3(2-2-5)	55.SHE315	อาหารอาเซียน Asean Cuisine	3(2-2-5)	
56. 5073302	การประเมินคุณภาพอาหารโดย ประสาทสัมผัส Sensory Evaluation for Food Quality	2(1-3-3)	56.AFS345	การประเมินคุณภาพอาหารโดย ประสาทสัมผัส Sensory Evaluation for Food Quality	2(1-3-3)	
57. 4143111	สังคมศาสตร์ทางสาธารณสุข Social Science in Public Health	2(2-0-4)	57.SPH309	สังคมศาสตร์ทางสาธารณสุข Social Science in Public Health	2(2-0-4)	

5.3 เปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรปรับปรุงเล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ. 2558			หลักสูตรปรับปรุงเล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ. 2559			เหตุผล
1.4021108	เคมีทั่วไป General Chemistry โครงสร้างอะตอม พันธะเคมี ปริมาณสารสัมพันธ์ ของแข็ง ของเหลว แก๊ส สมดุลเคมี ตารางธาตุ กรด เบส	3(3-0-6)	1.SCH102	เคมีทั่วไป General Chemistry โครงสร้างอะตอม ตารางธาตุ พันธะเคมี ปริมาณสารสัมพันธ์ แก๊ส ของแข็ง ของเหลว สารละลาย สมดุลเคมี กรด เบส เบส กลือ บัฟเฟอร์ อุณหพลศาสตร์ จลนพลศาสตร์ เคมีไฟฟ้า เคมีนิวเคลียร์ เคมีอินทรีย์ และเคมีสิ่งแวดล้อม	3(3-0-6)	
2.4021103	เคมีอินทรีย์พื้นฐาน Basic Organic Chemistry ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเคมีอินทรีย์ ไฮบริดเซชันของคาร์บอน พันธะในสารประกอบอินทรีย์ การเรียกชื่อสารประกอบอินทรีย์ สเตอริโอเคมี ชนิดและกลไกของปฏิกิริยาเคมีอินทรีย์ การเตรียมปฏิกิริยาของสารประกอบไฮโดรคาร์บอน สารประกอบอะโรเมติก และสารประกอบอินทรีย์ที่มีหมู่ฟังก์ชันชนิดต่างๆ	3(2-2-5)	2.SCH221	เคมีอินทรีย์พื้นฐาน Basic Organic Chemistry ทฤษฎีทางเคมีอินทรีย์ การจำแนกประเภทของสารประกอบอินทรีย์ ปฏิกิริยาเคมีและกลไกของปฏิกิริยา สเตอริโอเคมี เคมีของสารแอลิฟาติกไฮโดรคาร์บอน แอลคิลเฮไลด์ แอโรมาติกไฮโดรคาร์บอน สมบัติและปฏิกิริยาของแอลกอฮอล์ อีเทอร์ สารประกอบฟีนอล แอลดีไฮด์ คีโตน	3(3-0-6)	

หลักสูตรปรับปรุงเล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุงเล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ. 2559	เหตุผล
<p>เช่น แอลคิลเฮไลด์ แอลกอฮอล์ อีเธอร์ คีโตน กรดคาร์บอกซิลิก และอนุพันธ์ และอะมีน การเกิดพอลิเมอร์</p> <p>3.4021109 ปฏิบัติการเคมีทั่วไป 1(0-3-2) Laboratory in General Chemistry ปฏิบัติการเกี่ยวกับเทคนิคและหลักปฏิบัติทั่วไปในการใช้ห้องปฏิบัติการ การจำแนกประเภทสารเคมีจากฉลากข้างขวดสาร เกรดสารเคมี จุดเดือด จุดหลอมเหลว การใช้เครื่องมือพื้นฐาน pH ค่าคงที่ของการแตกตัว</p>	<p>กรดอินทรีย์ อนุพันธ์ของกรดอินทรีย์ เอมีน และสารประกอบไนโตรเจนอื่นๆ</p> <p>3.SCH103 ปฏิบัติการเคมีทั่วไป 1(0-3-2) Laboratory in General Chemistry ปฏิบัติการเกี่ยวกับเทคนิคและหลักปฏิบัติการเกี่ยวกับเทคนิค และหลักการปฏิบัติทั่วไปในการใช้ห้องปฏิบัติการ รวมทั้งการอ่านและทำความเข้าใจฉลากข้างขวดสารเคมี เกรดของสาร และปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหาวิชาเคมีทั่วไป</p>	

หลักสูตรปรับปรุงเล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ. 2558			หลักสูตรปรับปรุงเล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ. 2559			เหตุผล
4.4022506	ชีวเคมี Biochemistry โครงสร้างหน้าที่ และหลักการเมทาบอลิซึม ของสารชีวโมเลกุล การหายใจระดับเซลล์ คาร์โบไฮเดรต ลิพิด โปรตีน เอนไซม์ กรด นิวคลีอิก ฮอร์โมน วิตามิน และเกลือแร่ รวมถึงหลักการของพันธุศาสตร์เชิงชีวเคมีที่ เกี่ยวข้องกับกรดนิวคลีอิกและโปรตีน	2(2-0-4)	4.SCH258	ชีวเคมี Biochemistry สารชีวโมเลกุล เซลล์ กรด เบส บัฟเฟอร์ใน สิ่งมีชีวิต คาร์โบไฮเดรต ลิพิด โปรตีน เอนไซม์ วิตามิน ฮอร์โมน การย่อยและการดูดซึม อาหาร เมทาบอลิซึมของคาร์โบไฮเดรต	2(2-0-4)	
5.4141605	ชีวสถิติสาธารณสุข Biostatistics in Public Health ความหมาย ความสำคัญ แนวคิดและหลักการ ทางชีวสถิติ ขอบเขตของชีวสถิติ และสถิติ ชีพ การใช้ประโยชน์ของชีวสถิติในงาน สาธารณสุข วิธีการประมวลผลและนำเสนอ ข้อมูล ทางชีวสถิติ ความหมายของประชากร และการคำนวณขนาดกลุ่มตัวอย่างทางสถิติ การทดสอบ ความคลาดเคลื่อน การแจกแจง ทางสถิติ การทดสอบสมมติฐาน การแปล	3(3-0-6)	5.SPH310	ชีวสถิติสาธารณสุข Biostatistics in Public Health ความหมาย ความสำคัญแนวคิดและหลักการ ทางชีวสถิติ ขอบเขตของชีวสถิติและ การใช้ ประโยชน์ของชีวสถิติในงานสาธารณสุข วิธีการประมวลผลและนำเสนอข้อมูลทาง ชีวสถิติ ความหมายของประชากรและการ คำนวณขนาดกลุ่มตัวอย่างทางสถิติ การ ประมาณค่าประชากร การแจกแจงทางสถิติ การทดสอบสมมติฐานทางสถิติ การวิเคราะห์	3(3-0-6)	

