



มคอ. 2

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564)

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป	1
1) ชื่อหลักสูตร	1
2) ชื่อปริญญา	1
3) วิชาเอก	1
4) จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร	1
5) รูปแบบของหลักสูตร	1
6) สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร	2
7) ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน	2
8) อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา	2
9) ชื่อ นามสกุล เลขที่บัตรประชาชน ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	3
10) สถานที่จัดการเรียนการสอน	4
11) สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร	4
12) ผลกระทบจาก ข้อ 11.1 และข้อ 11.2 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับ พันธกิจของสถาบัน	5
13) ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/ภาควิชาอื่นของสถาบัน	6
หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร	7
1) ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร	7
2) แผนพัฒนาปรับปรุง	8
หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร	9
1) ระบบการจัดการศึกษา	9
2) การดำเนินการหลักสูตร	9
3) หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน	12
4) องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (การฝึกงาน หรือสหกิจศึกษา)	26
5) ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย	27
หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล	29
1) การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา	29
2) การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน	30
3) แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)	33
หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา	49
1) กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน (เกรด)	49
2) กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา	49
3) เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร	49

สารบัญ (ต่อ)

เรื่อง	หน้า
หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์	50
1) การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่	50
2) การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์	50
หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร	51
1) การกำกับมาตรฐาน	51
2) บัณฑิต	51
3) นักศึกษา	51
4) อาจารย์	52
5) หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน	52
6) สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	53
7) ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)	53
หมวดที่ 8 กระบวนการประเมินและปรับปรุงหลักสูตร	55
1) การประเมินประสิทธิภาพของการสอน	55
2) การประเมินหลักสูตรในภาพรวม	55
3) การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร	55
4) การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุง	56
 ภาคผนวก	 57
ภาคผนวก ก คำอธิบายรายวิชา	58
ภาคผนวก ข ตารางเปรียบเทียบโครงสร้างหลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559 และหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	86
ภาคผนวก ค ตารางเปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชาหลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559 และหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	104
ภาคผนวก ง ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเลยว่าการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2555	131
ภาคผนวก จ ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเลยว่าการวัดและประเมินผลการศึกษา ระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2555	139
ภาคผนวก ฉ ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏเลยว่าการเทียบโอนผลการเรียน พ.ศ. 2552 และ (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2558	147
ภาคผนวก ช ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏเลยว่าการจัดการศึกษาในภาคฤดูร้อน พ.ศ. 2550 และ (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2557	153
ภาคผนวก ซ ประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏเลยเรื่อง การบริหารงานวิชาการระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2557	156
ภาคผนวก ฌ คำสั่งแต่งตั้งกรรมการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	161

สารบัญ (ต่อ)

เรื่อง	หน้า
ภาคผนวก ญ คำสั่งแต่งตั้งกรรมการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหาร และโภชนาการ (ภายใน)	163
ภาคผนวก ฎ คำสั่งแต่งตั้งกรรมการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหาร และโภชนาการ (ภายนอก)	165
ภาคผนวก ฏ ประวัติ/ผลงานทางวิชาการ/ประสบการณ์ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	167
ภาคผนวก ฐ ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา	173

**รายละเอียดของหลักสูตร
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564)**

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ภาควิชาวิทยาศาสตร์ประยุกต์

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อหลักสูตร

ภาษาไทย : หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Science Program in Food and Nutrition

2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ชื่อเต็ม (ไทย) : วิทยาศาสตรบัณฑิต (อาหารและโภชนาการ)
ชื่อย่อ (ไทย) : วท.บ. (อาหารและโภชนาการ)
ชื่อเต็ม (อังกฤษ) : Bachelor of Science (Food and Nutrition)
ชื่อย่อ (อังกฤษ) : B.Sc. (Food and Nutrition)

3. วิชาเอก

ไม่มี

4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

ไม่น้อยกว่า 130 หน่วยกิต

5. รูปแบบของหลักสูตร

5.1 รูปแบบ

หลักสูตรระดับปริญญาตรี 4 ปี ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552

5.2 ประเภทของหลักสูตร

หลักสูตรทางวิชาการ

5.3 ภาษาที่ใช้

การจัดการเรียนการสอนเป็นภาษาไทย

5.4 การรับเข้าศึกษา

รับนักศึกษาไทยและนักศึกษาต่างชาติที่สามารถ ฟัง พูด อ่าน เขียนและเข้าใจภาษาไทยได้เป็นอย่างดี

5.5 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

เป็นหลักสูตรเฉพาะของมหาวิทยาลัยราชภัฏเลยที่จัดการเรียนการสอนโดยตรง

5.6 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว

6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

☒ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564 ปรับปรุงจากหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ พ.ศ. 2559 และกำหนดการเปิดสอนในภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2564

☒ คณะกรรมการวิชาการคณะวิทยาศาสตร์เทคโนโลยี ให้ความเห็นชอบหลักสูตร ในการประชุมครั้งที่ 6/2563 วันที่ 9 กันยายน 2563

☒ คณะกรรมการวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏเลย ให้ความเห็นชอบหลักสูตร ในการประชุมครั้งที่ 10/2563 วันที่ 2 พฤศจิกายน 2563

☒ สภาวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏเลย ให้ความเห็นชอบหลักสูตร ในการประชุมครั้งที่ 11/2563 วันที่ 9 พฤศจิกายน 2563

☒ สภามหาวิทยาลัยราชภัฏเลย อนุมัติหลักสูตร ในการประชุมครั้งที่ 11/2563 วันที่ 17 พฤศจิกายน 2563

7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน

หลักสูตรมีความพร้อมที่จะเผยแพร่คุณภาพและมาตรฐานหลักสูตรที่สอดคล้องกับมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 ในปีการศึกษา 2566

8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

8.1 ผู้ประกอบอาชีพอาหาร (chef) ในโรงแรมและภัตตาคารร้านอาหาร

8.2 นักโภชนาการ นักกำหนดอาหาร โภชนากร ในโรงพยาบาลและสถานประกอบการด้านสุขภาพและความงาม

8.3 การประกอบอาชีพอิสระ

8.4 นักวิชาการ นักวิจัยในสถาบันการศึกษาหรือสถาบันค้นคว้าและวิจัยทางด้านอาหารและโภชนาการ

8.5 ผู้แทนจำหน่ายอาหารทางการแพทย์

8.6 ครูและอาจารย์ในสถานศึกษา

9. ชื่อ นามสกุล เลขที่บัตรประชาชน ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ที่	เลขประจำตัวประชาชน	ตำแหน่งทางวิชาการ	ชื่อ-สกุล	คุณวุฒิตะดับอุดมศึกษา	สำเร็จการศึกษาจาก	
					สถาบัน	ปี พ.ศ.
1	x xxxx xxxxx xx x	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	นางสุพรรณิ พฤกษา	Ph.D. (Nutrition) วท.ม. (สาธารณสุขศาสตร์ สาขาวิชาโภชนาการ) พย.บ. (พยาบาลศาสตรบัณฑิต) (เกียรตินิยมอันดับ 2)	King's College London	2548
					University of London	
					United Kingdom	
					มหาวิทยาลัยมหิดล	2540
					มหาวิทยาลัยมหิดล	2536
2	x xxxx xxxxx xx x	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	นางจิตติมา พิรกมล	คศ.ม. คหกรรมศาสตร์ (อาหารและโภชนาการ) ศษ.บ. คหกรรมศาสตร์ (เกียรตินิยมอันดับ 2)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2539
					มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2535
3	x xxxx xxxxx xx x	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	นายสุระเดช ไชยตอกเกี้ย	ส.ม. โภชนศาสตร์เพื่อสุขภาพ วท.บ. โภชนาการและการจัดการความปลอดภัยในอาหาร	มหาวิทยาลัยขอนแก่น	2555
					มหาวิทยาลัยมหาสารคาม	2553
4	x xxxx xxxxx xx x	อาจารย์	นางสาววันเพ็ญ นาโสภ	ส.ม. โภชนศาสตร์เพื่อสุขภาพ วท.บ. อาหารและโภชนาการ (เกียรตินิยมอันดับ 2)	มหาวิทยาลัยขอนแก่น	2562
					มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย	2558
5	x xxxx xxxxx xx x	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	นายสุพัฒน์ พระเมืองคง	วท.ม. เคมีวิเคราะห์และเคมีอนินทรีย์ประยุกต์ วท.บ. เคมี	มหาวิทยาลัยมหิดล	2553
					มหาวิทยาลัยบูรพา	2546

10. สถานที่จัดการเรียนการสอน

มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

11.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

ปัจจุบันประเทศเศรษฐกิจใหม่ เช่น จีน อินเดีย ละตินอเมริกา และเวียดนามมีขีดความสามารถในการแข่งขันมากขึ้น เนื่องจากมีแรงงานราคาถูกและมีมาตรการอื่นๆ ประกอบในการดึงดูดการลงทุนจากต่างประเทศ ทำให้ประเทศดังกล่าวมีบทบาทต่อเศรษฐกิจโลกมากขึ้น อีกทั้งการรวมตัวเป็นประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน (AEC) ทำให้ประเทศไทยกลายเป็นศูนย์กลางการท่องเที่ยวและคมนาคม การเปิดเสรีทางการค้า การเคลื่อนย้ายการประกอบอาชีพ ส่งผลให้เกิดการแข่งขันทั้งภายในและภายนอกประเทศ ประกอบกับสังคมปัจจุบันมีความเจริญทางเทคโนโลยี ที่แข่งขันกันด้วยความรู้ความสามารถ

ถึงแม้ว่าในปัจจุบันประเทศไทยและทั่วโลกได้รับผลกระทบทางเศรษฐกิจจากการระบาดของไวรัสโคโรนาสายพันธุ์ใหม่ ส่งผลกระทบต่อการปิดกิจการของผู้ประกอบการ และการตกงานของประชาชนทั่วโลก และทำให้เกิดความเสียหายทางเศรษฐกิจอย่างรุนแรง แต่ธุรกิจที่ยังคงดำรงอยู่ได้ดีคือธุรกิจด้านอาหาร เนื่องจากอาหารยังเป็นปัจจัยพื้นฐานในการดำรงชีพ ส่งเสริมให้มีสุขภาพและโภชนาการที่ดี โดยผู้ประกอบการมีการปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์การระบาดของไวรัสโคโรนาสายพันธุ์ใหม่ ประกอบกับความเจริญก้าวหน้าทางเทคโนโลยีในปัจจุบันช่วยให้ผู้บริโภคเข้าถึงร้านอาหารได้ง่ายขึ้น

นอกจากนี้ได้มีราชกิจจานุเบกษา ประกาศพระราชกฤษฎีกา พ.ศ. 2563 กำหนดให้สาขากาหนดอาหารเป็นสาขากาหนดประกอบโรคศิลปะ ซึ่งเป็นการกระทำหรือมุ่งหมายจะกระทำต่อมนุษย์เกี่ยวกับการวินิจฉัยปัญหาโภชนาการโดยประเมินภาวะโภชนาการของผู้ป่วย วิเคราะห์และวางแผนการให้โภชนาบำบัด การให้คำปรึกษา ติดตาม ประเมินผล ส่งเสริม และฟื้นฟูภาวะโภชนาการ และการดัดแปลงอาหารเฉพาะโรคให้เป็นไปตามแผนการรักษาเพื่อให้เหมาะสมกับโรคและภาวะโภชนาการ

การพัฒนาภาคการเกษตร การแปรรูปอาหาร การบริการอาหาร สุโภชนาการและสุขภาพของผู้บริโภค โดยน้อมนำหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงมาเป็นหลักคิดพื้นฐาน เพื่อให้ประเทศไทยมีความมั่นคงทางด้านอาหารและโภชนาการ เป็นแหล่งอาหารที่มีคุณภาพสูง ปลอดภัย มีคุณค่าทางโภชนาการเพื่อชาวไทยและชาวโลก ดังนั้นการพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศไทยจึงมีความสำคัญอย่างยิ่ง เนื่องจากเป็นประเทศที่มีพื้นฐานทางเกษตรกรรม เป็นแหล่งผลิตอาหารของโลก สร้างรายได้เพื่อการพัฒนาประเทศด้วยการส่งออกอาหารและผลิตภัณฑ์อาหาร โดยเฉพาะการพัฒนากำลังคนให้มีความรู้ความเชี่ยวชาญที่เกี่ยวข้องทางด้านอาหารและโภชนาการ ให้สอดคล้องกับสังคมในยุคปัจจุบัน ดังนั้นสถาบันการศึกษาจึงเป็นที่พึ่งพาของประเทศในการเป็นแหล่งความรู้จากกระบวนการเรียนการสอนที่สร้างสรรค์ความคิดวิเคราะห์ และนวัตกรรมที่นำมาใช้ประโยชน์ได้

11.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม ที่พิจารณาในการปรับปรุงหลักสูตรนั้น ได้คำนึงถึง การเปลี่ยนแปลงของประเทศไทยในการเข้าสู่สังคมผู้สูงอายุ ในขณะที่สัดส่วนประชากรวัยเด็กและวัยแรงงานลดลงอย่างต่อเนื่องในช่วงเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560-2564) ซึ่งอาจกระทบต่อความต้องการแรงงานในระบบเศรษฐกิจในอนาคต ปัญหาการเปลี่ยนแปลงทางธรรมชาติ ความเจริญทางด้านเทคโนโลยี ความหลากหลายทางด้านวัฒนธรรมและภาษา การเปลี่ยนแปลงทางสังคมอย่างต่อเนื่อง ในการ

ปรับปรุงหลักสูตรจึงมุ่งพัฒนาทักษะการเรียนรู้ให้สอดคล้องกับสถานการณ์การพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรมในปัจจุบัน สามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้กับทุกภาคส่วน ตามมาตรฐานวิชาชีพ ซึ่งเชื่อมโยงวัฒนธรรมขนบธรรมเนียม ประเพณี วิถีชีวิต เคารพในคุณค่าและศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์ ความเสมอภาค และความเป็นประชาธิปไตย เพื่อให้เกิดความเข้าใจและดำรงชีวิตหรือสมาคมกับเพื่อนร่วมสังคมได้อย่างมีความสุข

12. ผลกระทบจาก ข้อ 11.1 และ ข้อ 11.2 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

12.1 การพัฒนาหลักสูตร

จากการวิเคราะห์สถานการณ์การเปลี่ยนแปลงทางด้านเศรษฐกิจ ทางสังคมและวัฒนธรรมดังกล่าวข้างต้น และจากการวิเคราะห์ภาระการทำงานของบัณฑิต พบว่า บัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาระยะ 5 ปี ย้อนหลัง ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2557 – 2561 จำนวน 101 คน ทำงานตรงกับสาขาวิชาที่เรียนร้อยละ 60.40 ไม่ตรงสาขาวิชาที่เรียนร้อยละ 20.79 ประกอบอาชีพอิสระร้อยละ 15.84 บัณฑิตที่ประกอบอาชีพตรงสาขาวิชาที่เรียนประกอบอาชีพเฉพาะร้อยละ 56.00 และอาชีพนักโภชนาการร้อยละ 44.00 นอกจากนี้ยังเก็บรวบรวมข้อมูลผู้ใช้บัณฑิต บัณฑิต และผู้มีส่วนได้ส่วนเสียของหลักสูตร พบว่า ควรมีการปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยทั้งรายวิชาและเนื้อหาวิชาทางด้านอาหารและโภชนาการ ให้สอดคล้องกับสถานการณ์ในปัจจุบัน เช่น อาหารสุขภาพและโภชนาการ การพัฒนาทางด้านนวัตกรรมอาหาร การบริการอาหารรูปแบบใหม่ การพัฒนาทางด้านธุรกิจอาหาร การส่งเสริมด้านโภชนาการผู้สูงอายุ ภาษาอังกฤษทางการแพทย์และการโรงแรม การพัฒนาอาหารให้สอดคล้องกับพฤติกรรมผู้บริโภค และความหลากหลายด้านอาหาร จึงมีการปรับปรุงหลักสูตรให้ตอบสนองต่อความต้องการของประเทศทางด้านกำลังคนและความรู้ความเชี่ยวชาญที่เกี่ยวข้องกับงานด้านอาหารและโภชนาการ ให้สอดคล้องต่อสถานการณ์ในปัจจุบัน ซึ่งคาดว่าจะเป็ผลดีอย่างมากในเพิ่มโอกาสทางการแข่งขันให้กับบัณฑิตของหลักสูตร