หลักสูตรปรับปรุงเล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุงเล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ. 2559	เหตุผล
<p>ความหมายของสถิติ การนำสถิติไปใช้ใน งานวิจัยทางสาธารณสุข</p> <p>6.4142103 กายวิภาคศาสตร์และสรีรวิทยา 3(2-2-5) Anatomy and Physiology ความหมาย ความสำคัญของวิชากายวิภาค ศาสตร์และสรีรวิทยา ความรู้เบื้องต้นและ คำศัพท์ทางกายวิภาคศาสตร์ โครงสร้างและ หน้าที่ร่างกายมนุษย์ในระบบปกคลุมร่างกาย ระบบโครงร่าง ระบบกล้ามเนื้อ ระบบประสาท ระบบไหลเวียน ระบบหายใจ ระบบย่อย อาหาร ระบบขับถ่ายปัสสาวะ ระบบต่อมไร้ท่อ ระบบสืบพันธุ์ และความสัมพันธ์ในแต่ละ ระบบของร่างกาย</p>	<p>ข้อมูลเชิงคุณภาพ การวิเคราะห์ข้อมูลเชิง ปริมาณ การทดสอบความสัมพันธ์ การนำ สถิติไปใช้ในงานวิจัยทางสาธารณสุข</p> <p>6.SPH202 กายวิภาคศาสตร์และสรีรวิทยา 3(2-2-5) Anatomy and Physiology ความรู้พื้นฐานทางด้านกายวิภาคศาสตร์ และ สรีรวิทยาของระบบโครงร่าง ระบบกล้ามเนื้อ ระบบประสาท ระบบหัวใจและหลอดเลือด ระบบทางเดินอาหาร ระบบหายใจ ระบบ ทางเดินปัสสาวะ ระบบสืบพันธุ์ ระบบต่อมไร้ ท่อ ระบบอวัยวะรับสัมผัสพิเศษ และระบบ สมดุลอุณหภูมิกาย</p>	

หลักสูตรปรับปรุงเล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุงเล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ. 2559	เหตุผล
<p>7.4142202 พิษวิทยาเพื่อสุขภาพ 2(2-0-4) Toxicology and Health ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับสารพิษ หลักการและ ขอบเขตของพิษวิทยาทางสาธารณสุข ปัญหา ของการเกิดพิษในสิ่งแวดล้อม ทั้งสารพิษใน อาหาร สารพิษในน้ำ สารพิษในดิน และ สารพิษ จากโรงงานอุตสาหกรรม กลไกการ เกิดพิษ และการเปลี่ยนแปลงความเป็นพิษ ของสารพิษ ผลกระทบของสารพิษต่อระบบ ต่างๆ ของร่างกาย การตรวจวิเคราะห์และการ ประเมินผลของสารพิษ ตลอดจนการจัดการ สารพิษในสิ่งแวดล้อมที่มีผลกระทบต่อสุขภาพ ทั้งส่วนบุคคล และชุมชน แนวทางการป้องกัน ควบคุมและแก้ไขปัญหามลพิษ</p>	<p>7.SPH205 มลพิษกับสุขภาพ 2(2-0-4) Pollution and Health ความหมาย ความสำคัญ การจำแนกประเภท ของมลพิษ ปัญหาและสาเหตุของมลพิษที่มี ผลกระทบต่อสุขภาพทั้งส่วนบุคคลและชุมชน แนวทางการป้องกัน ควบคุมและแก้ไขปัญหา มลพิษ</p>	<p>เนื่องจากหลักสูตร สาธารณสุขศาสตร์มี การยกเลิกรายวิชา พิษวิทยาเพื่อสุขภาพ และปรับให้เรียนวิชา มลพิษกับสุขภาพ แทน จึงขอ ปรับเปลี่ยนตาม สมควร</p>

หลักสูตรปรับปรุงเล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุงเล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ. 2559	เหตุผล
<p>8.4143112 โรคติดต่อและโรคไม่ติดต่อ Communicable and Non-Communicable Diseases ความหมาย ความสำคัญ แนวคิด นโยบาย การดำเนินงานด้านโรคติดต่อ และโรคไม่ติดต่อ หลักการสร้างเสริมภูมิคุ้มกันโรคติดต่อ การจำแนกประเภทของโรค สาเหตุ อาการ และอาการแสดงที่สำคัญ วิเคราะห์สถานการณ์โรคติดต่อและไม่ติดต่อที่เป็นปัญหาสาธารณสุข การป้องกันและควบคุมโรคที่มีผลกระทบต่อสุขภาพในระดับประเทศ และระดับโลก</p>	<p>8.SND212 โรคติดต่อและโรคไม่ติดต่อทางโภชนาการ Communicable and Non-Communicable Diseases in Nutrition ความหมาย ความสำคัญ การดำเนินงานด้านโรคติดต่อและโรคไม่ติดต่อทางโภชนาการ หลักการสร้างเสริมภูมิคุ้มกันโรค การจำแนกประเภทของโรค สาเหตุการเกิดโรค อาการ และอาการแสดง วิเคราะห์สถานการณ์โรคติดต่อและโรคไม่ติดต่อที่เป็นปัญหาสาธารณสุข การส่งเสริมสุขภาพ การป้องกันและการควบคุมโรคตามหลักโภชนาการ</p>	

5.4 เปรียบเทียบการมาตรฐานการเรียนรู้ 5 ด้านและกลยุทธ์การสอน

หลักสูตรปรับปรุงเล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุงเล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ. 2559	เหตุผล
<p>การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน</p> <p>2.1 คุณธรรม จริยธรรม</p> <p>2.1.1 การเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม</p> <p>1) ตระหนักในคุณค่า คุณธรรม จริยธรรม การเสียสละ มีจรรยาบรรณทางวิชาการ และวิชาชีพ</p> <p>2) มีภาวะความเป็นผู้นำหรือผู้ตาม เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่นสามารถทำงานเป็นทีมและสามารถแก้ไขข้อขัดแย้งและลำดับความสำคัญ</p> <p>3) เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม</p> <p>4) มีวินัย ตรงต่อเวลาซื่อสัตย์สุจริต และความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม</p> <p>2.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม</p> <p>1) กำหนดให้มีวัฒนธรรมองค์กรเพื่อเป็นการปลูกฝังให้นักศึกษามีระเบียบวินัยโดยเน้นการเข้าชั้นเรียนให้ตรงเวลาตลอดจนการแต่งกายที่เป็นไปตามระเบียบของมหาวิทยาลัย</p> <p>2) นักศึกษาต้องมีความรับผิดชอบโดยในการทำงานกลุ่มนั้น ต้องฝึกให้รู้หน้าที่ของการเป็นผู้นำกลุ่มและการเป็นสมาชิกกลุ่ม</p> <p>3) ส่งเสริมให้นักศึกษาเกิดจิตสำนึกความซื่อสัตย์ โดยต้องไม่กระทำการทุจริตในการสอบหรือลอกการบ้านของผู้อื่นเป็นต้น</p> <p>4) อาจารย์ผู้สอนทุกคนต้องสอดแทรกเรื่องคุณธรรม จริยธรรมในการสอนทุกรายวิชารวมทั้งมีการจัดกิจกรรมส่งเสริมคุณธรรม จริยธรรมเช่น การยกย่องนักศึกษาที่ทำดี ทำประโยชน์แก่ส่วนรวม เสียสละ</p>	<p>การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน</p> <p>2.1 คุณธรรม จริยธรรม</p> <p>2.1.1 การเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม</p> <p>1) ปฏิบัติตนเป็นผู้มีคุณธรรม จริยธรรม ในด้านความซื่อสัตย์สุจริต เสียสละ มีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเอง</p> <p>2) ปฏิบัติตนเป็นผู้มีจิตอาสา และมีความรับผิดชอบต่อสังคม</p> <p>3) เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม</p> <p>4) มีวินัย ตรงต่อเวลาซื่อสัตย์สุจริต และความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม</p> <p>2.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม</p> <p>1) กำหนดให้มีวัฒนธรรมองค์กรเพื่อเป็นการปลูกฝังให้นักศึกษามีระเบียบวินัยโดยเน้นการเข้าชั้นเรียนให้ตรงเวลาตลอดจนการแต่งกายที่เป็นไปตามระเบียบของมหาวิทยาลัย</p> <p>2) นักศึกษาต้องมีความรับผิดชอบโดยในการทำงานกลุ่มนั้น ต้องฝึกให้รู้หน้าที่ของการเป็นผู้นำกลุ่มและการเป็นสมาชิกกลุ่ม</p> <p>3) ส่งเสริมให้นักศึกษาเกิดจิตสำนึกความซื่อสัตย์ โดยต้องไม่กระทำการทุจริตในการสอบหรือลอกการบ้านของผู้อื่นเป็นต้น</p> <p>4) อาจารย์ผู้สอนทุกคนต้องสอดแทรกเรื่องคุณธรรม จริยธรรมในการสอนทุกรายวิชารวมทั้งมีการจัดกิจกรรมส่งเสริมคุณธรรม จริยธรรมเช่น การยกย่องนักศึกษาที่ทำดี ทำประโยชน์แก่ส่วนรวม เสียสละ</p>	

หลักสูตรปรับปรุงเล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุงเล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ. 2559	เหตุผล
<p>2.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม</p> <p>1) ประเมินจากการตรงเวลาของนักศึกษาในการเข้าชั้นเรียนการส่งงานตามกำหนดระยะเวลาที่มอบหมาย และการร่วมกิจกรรม</p> <p>2) ประเมินจากการมีวินัยและพร้อมเพรียงของนักศึกษาในการเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตร</p> <p>3) ปริมาณการกระทำทุจริตในการสอบ</p> <p>4) ประเมินจากความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย</p>	<p>2.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม</p> <p>1) ประเมินจากการตรงเวลาของนักศึกษาในการเข้าชั้นเรียนการส่งงานตามกำหนดระยะเวลาที่มอบหมาย และการร่วมกิจกรรม</p> <p>2) ประเมินจากการมีวินัยและพร้อมเพรียงของนักศึกษาในการเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตร</p> <p>3) ปริมาณการกระทำทุจริตในการสอบ</p> <p>4) ประเมินจากความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย</p>	