12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย

ตามพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. 2547 ระบุไว้ในมาตรา 7 ให้มหาวิทยาลัยเป็นสถาบันอุดมศึกษาเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นที่เสริมสร้างพลังปัญญาของแผ่นดิน ฟื้นฟูพลังการเรียนรู้ เชิดชูภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างสรรค์ศิลปวิทยา เพื่อความเจริญก้าวหน้าอย่างมั่นคงและยั่งยืนของปวงชนมีส่วนร่วมในการจัดการ การบำรุงรักษา การใช้ประโยชน์จากทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมอย่างสมดุลและยั่งยืน โดยมีวัตถุประสงค์ให้การศึกษา ส่งเสริมวิชาการและวิชาชีพชั้นสูง ทำการสอน วิจัย ให้บริการทางวิชาการแก่สังคม ปรับปรุง ถ่ายทอด และพัฒนาเทคโนโลยี ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม ผลิตครู และส่งเสริมวิทยะฐานะครู การพัฒนาหลักสูตรได้สอดคล้องกับวิสัยทัศน์ของมหาวิทยาลัยที่เน้นการเป็นสถาบันการเรียนรู้ พลวัตระดับแนวหน้าในการผลิตบัณฑิต และพัฒนาบุคลากรที่มีมาตรฐานคุณภาพการอุดมศึกษา และการสร้างความเป็นเลิศในการประยุกต์เทคโนโลยีและพัฒนานวัตกรรม อีกทั้งยังเป็นภาระหนึ่งของพันธกิจของมหาวิทยาลัยที่มีไว้ดังนี้ ผลิตบัณฑิตที่มีความรู้คู่คุณธรรม สำนึกในความเป็นไทย มีความรู้และผูกพันต่อท้องถิ่น น้อมนำปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง พัฒนาการวิจัยที่มีคุณภาพ และบูรณาการวิจัยสู่การเรียนการสอน การบริการวิชาการ การทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม เพื่อการพัฒนาท้องถิ่น สู่สากล เสริมสร้างความรู้ความเข้าใจในคุณค่า ความสำนึก

และความภูมิใจในวัฒนธรรมของท้องถิ่นและของชาติ เสริมสร้างความเข้มแข็งให้กับชุมชน ให้มีจิตสำนึก ประชาธิปไตย คุณธรรม จริยธรรม และความสามารถในการ บริหารงานพัฒนาชุมชน และท้องถิ่น เพื่อ ประโยชน์ของส่วนรวม เสริมสร้างความเข้มแข็งของวิชาชีพครู ผลิตและพัฒนาครูและบุคลากรทางการศึกษา ให้มีคุณภาพและมาตรฐาน ที่เหมาะสมกับการเป็นวิชาชีพชั้นสูง ประสานความร่วมมือและช่วยเหลือเกื้อกูลกัน ระหว่างมหาวิทยาลัย ชุมชน องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นและองค์กรอื่น ทั้งในและต่างประเทศ เพื่อการพัฒนา ท้องถิ่นและภูมิภาค ศึกษา วิจัย หาแนวทางพัฒนาเทคโนโลยีพื้นบ้าน ภูมิปัญญาท้องถิ่นและเทคโนโลยี สมัยใหม่ ให้เหมาะกับการดำรงชีวิต และประกอบอาชีพของคนในท้องถิ่นและภูมิภาค ศึกษา วิจัย ส่งเสริมและ ศึกษาโครงการอันเนื่องมาจากแนวพระราชดำริในการปฏิบัติการกิจของมหาวิทยาลัย เพื่อการพัฒนาท้องถิ่น พัฒนาระบบบริหารจัดการที่มีคุณภาพคล่องตัว ตามแนวทางการบริหารจัดการบ้านเมืองที่ดี

13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/ภาควิชาอื่นของสถาบัน

13.1 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรนี้ที่เปิดสอนโดยคณะ/ภาควิชา/หลักสูตรอื่น

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาแกนคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี หมวดวิชาเลือกเสรี

13.2 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนให้ภาควิชา/หลักสูตรอื่นต้องมาเรียน

เปิดรายวิชาในสาขาและเปิดรายวิชาเลือกเสรีให้หลักสูตรอื่นเรียนได้

13.3 การบริหารจัดการ

มีการบริหารจัดการหลักสูตรโดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ซึ่งมีหน้าที่สำคัญในการจัดการ เรียนการสอน และบริหารงานด้านวิชาการให้เป็นไปตามแผนงาน โดยทำงานประสานกับคณะกรรมการ วิชาการคณะ และคณะกรรมการวิชาการมหาวิทยาลัย การดำเนินงานด้านวิชาการอยู่ภายใต้นโยบายของ มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย และให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏเลย ว่าด้วยเรื่อง การบริหารงาน วิชาการระดับปริญญาตรี (ภาคผนวก ข)

หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1.1 ปรัชญา

มุ่งผลิตบัณฑิตให้มีความรู้ คู่คุณธรรม นำทักษะวิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ เพื่อพัฒนาท้องถิ่นและประเทศชาติ

1.2 ความสำคัญ

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ เป็นหลักสูตรที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาสุขภาพของประชาชนทุกช่วงวัย ซึ่งสอดคล้องกับยุทธศาสตร์ชาติระยะ 20 ปี (พ.ศ. 2561 – 2580) และเป็นหลักสูตรที่ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคด้านอาหารและโภชนาการ ถึงแม้ว่าในปัจจุบันมีการเปลี่ยนแปลงทั้งด้านเศรษฐกิจ สังคม รวมถึงการระบาดของไวรัสโคโรนาสายพันธุ์ใหม่ ได้ส่งผลกระทบต่อการปิดกิจการของผู้ประกอบการ และการต้งานของประชาชนทั่วโลก แต่ธุรกิจที่ยังคงดำรงอยู่ได้ดีคือธุรกิจด้านอาหาร เนื่องจากอาหารเป็นปัจจัยพื้นฐานในการดำรงชีพ ส่งเสริมให้มีสุขภาพและโภชนาการที่ดี

และนอกจากนี้การรวมตัวเป็นประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน (AEC) ทำให้ประเทศไทยกลายเป็นศูนย์กลางการท่องเที่ยวและคมนาคม วัฒนธรรมการบริโภคอาหารจึงเข้ามามีบทบาทต่อประชาชนอย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้ ซึ่งอาจส่งผลกระทบต่อโรคภัยไข้เจ็บที่เกิดจากอาหาร ดังนั้นการวางแผนด้านสุขภาพและโภชนาการ และการดัดแปลงอาหาร การปรุงประกอบอาหารให้เหมาะสมกับแต่ละบุคคล จึงเป็นบทบาทของผู้ประกอบอาชีพด้านอาหารและนักโภชนาการ เพื่อให้ประเทศไทยมีความมั่นคงทางด้านอาหารและโภชนาการ เป็นแหล่งอาหารที่มีคุณภาพสูง ปลอดภัย เพื่อชาวไทยและชาวโลก

1.3 วัตถุประสงค์

1.3.1 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ทักษะ และสมรรถนะในการประกอบอาชีพทางด้านอาหารและโภชนาการ

1.3.2 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความสามารถในการแก้ไขปัญหาด้านอาหารและโภชนาการในสถานการณ์ต่างๆ ได้อย่างเหมาะสม

1.3.3 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศทางด้านอาหารและโภชนาการได้อย่างเหมาะสม เพื่อใช้ในการพัฒนาตนเอง ท้องถิ่นและประเทศชาติ

1.3.4 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีภาวะผู้นำ มีความสามารถในการทำงานเป็นทีม และมีความรับผิดชอบต่อสังคม

1.3.5 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ

2. แผนพัฒนาปรับปรุง

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
- ปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการให้มีมาตรฐานไม่ต่ำกว่าที่ สกอ. กำหนด และครอบคลุมมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552	- พัฒนาหลักสูตรโดยมีพื้นฐานจากหลักสูตรในระดับชาติ หลักสูตรมาตรฐาน สกอ. - ติดตามประเมินหลักสูตรอย่างสม่ำเสมอ - เชิญผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารและโภชนาการ ทั้งภาครัฐและเอกชนมีส่วนร่วมในการพัฒนาหลักสูตร	- เอกสารปรับปรุงหลักสูตร - รายงานผลการประเมินหลักสูตร - ข้อเสนอแนะจากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารและโภชนาการทั้งภาครัฐและเอกชน ที่มีส่วนร่วมในการพัฒนาหลักสูตร
- ปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน และการเปลี่ยนแปลงด้านอาหารและโภชนาการ	- ติดตามการเปลี่ยนแปลงความต้องการของสถานประกอบการที่ใช้บัณฑิตสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	- รายงานผลความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต - รายงานผลความพึงพอใจของบัณฑิต
- แผนการติดตามผลการนำหลักสูตรไปใช้ให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (Thailand Qualifications Framework for Higher Education; TQF:HEd) พ.ศ. 2552	- จัดการเรียนการสอนตามกรอบมาตรฐานการอุดมศึกษาแห่งชาติ - จัดการเรียนการสอนให้สอดคล้องกับองค์ประกอบการประกันคุณภาพการศึกษา - ดำเนินการทบทวนและปรับปรุงหลักสูตรเป็นระยะ ๆ อย่างน้อยทุก 5 ปี	- เอกสารรายละเอียดของหลักสูตร วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (มคอ.2) - รายงานการประเมินตนเอง การประกันคุณภาพการศึกษา (SAR) - หลักฐานการประเมินผลการประกันคุณภาพการศึกษาระดับหลักสูตร
- พัฒนาบุคลากรเพื่อเพิ่มศักยภาพให้ก้าวทันต่อวิวัฒนาการและองค์ความรู้ใหม่ทางด้านอาหารและโภชนาการ	- สนับสนุน ส่งเสริมบุคลากรให้มีการพัฒนาองค์ความรู้ใหม่ การวิจัย และพัฒนาต่อยอดสู่นวัตกรรม - บริการวิชาการชุมชนและท้องถิ่น - บูรณาการความรู้ด้านอาหารและโภชนาการกับการเรียนการสอนและการวิจัย	- หลักฐานการส่งบุคลากรเข้ารับการฝึกอบรม - ผลงานตีพิมพ์งานวิจัย - งานบริการวิชาการต่ออาจารย์ในหลักสูตร - ผลงานวิจัย ผลงานวิชาการของนักศึกษา

หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร

1. ระบบการจัดการศึกษา

1.1 ระบบ

ระบบการศึกษาใช้ระบบการศึกษาแบบทวิภาคโดย 1 ปีการศึกษา แบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษา และ 1 ภาคการศึกษาปกติ มีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ ให้เป็นไปตามข้อบังคับของมหาวิทยาลัยราชภัฏเลย ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2555 (ภาคผนวก ง หมวด 5)

1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

กำหนดให้มีระยะเวลาและจำนวนหน่วยกิต เทียบเคียงกันได้กับการศึกษาภาคปกติและใช้ระยะเวลาเรียนไม่น้อยกว่า 8 สัปดาห์ ทั้งนี้ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเลย ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2555 (ภาคผนวก ง หมวด 5) ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏเลยว่าด้วยการจัดการศึกษาในภาคฤดูร้อน พ.ศ. 2550 และ (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2557 (ภาคผนวก ข)

1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเลย ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2555 (ภาคผนวก ง หมวด 5)

2. การดำเนินการหลักสูตร

2.1 วัน-เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

ภาคเรียนที่ 1 เดือนมิถุนายน – เดือนตุลาคม

ภาคเรียนที่ 2 เดือนพฤศจิกายน – เดือนมีนาคม

ภาคฤดูร้อน เดือนเมษายน – เดือนพฤษภาคม

และให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเลยว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2555 (ภาคผนวก ง หมวด 5)

2.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

2.2.1 เป็นผู้สำเร็จการศึกษามัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า หรือสำเร็จการศึกษาประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) ทางด้านอาหารและโภชนาการหรือคหกรรม หรือศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

2.2.2 ผ่านการคัดเลือกตามเกณฑ์ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเลย ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2555 (ภาคผนวก ง หมวด 1)

2.2.3 มีคุณสมบัติอื่นครบถ้วนตามประกาศหรือเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเลย ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2555 (ภาคผนวก ง หมวด 5)

2.3 ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า

2.3.1 นักศึกษายังขาดทักษะการใช้ชีวิตในรั้วมหาวิทยาลัย เช่น การเข้าชั้นเรียน การวางแผนเรื่องค่าใช้จ่าย และการลงทะเบียนเรียน

2.3.2 นักศึกษามีพื้นฐานความรู้ทางด้านภาษาอังกฤษแตกต่างกัน

2.3.3 พื้นฐานทางด้านคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์แตกต่างกัน

2.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา/ข้อจำกัดของนักศึกษาในข้อ 2.3

2.4.1 จัดการปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ แนะนำการวางแผนเป้าหมายชีวิต เทคนิคการเรียนในมหาวิทยาลัย และการแบ่งเวลาและ มอบหมายหน้าที่อาจารย์ที่ปรึกษาให้แก่อาจารย์ทุกคน ทำหน้าที่ให้คำแนะนำปรึกษา

2.4.2 มีการอบรมปรับพื้นฐานความรู้และทักษะเชิงปฏิบัติการด้านคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์พื้นฐาน

2.4.3 ส่งเสริมและพัฒนานักศึกษาให้มีความรู้และทักษะทางด้านภาษาอังกฤษ มีการอบรมเชิงปฏิบัติการทางด้านการใช้ทักษะทางภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร และมอบหมายให้อาจารย์ผู้สอนเน้นการจัดการเรียนการสอนที่ให้นักศึกษาได้เพิ่มพูนทักษะทางภาษาอังกฤษ โดยเฉพาะภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับศาสตร์ทางด้านอาหารและโภชนาการในชั้นเรียน

2.5 แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี

จำนวนนักศึกษา	จำนวนนักศึกษาแต่ละปีการศึกษา				
	2564	2565	2566	2567	2568
ชั้นปีที่ 1	40	40	40	40	40
ชั้นปีที่ 2	-	40	40	40	40
ชั้นปีที่ 3	-	-	40	40	40
ชั้นปีที่ 4	-	-	-	40	40
รวม	40	80	120	160	160
จำนวนที่คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา	-	-	-	40	40

2.6 งบประมาณตามแผน

2.6.1 งบประมาณรายรับ (หน่วย/บาท)

รายละเอียดรายรับ	ปีงบประมาณ				
	2564	2565	2566	2567	2568
ค่าบำรุงการศึกษาและค่าลงทะเบียน	680,000	1,360,000	2,040,000	2,720,000	2,720,000
เงินอุดหนุนจากรัฐบาล	120,000	240,000	360,000	480,000	480,000
รวมรายรับ	800,000	1,600,000	2,400,000	3,200,000	3,200,000

2.6.2 งบประมาณรายจ่าย (หน่วย/บาท)

รายละเอียดรายจ่าย	ปีงบประมาณ				
	2564	2565	2566	2567	2568
ก. งบดำเนินการ					
งบบุคลากร	2,676,000	2,702,760	2,729,788	2,757,086	2,784,657
ค่าใช้จ่ายดำเนินการ	73,200	146,400	219,600	292,800	292,800
รวม (ก)	2,749,200	2,849,160	2,949,388	3,049,886	3,077,457
ข. งบลงทุน					
ค่าครุภัณฑ์	3,549,600	777,480	207,840	207,840	207,840
รวม (ก) + (ข)	6,298,800	3,626,640	3,157,228	3,257,726	3,285,297
จำนวนนักศึกษา (คน)	40	80	120	160	160

*ประมาณการค่าใช้จ่ายต่อหัวในการผลิตบัณฑิต 17,000 บาท/คน/ปี

2.7 ระบบการศึกษา

แบบชั้นเรียนและให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเลย ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2555 (ภาคผนวก ง)

2.8 การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชาและการลงทะเบียนเรียนข้ามสถาบันอุดมศึกษา

ให้เป็นไปตามระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏเลย ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียน พ.ศ. 2552 และระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏเลย ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียน (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2558 (ภาคผนวก ฉ)

3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

3.1 หลักสูตร

องค์ประกอบของหลักสูตร แบ่งเป็นหมวดวิชาที่สอดคล้องกับที่กำหนดไว้ในเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ดังนี้

3.1.1 จำนวนหน่วยกิต

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 130 หน่วยกิต

3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร

แบ่งเป็นหมวดวิชาที่สอดคล้องกับที่กำหนดไว้ในเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร ดังนี้

หมวดวิชา	เกณฑ์มาตรฐาน ไม่น้อยกว่า		โครงสร้างหลักสูตร ไม่น้อยกว่า	
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30	หน่วยกิต	30	หน่วยกิต
(1) กลุ่มวิชาภาษาเพื่อการสื่อสาร			10	หน่วยกิต
(2) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์			6	หน่วยกิต
(3) กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์			6	หน่วยกิต
(4) กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี			8	หน่วยกิต
หมวดวิชาเฉพาะด้าน	84	หน่วยกิต	94	หน่วยกิต
(1) กลุ่มวิชาแกน	-	หน่วยกิต	12	หน่วยกิต
(2) กลุ่มวิชาเอกบังคับ	-	หน่วยกิต	41	หน่วยกิต
(3) กลุ่มวิชาเอกเลือก	-	หน่วยกิต	34	หน่วยกิต
(4) กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ/สหกิจศึกษา	-	หน่วยกิต	7	หน่วยกิต
(3) หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต	6	หน่วยกิต
รวม	120	หน่วยกิต	130	หน่วยกิต