หลักสูตรปรับปรุงเล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุงเล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ. 2559	เหตุผล
<p>2.2 ความรู้</p> <p>2.2.1 การเรียนรู้ด้านความรู้</p> <p>1) มีความรู้และความเข้าใจในเนื้อหาสาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ทันท่องสถานการณ์ของโลกที่เปลี่ยนแปลง</p> <p>2) สามารถวิเคราะห์ปัญหา เข้าใจ และอธิบายความต้องการทางสาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร รวมทั้งประยุกต์ความรู้ ทักษะ และการใช้เครื่องมือที่เหมาะสมกับการแก้ไขปัญหา</p> <p>3) เข้าใจและสนใจพัฒนาความรู้ ความชำนาญทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร และเล็งเห็นการเปลี่ยนแปลง และเข้าใจผลกระทบของเทคโนโลยีใหม่ๆ ที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชา</p> <p>4) มีประสบการณ์ในการพัฒนา และ/หรือการประยุกต์ทฤษฎีทางสาธารณสุขศาสตร์สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร มาใช้งานได้จริงรวมถึงสามารถบูรณาการความรู้ที่ได้จากการศึกษากับความรู้ในศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง</p>	<p>2.2 ความรู้</p> <p>2.2.1 การเรียนรู้ด้านความรู้</p> <p>1) มีความรู้ ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎีที่สำคัญในรายวิชาหรือศาสตร์ของตน</p> <p>2) มีความเข้าใจและสามารถอธิบายหลักการ แนวคิด ทฤษฎีที่สำคัญในรายวิชาหรือศาสตร์</p> <p>3) เข้าใจและสนใจพัฒนาความรู้ ความชำนาญทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร และเล็งเห็นการเปลี่ยนแปลง และเข้าใจผลกระทบของเทคโนโลยีใหม่ๆ ที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชา</p> <p>4) มีประสบการณ์ในการพัฒนา และ/หรือการประยุกต์ทฤษฎีทางสาธารณสุขศาสตร์สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร มาใช้งานได้จริงรวมถึงสามารถบูรณาการความรู้ที่ได้จากการศึกษากับความรู้ในศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง</p>	

หลักสูตรปรับปรุงเล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุงเล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ. 2559	เหตุผล
<p>กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้</p> <p>1) ใช้การเรียนการสอนในหลากหลายรูปแบบโดยเน้นหลักการทางทฤษฎี และประยุกต์ทางปฏิบัติในสภาพแวดล้อมจริง โดยทันต่อการเปลี่ยนแปลงทางเทคโนโลยี ทั้งนี้ให้เป็นไปตามลักษณะของรายวิชาตลอดจนเนื้อหาสาระของรายวิชานั้นๆ</p> <p>2) ควรจัดให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริงโดยการศึกษาดูงานหรือเชิญผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ตรงมาเป็นวิทยากรพิเศษเฉพาะเรื่อง ตลอดจนการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ</p> <p>2.2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้</p> <p>1) การทดสอบย่อย</p> <p>2) การสอบกลางภาคเรียนและปลายภาคเรียน</p> <p>3) ประเมินจากรายงานที่นักศึกษาจัดทำ</p> <p>4) ประเมินจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน</p> <p>5) ประเมินจากรายวิชาสหกิจศึกษา</p>	<p>กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้</p> <p>1) ใช้การเรียนการสอนในหลากหลายรูปแบบโดยเน้นหลักการทางทฤษฎี และประยุกต์ทางปฏิบัติในสภาพแวดล้อมจริง ส่งเสริมการเรียนรู้แบบ productive learning ปฏิบัติการสู่นวัตกรรม โดยทันต่อการเปลี่ยนแปลงทางเทคโนโลยี ทั้งนี้ให้เป็นไปตามลักษณะของรายวิชาตลอดจนเนื้อหาสาระของรายวิชานั้นๆ</p> <p>2) ควรจัดให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริงโดยการศึกษาดูงานหรือเชิญผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ตรงมาเป็นวิทยากรพิเศษเฉพาะเรื่อง ตลอดจนการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ</p> <p>2.2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้</p> <p>1) การทดสอบย่อย</p> <p>2) การสอบกลางภาคเรียนและปลายภาคเรียน</p> <p>3) ประเมินจากรายงานที่นักศึกษาจัดทำ</p> <p>4) ประเมินจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน</p> <p>5) ประเมินจากรายวิชาสหกิจศึกษา</p>	

หลักสูตรปรับปรุงเล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุงเล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ. 2559	เหตุผล
<p>2.3 ทักษะทางปัญญา</p> <p>2.3.1 การเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) คิดอย่างมีวิจารณญาณและอย่างเป็นระบบ 2) สามารถรวบรวม ศึกษา วิเคราะห์ และสรุปประเด็นปัญหา 3) สามารถประยุกต์ความรู้และทักษะกับการแก้ไขปัญหาทางโภชนาการ และการกำหนดอาหารได้อย่างเหมาะสม 4) สามารถสืบค้น ตีความ และประเมินสารสนเทศ เพื่อใช้ในการแก้ไขปัญหาอย่างสร้างสรรค์ <p>2.3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) กรณีศึกษาทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร 2) การอภิปรายกลุ่ม 3) ให้นักศึกษามีโอกาสปฏิบัติจริง 	<p>2.3 ทักษะทางปัญญา</p> <p>2.3.1 การเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) สามารถแสดงทักษะการคิดอย่างเป็นระบบ คิดอย่างมี วิจารณญาณอย่างสม่ำเสมอ 2) สามารถวิเคราะห์ สังเคราะห์ บูรณาการความรู้และทักษะที่ เกี่ยวข้องในศาสตร์ของตนเพื่อนำไปประยุกต์ใช้ได้อย่างถูกต้อง เหมาะสม 3) สามารถประยุกต์ความรู้และทักษะกับการแก้ไขปัญหาทาง โภชนาการ และการกำหนดอาหารได้อย่างเหมาะสม 4) สามารถสืบค้น ตีความ และประเมินสารสนเทศ เพื่อใช้ในการ แก้ไขปัญหาอย่างสร้างสรรค์ <p>2.3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทาง ปัญญา</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) กรณีศึกษาทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร 2) การอภิปรายกลุ่ม 3) ให้นักศึกษามีโอกาสปฏิบัติจริง ฝึกปฏิบัติทางโภชนาการ ส่งเสริม การสร้างนวัตกรรมจากความรู้พื้นฐานทางโภชนาการ 	