3.1.3 รายวิชา

1. ระบบรหัสวิชายึดพื้นฐานของระบบรหัสเดิม
2. การจัดหมวดวิชา หมู่วิชา ยึดระบบการจัดหมวดหมู่วิชาของ ISCED (International Standard Classification Education) เป็นแนวทาง
3. การจัดหมวดวิชาและหมู่วิชา ยึดหลัก 3 ประการคือ
 - 1) ยึดสาระสำคัญ (Concept) ของคำอธิบายรายวิชา
 - 2) ยึดฐานกำเนิดของรายวิชา
 - 3) อาศัยผู้เชี่ยวชาญ

4. รหัสวิชาประกอบด้วยตัวเลข 7 ตัว

- เลขตัวที่ 1-3 เป็นเลขหมวดวิชาและหมู่วิชา
 เลขตัวที่ 4 บ่งบอกถึงระดับความยากง่ายหรือชั้นปี
 เลขตัวที่ 5 บ่งบอกถึงลักษณะเนื้อหาวิชา
 เลขตัวที่ 6, 7 บ่งบอกถึงลำดับก่อนหลังของวิชา

1	2	3	4	5	6	7
					ลำดับก่อนหลัง	
						ลักษณะเนื้อหาวิชา
					ระดับความยากง่ายหรือชั้นปี	
เป็นเลขหมวดวิชาและหมู่วิชา						

โดยกำหนดความหมายของตัวเลขตามลักษณะเนื้อหา/กลุ่มย่อยของสาขาวิชาดังนี้

- 1) กลุ่มโภชนาการ (451-1--)
- 2) กลุ่มอาหาร (451-2--)
- 3) กลุ่มการจัดเลี้ยงและบริการ (451-3--)
- 4) กลุ่มวิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร (451-4--)
- 5) กลุ่มสาขาที่สัมพันธ์ (451-5--)
- 6) กลุ่มโครงการพิเศษ ปัญหาพิเศษ วิทยานิพนธ์ การสัมมนา (451-8--)
- 7) กลุ่มการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ สหกิจศึกษา (451-9--)

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

1) กลุ่มวิชาภาษาเพื่อการสื่อสาร เรียนจำนวน 10 หน่วยกิต

วิชาบังคับ บังคับเรียน 6 หน่วยกิต ดังนี้

0001101	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร (Thai for Communication)	2(2-0-4)
0001102	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร (English for Communication)	2(2-0-4)
0001104	การฟัง-พูด ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน (Listening and Speaking English for Daily Life Communication)	2(2-0-4)

วิชาเลือก โดยเลือกจากรายวิชาต่อไปนี้ 4 หน่วยกิต

0001103	สารสนเทศเพื่อการศึกษา ค้นคว้า (Information Searching for Study)	2(2-0-4)
0001105	การอ่าน-เขียนภาษาอังกฤษ เพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน (Reading and Writing English for Daily Life Communication)	2(2-0-4)
0001106	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารวัฒนธรรม (English for Cultural Communication)	2(2-0-4)
0001107	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในงานอาชีพ (English for Communication in the Workplace)	2(2-0-4)

0001108	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน (Chinese for Daily Life Communication)	2(2-0-4)
---------	---	----------

2) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ เลือกเรียนจำนวน 6 หน่วยกิต โดยเลือกจากรายวิชาต่อไปนี้

0002101	พระพุทธศาสนาเพื่อการพัฒนา (Buddhism for Development)	2(2-0-4)
0002102	จิตวิทยาเพื่อการพัฒนาตน (Psychology for Self Development)	2(2-0-4)
0002103	สุนทรีย์ภาพของดนตรีกับชีวิต (Music and Life Appreciation)	2(2-0-4)
0002104	ศิลปะและการออกแบบ (Arts and Design)	2(2-0-4)
0002105	สุนทรีย์ภาพการแสดง (Art Performance Appreciation)	2(2-0-4)
0002106	สมาธิเพื่อพัฒนาชีวิต (Meditation for Life Development)	2(2-0-4)

3) กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ เรียนจำนวน 6 หน่วยกิต

วิชาบังคับ บังคับเรียน 2 หน่วยกิต ดังนี้

0003107	ความเป็นพลเมืองที่ดี (Smart Citizenship)	2(2-0-4)
---------	--	----------

วิชาเลือก โดยเลือกจากรายวิชาต่อไปนี้ 4 หน่วยกิต

0003101	ระบบสังคมไทย (Thai Society System)	2(2-0-4)
0003102	ระบบสังคมโลก (Global Society System)	2(2-0-4)
0003103	ธุรกิจกับชีวิตประจำวัน (Business and Daily Life)	2(2-0-4)
0003104	ไทเลศึกษา (Loei Study)	2(2-0-4)
0003105	ประเทศไทยกับประชาคมอาเซียน (Thailand and ASEAN Community)	2(2-0-4)
0003106	เศรษฐกิจในชีวิตประจำวัน (Economy in Daily Life)	2(2-0-4)
0003108	กฎหมายในชีวิตประจำวัน (Law in Daily Life)	2(2-0-4)

4) กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เรียนจำนวน 8 หน่วยกิต โดยเลือกจากรายวิชาต่อไปนี้

0004101	การคิดและการตัดสินใจ (Thinking and Decision Making)	2(2-0-4)
0004102	เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์สำหรับชีวิตประจำวัน (Computer Technology for Daily-Life)	2(2-0-4)
0004103	การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ (Exercise for Health)	2(2-0-4)
0004104	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเพื่อคุณภาพชีวิต (Science and Technology for Quality of Life)	2(2-0-4)
0004105	วิทยาศาสตร์เพื่อสุขภาพ (Science for Health)	2(2-0-4)
0004106	ชีวิตกับสิ่งแวดล้อม (Life and Environment)	2(2-0-4)
0004107	เทคนิคการบำรุงรักษาเครื่องใช้ในชีวิตประจำวัน (Household Appliances Maintenance Techniques)	2(2-0-4)
0004108	การปลูกพืชและเลี้ยงสัตว์ในชีวิตประจำวัน (Raising Crops and Animals in Daily Life)	2(2-0-4)

ข. หมวดวิชาเฉพาะด้าน เรียนไม่น้อยกว่า		94	หน่วยกิต
1) กลุ่มวิชาแกน บัณฑิตเรียน		12	หน่วยกิต
4011004	ฟิสิกส์พื้นฐาน (Fundamental Physics)		3(2-2-5)
4021004	เคมีพื้นฐาน (Fundamental Chemistry)		3(2-2-5)
4031004	ชีววิทยาพื้นฐาน (Fundamental Biology)		3(2-2-5)
4091004	คณิตศาสตร์สำหรับวิทยาศาสตร์ (Mathematics for Science)		3(3-0-6)
2) กลุ่มวิชาเอกบังคับ บัณฑิตเรียน		41	หน่วยกิต
กลุ่มโภชนาการ		12	หน่วยกิต
4511101	โภชนศาสตร์เบื้องต้น (Basic Nutrition)		3(3-0-6)
4512102	โภชนศาสตร์ครอบครัว (Family Nutrition)		3(2-2-5)
4513108	โภชนศาสตร์ชุมชน (Community Nutrition)		3(2-2-5)
4514110	โภชนบำบัด (Nutrition Therapy)		3(3-0-6)
กลุ่มอาหาร		12	หน่วยกิต
4511201	อาหารไทย (Thai Food)		3(2-2-5)
4512202	อาหารท้องถิ่น (Local Food)		3(2-2-5)
4512204	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (Bakery Products)		3(2-2-5)
4513207	อาหารนานาชาติ (International Food)		3(2-2-5)
กลุ่มวิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร		6	หน่วยกิต
4511401	หลักการประกอบอาหาร (Principle of Food Preparation)		3(2-2-5)

4511402	ความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาล (Food Safety and Sanitation)		3(3-0-6)
กลุ่มสาขาที่สัมพันธ์		4	หน่วยกิต
4512504	ภาษาอังกฤษสำหรับงานอาชีพอาหารและโภชนาการ (Occupational English for Food and Nutrition)		2(1-2-3)
4514509	การจัดการธุรกิจอาหาร (Food Business Management)		2(1-2-3)
กลุ่มโครงการพิเศษ วิจัย การสัมมนา		7	หน่วยกิต
4513801	ระเบียบวิธีวิจัยทางด้านอาหารและโภชนาการ (Research Methodology in Food and Nutrition)		3(2-2-5)
4513802	การวิจัยด้านอาหารและโภชนาการ (Research in Food and Nutrition)		3(2-2-5)
4514803	สัมมนาทางอาหารและโภชนาการ (Seminar in Food and Nutrition)		1(0-2-1)
3) กลุ่มวิชาเอกเลือก ไม่น้อยกว่า		34	หน่วยกิต
วิชาเลือก ให้เลือกเรียนจากรายวิชาต่อไปนี้ ไม่น้อยกว่า		34	หน่วยกิต
กลุ่มโภชนาการ เลือกเรียนจากรายวิชาต่อไปนี้ ไม่น้อยกว่า		12	หน่วยกิต
4512103	ชีวเคมีทางโภชนาการ (Nutritional Biochemistry)		3(2-2-5)
4512104	โภชนศาสตร์คลินิก (Clinical Nutrition)		3(3-0-6)
4512105	อาหารเพื่อสุขภาพ (Food for Health)		3(2-2-5)
4512106	อาหารสำหรับชีวิตประจำวัน (Food for Daily Life)		3(2-2-5)
4513107	โภชนาการผู้สูงอายุ (Elderly Nutrition)		3(2-2-5)
4513109	โภชนศาสตร์กับการออกกำลังกาย (Nutrition and Exercise)		3(2-2-5)
4514111	โภชนเภสัชภัณฑ์ (Nutraceutical)		3(3-0-6)

กลุ่มอาหาร เลือกเรียนจากรายวิชาต่อไปนี้ ไม่น้อยกว่า		9	หน่วยกิต
4512203	อาหารท้องถิ่นไทยเลย (Thai Loei Local Food)		3(2-2-5)
4512205	การแต่งหน้าเค้กและขนม (Cake and Dessert Dressings)		3(2-2-5)
4513206	ขนมไทย (Thai Desserts)		3(2-2-5)
4513208	อาหารยุโรป (European Food)		3(2-2-5)
4513209	อาหารอาเซียน (Asian Food)		3(2-2-5)
4513210	อาหารฮาลาล (Halal Food)		3(2-2-5)
4513211	อาหารมังสวิรัต และอาหารเจ (Vegetarian Food Chinese Vegetarian Food)		3(2-2-5)
4513212	ไอศกรีม (Ice-cream)		3(2-2-5)
4514213	อาหารว่างและเครื่องดื่ม (Snack and Beverage)		3(2-2-5)
4514214	อาหารฟิวชั่น (Fusion Food)		3(2-2-5)
4514215	อาหารโมเลกูลาร์ (Molecular Gastronomy)		3(2-2-5)
กลุ่มการจัดเลี้ยงและบริการ เลือกเรียนจากรายวิชาต่อไปนี้ ไม่น้อยกว่า		4	หน่วยกิต
4513301	การจัดการระบบการบริการอาหาร (Management of Food Service System)		2(1-2-3)
4513302	การจัดบริการอาหารในสถาบัน (Food Catering for Institute)		2(1-2-3)
4513303	การจัดการครัวมาตรฐาน (Standard Kitchen Management)		2(1-2-3)
4513304	การจัดเลี้ยงอาหารในโอกาสต่าง ๆ (Food Catering for Special Occasions)		2(1-2-3)

4513305	การจัดการโภชนาการในโรงพยาบาล (Nutritional Management in Hospital)		2(1-2-3)
กลุ่มวิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร เลือกเรียนจากรายวิชาต่อไปนี้ ไม่น้อยกว่า		3	หน่วยกิต
4513402	การถนอมอาหาร (Food Preservation)		3(2-2-5)
4513403	การแปรรูปอาหาร (Food Processing)		3(2-2-5)
4514404	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Product Development)		3(2-2-5)
4514405	การวิเคราะห์อาหารและโภชนาการ (Food and Nutrition Analysis)		3(2-2-5)
4514406	อาหารและจุลินทรีย์ (Food and Microorganism)		3(2-2-5)
4514407	อาหารก่อภูมิแพ้ (Food Allergens)		3(2-2-5)
กลุ่มสาขาที่สัมพันธ์ เลือกเรียนจากรายวิชาต่อไปนี้ ไม่น้อยกว่า		6	หน่วยกิต
4512501	การแกะสลักผักผลไม้ (Vegetable and Fruit Carving)		2(1-2-3)
4512502	งานใบตอง (Banana Leaf Applied Work)		2(1-2-3)
4512503	ศิลปะการจัดดอกไม้ (Art of Flower Arrangement)		2(1-2-3)
4513505	เทคโนโลยีดิจิทัลสำหรับงานด้านอาหารและโภชนาการ (Technology Digital for Food and Nutrition)		2(1-2-3)
4513506	การออกแบบอาหารและตกแต่ง (Food Stylist and Decorate)		2(1-2-3)
4514507	การสาธิตด้านอาหารและโภชนาการ (Demonstration in Food and Nutrition)		2(1-2-3)
4514508	การวิเคราะห์และวางแผนธุรกิจ (Analysis and Business Planning)		2(1-2-3)

4) วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษา		7	หน่วยกิต
ให้เลือกเรียนจากกลุ่มวิชาต่อไปนี้เพียงกลุ่มเดียว			
กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ		7	หน่วยกิต
4514901	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหาร และโภชนาการ (Preparation of Professional Training in Food and Nutrition)		1(90)
4514903	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารและ โภชนาการ (Professional Training in Food and Nutrition)		6(540)
กลุ่มวิชาสหกิจศึกษา		7	หน่วยกิต
4514902	เตรียมสหกิจศึกษา (Pre-Cooperative Education)		1(90)
4514904	สหกิจศึกษา (Cooperative Education)		6 หน่วยกิต

ค. หมวดวิชาเลือกเสรี ให้เรียนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาใดๆ ในหลักสูตรที่มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว และต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์การสำเร็จหลักสูตรของสาขาวิชานี้

3.1.4 แสดงแผนการศึกษา

ปีที่ 1 ภาคเรียนที่ 1

หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	000xxx	xxx	2(2-0-4)
	000xxx	xxx	2(2-0-4)
	000xxx	xxx	2(2-0-4)
หมวดวิชาเฉพาะ - วิชาแกน	4021004	เคมีพื้นฐาน	3(2-2-5)
	4031004	ชีววิทยาพื้นฐาน	3(2-2-5)
	4511401	หลักการประกอบอาหาร	3(2-2-5)
	4511101	โภชนศาสตร์เบื้องต้น	3(3-0-6)
	รวม		18

ปีที่ 1 ภาคเรียนที่ 2

หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	000xxx	xxx	2(2-0-4)
	000xxx	xxx	2(2-0-4)
	000xxx	xxx	2(2-0-4)
หมวดวิชาเฉพาะ - วิชาแกน	4011004	ฟิสิกส์พื้นฐาน	3(2-2-5)
	4091004	คณิตศาสตร์สำหรับวิทยาศาสตร์	3(3-0-6)
	4511201	อาหารไทย	3(2-2-5)
	4511402	ความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาล	3(3-0-6)
	รวม		18

ปีที่ 2 ภาคเรียนที่ 1

หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	000xxx	xxx	2(2-0-4)
	000xxx	xxx	2(2-0-4)
	000xxx	xxx	2(2-0-4)
หมวดวิชาเฉพาะ - วิชาเอกบังคับ	4512102	โภชนศาสตร์ครอบครัว	3(2-2-5)
	4512204	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	3(2-2-5)
	4512202	อาหารท้องถิ่น	3(2-2-5)
	4512504	ภาษาอังกฤษสำหรับงานอาชีพอาหารและโภชนาการ	2(1-2-3)
รวม			17

ปีที่ 2 ภาคเรียนที่ 2

หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	000xxx	xxx	2(2-0-4)
	000xxx	xxx	2(2-0-4)
หมวดวิชาเฉพาะ - วิชาเอกเลือก กลุ่มโภชนาการ	451xxxx	xxx	3(x-x-x)
	451xxxx	xxx	3(x-x-x)
	451xxxx	xxx	3(x-x-x)
	451xxxx	xxx	3(x-x-x)
	451xxxx	xxx	2(x-x-x)
รวม			18