หลักสูตรปรับปรุงเล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุงเล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ. 2559	เหตุผล
<p>2.4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ</p> <p>2.4.1 การเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบ</p> <p>1) มีความรับผิดชอบในการกระทำของตนเองและรับผิดชอบงานในกลุ่ม</p> <p>2) นำความรู้ในศาสตร์นี้มาให้บริการ/พัฒนา/เสนอแนะสังคมในเรื่องที่เหมาะสมได้</p> <p>3) มีความรับผิดชอบการพัฒนาการเรียนรู้ทั้งของตนเองและทางวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง</p> <p>2.4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ</p> <p>ใช้การสอนที่มีการกำหนดกิจกรรมให้มีการทำงานเป็นกลุ่ม การทำงานที่ต้องประสานงานกับผู้อื่นข้ามหลักสูตร หรือต้องค้นคว้าหาข้อมูลจากการสัมภาษณ์บุคคลอื่น หรือผู้มีประสบการณ์</p> <p>โดยมีความคาดหวังในผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความสามารถในการรับผิดชอบดังนี้</p>	<p>2.4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ</p> <p>2.4.1 การเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ</p> <p>1) สามารถแสดงบทบาทผู้นำ ผู้ตาม และการเป็นสมาชิกที่ดีของกลุ่มได้อย่างเหมาะสมกับบทบาทและสถานการณ์</p> <p>2) มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายทั้งของตนเองและของส่วนรวม</p> <p>3) มีความรับผิดชอบการพัฒนาการเรียนรู้ทั้งของตนเองและทางวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง</p> <p>2.4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ</p> <p>ใช้การสอนที่มีการกำหนดกิจกรรมให้มีการทำงานเป็นกลุ่ม การทำงานที่ต้องประสานงานกับผู้อื่นข้ามหลักสูตร หรือต้องค้นคว้าหาข้อมูลจากการสัมภาษณ์บุคคลอื่น หรือผู้มีประสบการณ์</p> <p>โดยมีความคาดหวังในผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความสามารถในการรับผิดชอบดังนี้</p>	

หลักสูตรปรับปรุงเล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุงเล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ. 2559	เหตุผล
<p>1) สามารถทำงานกับผู้อื่นได้เป็นอย่างดี</p> <p>2) มีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย</p> <p>3) สามารถปรับตัวเข้ากับสถานการณ์และวัฒนธรรมองค์กรที่ไปปฏิบัติงานได้เป็นอย่างดี</p> <p>4) มนุษยสัมพันธ์ที่ดีกับผู้ร่วมงานในองค์กรและกับบุคคลทั่วไป</p> <p>5) มีภาวะผู้นำ</p> <p>2.4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ</p> <p>1) ประเมินจากพฤติกรรมและการแสดงออกของนักศึกษาในการนำเสนอรายงานกลุ่มในชั้นเรียน</p> <p>2) สังเกตจากพฤติกรรมที่แสดงออกในการร่วมกิจกรรมต่างๆ และความครบถ้วนชัดเจนตรงประเด็นของข้อมูล</p> <p>2.5 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ</p> <p>2.5.1 การเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ</p> <p>1) มีทักษะในการใช้เครื่องมือที่จำเป็นที่มีอยู่ในปัจจุบันต่อการทำงานที่เกี่ยวข้องกับคอมพิวเตอร์</p> <p>2) สามารถแนะนำประเด็นการแก้ไขปัญหาโดยใช้สารสนเทศทางคณิตศาสตร์หรือการแสดงสถิติประยุกต์ต่อปัญหาที่เกี่ยวข้องอย่างสร้างสรรค์</p> <p>3) สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในงานที่เกี่ยวข้องกับสาธารณสุขได้อย่างเหมาะสม</p>	<p>1) สามารถทำงานกับผู้อื่นได้เป็นอย่างดี</p> <p>2) มีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย</p> <p>3) สามารถปรับตัวเข้ากับสถานการณ์และวัฒนธรรมองค์กรที่ไปปฏิบัติงานได้เป็นอย่างดี</p> <p>4) มนุษยสัมพันธ์ที่ดีกับผู้ร่วมงานในองค์กรและกับบุคคลทั่วไป</p> <p>5) มีภาวะผู้นำ</p> <p>2.4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ</p> <p>1) ประเมินจากพฤติกรรมและการแสดงออกของนักศึกษาในการนำเสนอรายงานกลุ่มในชั้นเรียน</p> <p>2) สังเกตจากพฤติกรรมที่แสดงออกในการร่วมกิจกรรมต่างๆ และความครบถ้วนชัดเจนตรงประเด็นของข้อมูล</p> <p>2.5 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ</p> <p>2.5.1 การเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ</p> <p>1) สามารถประยุกต์ความรู้ทางคณิตศาสตร์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ในการแก้ปัญหา ค้นคว้าข้อมูล และนำเสนอได้อย่างเหมาะสม</p> <p>2) สามารถใช้ภาษาไทย ภาษาอังกฤษในการสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวมถึงการใช้ภาษาในการค้นคว้าข้อมูลเพื่อจัดทำรายงานและนำเสนออย่างถูกต้องเหมาะสม</p> <p>3) สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ โภชนาการและการกำหนดอาหารได้อย่างเหมาะสม</p>	