ปีที่ 3 ภาคเรียนที่ 1

หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	000xxx	xxx	2(2-0-4)
	000xxx	xxx	2(2-0-4)
หมวดวิชาเฉพาะ			
- วิชาเอกบังคับ	4513801	ระเบียบวิธีวิจัยทางด้านอาหารและโภชนาการ	3(2-2-5)
- วิชาเอกเลือก			
กลุ่มโภชนาการ	451xxxx	xxx	3(x-x-x)
กลุ่มอาหาร	451xxxx	xxx	3(x-x-x)
กลุ่มวิทยาศาสตร์การ	451xxxx	xxx	3(x-x-x)
ประกอบอาหาร			
กลุ่มสาขาที่สัมพันธ์	451xxxx	xxx	2(x-x-x)
	รวม		18

ปีที่ 3 ภาคเรียนที่ 2

หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	000xxx	xxx	2(2-0-4)
	000xxx	xxx	2(2-0-4)
หมวดวิชาเฉพาะ			
- วิชาเอกบังคับ	4513108	โภชนศาสตร์ชุมชน	3(2-2-5)
	4513207	อาหารนานาชาติ	3(2-2-5)
	4513802	การวิจัยด้านอาหารและโภชนาการ	3(2-2-5)
- วิชาเอกเลือก			
กลุ่มการจัดเลี้ยงและ	451xxxx	xxx	2(x-x-x)
บริการ	451xxxx	xxx	2(x-x-x)
หมวดวิชาเลือกเสรี	xxxxxxx	xxx	3(x-x-x)
	รวม		20

ปีที่ 4 ภาคเรียนที่ 1

หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาเฉพาะ - วิชาเอกบังคับ - วิชาเอกเลือก กลุ่มอาหาร กลุ่มสาขาที่สัมพันธ์ - กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์ การณวิชาชีพา	4514110	โภชนบำบัด	3(3-0-6)
	4514803	สัมมนาทางอาหารและโภชนาการ	1(0-2-1)
	4514509	การจัดการธุรกิจอาหาร	2(1-2-3)
	451xxxx	xxx	3(x-x-x)
	451xxxx	xxx	2(x-x-x)
	4514901	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารและ	1(90)
	หรือ 4514902	โภชนาการ หรือ เตรียมสหกิจศึกษา	1(90)
หมวดวิชาเลือกเสรี	xxxxxxx	xxx	3(x-x-x)
รวม			15

ปีที่ 4 ภาคเรียนที่ 2

หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาเฉพาะ - กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์ การณวิชาชีพา	4514903	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ	6(540)
	หรือ	หรือ	
	4514904	สหกิจศึกษา	6
รวม			6

3.1.5 คำอธิบายรายวิชา

คำอธิบายรายวิชาแสดงในภาคผนวก ก

3.2 ชื่อ นามสกุล เลขที่บัตรประชาชน ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์

3.2.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร

ที่	เลขประจำตัวประชาชน	ตำแหน่งทางวิชาการ	ชื่อ-สกุล	คุณวุฒิตะดับอุดมศึกษา	สำเร็จการศึกษาจาก	
					สถาบัน	ปี พ.ศ.
1	x xxxx xxxxx xx x	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	นางสุพรรณิ พฤกษา	Ph.D. (Nutrition) วท.ม. (สาธารณสุขศาสตร์ สาขาวิชาโภชนวิทยา) พย.บ. (พยาบาลศาสตรบัณฑิต) (เกียรตินิยมอันดับ 2)	King's College London	2548
					University of London	
					United Kingdom	
					มหาวิทยาลัยมหิดล	2540
					มหาวิทยาลัยมหิดล	2536
2	x xxxx xxxxx xx x	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	นางจิตติมา พิภกมล	คศ.ม. คหกรรมศาสตร์ (อาหารและโภชนาการ) ศษ.บ. คหกรรมศาสตร์ (เกียรตินิยมอันดับ 2)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2539
					มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2535
3	x xxxx xxxxx xx x	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	นายสุระเดช ไชยตอกเกี้ย	ส.ม. โภชนศาสตร์เพื่อสุขภาพ วท.บ. โภชนาการและการจัดการความปลอดภัยในอาหาร	มหาวิทยาลัยขอนแก่น	2555
					มหาวิทยาลัยมหาสารคาม	2553
4	x xxxx xxxxx xx x	อาจารย์	นางสาววันเพ็ญ นาโสภ	ส.ม. โภชนศาสตร์เพื่อสุขภาพ วท.บ. อาหารและโภชนาการ (เกียรตินิยมอันดับ 2)	มหาวิทยาลัยขอนแก่น	2562
					มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย	2558
5	x xxxx xxxxx xx x	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	นายสุพัฒน์ พระเมืองคง	วท.ม. เคมีวิเคราะห์และเคมีอนินทรีย์ประยุกต์ วท.บ. เคมี	มหาวิทยาลัยมหิดล	2553
					มหาวิทยาลัยบูรพา	2546

3.2.2 อาจารย์พิเศษ

ที่	เลขประจำตัวประชาชน	ตำแหน่งทางวิชาการ	ชื่อ-สกุล	คุณวุฒิระดับอุดมศึกษา	สำเร็จการศึกษาจาก		ประสบการณ์/ความเชี่ยวชาญ
					สถาบัน	ปี พ.ศ.	
1	x xxxx xxxxx xx x	นักโภชนาการ ชำนาญการ	นางจิตตานันท์ ธิแปลง	คศ.บ. คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัย สุโขทัยธรรมาธิราช	2535	นักโภชนาการ 28 ปี มีใบประกอบวิชาชีพ นักกำหนดอาหาร
2	x xxxx xxxxx xx x	นักโภชนาการ ปฏิบัติการ	นางสาวลออ ชัยลิตร	ส.ม. สาธารณสุขศาสตร์ วท.บ. โภชนาการและการจัดการความ ปลอดภัยในอาหาร	มหาวิทยาลัยขอนแก่น มหาวิทยาลัยมหาสารคาม	2557 2554	นักโภชนาการ 9 ปี
3	x xxxx xxxxx xx x	Executive Chef	นายสรินทร์ วงษ์วัน	มัธยมศึกษา	โรงเรียนกบเชิงวิทยา	2529	Executive Chef 14 ปี เจ้าของกิจการและ CEO หจก. เป็ด แซ่บ โคราชา 1 ปี

4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (การฝึกงาน หรือสหกิจศึกษา)

หลักสูตรได้จัดเตรียมรายวิชา 2 กลุ่ม คือ 1) กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ได้แก่ วิชาการเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ 2) กลุ่มวิชาสหกิจศึกษา ได้แก่ วิชาเตรียมสหกิจศึกษา และวิชาสหกิจศึกษา โดยให้เลือกเพียงกลุ่มเดียว เพื่อฝึกงานในบทบาทของนักโภชนาการ นักกำหนดอาหาร ในโรงพยาบาลทั้งของรัฐบาลหรือเอกชน และบทบาทด้านการบริการอาหารเชฟ ในโรงแรม เป็นต้น ภายใต้การดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษาการฝึกงานและผู้รับผิดชอบการฝึกงานจากหน่วยงานนั้น

4.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้ของประสบการณ์ภาคสนาม

ความคาดหวังในผลการเรียนรู้ประสบการณ์ภาคสนามของนักศึกษา มีดังนี้

4.1.1 คุณธรรม จริยธรรม

- 1) ตรงต่อเวลา
- 2) มีความซื่อสัตย์ สุจริต

4.1.2 ด้านความรู้

- 1) มีความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาวิชาทางด้านคณิตศาสตร์
- 2) มีความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาวิชาทางด้านวิทยาศาสตร์ ทั้งหลักการและทักษะภาคปฏิบัติการ
- 3) มีการติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการ พัฒนาความรู้ใหม่โดยเฉพาะด้านวิทยาศาสตร์

เทคโนโลยี และนวัตกรรมสมัยใหม่

- 4) มีความรอบรู้ในศาสตร์ต่างๆ ที่จะนำมาใช้ในชีวิตประจำวัน

4.1.3 ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) สามารถคิดวิเคราะห์ การสังเคราะห์และสรุปผลจากการทดลองทางวิทยาศาสตร์อย่างเป็นระบบ
- 2) นำเอาความรู้ทางวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ไปประยุกต์ใช้กับสถานการณ์ต่างๆ ได้อย่างถูกต้อง และเหมาะสม
- 3) มีความใฝ่รู้และสามารถวิเคราะห์ความรู้จากแหล่งต่างๆ ที่หลากหลายได้อย่างถูกต้อง และมีแนวคิดต่อยอดในการสร้างสรรค์นวัตกรรม

4.1.4 ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) มีภาวะผู้นำโดยสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นในฐานะผู้นำและสมาชิกที่ดี
- 2) มีความรับผิดชอบต่อองค์กรและสังคม รวมทั้งพัฒนาตนเองและพัฒนางาน
- 3) สามารถปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์และวัฒนธรรมขององค์กร

4.1.5 ด้านทักษะการวิเคราะห์ตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) สามารถประยุกต์ความรู้ด้านการคำนวณ เพื่อวิเคราะห์ผล ประมวลผล การแก้ปัญหา และนำเสนอข้อมูลได้อย่างเหมาะสม
- 2) มีทักษะการใช้ภาษาเพื่อการสื่อสารความรู้ทางวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวมทั้งการเลือกใช้รูปแบบการสื่อสารได้อย่างเหมาะสม

3) สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นและเก็บรวบรวมข้อมูลได้อย่างมีประสิทธิภาพ และเหมาะสมกับสถานการณ์

4.2 ช่วงเวลา

1) การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ หรือเตรียมสหกิจศึกษา จัดอยู่ในปีที่ 4 ภาคเรียนที่ 1

2) การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ หรือสหกิจศึกษา จัดอยู่ในปีที่ 4 ภาคเรียนที่ 2

4.3 การจัดเวลาและตารางสอน

1) วิชาการเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ หรือวิชาเตรียมสหกิจศึกษา จัดตามจำนวนชั่วโมงที่กำหนดคือ 90 ชั่วโมง

2) วิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ หรือวิชาสหกิจศึกษา จัดตามจำนวนชั่วโมงที่กำหนดคือไม่น้อยกว่า 540 ชั่วโมง หรือไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์

5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย

5.1 คำอธิบายโดยย่อ

การบรรยายกระบวนการทำวิจัย รายละเอียดตามรายวิชาระเบียบวิธีวิจัยทางด้านอาหารและโภชนาการ และการวิจัยด้านอาหารและโภชนาการ นักศึกษาทำงานวิจัยทางด้านอาหารและโภชนาการตามโจทย์ที่สนใจ ภายใต้การดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษา นำเสนอผลงานวิจัยในรูปแบบรายงานและวาจา และ/หรือ มีการจัดนิทรรศการเสนอผลงาน และต้องผ่านการประเมินผลงานวิจัย

5.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้

ความคาดหวังในผลการเรียนรู้การทำโครงการหรืองานวิจัยของนักศึกษา มีดังนี้

5.2.1 คุณธรรม จริยธรรม

- 1) ตรงต่อเวลา
- 2) มีความซื่อสัตย์ สุจริต

5.2.2 ด้านความรู้

- 1) มีความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาวิชาทางด้านคณิตศาสตร์
- 2) มีความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาวิชาทางด้านวิทยาศาสตร์ ทั้งหลักการและทักษะภาคปฏิบัติการ

5.2.3 ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) สามารถคิดวิเคราะห์ด้านการคำนวณ และการสังเคราะห์และสรุปผลจากการทดลองทางวิทยาศาสตร์อย่างเป็นระบบ
- 2) สามารถคิดวิเคราะห์ การสังเคราะห์และสรุปผลจากการทดลองทางวิทยาศาสตร์อย่างเป็นระบบ
- 3) มีความใฝ่รู้และสามารถวิเคราะห์ความรู้จากแหล่งต่างๆ ที่หลากหลายได้อย่างถูกต้อง และมีแนวคิดต่อยอดในการสร้างสรรค์นวัตกรรม

5.2.4 ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

มีภาวะผู้นำโดยสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นในฐานะผู้นำและสมาชิกที่ดี

5.2.5 ด้านทักษะการวิเคราะห์ตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) สามารถประยุกต์ความรู้ด้านการคำนวณ เพื่อวิเคราะห์ผล ประมวลผล การแก้ปัญหา และนำเสนอข้อมูลได้อย่างเหมาะสม
- 2) สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นและเก็บรวบรวมข้อมูลได้อย่างมีประสิทธิภาพ และเหมาะสมกับสถานการณ์

5.3 ช่วงเวลา

วิชาระเบียบวิธีวิจัยทางด้านอาหารและโภชนาการจัดอยู่ในปีที่ 3 ภาคเรียนที่ 1 และวิชาการวิจัยด้านอาหารและโภชนาการจัดอยู่ในปีที่ 3 ภาคเรียนที่ 2

5.4 จำนวนหน่วยกิต

- 1) 4513801 วิชาระเบียบวิธีวิจัยทางด้านอาหารและโภชนาการ จำนวน 3 หน่วยกิต
- 2) 4513802 วิชาการวิจัยด้านอาหารและโภชนาการ จำนวน 3 หน่วยกิต

5.5 การเตรียมการ

มีการกำหนดชั่วโมงการให้คำปรึกษา จัดทำบันทึกการให้คำปรึกษา ให้ข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับงานวิจัยทางเว็บไซต์ และมีตัวอย่างงานวิจัยให้ศึกษา

5.6 กระบวนการประเมินผล

- 1) ประเมินคุณภาพข้อเสนอโครงการวิจัย โดยอาจารย์ประจำวิชาและอาจารย์ที่ปรึกษา
- 2) ประเมินความก้าวหน้าในระหว่างการทำงานวิจัย โดยอาจารย์ที่ปรึกษาจากการสังเกตและจากการรายงานด้วยวาจาและเอกสาร
- 3) ประเมินการนำเสนอผลงานวิจัยในรูปแบบการนำเสนอปากเปล่า โดยอาจารย์ที่ปรึกษาและอาจารย์อื่นอีกอย่างน้อย 2 คน
- 4) ประเมินผลการทำงานของนักศึกษาในภาพรวม จากการติดตามการทำงาน ผลงานที่เกิดขึ้นในแต่ละขั้นตอน และรายงานโดยอาจารย์ที่ปรึกษา
- 5) นักศึกษาจัดทำรูปเล่มรายงานฉบับสมบูรณ์ของผลการวิจัยด้านอาหารและโภชนาการ เสนอต่อหลักสูตร

หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล

1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา

คุณลักษณะพิเศษ	กลยุทธ์หรือกิจกรรมของนักศึกษา
มีความรู้ ทักษะ และสมรรถนะในการประกอบอาชีพทางด้านอาหารและโภชนาการ	รายวิชาของหลักสูตรวางเป็นพื้นฐานและสร้างความเชื่อมโยงระหว่างภาคทฤษฎีและการปฏิบัติ มีการบูรณางานวิจัย นวัตกรรม และการบริการวิชาการ กับการเรียนการสอน ให้นักศึกษาเกิดทักษะ และสมรรถนะในการประกอบอาชีพ และจัดกิจกรรมการพัฒนานักศึกษาสู่การเป็นผู้ประกอบการ
มีความสามารถในการคิดสร้างสรรค์ การค้นคว้า และแก้ไขปัญหาได้อย่างเป็นระบบ	รายวิชาที่เปิดสอนมีการวิจัย โดยตั้งโจทย์ปัญหา จัดกิจกรรมและฝึกปฏิบัติการ เพื่อเปิดโอกาสให้นักศึกษาฝึกคิดแก้ปัญหาอย่างเป็นระบบ และสร้างสรรค์นวัตกรรมสู่การใช้ประโยชน์ต่อไป
มีทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างเหมาะสม	รายวิชาจัดการเรียนการสอนโดยการใช้การค้นคว้า การนำเสนอผลงาน การวิเคราะห์และประมวลผล ด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ
มีคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพ	จัดการเรียนการสอนโดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพทางด้านอาหารและโภชนาการ
มีภาวะผู้นำ สามารถทำงานเป็นทีม มีความรับผิดชอบ และมีบุคลิกภาพที่พึงประสงค์	จัดการการเรียนการสอนแบบกลุ่มและมีการกำหนดบทบาทหน้าที่ของสมาชิกในกลุ่ม เพื่อเป็นการฝึกให้นักศึกษาได้สร้างภาวะผู้นำและการเป็นสมาชิกกลุ่มที่ดี เพื่อให้นักศึกษามีความรับผิดชอบตามหน้าที่หลักของตนที่ได้รับมอบหมาย รวมทั้งสอดแทรกเรื่องการปรับปรุงบุคลิกภาพที่พึงประสงค์
มีความสามารถในการใช้ภาษาไทย และภาษาต่างประเทศในการสื่อสาร	มีรายวิชาบังคับในกลุ่มวิชาภาษาเพื่อการสื่อสาร ส่งเสริมให้นักศึกษาเข้าร่วมโครงการอบรมภาษาต่างประเทศ และกำหนดให้อาจารย์ผู้สอนสอดแทรกภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องในกิจกรรมการเรียนการสอน และจัดกิจกรรมให้นักศึกษานำเสนอหน้าชั้นเรียน

2. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน

2.1 คุณธรรม จริยธรรม

2.1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) ตรงต่อเวลา
- 2) มีความซื่อสัตย์ สุจริต
- 3) มีสัมมาคารวะ อ่อนน้อมถ่อมตน
- 4) มีจรรยาบรรณการใช้สัต์ว์เพื่องานทางวิทยาศาสตร์
- 5) มีจิตสาธารณะ จิตสำนึก และปฏิบัติตามจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ

2.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) ทำข้อตกลงร่วมกันระหว่างผู้เรียนกับผู้สอนเรื่องการเข้าเรียน
- 2) สอดแทรกเนื้อหาในรายวิชาที่เรียน
- 3) มอบหมายงานเดี่ยวและงานกลุ่ม
- 4) ปลูกฝังให้นักศึกษาตระหนักในคุณค่าของการปฏิบัติตนอย่างสุภาพและอ่อนน้อม มีระเบียบวินัย ประพฤติตนให้ถูกกาลเทศะ
- 5) จัดกิจกรรมพิเศษเพื่อเตรียมความพร้อมทั้งด้านการศึกษาและการประกอบวิชาชีพ โดยเน้นเรื่องคุณธรรมและจริยธรรม

2.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) ประเมินจากการตรงเวลาของนักศึกษาในการเข้าชั้นเรียน การส่งงานตามกำหนดระยะเวลาที่มอบหมาย และการร่วมกิจกรรม
- 2) ประเมินจากการมีวินัยและพร้อมเพรียงของนักศึกษาในการเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตร
- 3) ประเมินจากความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย

2.2 ความรู้

2.2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) มีความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาวิชาทางด้านคณิตศาสตร์
- 2) มีความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาวิชาทางด้านวิทยาศาสตร์ ทั้งหลักการและทักษะภาคปฏิบัติการ
- 3) มีการติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการ พัฒนาความรู้ใหม่โดยเฉพาะด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมสมัยใหม่
- 4) มีความรอบรู้ในศาสตร์ต่างๆ ที่จะนำมาใช้ในชีวิตประจำวัน

2.2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนในหลากหลายรูปแบบ โดยใช้แนวคิดทฤษฎี ทักษะทางปัญญาและประยุกต์ทางปฏิบัติในสภาพแวดล้อมจริง

2) จัดให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริงโดยการศึกษาดูงานหรือเชิญผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ตรงมาเป็นวิทยากรพิเศษเฉพาะเรื่อง และการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ

3) การระดมสมอง นำเสนอและอภิปรายแลกเปลี่ยนความคิดเห็นในชั้นเรียน

2.2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ประเมินจากผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนและการปฏิบัติของนักศึกษาในด้านต่างๆ คือ

- 1) การทดสอบย่อย
- 2) การสอบกลางภาคเรียนและปลายภาคเรียน
- 3) ประเมินจากรายงานที่นักศึกษาจัดทำ
- 4) ประเมินจากโครงการที่นำเสนอประเมินจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน
- 5) ประเมินจากรายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษา

2.3 ทักษะทางปัญญา

2.3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) สามารถคิดวิเคราะห์ด้านการคำนวณ และการสังเคราะห์และสรุปผลจากการทดลองทางวิทยาศาสตร์อย่างเป็นระบบ
- 2) สามารถคิดวิเคราะห์ การสังเคราะห์และสรุปผลจากการทดลองทางวิทยาศาสตร์อย่างเป็นระบบ
- 3) นำเอาความรู้ทางวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ไปประยุกต์ใช้กับสถานการณ์ต่างๆ ได้อย่างถูกต้อง และเหมาะสม
- 4) มีความรู้และสามารถวิเคราะห์ความรู้จากแหล่งต่างๆ ที่หลากหลายได้อย่างถูกต้อง และมีแนวคิดต่อยอดในการสร้างสรรค์นวัตกรรม

2.3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) การให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุปความรู้ใหม่หลังบทเรียนพร้อมกับเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม การเชื่อมโยงความรู้จากวิชาหนึ่งไปสู่อีกริชาหนึ่งในระดับที่สูงขึ้น การเลือกใช้วิธีการสอนที่เหมาะสมกับเนื้อหาสาระ
- 2) ใช้การสอนหลายรูปแบบ ตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึกปฏิบัติการ และเทคนิคการสอนอื่นๆ ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ เช่น การเรียนแบบร่วมมือ การเรียนแบบใช้ปัญหาเป็นฐาน การเรียนโดยการค้นคว้าด้วยตนเอง
- 3) การเรียนรู้จากสถานการณ์จริง จากการฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษา การศึกษาดูงาน การเรียนรู้จากวิทยากรและนักวิชาการนอกสถาบัน ในหัวข้อที่น่าสนใจและทันสมัย
- 4) การถาม ตอบปัญหาทางวิชาการในห้องเรียน

2.3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย

- 2) ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา
- 3) ประเมินรายงานผลการวิจัยในรายวิชาการวิจัยทางด้านอาหารและโภชนาการ

2.4 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

2.4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) มีภาวะผู้นำโดยสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นในฐานะผู้นำและสมาชิกที่ดี
- 2) มีความรับผิดชอบต่อองค์กรและสังคม รวมทั้งพัฒนาตนเองและพัฒนางาน
- 3) สามารถปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์และวัฒนธรรมขององค์กร

2.4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) ใช้การสอนที่มีการกำหนดกิจกรรมให้มีการทำงานเป็นกลุ่ม
- 2) ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ โดยการประสานงานกับหน่วยงานภายนอก หรือต้องค้นคว้าข้อมูลจากการสัมภาษณ์บุคคล หรือผู้มีประสบการณ์
- 3) อาจารย์ผู้สอนสอดแทรกวิธีการเกี่ยวกับทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบในเนื้อหาวิชาที่เรียน

2.4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) ประเมินจากพฤติกรรมและการแสดงออกของนักศึกษาในการนำเสนอรายงานกลุ่มในชั้นเรียน
- 2) สังเกตจากพฤติกรรมที่แสดงออกในการร่วมกิจกรรมต่างๆ และความครบถ้วนชัดเจนตรงประเด็นของข้อมูล

2.5 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

2.5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) สามารถประยุกต์ความรู้ด้านการคำนวณ เพื่อวิเคราะห์ผล ประมวลผล การแก้ปัญหา และนำเสนอข้อมูลได้อย่างเหมาะสม
- 2) มีทักษะการใช้ภาษาเพื่อการสื่อสารความรู้ทางวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวมทั้งการเลือกใช้รูปแบบการสื่อสารได้อย่างเหมาะสม
- 3) สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นและเก็บรวบรวมข้อมูลได้อย่างมีประสิทธิภาพ และเหมาะสมกับสถานการณ์

2.5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์หรือคำนวณในทุกรายวิชาที่ต้องฝึกทักษะ โดยผู้สอนต้องแนะนำวิธีการ ติดตามตรวจสอบงาน และตรวจแก้พร้อมให้คำแนะนำ
- 2) มอบหมายงานที่ต้องมีการเรียบเรียงนำเสนอเป็นภาษาเขียน และที่ต้องมีการนำเสนอด้วยวาจาทั้งแบบปากเปล่าและใช้สื่อประกอบการนำเสนอ
- 3) มอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
- 4) การจัดรายวิชาสัมมนาให้นักศึกษาสืบค้นข้อมูล เรียบเรียงเป็นรายงาน และนำเสนอด้วยสื่ออิเล็กทรอนิกส์

2.5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) ประเมินจากผลงานกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศที่มอบหมายแต่ละบุคคล
- 2) ประเมินจากการสอบข้อเขียนในการแก้โจทย์ปัญหาเชิงตัวเลขที่ไม่เคยพบมาก่อน
- 3) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่มในส่วนที่นักศึกษานั้นรับผิดชอบ
- 4) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาพูดจากพัฒนาการการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน การนำเสนอสัมมนา การนำเสนองานวิจัยต่อผู้เยี่ยมชมด้วยวาจา
- 5) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน

3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

แผนที่การกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ จะแสดงเป็น 2 ส่วน ได้แก่ หมวดวิชาศึกษาทั่วไป และหมวดวิชาเฉพาะด้าน

3.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

มาตรฐานผลการเรียนรู้หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

3.1.1 คุณธรรม จริยธรรม

- 1) ตรงต่อเวลา
- 2) มีความซื่อสัตย์ สุจริต
- 3) มีสัมมาคารวะ อ่อนน้อมถ่อมตน

3.1.2 ความรู้

- 1) มีความรู้ ความเข้าใจในเนื้อหาวิชาที่ศึกษา
- 2) สามารถนำความรู้ไปใช้ในการดำรงชีวิต
- 3) สามารถพัฒนาการเรียนรู้ของตนเองอย่างต่อเนื่อง

3.1.3 ทักษะทางปัญญา

- 1) สามารถคิดวิเคราะห์อย่างมีเหตุผล
- 2) สามารถสังเคราะห์ข้อมูลอย่างเป็นระบบ
- 3) สามารถประเมินค่า หรือคุณค่า

3.1.4 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้
- 2) มีความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

3.1.5 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) สามารถวิเคราะห์เชิงตัวเลข
- 2) สามารถใช้ภาษาในการสื่อสารได้อย่างเหมาะสม
- 3) มีทักษะในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

มาตรฐานผลการเรียนรู้หมวดวิชาศึกษาทั่วไป มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2552 5 ด้าน มีการพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้านดังนี้

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้
3.1.1 ด้านคุณธรรม จริยธรรม		
(1) ตรงต่อเวลา	- ทำข้อตกลงร่วมกันระหว่างผู้เรียนกับผู้สอนเรื่องการเข้าเรียน - ทำข้อตกลงร่วมกันระหว่างผู้เรียนกับผู้สอนเรื่องเวลาส่งงาน - สอดแทรกเรื่องของวัฒนธรรมตรงต่อเวลาในการเรียนการสอนทุกรายวิชา	- ประเมินจากพฤติกรรมในการเข้าเรียน - ประเมินจากพฤติกรรมในการส่งงาน
(2) มีความซื่อสัตย์สุจริต	- มอบหมายงานกลุ่มและงานเดี่ยว - จัดกิจกรรมที่ส่งเสริมด้านคุณธรรม จริยธรรมทั้งภายนอกและภายในห้องเรียนอย่างต่อเนื่อง - สอดแทรกเรื่องของวัฒนธรรมความซื่อสัตย์สุจริตในการเรียนการสอนทุกรายวิชา	- ประเมินจากชิ้นงานที่ได้รับมอบหมาย เช่น รายงาน การอ้างอิง และการสอบ - ประเมินจากความซื่อสัตย์ต่อข้อตกลงของนักศึกษาในชั้นเรียน โดยประเมินจากการสังเกต

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้
(3) มีสัมมาคารวะ อ่อนน้อมถ่อมตน	- ปลุกฝังให้ตระหนักในคุณค่าของการ ปฏิบัติตนอย่างสุภาพและอ่อนน้อม วาจา สุภาพไพเราะ มีระเบียบวินัย ประพฤติตน ให้ถูกกาลเทศะ โดยใช้กรณีการสาธิตและ กรณีจำลอง - มอบหมายงานกลุ่มและงานเดี่ยว	- สังเกตพฤติกรรมนักศึกษา - การนำเสนอผลงาน
3.1.2 ด้านความรู้		
(1) มีความรู้ ความ เข้าใจในเนื้อหาวิชาที่ ศึกษา	- ให้ความรู้ ความเข้าใจโดยวิธีการ บรรยาย อภิปราย ถาม-ตอบ ในชั้นเรียน - ให้ความรู้ ความเข้าใจโดยวิธีการศึกษา ค้นคว้าด้วยตนเอง - ให้ความรู้ ความเข้าใจโดยวิธีการสาธิต ทดลองและฝึกปฏิบัติในเนื้อหาวิชา - ให้ความรู้ ความเข้าใจโดยวิธีการศึกษาคู งานนอกสถานที่	- ประเมินจากงานที่ได้รับมอบหมาย - ประเมินจากการอภิปราย แลกเปลี่ยนความคิดเห็นในชั้นเรียน - ทดสอบวัดความรู้ในรายวิชาทั้ง ทฤษฎีและปฏิบัติ
(2) สามารถนำความรู้ ไปใช้ในการดำรงชีวิต	- ให้ความรู้ความเข้าใจที่ถูกต้องเกี่ยวกับ เนื้อหาวิชาโดยการจัดการเรียนรู้โดยใช้ ปัญหา เป็น หลัก (Problem Based Learning) หรือ เรียกว่า PBL	- ประเมินตามหลักเกณฑ์ของ PBL
(3) สามารถพัฒนาการ เรียนรู้ของตนเองอย่าง ต่อเนื่อง	- มีการแนะนำวิธีการเรียนรู้/การสืบค้น ข้อมูลด้วยตนเอง และให้ฝึกปฏิบัติในทุก รายวิชา	- ประเมินจากคุณภาพงาน มอบหมาย ที่แสดงถึงการคิด/ วิเคราะห์ การหาความรู้เพิ่มเติม โดย อาศัยข้อมูล/หลักความรู้จากแหล่งที่ น่าเชื่อถือมาประกอบได้อย่างเหมาะสม และมีจรรยาบรรณในการอ้างอิง - การสอบภาคทฤษฎี/ปฏิบัติ
3.1.3 ทักษะทางปัญญา		
(1) สามารถคิด วิเคราะห์อย่างมีเหตุผล	- จัดกิจกรรมการเรียนการสอนโดยใช้ แนวคิดทฤษฎีทักษะทางปัญญา - นำเสนอและอภิปรายแลกเปลี่ยนความ คิดเห็นในชั้นเรียน	- ประเมินจากคุณภาพงานที่ได้รับ มอบหมาย - ประเมินจากการอภิปราย แลกเปลี่ยนในชั้นเรียน
(2) สามารถสังเคราะห์ ข้อมูลอย่างเป็นระบบ	- ฝึกปฏิบัติทักษะการสังเคราะห์โดยใช้ วิธีการกรณีศึกษา - สาธิต ทดลองและฝึกปฏิบัติในเนื้อหา รายวิชา	- ประเมินจากการอภิปราย แลกเปลี่ยนในชั้นเรียน - ทดสอบวัดทักษะในเนื้อหาวิชา

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้
(3) สามารถประเมินค่าหรือคุณค่า	- ให้ความรู้ความเข้าใจในเรื่องการประเมินค่าโดยใช้วิธีจำแนกคุณภาพงาน - ให้ความรู้ความเข้าใจในเรื่องการประเมินค่าโดยใช้วิธีการนำเสนอผลงาน	- ประเมินจากคุณภาพงาน - ประเมินจากการมีส่วนร่วม
3.1.4 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ		
(1) สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้	- มอบหมายกิจกรรมกลุ่ม - สอดแทรกความรู้ความเข้าใจในความแตกต่างระหว่างบุคคลในการเรียนการสอนทุกรายวิชา	- ประเมินจากคุณภาพของงาน - สังเกตพฤติกรรม
(2) มีความรับผิดชอบต่องานของตนเอง ผู้อื่น และสังคม	- มอบหมายกิจกรรมกลุ่มโดยใช้กระบวนการ PBL	- ประเมินจากคุณภาพของงานตามเกณฑ์ของ PBL - สังเกตพฤติกรรม
3.1.5 ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ		
(1) สามารถวิเคราะห์เชิงตัวเลข	- สอดแทรกทักษะการคิดวิเคราะห์เชิงตัวเลขในรายวิชาต่างๆ - มอบหมายกิจกรรมกลุ่ม	- ประเมินจากคุณภาพของงาน - การทดสอบ
(2) สามารถใช้ภาษาในการสื่อสารได้อย่างเหมาะสม	- สอดแทรกทักษะการใช้ภาษาในการสื่อสารในรายวิชาต่างๆ - มอบหมายกิจกรรมกลุ่มและนำเสนอ	- ประเมินจากคุณภาพของงาน - การทดสอบ - การนำเสนอ
(3) มีทักษะในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	- สอดแทรกทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในรายวิชาต่างๆ - มอบหมายกิจกรรมกลุ่มและนำเสนอโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ - การสร้างชิ้นงานโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	- ประเมินจากคุณภาพของงาน - การทดสอบปฏิบัติ - การนำเสนอ

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)
 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม			2. ความรู้			3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ		5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	1	2	3
กลุ่มวิชาภาษาเพื่อการสื่อสาร														
0001101 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	○	●		●	○		●		●	●	●		●	●
0001102 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร	●	●	○		●		●			●			●	
0001103 สารสนเทศเพื่อการศึกษาค้นคว้า	●	●		●		●		●		●			●	
0001104 การฟัง-พูดภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	●	○	●	●	●		●			●	●	●	●	
0001105 การอ่าน-เขียนภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	●			●			●			●			○	●
0001106 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารวัฒนธรรม	○		●	●	○				●		●		●	
0001107 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในงานอาชีพ	●		●	●	●		●			●			●	
0001108 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	●		●	●	●		●			●			●	