หลักสูตรปรับปรุงเล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุงเล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ. 2559	เหตุผล
<p>2.5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ</p> <p>1) จัดกิจกรรมการเรียนรู้ในรายวิชาต่างๆ ให้นักศึกษาได้วิเคราะห์สถานการณ์จำลอง และสถานการณ์เสมือนจริง</p> <p>2) นำเสนอการแก้ปัญหาที่เหมาะสม เรียนรู้เทคนิคการประยุกต์เทคโนโลยีสารสนเทศในหลากหลายสถานการณ์</p> <p>2.5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ</p> <p>1) ประเมินจากเทคนิคการนำเสนอโดยใช้ทฤษฎี การเลือกใช้เครื่องมือทางเทคโนโลยีสารสนเทศหรือคณิตศาสตร์และสถิติที่เกี่ยวข้อง</p> <p>2) ประเมินจากความสามารถในการอธิบาย ถึงข้อจำกัด เหตุผลในการเลือกใช้เครื่องมือต่างๆ การอภิปรายกรณีศึกษาต่างๆ ที่มีการนำเสนอต่อชั้นเรียน</p>	<p>2.5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ</p> <p>1) จัดกิจกรรมการเรียนรู้ในรายวิชาต่างๆ ให้นักศึกษาได้วิเคราะห์สถานการณ์จำลอง และสถานการณ์เสมือนจริง</p> <p>2) นำเสนอการแก้ปัญหาที่เหมาะสม เรียนรู้เทคนิคการประยุกต์เทคโนโลยีสารสนเทศในหลากหลายสถานการณ์</p> <p>2.5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ</p> <p>1) ประเมินจากเทคนิคการนำเสนอโดยใช้ทฤษฎี การเลือกใช้เครื่องมือทางเทคโนโลยีสารสนเทศหรือคณิตศาสตร์และสถิติที่เกี่ยวข้อง</p> <p>2) ประเมินจากความสามารถในการอธิบาย ถึงข้อจำกัด เหตุผลในการเลือกใช้เครื่องมือต่างๆ การอภิปรายกรณีศึกษาต่างๆ ที่มีการนำเสนอต่อชั้นเรียน</p>	

5.5 การเปลี่ยนแปลงที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา

	รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	
เดิม	1. SPY108 พลังสีในชีวิตประจำวัน	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
ใหม่		<input checked="" type="radio"/>				<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>			<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>					<input checked="" type="radio"/>		<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	
เดิม	2. SCH222 เคมีอินทรีย์	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
ใหม่		<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>			<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>			<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>				<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>		<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
เดิม	3. SCH102 เคมีทั่วไป	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
ใหม่		<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>			<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>			<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>				<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>		<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
เดิม	4. SCH103 ปฏิบัติการเคมีทั่วไป	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
ใหม่		<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>			<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>			<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>				<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>		<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
เดิม	5. SCH252 ชีวเคมี	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
ใหม่		<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>			<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>			<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>				<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>		<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
เดิม	6. SBT104 ชีววิทยา 1	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
ใหม่		<input checked="" type="radio"/>				<input checked="" type="radio"/>				<input checked="" type="radio"/>					<input type="radio"/>			<input type="radio"/>		
เดิม	7. SBT106 ชีววิทยา 2	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
ใหม่		<input checked="" type="radio"/>				<input checked="" type="radio"/>				<input checked="" type="radio"/>					<input type="radio"/>			<input type="radio"/>		
เดิม	8. SBT105 ปฏิบัติการชีววิทยา 1	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
ใหม่		<input checked="" type="radio"/>				<input checked="" type="radio"/>				<input checked="" type="radio"/>					<input type="radio"/>			<input type="radio"/>		

	รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	
เดิม	9. SBT107 ปฏิบัติการชีววิทยา 2	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		<input checked="" type="radio"/>
ใหม่		<input checked="" type="radio"/>				<input checked="" type="radio"/>				<input checked="" type="radio"/>					<input type="radio"/>			<input type="radio"/>		
เดิม	10. SBT340 จุลชีววิทยาและปรสิตสาธารณสุข	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		<input checked="" type="radio"/>
ใหม่		<input checked="" type="radio"/>				<input checked="" type="radio"/>				<input checked="" type="radio"/>					<input type="radio"/>			<input type="radio"/>		
เดิม	11. SBT406 จุลินทรีย์ก่อโรค	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		<input checked="" type="radio"/>
ใหม่		<input checked="" type="radio"/>				<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>			<input checked="" type="radio"/>						<input checked="" type="radio"/>				<input checked="" type="radio"/>
เดิม	12. SMS103 หลักสถิติ	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>		<input type="radio"/>		<input type="radio"/>		<input checked="" type="radio"/>			<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>		<input checked="" type="radio"/>
ใหม่		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>		<input type="radio"/>		<input type="radio"/>		<input checked="" type="radio"/>			<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>		<input checked="" type="radio"/>
เดิม	13. SPH101 หลักสาธารณสุข	<input checked="" type="radio"/>		<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>		<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>		<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>						<input checked="" type="radio"/>
ใหม่		<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>			<input checked="" type="radio"/>				<input type="radio"/>				<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>				<input checked="" type="radio"/>	
เดิม	14. SPH301 สุขศึกษาและพฤติกรรมศาสตร์	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>		<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>		<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>					<input checked="" type="radio"/>
ใหม่		<input checked="" type="radio"/>				<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>			<input type="radio"/>	<input type="radio"/>			<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>		<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>		<input type="radio"/>
เดิม	15. SPH310 ชีวสถิติสาธารณสุข	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>		<input type="radio"/>		<input type="radio"/>		<input checked="" type="radio"/>			<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>				<input checked="" type="radio"/>
ใหม่		<input checked="" type="radio"/>				<input checked="" type="radio"/>				<input checked="" type="radio"/>				<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>		<input checked="" type="radio"/>			
เดิม	16. SPH202 กายวิภาคศาสตร์และสรีรวิทยา	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>		<input checked="" type="radio"/>		<input type="radio"/>		<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>		<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>				<input checked="" type="radio"/>
ใหม่		<input checked="" type="radio"/>				<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>			<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>			<input type="radio"/>			<input type="radio"/>			

	รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ		
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3
เดิม	17. SPH344 เภสัชวิทยาทาง	●	○	●	●	●	●	○	○	●	●	○	○	●	●	○	●	○	●
ใหม่	สาธารณสุข	●				●				●					○		○		
เดิม	18. SND206 ระบาดวิทยาโภชนาการ		●		●		●				●	●		●	●		●		●
ใหม่					●	●		●			●	●		●	●		●		●
เดิม	19. SND306 การสื่อสารและการให้		●		●			●	○	●	●	●	●	●	●	●		○	●
ใหม่		คำปรึกษาทางโภชนาการ				●			●	○	●	●	●	●	●	●	●		○
เดิม	20. SND402 การศึกษาวิจัยทางด้าน	●	●		○	●	●		●	●	●	●	●	●		○			●
ใหม่		โภชนาการ	●			○	●	●		●	●	●	●	●		●			●
เดิม	21. SND104 อาหารตามวัฒนธรรม	○	●		●	●		●		●		●	●	●		○		●	
ใหม่					●		●					●		●				●	
เดิม	22. SND101 สุขากิจอาหารและ	○			●			●	●		●			●		○	○	●	
ใหม่		ความปลอดภัยของอาหาร	○			●	●	●				●			●		○	○	●
เดิม	23. SND102 วิทยาศาสตร์การอาหาร	○		●			●		○			●				●	○	●	
ใหม่			○		●		●	●		○			●				●	○	●

	รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ		
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3
เดิม	24. MGM102 องค์การและการจัดการ	●			●	●			●	●	●			●			●		
ใหม่		●			●	●			●	●	●			●			●		
เดิม	25. SIT330 เทคโนโลยีสารสนเทศและการประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์ทางสาธารณสุข	●		●	●	●	●		●			●	●		●	●	●	●	○
ใหม่		●		●	●	●	●		●			●	●		●	●	●	●	○
เดิม	26. SPH102 สุขภาพกับสิ่งแวดล้อม	●	●	●	○	●		●		○	●	●	●	●	●		●		●
ใหม่		●				●				○				○				○	
เดิม	27. SPH205 พิษวิทยาและสุขภาพ	●		●	●	●	●			○	●		●	●			●		
ใหม่		●				●				○					○		○		
เดิม	28. SPH309 สังคมศาสตร์ทางสาธารณสุข	●		●	●	●		●	○	●	●	○	○		●	○			●
ใหม่		●				●				○					○		○		
เดิม	29.SND212 โรคติดต่อและโรคไม่ติดต่อ	○	○		●	●		○		○		○	●		○	●	○		●
ใหม่		○	○		●	●		○		○		○	●		○	●	○		●
เดิม	30.SP333การแพทย์ทางเลือก	○	●		●	●	●	○		○	●	○		○	●	○		●	●
ใหม่		●				●				○					○		○		
เดิม	31. SPH335 จัดการสุขภาพในชุมชน		●	●	●	○	●		●	●	●					●	●	●	●
ใหม่		●				●	○				●			●	○		○	●	

	รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ		
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3
เดิม	32. SND301วิชาชีพนักกำหนด	●	●		●	●		●	○	●	●	○	●		●	●	○	●	
ใหม่	อาหารและจรรยาบรรณวิชาชีพ	●	●		●	●		●	○	●	●	○	●		●	●	○	●	
เดิม	33. SND302 หลักโภชนาการและ	●		●			●	○	●	●	●	●	●	●	●		○		●
ใหม่	การกำหนดอาหาร	●		●			●	○	●	●	●	●	●	●	●		○		●
เดิม	34. SND103การจัดการระบบการ	●			●	●	○	○	○	○	●	●		○	●	○		○	●
ใหม่	บริการอาหาร	●			●	●	○	○	○	○	●	●		○	●	○		○	●
เดิม	35. SND201หลักโภชนาการมนุษย์				●	●		●			●			○	●	○		○	●
ใหม่					●	●		●			●			○	●	○		○	●
เดิม	36. SND202 โภชนาการสำหรับการ			●		●		●			●	●			●		●		
ใหม่	พัฒนาตามวัย			●		●		●			●	●			●		●		
เดิม	37. SND203 โภชนาการชุมชน 1	○	●		●	●	○	●		●	●	○	●	●	●				●
ใหม่		○	●		●	●	○	●		●	●	○	●	●	●				●
เดิม	38. SND204 โภชนาการชุมชน 2	●	●		●	●		●	○	●	●	○	●		●	●	○	●	
ใหม่		●	●		●	●		●	○	●	●	○	●		●	●	○	●	
เดิม	39. SND205 การส่งเสริมสุขภาพทาง	●			●	●	●	○	○	●		○				●	○	●	
ใหม่	โภชนาการ	●			●	●	●	○	○	●		○				●	○	●	

	รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ		
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3
เดิม	40.SND207 โภชนาการและผู้สูงอายุ	●				●	●					●	●		●				●
ใหม่		●				●	●					●	●		●				●
เดิม	41.SND208 โภชนาการและนักกีฬา	●				●	●					●	●		●				●
ใหม่		●				●	●					●	●		●				●
เดิม	42. SND209 ปัญหาอาหารและโภชนาการที่ทันสมัย	●				●	●					●	●		●				●
ใหม่		●				●	●					●	●		●				●
เดิม	43. SND210 โภชนาการแม่และเด็ก	●				●	●					●	●		●				●
ใหม่		●				●	●					●	●		●				●
เดิม	44. SND303 การประเมินภาวะโภชนาการ	●		●			●	○	●	●	●	●	●	●	●		○		●
ใหม่		●		●			●	○	●	●	●	●	●	●	●		○		●
เดิม	45. SND304 โภชนบำบัดทางการแพทย์ 1	●		●			●	○	●	●	●	●	●	●	●		○		●
ใหม่		●		●			●	○	●	●	●	●	●	●	●		○		●
เดิม	46. SND305 โภชนบำบัดทางการแพทย์ 2	●		●			●	○	●	●	●	●	●	●	●		○		●
ใหม่		●		●			●	○	●	●	●	●	●	●	●		○		●
เดิม	47. SND307 ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ	●				●	●					●	●		●				●
ใหม่		●				●	●					●	●		●				●

	รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ		
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3
เดิม	48. SND308 หัวข้อพิเศษทาง	●	●	●		●	●	○	●	○		●	●	●		●	●	●	●
ใหม่	โภชนาการและการกำหนดอาหาร	●	●	●		●	●	○	●	○		●	●	●		●	●	●	●
เดิม	49. SND405 การเตรียมสหกิจศึกษา	●	●	●	○	●	○	●	●	●	○	●	○	●	●	●	●	●	●
ใหม่	สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร	●	●	●	○	●	○	●	●	●	○	●	○	●	●	●	●	●	●
เดิม	50. SND403 การเตรียมฝึก	●	●	●	○	●	○	●	●	●	○	●	○	●	●	●	●	●	●
ใหม่	ประสบการณ์วิชาชีพสาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร	●	●	●	○	●	○	●	●	●	○	●	○	●	●	●	●	●	●
เดิม	51. SND401 การสัมมนาทาง			●	●	●		●	●	○	●	○		●	●	●		●	●
ใหม่	โภชนาการและการกำหนดอาหาร			●	●	●		●	●	○	●	○		●	●	●		●	●
เดิม	52. SND211 นโยบายโภชนาการ			●		●	●	○	○	●		●	○	●	●				●
ใหม่				●		●	●	○	○	●		●	○	●	●				●
เดิม	53. SND406 สหกิจศึกษาสาขาวิชา	●	●	●	●	●	○	○	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●
ใหม่	โภชนาการและการกำหนดอาหาร	●	●	●	●	●	○	○	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●

	รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ		
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3
เดิม	54. SND404 การฝึกประสบการณ์	●	●	●	●	●	○	○	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●
ใหม่	วิชาชีพสาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร	●	●	●	●	●	○	○	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●
เดิม	55. SHE312 อาหารฮาลาล	●			○	●			●	●	○			●		○			●
ใหม่		●			○	●			●	●	○			●		○			●
เดิม	56.SHE315 อาหารอาเซียน	●			○	●			●	●	○			●		○			●
ใหม่		●			○	●			●	●	○			●		○			●
เดิม	57. AFS345การประเมินคุณภาพอาหารโดยประสาทสัมผัส	●			○	●			●	●	○			●		○			●
ใหม่		●			○	●			●	●	○			●		○			●

6. ไม่กระทบโครงสร้างหลักสูตรภายหลังปรับปรุงแก้ไข เมื่อเปรียบเทียบกับโครงสร้างเดิม และ
เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2548 ของกระทรวงศึกษาธิการ

หมวดวิชา	เกณฑ์ กระทรวงศึกษาธิการ พ.ศ. 2548	โครงสร้างเดิม หลักสูตรปรับปรุง เล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ. 2558	โครงการสร้างใหม่ หลักสูตรปรับปรุง เล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ. 2559
1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า	30 หน่วยกิต	30 หน่วยกิต	30 หน่วยกิต
1.1) กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร	-	9 หน่วยกิต	11 หน่วยกิต
1.2) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์	-	13 หน่วยกิต	11 หน่วยกิต
1.3) กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	-	8 หน่วยกิต	8 หน่วยกิต
2) หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า	84 หน่วยกิต	104 หน่วยกิต	104 หน่วยกิต
2.1) กลุ่มวิชาเนื้อหา ไม่น้อยกว่า	-	97 หน่วยกิต	97 หน่วยกิต
2.1.1) กลุ่มวิชาบังคับ	-	89 หน่วยกิต	89 หน่วยกิต
2.1.2) กลุ่มวิชาเลือก	-	8 หน่วยกิต	8 หน่วยกิต
2.2) กลุ่มวิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์ วิชาชีพ ไม่น้อยกว่า	-	7 หน่วยกิต	7 หน่วยกิต
3) หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า	6 หน่วยกิต	6 หน่วยกิต	6 หน่วยกิต
หน่วยกิตรวม ไม่น้อยกว่า	120 หน่วยกิต	140 หน่วยกิต	140 หน่วยกิต

รับรองความถูกต้องของข้อมูล
(ลงชื่อ)

(รองศาสตราจารย์ ดร.สมบัติ คชสิทธิ์)
ตำแหน่ง อธิการบดี
วันที่ 23 เดือน สิงหาคม พ.ศ. 2559