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)
 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม			2. ความรู้			3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความ รับผิดชอบ	5. ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3		1	2	3
กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์													
0002101 พระพุทธศาสนาเพื่อการพัฒนา			●	●			●				●		●
0002102 จิตวิทยาเพื่อการพัฒนาตน	●	●		●	●	●	●	●		●	●		●
0002103 สุนทรียภาพของดนตรีกับชีวิต	●	○		●	○				○	●			●
0002104 ศิลปะและการออกแบบ	●			●			●			●			●
0002105 สุนทรียภาพการแสดง	●			●	○				●		●		●
0002106 สมาธิเพื่อพัฒนาชีวิต	●			●	○				●		●		●

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)
 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม			2. ความรู้			3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ		5. ทักษะการวิเคราะห์เชิง ตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	1	2	3
กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์														
0003101 ระบบสังคมไทย	●	●	●	●	●		●	○			●		○	●
0003102 ระบบสังคมโลก	●	●	○	●	●		●	○		●	●		○	●
0003103 ธุรกิจกับชีวิตประจำวัน	●	●		●	●		●			●			●	●
0003104 ไทยเลียดศึกษา	●	●	●	●			●			●			●	
0003105 ประเทศไทยกับประชาคมอาเซียน	●			●			●			●			●	
0003106 เศรษฐกิจในชีวิตประจำวัน	●	●		●	●		●			●		●		
0003107 ความเป็นพลเมืองที่ดี	●	○		●	●		●	○		●	●	○	●	○
0003108 กฎหมายในชีวิตประจำวัน	●	●		●	●		●			○	●		●	○

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)
 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม			2. ความรู้			3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ		5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	1	2	3
กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี														
0004101 การคิดและการตัดสินใจ	●			●			●				●	○		●
0004102 เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์สำหรับชีวิตประจำวัน	●			●				●		●				●
0004103 การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ	●			●				●		●		○		
0004104 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเพื่อคุณภาพชีวิต	●			●			●			●	●			●
0004105 วิทยาศาสตร์เพื่อสุขภาพ	●			●	○		●		○	●		○	○	
0004106 ชีวิตกับสิ่งแวดล้อม	●			●			●			●				●
0004107 เทคนิคการบำรุงรักษาเครื่องใช้ในชีวิตประจำวัน	●			●			●			●			●	
0004108 การปลูกพืชและเลี้ยงสัตว์ในชีวิตประจำวัน	●			●			●			●	○		●	○

3.2 หมวดวิชาเฉพาะด้าน

มาตรฐานผลการเรียนรู้หมวดวิชาเฉพาะด้าน

3.2.1 คุณธรรม จริยธรรม

- 1) ตรงต่อเวลา
- 2) มีความซื่อสัตย์ สุจริต
- 3) มีสัมมาคารวะ อ่อนน้อมถ่อมตน
- 4) มีจรรยาบรรณการใช้สื่อดิจิทัลเพื่องานทางวิทยาศาสตร์
- 5) มีจิตสาธารณะ จิตสำนึก และปฏิบัติตามจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ

3.2.2 ด้านความรู้

- 1) มีความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาวิชาทางด้านคณิตศาสตร์
- 2) มีความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาวิชาทางด้านวิทยาศาสตร์ ทั้งหลักการและทักษะภาคปฏิบัติการ
- 3) มีการติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการ พัฒนาความรู้ใหม่โดยเฉพาะด้านวิทยาศาสตร์

เทคโนโลยี และนวัตกรรมสมัยใหม่

- 4) มีความรอบรู้ในศาสตร์ต่างๆ ที่จะนำมาใช้ในชีวิตประจำวัน

3.2.3 ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) สามารถคิดวิเคราะห์ด้านการคำนวณ และการสังเคราะห์และสรุปผลจากการทดลองทางวิทยาศาสตร์อย่างเป็นระบบ
- 2) สามารถคิดวิเคราะห์ การสังเคราะห์และสรุปผลจากการทดลองทางวิทยาศาสตร์อย่างเป็นระบบ
- 3) นำเอาความรู้ทางวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ไปประยุกต์ใช้กับสถานการณ์ต่างๆ ได้อย่างถูกต้อง และเหมาะสม
- 4) มีความใฝ่รู้และสามารถวิเคราะห์ความรู้จากแหล่งต่างๆ ที่หลากหลายได้อย่างถูกต้อง และมีแนวคิดต่อยอดในการสร้างสรรค์นวัตกรรม

3.2.4 ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) มีภาวะผู้นำโดยสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นในฐานะผู้นำและสมาชิกที่ดี
- 2) มีความรับผิดชอบต่อองค์กรและสังคม รวมทั้งพัฒนาตนเองและพัฒนางาน
- 3) สามารถปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์และวัฒนธรรมขององค์กร

3.2.5 ด้านทักษะการวิเคราะห์ตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) สามารถประยุกต์ความรู้ด้านการคำนวณ เพื่อวิเคราะห์ผล ประมวลผล การแก้ปัญหา และนำเสนอข้อมูลได้อย่างเหมาะสม
- 2) มีทักษะการใช้ภาษาเพื่อการสื่อสารความรู้ทางวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวมทั้งการเลือกใช้รูปแบบการสื่อสารได้อย่างเหมาะสม
- 3) สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นและเก็บรวบรวมข้อมูลได้อย่างมีประสิทธิภาพ และเหมาะสมกับสถานการณ์

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาเฉพาะด้าน

- ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม					2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา				4.ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความ รับผิดชอบ			5. ทักษะการ วิเคราะห์เชิง ตัวเลข การ สื่อสาร และการ ใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ		
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3
วิชาแกน																			
4011004 ฟิสิกส์พื้นฐาน	●	●					●	●			●	●		●		●	●	●	
4021004 เคมีพื้นฐาน	●	●					●	●			●	●		●		●		●	●
4031004 ชีววิทยาพื้นฐาน	●			●			●				●			●		●		●	●
4091004 คณิตศาสตร์สำหรับวิทยาศาสตร์	●	●				●		●		●		●		●		●	●		●
วิชาเอกบังคับ																			
4511101 โภชนศาสตร์เบื้องต้น	●				●	●	●			●		●		●				●	●
4512102 โภชนศาสตร์ครอบครัว	●				●		●					●	●	●				●	●
4513108 โภชนศาสตร์ชุมชน	●	●	●					●	●		●	●		●		●		●	●
4514110 โภชนบำบัด	●				●	●	●			●	●	●		●	●		●	●	
4511201 อาหารไทย	●	●						●	●	●		●	●	●				●	●

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาเฉพาะด้าน

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม					2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา				4.ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความ รับผิดชอบ			5. ทักษะการ วิเคราะห์เชิง ตัวเลข การ สื่อสาร และการ ใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ		
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3
4512202 อาหารท้องถิ่น	●	●						●			●	●		●	●			●	●
4512204 ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	●				●	●	●			●		●	●	●	●			●	●
4513207 อาหารนานาชาติ	●	●	●					●	●		●	●	●	●	●			●	●
4511401 หลักการประกอบอาหาร	●	●					●	●			●	●		●	●		●	●	
4511402 ความปลอดภัยของอาหารและการ สุขาภิบาล	●				●		●	●	●		●	●			●	●		●	
4512504 ภาษาอังกฤษสำหรับงานอาชีพ อาหารและโภชนาการ	●				●			●				●				●		●	●
4514509 การจัดการธุรกิจอาหาร	●		●			●	●			●	●			●		●	●		●
4513801 ระเบียบวิธีวิจัยทางด้านอาหารและ โภชนาการ	●	●				●	●			●	●			●			●		●

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาเฉพาะด้าน

- ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม					2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ		
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3
4513802 การวิจัยด้านอาหารและโภชนาการ	●	●				●	●			●	●		●	●			●		●
4514803 สัมมนาทางอาหารและโภชนาการ	●		●				●	●	●		●	●	●		●	●		●	●
วิชาเอกเลือก																			
4512103 ชีวเคมีทางโภชนาการ	●						●		●			●		●				●	
4512104 โภชนศาสตร์คลินิก	●				●		●	●			●			●				●	●
4512105 อาหารเพื่อสุขภาพ	●				●			●			●	●		●				●	●
4512106 อาหารสำหรับชีวิตประจำวัน		●			●		●	●				●	●		●	●	●	●	
4513107 โภชนาการผู้สูงอายุ		●	●			●	●			●		●			●	●		●	●
4513109 โภชนศาสตร์กับการออกกำลังกาย	●				●		●		●	●		●	●			●		●	●
4514111 โภชนเภสัชภัณฑ์		●	●				●		●		●			●				●	
4512203 อาหารท้องถิ่นไทย		●	●					●				●	●	●		●		●	

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาเฉพาะด้าน

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม					2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา				4.ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความ รับผิดชอบ			5. ทักษะการ วิเคราะห์เชิง ตัวเลข การ สื่อสาร และการ ใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ		
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3
4512205 การแต่งหน้าเค้กและขนม		●			●	●				●		●		●			●		●
4513206 ขนมไทย	●		●			●		●		●		●	●	●	●			●	
4513208 อาหารยุโรป	●				●		●		●		●					●		●	
4513209 อาหารอาเซียน		●			●		●		●		●		●			●		●	
4513210 อาหารฮาลาล	●				●			●				●				●			●
4513211 อาหารมังสวิรัต และอาหารเจ		●	●					●	●			●	●	●	●			●	
4513212 ไอศกรีม	●				●		●	●			●	●		●			●		
4514213 อาหารว่างและเครื่องดื่ม		●			●		●	●			●	●		●					●
4514214 อาหารฟิวชั่น	●		●				●	●	●	●	●		●			●			●
4514215 อาหารโมเลกูลาร์		●			●		●	●		●	●					●	●		●
4513301 การจัดการระบบการบริการอาหาร	●		●						●		●	●			●	●		●	

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาเฉพาะด้าน

- ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม					2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา				4.ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความ รับผิดชอบ			5. ทักษะการ วิเคราะห์เชิง ตัวเลข การ สื่อสาร และการ ใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ		
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3
4513302 การจัดบริการอาหารในสถาบัน		●	●			●		●	●	●	●				●	●		●	
4513303 การจัดการครัวมาตรฐาน	●	●				●		●		●	●				●	●		●	
4513304 การจัดเลี้ยงอาหารในโอกาสต่าง ๆ	●	●				●		●		●	●			●		●	●		●
4513305 การจัดการโภชนาการใน โรงพยาบาล		●	●			●		●				●		●			●		●
4513402 การถนอมอาหาร	●	●					●	●			●	●		●			●	●	
4513403 การแปรรูปอาหาร	●		●				●	●			●	●	●			●	●	●	
4514404 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและ เครื่องมือ					●		●		●	●	●		●	●	●			●	●
4514405 การวิเคราะห์อาหารและโภชนาการ					●	●	●		●	●				●		●	●		
4514406 อาหารและจุลินทรีย์					●			●			●				●	●		●	
4514407 อาหารก่อภูมิแพ้					●			●	●		●		●		●	●		●	

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาเฉพาะด้าน

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม					2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา				4.ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ		
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3
4512501 การแกะสลักผักผลไม้	●		●				●					●		●				●	
4512502 งานใบตอง	●		●				●		●	●		●	●	●				●	
4512503 ศิลปะการจัดดอกไม้	●		●					●				●	●	●		●		●	●
4513505 เทคโนโลยีดิจิทัลสำหรับงานด้านอาหารและโภชนาการ		●			●			●	●		●	●			●			●	●
4513506 การออกแบบอาหารและตกแต่ง	●		●					●				●		●					●
4514507 การสาธิตด้านอาหารและโภชนาการ		●			●		●	●			●	●		●				●	●
4514508 การวิเคราะห์และวางแผนธุรกิจ		●	●			●		●	●	●	●			●			●		●

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาเฉพาะด้าน

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม					2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา				4.ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ		
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3
4514901 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ		●				●	●	●			●	●		●	●		●	●	●
4514902 เตรียมสหกิจศึกษา	●	●				●	●	●			●	●		●	●		●	●	●
4514903 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ	●	●					●	●	●		●	●	●	●	●	●	●	●	●
4514904 สหกิจศึกษา	●	●					●	●	●		●	●	●	●	●	●	●	●	●

หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา

1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ ในการให้ระดับคะแนน (เกรด)

กำหนดเกณฑ์การวัดผลของแต่ละรายวิชาเป็นสัญลักษณ์ต่างๆ ซึ่งมีค่าระดับคะแนน ดังนี้

ระดับคะแนน	ค่าระดับคะแนน
A	4.00
B+	3.50
B	3.00
C+	2.50
C	2.00
D+	1.50
D	1.00
E	0.00

และให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเลยว่าด้วยการวัดและประเมินผลการศึกษา ระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2555 (ภาคผนวก จ หมวด 1)

2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

2.1 กำหนดให้มีระบบการทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของนักศึกษาเป็นส่วนหนึ่งของระบบการประกันคุณภาพภายในของมหาวิทยาลัย

2.2 การทวนสอบในระดับรายวิชา มีกระบวนการประเมินผลการเรียนการสอนในระดับรายวิชาโดยให้นักศึกษาเป็นผู้ประเมิน

2.3 การทวนสอบในระดับหลักสูตรสามารถทำได้โดยมีระบบประกันคุณภาพภายในของมหาวิทยาลัย ดำเนินการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้และรายงานผล

3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร โดยต้องเรียนครบจำนวนหน่วยกิตที่กำหนดไว้ในหลักสูตร และต้องได้รับคะแนนเฉลี่ยไม่ต่ำกว่า 2.00 และให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเลยว่าด้วยการวัดและประเมินผลการศึกษา ระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2555

หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์

1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

1.1 ปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่ ในเรื่องบทบาทและหน้าที่ความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้ของนักศึกษาในรายวิชาที่รับผิดชอบ และความเข้าใจนโยบายของมหาวิทยาลัย คณะ ตลอดจนในหลักสูตรที่สอน

1.2 ชี้แจงและมอบเอกสารที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ รายละเอียดหลักสูตร ซึ่งแสดงถึงปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร ภาวะเทียบการศึกษา คู่มือนักศึกษา คู่มืออาจารย์ และการประกันคุณภาพการศึกษา ให้อาจารย์ใหม่

2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์

มีกระบวนการให้ความรู้วิธีการปฏิบัติงานตามหน้าที่ความรับผิดชอบ และเปิดโอกาสให้คณาจารย์พัฒนาตนเองทางวิชาชีพและวิชาการตามสายงาน โดยทุกคนต้องได้รับการพัฒนา

2.1 การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล

1) การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการด้านการจัดการเรียนการสอน (กลยุทธ์การสอน วิธีการสอน) การวัดและประเมินผล ซึ่งจัดเป็นประจำทุกปีโดยมหาวิทยาลัย กำหนดให้อาจารย์ต้องเข้ารับการฝึกอบรมหลักสูตรสำหรับอาจารย์ใหม่ในปีแรกที่เข้าทำงาน

2) การประชุมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์ อภิปรายปัญหาและแนวทางการแก้ไข ระหว่างอาจารย์ในคณะ/ภาควิชา

3) การสนับสนุนให้อาจารย์เข้าร่วมประชุม/ฝึกอบรมภายนอกสถาบัน และนำการเรียนรู้มาถ่ายทอดในการเรียนการสอน

4) การใช้ระบบอาจารย์พี่เลี้ยงโดยให้อาจารย์ใหม่ร่วมสอนในวิชาเดียวกัน เพื่อให้อาจารย์ใหม่ได้เห็นตัวอย่างการสอนและการประเมินผล

5) การแลกเปลี่ยนเอกสาร ข้อมูล ระหว่างอาจารย์

6) การสนับสนุนการวิจัยเพื่อการพัฒนาการเรียนการสอน

2.2 การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านอื่น ๆ

1) การสนับสนุนการเข้าร่วมฟัง และนำเสนอผลงานทางวิชาการในที่ประชุมวิชาการ

2) การฝึกอบรมการพัฒนาข้อเสนอโครงการวิจัยและการเขียนบทความวิจัยตีพิมพ์ในวารสาร

3) การสนับสนุนการเข้ารับการฝึกอบรม การประชุมสัมมนาเพิ่มพูนความรู้

4) การมีส่วนร่วมในกิจกรรมบริการวิชาการแก่ชุมชนที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาความรู้และ

คุณธรรม

หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร

1. การกำกับมาตรฐาน

การควบคุมกำกับมาตรฐานจะพิจารณาจากการบริหารจัดการหลักสูตรให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่ได้ประกาศใช้ และกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 ตลอดระยะเวลาที่มีการจัดการเรียนการสอนในหลักสูตรดังกล่าว โดยหลักสูตรปริญญาตรีจะพิจารณาตามเกณฑ์ดังกล่าว 3 ข้อ โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

- 1) จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร
- 2) คุณสมบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตร
- 3) การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด

2. บัณฑิต

คุณภาพบัณฑิตเป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ โดยพิจารณาจากผลลัพธ์การเรียนรู้ โดยสาขาวิชาได้ผลิตบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (Thai Qualifications Framework for Higher Education: TQF) โดยกำหนดคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ไว้ใน มคอ.2 ซึ่งครอบคลุมผลการเรียนรู้ทั้ง 5 ด้าน คือ ด้านคุณธรรมจริยธรรม ด้านความรู้ ด้านทักษะทางปัญญา ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ และทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

3. นักศึกษา

3.1 การรับนักศึกษา

หลักสูตรได้กำหนดคุณสมบัติการรับนักศึกษาไว้ใน มคอ.2 ดังนี้

- 1) เป็นผู้สำเร็จการศึกษามัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า หรือสำเร็จการศึกษาประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) ทางด้านอาหารและโภชนาการ หรือคหกรรม หรือศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง
- 2) ผ่านการคัดเลือกตามเกณฑ์ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเลย ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2555 (ภาคผนวก ง หมวด 1)
- 3) มีคุณสมบัติอื่นครบถ้วนตามประกาศหรือเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเลย ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2555 (ภาคผนวก ง หมวด 5)

3.2 การส่งเสริมและการพัฒนานักศึกษา

มหาวิทยาลัยได้จัดให้นักศึกษาใหม่ทุกหลักสูตรผ่านการเตรียมความพร้อมด้านภาษาอังกฤษและจัดปฐมนิเทศ สาขาวิชายังมีการจัดเตรียมความพร้อมนักศึกษาใหม่ รวมทั้งการแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตรเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาหมู่เรียนละ 1 คน เพื่อดูแลให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษา นอกจากนี้ยังมีการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 โดยคณะกรรมการผู้รับผิดชอบหลักสูตรประชุมหารือเพื่อจัดโครงการส่งเสริมและพัฒนานักศึกษาในด้านต่างๆ

3.3 ผลที่เกิดกับนักศึกษา

สาขาวิชาได้ติดตามอัตราการคงอยู่ของนักศึกษาและความพึงพอใจโดยอาจารย์ที่ปรึกษาและอาจารย์ประจำรายวิชา และดำเนินการสำรวจความพึงพอใจต่อหลักสูตรจากนักศึกษาชั้นปีที่ 4 และประเมินความพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนจากนักศึกษาทุกชั้นปี นอกจากนี้ยังมีช่องทางส่งข้อร้องเรียนผ่านอาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์ประจำรายวิชาหรือช่องทางอื่นๆ เช่น Line Facebook E-mail โทรศัพท์ หรือตู้รับความคิดเห็น เป็นต้น

4. อาจารย์

1) มีกระบวนการคัดเลือกและแต่งตั้งอาจารย์โดยยึดตามระเบียบและหลักเกณฑ์ของมหาวิทยาลัย เพื่อให้ได้อาจารย์ที่คุณสมบัติทั้งเชิงปริมาณและคุณภาพที่สอดคล้องกับบริบทของหลักสูตร และเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานของหลักสูตรกำหนดโดยสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา

2) อาจารย์ประจำหลักสูตรยังได้รับการส่งเสริมและพัฒนาทางวิชาการอย่างต่อเนื่อง เช่น ได้รับการอบรมทางวิชาการอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง และมีแผนพัฒนาตนเพื่อให้มีความก้าวหน้าทางวิชาการ การผลิตผลงานทางวิชาการอย่างต่อเนื่อง เช่น การผลิตเอกสารทางวิชาการ งานวิจัย การเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ อย่างสม่ำเสมอ เป็นต้น

5. หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

1) ปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานของ สกอ. และมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2552

2) การออกแบบหลักสูตรควบคุม กำกับกับการจัดทำรายวิชาต่างๆ ให้มีเนื้อหาที่ทันสมัย โดยมีคณะกรรมการร่างหลักสูตร เพื่อจัดทำกรอบหลักสูตรให้มีเนื้อหาที่ทันสมัย โดยใช้ข้อมูลจากสถานการณ์ปัจจุบันหรือความต้องการของประเทศ ข้อมูลจากผู้บัณฑิต ข้อมูลจากบัณฑิต นักศึกษาผู้ใช้หลักสูตรปัจจุบัน ผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้อง และร่างหลักสูตร ได้ผ่านการวิพากษ์จากกรรมการภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย ก่อนนำเสนอต่อสภามหาวิทยาลัยตามกลไกการจัดทำหลักสูตร

3) มีการวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอนในแต่ละรายวิชา โดยคณะกรรมการผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีการประชุมพิจารณาแผนการเรียนของนักศึกษาแต่ละชั้นปี เพื่อจัดรายวิชาและผู้สอนที่เหมาะสมตามความเชี่ยวชาญของอาจารย์ผู้สอนและเสนอต่อคณะกรรมการประจำคณะและฝ่ายวิชาการของมหาวิทยาลัย

4) การประเมินผู้เรียน อาจารย์ประจำหลักสูตรนำ มคอ. 3 มคอ. 4 มคอ. 5 และ มคอ. 6 มาตรวจสอบวิธีการสอน กระบวนการสอน ผลการเรียนรู้ของนักศึกษา มีการวิเคราะห์ข้อสอบโดยนักศึกษา และดูจากผลการสอบของนักศึกษา และปรับปรุงข้อสอบให้ใหม่ทันกับสถานการณ์ปัจจุบัน การตัดเกรดจะแจ้งให้นักศึกษารับรู้ชัดเจน โดยมีการกำหนดเกณฑ์ประเมินร่วมกัน มีข้อมูลและหลักฐานที่มาของคะแนน สามารถตรวจสอบได้ หากนักศึกษามีข้อสงสัยหรือข้อร้องเรียนเกี่ยวกับผลการเรียน

5) มีผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ โดยอาจารย์ประจำหลักสูตรจะเป็นผู้รายงานผลการดำเนินงานประจำปี ของตัวบ่งชี้ในแต่ละปี โดยมีการดำเนินงานตามข้อที่ 1 - 5 ร้อยละ 100 และตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ระบุไว้ในแต่ละปีไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

1) มีระบบการดำเนินงานของสาขาวิชา ภาควิชา คณะ สถาบัน เพื่อความพร้อมของสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ทั้งความพร้อมทางกายภาพและความพร้อมของอุปกรณ์เทคโนโลยีและสิ่งอำนวยความสะดวกหรือทรัพยากรที่เอื้อต่อการเรียนรู้ โดยการมีส่วนร่วมของอาจารย์ประจำหลักสูตร เพื่อจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ตามที่ได้รับการจัดสรรจากมหาวิทยาลัย นอกจากนี้คณะกรรมการประจำหลักสูตรยังได้จัดทำรายละเอียดค่าของงบประมาณเพื่อจัดหาครุภัณฑ์สำหรับการเรียนการสอนตามวงรอบแต่ละปีงบประมาณ

2) มีจำนวนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่เพียงพอและเหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอน เช่น ห้องปฏิบัติการอาหาร (ครัวมาตรฐาน) ห้องปฏิบัติการขนมอบ ห้องปฏิบัติการทางด้านวิทยาศาสตร์พื้นฐาน ชุดครุภัณฑ์พื้นฐานโภชนาการ ชุดครุภัณฑ์วิเคราะห์ห้องค์ประกอบของร่างกาย ห้องสมุดคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ห้องสมุดมหาวิทยาลัยราชภัฏเลย และระบบอินเทอร์เน็ต

3) การจัดหาทรัพยากรการเรียนการสอนเพิ่มเติม มหาวิทยาลัยและคณะ จัดสรรงบประมาณสำหรับหนังสือตำราและวารสารทางวิชาการ สื่ออิเล็กทรอนิกส์เป็นประจำปีและเวียนแจ้งอาจารย์ให้เสนอซื้อสื่อที่ต้องการ ส่วนอุปกรณ์เครื่องมือปฏิบัติการจะมีการประชุมวางแผนจัดทำข้อเสนองบประมาณครุภัณฑ์

4) การประเมินความเพียงพอของทรัพยากร ประเมินโดยอาจารย์และนักศึกษา แล้วรายงานต่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เพื่อดำเนินการปรับปรุงจากผลการประเมินต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

5) แหล่งเรียนรู้นอกสถานที่ ในจังหวัดเลย ได้แก่ ร้านอาหารดีเลย์ โรงแรมเลยพาเลซ โรงแรมภูหลวง โรงพยาบาลเลย โรงพยาบาลเชียงคาน โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชด่านซ้าย เป็นต้น

7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)

มีการเก็บรวบรวมข้อมูล และดำเนินการตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติพ.ศ. 2552 (TQF: HEd) เพื่อใช้กำหนดดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน ทั้งนี้เกณฑ์การประเมินผลผ่านคือ มีการดำเนินงานตามข้อที่ 1 - 5 และอย่างน้อยร้อยละ 80 ของตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ระบุไว้ในแต่ละปี

ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
1. อาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร	×	×	×	×	×
2. มีรายละเอียดของหลักสูตรตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ หรือมาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา (ถ้ามี)	×	×	×	×	×
3. มีรายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนามตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา	×	×	×	×	×
4. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชาและรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา	×	×	×	×	×
5. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	×	×	×	×	×
6. มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ ที่กำหนดใน มคอ.3 มคอ.4 อย่างน้อยร้อยละ 25 ของแต่ละรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	×	×	×	×	×
7. มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอนหรือการประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ. 7 ปีก่อน		×	×	×	×
8. อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคนได้รับการปฐมนิเทศหรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน	×	×	×	×	×
9. อาจารย์ประจำทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการและ/หรือวิชาชีพอย่างน้อย ปีละ 1 ครั้ง	×	×	×	×	×
10. จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน ได้รับการพัฒนาวิชาการและ/หรือวิชาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ต่อปี	×	×	×	×	×
11. ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนน 5.0				×	×
12. ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนน 5.0					×

หมวดที่ 8 การประเมิน และปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

1. การประเมินประสิทธิผลของการสอน

1.1 การประเมินกลยุทธ์การสอน

1.1.1 ช่วงก่อนการสอนควรมีการประเมินกลยุทธ์การสอนโดยทีมผู้สอนหรือระดับภาควิชา และ/หรือการปรึกษาหารือกับผู้เชี่ยวชาญด้านหลักสูตรหรือวิธีการสอน

1.1.2 ช่วงหลังการสอนควรมีการวิเคราะห์ผลการประเมินการสอนโดยนักศึกษา และการวิเคราะห์ผลการเรียนของนักศึกษา

1.1.3 ด้านกระบวนการนำผลการประเมินไปปรับปรุง สามารถทำโดยรวบรวมปัญหา/ข้อเสนอแนะเพื่อปรับปรุง และกำหนดประธานหลักสูตรและทีมผู้สอนนำไปปรับปรุงและรายงานผลต่อไป

1.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

ให้นักศึกษาประเมินคุณภาพการสอนของอาจารย์ ทั้งในด้านทักษะกลยุทธ์การสอน ความรับผิดชอบในการสอน ความสามารถในการถ่ายทอดความรู้ การชี้แจงประมวลการสอนรายวิชา การใช้สื่อประกอบการสอน ทั้งนี้ให้ทำทุกรายวิชาที่เปิดดำเนินการสอน และให้สรุปผลการประเมินคุณภาพให้กับอาจารย์ผู้สอน เพื่อเป็นข้อมูลย้อนกลับและนำไปปรับปรุงการสอนอย่างต่อเนื่อง

2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

การประเมินหลักสูตรในภาพรวมนั้นจะกระทำสำรวจข้อมูลได้จาก

- 1) ติดตามผลประเมินการฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางด้านอาหารและโภชนาการ/สหกิจศึกษาของนักศึกษาชั้นปีสุดท้าย จากผู้ใช้บัณฑิต
- 2) ติดตามและสำรวจภาวะการมีงานทำของบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา
- 3) ติดตามผลการทำงานของบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาจากผู้ใช้บัณฑิต
- 4) ติดตามผลการประเมินจากผู้ทรงคุณวุฒิหรือผู้ประเมินภายนอก เพื่อการปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตร ตลอดจนปรับปรุงกระบวนการจัดการเรียนการสอนทั้งในภาพรวมและในแต่ละรายวิชา อีกทั้งประเมินจากการรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตร

3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

ต้องผ่านการประกันคุณภาพหลักสูตรและจัดการเรียนการสอนตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 และตัวบ่งชี้เพิ่มเติมข้างต้นรวมไปถึงผ่านการประเมินการประกันคุณภาพภายใน (IQA)

4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุง

- 4.1 รวบรวมข้อมูลปัญหาและข้อเสนอแนะของการบริหารหลักสูตรทั้งในภาพรวมและในแต่ละรายวิชาจากการประเมินของนักศึกษา ผู้ใช้บัณฑิตและผู้ทรงคุณวุฒิ
- 4.2 วิเคราะห์ปัญหาและทบทวนข้อมูล โดยผู้รับผิดชอบหลักสูตรและประธานหลักสูตร
- 4.3 เสนอการปรับปรุงหลักสูตร

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก
คำอธิบายรายวิชา

คำอธิบายรายวิชา

1. วิชาศึกษาทั่วไป

รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา หน่วยกิต(บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)

กลุ่มวิชาภาษาเพื่อการสื่อสาร/Language Communications

0001101 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร 2(2-0-4)
(Thai for Communication)

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับภาษาและการสื่อสาร บูรณาการการใช้ภาษาในสังคมและวัฒนธรรมไทย ทักษะการคิด ฟัง ดู พูด อ่านและเขียน เพื่อประยุกต์ใช้ในการดำรงชีวิต

Fundamental knowledge of language and Communication, Integrated language use in society and Thai society, thinking, listening, watching, speaking, reading and writing to apply in life

0001102 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 2(2-0-4)
(English for Communication)

การพัฒนาการสื่อสารภาษาอังกฤษขั้นพื้นฐาน การฟัง พูด อ่าน และเขียน ในสถานการณ์ต่างๆ การทักทาย การทำความรู้จัก การให้ข้อมูลส่วนตัว ครอบครัว ชุมชน การบรรยายสถานที่ที่ตั้ง การบอกทิศทาง

Fundamental English for Communication with four skills namely listening, speaking, reading, and writing in various situations; greeting, getting to know each other, giving personal information, giving information about family and community, describing places, giving location and direction

0001103 สารสนเทศเพื่อการศึกษาค้นคว้า 2(2-0-4)
(Information Searching for Study)

สารสนเทศ ทักษะการรู้สารสนเทศ แหล่งเรียนรู้และทรัพยากรสารสนเทศ กลยุทธ์และกระบวนการสืบค้นสารสนเทศด้วยสื่อดิจิทัล การเขียนรายงานทางวิชาการและการนำเสนอรายงานตามมาตรฐานสากล ตลอดจนการอ้างอิงและการเขียนบรรณานุกรม เพื่อนำไปประยุกต์ใช้ในการทำรายงาน วิจัย สารนิพนธ์ วิทยานิพนธ์ ได้อย่างถูกต้องและมีประสิทธิภาพ

Information, information literacy skills, information sources and resources, retrieval techniques and process with digital media, academic report writing with universal standardized formatting, citation and bibliography for efficient application on other types of research and thesis writing forms, correctly and effectively.

- 0001104 การฟัง-พูด ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน 2(2-0-4)**
(Listening and Speaking English for Daily Life Communication)
 การฟังและการพูดในระดับประโยคและระดับข้อความในหัวข้อต่างๆ ที่ใช้ในชีวิตประจำวัน โดยมีกิจกรรมหลากหลายรูปแบบ โดยมุ่งเน้นให้ผู้เรียนฝึกทักษะการฟัง-พูดภาษาอังกฤษ
 Practice of English listening and speaking at the levels of sentence and discourse for Daily Life Communication through various activities in a variety of topics with an emphasis on helping students practice their listening and speaking skills
- 0001105 การอ่าน-เขียนภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน 2(2-0-4)**
(Reading and Writing English for Daily Life Communication)
 การอ่านหนังสือพิมพ์ การอ่านโฆษณา แผ่นพับโฆษณา การอ่านประกาศ การอ่านฉลากผลิตภัณฑ์ต่างๆ การย่อความ การกรอกแบบฟอร์ม การเขียนจดหมายส่วนตัว การสื่อสารทางอิเล็กทรอนิกส์
 Skills for reading newspapers, advertisements, announcements, brochures, and product labels; summarizing, completing forms, personal correspondence, and electronic communication
- 0001106 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารวัฒนธรรม 2(2-0-4)**
(English for Cultural Communication)
 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร ประเด็นทางวัฒนธรรม ภูมิประเทศ ภูมิอากาศ ค่านิยมทางสังคม ความเชื่อ อาหาร และเทศกาลสำคัญทางประเพณีวัฒนธรรม
 English for communication regarding cultural issues, geography, climates, social value, beliefs, food, and traditional festivals
- 0001107 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในงานอาชีพ 2(2-0-4)**
(English for Communication in the Workplace)
 ภาษาอังกฤษในการทำงาน การต้อนรับ การนัดหมาย การโทรศัพท์ การให้และขอข้อมูล การกรอกแบบฟอร์มประเภทต่างๆ การเขียนจดหมายสมัครงาน การเขียนอีเมล การเขียนประวัติส่วนตัว การอ่านประกาศรับสมัครงาน
 English in the workplace, welcoming, making appointment, telephoning, giving and asking information; form filling, application letter, E-mail, resume, job advertisement
- 0001108 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน 2(2-0-4)**
(Chinese for Daily Life Communication)
 หลักการออกเสียงพินอินภาษาจีน คำศัพท์ วลี สำนวน โครงสร้างและรูปแบบประโยคสำหรับใช้ในชีวิตประจำวัน ในสถานการณ์ต่างๆ ด้วยทักษะการฟัง พูด อ่าน และเขียน
 Chinese pinyin pronunciation, vocabulary, phrases, idioms and sentence structures for use in everyday life with the skills of listening, speaking, reading and writing

กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์/Humanities

0002101 พระพุทธศาสนาเพื่อการพัฒนา

2(2-0-4)

(Buddhism for Development)

ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับพระพุทธศาสนา หลักธรรมสำคัญ วันสำคัญและพิธีกรรมทางพระพุทธศาสนา การประยุกต์พุทธธรรมเพื่อการพัฒนาชีวิตและสังคม หน้าที่ชาวพุทธและมารยาทไทย การพัฒนาจิตและปัญญาเพื่อการดำเนินชีวิต

Introduction to Buddhism great teaching of Buddha, Buddhist Sabbath days, Dhamma application for life and society, Buddhist duty and Thai courtesy, mind and wisdom development for living.

0002102 จิตวิทยาเพื่อการพัฒนาตน

2(2-0-4)

(Psychology for Self Development)

ความหมาย ความสำคัญของจิตวิทยา ปัจจัยพื้นฐานและทฤษฎีจิตวิทยาที่เกี่ยวข้องกับพฤติกรรม การรู้จักและการพัฒนาตน มนุษย์สัมพันธ์ การทำงานเป็นทีมและการวางแผนการดำเนินชีวิตอย่างมีความสุข

Definitions, significance, basic factors and psychology theory of behavior, self development, human relations, team work and life planning for well-being.

0002103 สุนทรียภาพของดนตรีกับชีวิต

2(2-0-4)

(Music and Life Appreciation)

การใช้ดนตรีในชีวิตประจำวัน บทบาท ความสำคัญของดนตรีในสังคม การเสริมสร้างทักษะและประสบการณ์ทางดนตรี

Using music in daily life, roles and importance of music in society, enhancing skills and musical experience.

0002104 ศิลปะและการออกแบบ

2(2-0-4)

(Arts and Design)

หลักการ แนวคิด ความคิดสร้างสรรค์ จินตนาการและกระบวนการออกแบบสร้างสรรค์ผลงาน การรับรู้ การสื่อสาร การตีความ การชื่นชมความสวยและความงาม การประยุกต์และการมีรสนิยมที่ดีต่อผลงานศิลปะและการออกแบบของไทย เอเชียและตะวันตกทั้งอดีตและปัจจุบัน

Principles, concepts, creativity, imagination and processes of creative arts and design; perceptions, Communication, interpretation, appreciation of beauty and aesthetic, application and having good taste to arts and design of Thai, Asia and west in past and present.

0002105 สุนทรียภาพการแสดง**2(2-0-4)****(Art Performance Appreciation)**

ความหมายของสุนทรียศาสตร์และการแสดง คุณค่าของศิลปะการแสดงประเภทต่างๆ ค่านิยมและวิถีชีวิตที่นำมาประยุกต์ใช้ในการแสดง การจัดกิจกรรมการแสดงที่สอดคล้องกับค่านิยมและวิถีชีวิตในท้องถิ่น

The meaning of aesthetics and performances. The value of performing art. Values and way of life that are applied in performances; Organizing and performances that are consistent with local values and lifestyles.

0002106 สมาธิเพื่อพัฒนาชีวิต**2(2-0-4)****(Meditation for Life Development)**

ความหมายของการทำสมาธิ จุดประสงค์ วิธีการ ขั้นตอน จุดเริ่มต้นของการทำสมาธิ ลักษณะของการบริหารและการทำสมาธิ ประโยชน์ของสมาธิ ลักษณะอาการต่อต้านสมาธิ และการนำสมาธิไปใช้ในชีวิตประจำวัน สมาธิกับการเรียนและการทำงาน ลักษณะ ขั้นตอน คุณสมบัติ ประโยชน์ของฌานและญาณ สิ่งที่ต้องรู้เรื่องวิปัสสนา ความแตกต่างระหว่างสมถะกับวิปัสสนา แผนผังสมถะกับวิปัสสนา ชาวโลกกับวิปัสสนา

Meaning of meditation; objectives, methods, processes, the beginning of meditation practice; characteristics of reciting and meditating; benefits of meditation; meditation resistances and applying meditation to daily life; meditation as related to education and work; characteristic, process, qualities and benefits of the states of absorption (Jhana) and insight knowledge (Nana); fundamental knowledge about insight meditation (Vipassana); differences between the foundation meditation (Summata) and the insight meditation (Vipassna); layout the foundation meditation (Summata) and the insight meditation (Vipassna); insight meditation as related to the world population.

กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์/Social Sciences**0003101 ระบบสังคมไทย****2(2-0-4)****(Thai Society System)**

สภาพสังคม วัฒนธรรม เศรษฐกิจ การเมืองการปกครอง และสิ่งแวดล้อม ของสังคมไทยในปัจจุบัน ปัญหาและแนวโน้มของการเปลี่ยนแปลง การพัฒนาตามแนวพระราชดำริ เศรษฐกิจพอเพียง ภูมิปัญญาท้องถิ่น การบูรณาการบริบทต่างๆ เพื่อปรับตัวให้เท่าทันการเปลี่ยนแปลง ทิศทางการพัฒนาสังคมไทยที่ยั่งยืน ปณิธานจิตสำนึก ตระหนักและเห็นคุณค่าของความเป็นไทย

Present situation of Thai society, culture, economy, politic, public administration, and environment problems and future trends of Thai society, development and sufficiency economy, local wisdom, adaptation for social changes, sustainable development, and Thai nationalism.

0003102 ระบบสังคมโลก**2(2-0-4)****(Global Society System)**

ศึกษาการเปลี่ยนแปลงของสังคมโลกด้านการเมือง เศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม สิ่งแวดล้อมและภัยคุกคามต่างๆ สร้างความรู้ความเข้าใจด้านความหลากหลายทางวัฒนธรรม สิทธิมนุษยชน การปรับตัวอยู่ในสังคมโลกด้วยสันติวิธี การดำเนินชีวิตในโลกยุคข้อมูลข่าวสารอย่างมีประสิทธิภาพ

The changes of global society in politic, economy, culture, environment, and other crisis; multiculturalism; human rights; non-violence conflict resolution; life in the Digital Age.

0003103 ธุรกิจกับชีวิตประจำวัน**2(2-0-4)****(Business and Daily Life)**

ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับธุรกิจ รูปแบบของธุรกิจ ลักษณะของธุรกิจ หน้าที่ของธุรกิจ การผลิต แนวทางการเป็นผู้ประกอบการสมัยใหม่ การบริหารจัดการทรัพยากรมนุษย์ การตลาด การบัญชีการเงิน สภาพแวดล้อมที่มีอิทธิพลต่อธุรกิจ การเปลี่ยนแปลงด้านเทคโนโลยี สังคม ที่ส่งผลกระทบต่อการใช้ชีวิตประจำวัน นโยบายของรัฐบาล กฎหมายภาษีอากร และการนำหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงมาใช้ในชีวิตประจำวัน

Fundamental business; business model; business attributes; business role; production; guidelines for modern entrepreneur; administrative human resources management; marketing; financial accounting, Environment of Business; Social Technology change context influencing on business and daily life; government policies; taxation law; and applying philosophy of sufficiency economy to daily life

0003104 ไทเลศึกษา**2(2-0-4)****(Loei Study)**

ประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมไทเล ความเชื่อ พิธีกรรม ประเพณี วิถีชีวิต การละเล่น ภาษา ศิลปะ และภูมิปัญญาพื้นบ้าน

Context of Loei province; history and culture, belief, ritual custom, ways of life, amusement, Loei dialect, arts, folk wisdom and environment.

0003105 ประเทศไทยกับประชาคมอาเซียน**2(2-0-4)****(Thailand and ASEAN Community)**

ความเป็นมา ข้อมูลพื้นฐานประเทศสมาชิก ลักษณะภูมิศาสตร์ เศรษฐกิจ การเมืองการปกครอง สังคมวัฒนธรรมของประเทศสมาชิก กฎบัตรอาเซียน ความสัมพันธ์ภายในและภายนอกกลุ่มประเทศสมาชิกอาเซียน ประโยชน์ที่ไทยได้จากการเข้าเป็นสมาชิก

Background of ASEAN community; fundamental information of geographical; economic, political, social and cultural aspects of all country members; ASEAN charter; the relationships of internal and external groups of ASEAN country members and benefits of Thailand that gain from being member

0003106 เศรษฐกิจในชีวิตประจำวัน**2(2-0-4)****(Economy in Daily Life)**

หลักการเบื้องต้นทางเศรษฐศาสตร์ กิจกรรมทางเศรษฐกิจในชีวิตประจำวัน ระบบเศรษฐกิจ ตลาดและกลไกราคา รายได้ประชาชาติ รายได้จังหวัด บทบาทภาครัฐและเอกชนในระบบเศรษฐกิจ เงินและสถาบันการเงิน การคลัง การวิเคราะห์เศรษฐกิจระดับครัวเรือน ชุมชน และสังคมปัจจุบัน

Fundamental of economics; economy in daily life; economic system; market and price; national income; gross provincial product; government and private sector in economic system; money and financial institution; Fiscal Policy; analysis of household, community, and current society economies

0003107 ความเป็นพลเมืองที่ดี**2(2-0-4)****(Smart Citizenship)**

การปกครองระบอบประชาธิปไตย สิทธิ หน้าที่ เสรีภาพ และบทบาทของพลเมืองในระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข การอยู่ร่วมกันในสังคมแห่งความหลากหลาย การจัดการความขัดแย้งด้วยสันติวิธี การต้านทุจริต การปลูกฝังทัศนคติเชิงบวกต่อประเทศ จิตอาสา บทบาทหน้าที่ความรับผิดชอบ มีความกล้าตัดสินใจในสิ่งที่ถูกต้อง การเป็นสมาชิกที่ดีของพลเมืองไทยและพลเมืองโลก

Democratic form of government, rights, status, freedom, and roles in the context of democracy; democratic form of government with the king as head of state, living in different societies, conflict management by using peaceful way, problems of corruption, creating positive attitude towards the country, service mind, roles and responsibilities, being brave to make right decisions, being good citizen of the kingdom of Thailand and the world

0003108 กฎหมายในชีวิตประจำวัน**2(2-0-4)****(Law in Daily Life)**

กฎหมายทั่วไปที่จำเป็นต้องใช้ในชีวิตประจำวัน กฎหมายแพ่งและพาณิชย์ กฎหมายอาญา กระบวนการยุติธรรม กฎหมายปกครอง กฎหมายรัฐธรรมนูญ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับคอมพิวเตอร์และอาชญากรรมทางคอมพิวเตอร์ กฎหมายทรัพย์สินทางปัญญา กฎหมายครอบครัว รวมถึงกฎหมายอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

Essential of General laws for daily life; principle civil and commercial law, criminal law, justice procedure, administrative law, constitution law, Computer laws and computer crime Intellectual property law, Family law and other related law.

กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี/Mathematics, Science and Technology

0004101 การคิดและการตัดสินใจ

2(2-0-4)

(Thinking and Decision Making)

หลักการและกระบวนการคิดของมนุษย์ การคิดวิเคราะห์และการคิดสร้างสรรค์ หลักการใช้เหตุผล การเก็บรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปเพื่อการตัดสินใจ การประยุกต์ใช้หลักการวิเคราะห์การตัดสินใจ กำหนดการเชิงเส้นสำหรับการตัดสินใจแก้ปัญหาในชีวิตประจำวัน

Principles and human thinking process; analytical thinking and creative thinking; logical principles; data collection; data analysis through software application for decision making; application of the principle of decision-making analysis; linear programming for problem solving in daily life.

0004102 เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์สำหรับชีวิตประจำวัน

2(2-0-4)

(Computer Technology for Daily-Life)

ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับระบบคอมพิวเตอร์ องค์ประกอบของระบบคอมพิวเตอร์ ระบบเครือข่ายคอมพิวเตอร์และอินเทอร์เน็ตสมัยใหม่ เครือข่ายสังคมออนไลน์ จริยธรรมและความปลอดภัย คอมพิวเตอร์ในอนาคต และทักษะในการนำเครื่องมือ อุปกรณ์ และเทคโนโลยีดิจิทัลมาใช้ในชีวิตประจำวัน

Basic knowledge about a computer system, Components of a computer system, Modern computer network and the internet, Social network, Computer security ethics, Computer in the future, and computer devices and technology skills for daily life.

0004103 การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ

2(2-0-4)

(Exercise for Health)

ความรู้ด้านกิจกรรมทางกาย ขั้นตอน รูปแบบ วิธีการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพที่สอดคล้องกับยุคสมัย เหมาะสมกับเพศ วัย และสมรรถภาพทางกายของแต่ละบุคคล และการนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน

Knowledge of physical activities; step, patterns and processes of exercise according to each gender, age and individual fitness and application in daily life.

0004104 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเพื่อคุณภาพชีวิต

2(2-0-4)

(Science and Technology for Quality of Life)

กระบวนการทางวิทยาศาสตร์ สารที่ใช้ในชีวิตประจำวัน เทคโนโลยีพลังงานทดแทน เทคโนโลยีชีวภาพ มลพิษในสิ่งแวดล้อม ผลกระทบของความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์ที่มีต่อการดำเนินชีวิตมนุษย์

Science process; chemical in daily life; renewable energy technology; biotechnology; environmental pollution; effects of advanced science and technology on human life.

**0004105 วิทยาศาสตร์เพื่อสุขภาพ
(Science for Health)**

2(2-0-4)

ความสำคัญของอาหารและโภชนาการ การประเมินภาวะโภชนาการ แนวทางการเลือกและการบริโภคอาหารปลอดภัย การส่งเสริมสุขอนามัยทางเพศ อุบัติเหตุและการปฐมพยาบาล การส่งเสริมสุขภาพจิต ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเกิดโรค การป้องกันโรคและหลักการใช้ยาในชีวิตประจำวัน

Principal of food and nutrition, nutrition assessment, food selection, sexual hygiene promotion, accident and first aid, mental health promotion, diseased knowledge, diseased prevention and daily medication

**0004106 ชีวิตกับสิ่งแวดล้อม
(Life and Environment)**

2(2-0-4)

การกำเนิดโลกและกำเนิดสิ่งมีชีวิต วิวัฒนาการมนุษย์ ความสัมพันธ์เชิงระบบระหว่างสิ่งมีชีวิตกับสิ่งแวดล้อม ความหลากหลายทางชีวภาพและชนิดพันธุ์ต่างถิ่น มลพิษสิ่งแวดล้อมและผลกระทบต่อคุณภาพชีวิต ปัญหาภาวะโลกร้อน วิธีชีวิตกับการใช้ทรัพยากรธรรมชาติในท้องถิ่นและสิ่งแวดล้อมกับการท่องเที่ยว ทรัพยากรธรรมชาติและการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมที่ยั่งยืน

The origin of the Earth and life; human evolution, the systematic relationship between organism and environment, environmental pollution and impacts on quality of life, global warming, ways of life and using natural resources in local and environmental areas and tourism, natural resources and sustainable natural resource management.

**0004107 เทคนิคการบำรุงรักษาเครื่องใช้ในชีวิตประจำวัน
(Household Appliances Maintenance Techniques)**

2(2-0-4)

หลักการทำงาน การใช้งาน เทคนิคการบำรุงรักษาเครื่องใช้ในชีวิตประจำวันภายในบ้าน เครื่องมือและการใช้เครื่องมือสำหรับงานไฟฟ้า งานครุภัณฑ์ เคหะภัณฑ์ และยานพาหนะ การตระหนักถึงความปลอดภัยและการประหยัดพลังงาน

Principle of operation; household kits maintenance techniques in daily life; tools and electronic tools use; durable goods, hardware and vehicles; security and energy conservation awareness.

0004108 การปลูกพืชและเลี้ยงสัตว์ในชีวิตประจำวัน**2(2-0-4)****(Raising Crops and Animals in Daily Life)**

หลักการปลูกพืชเบื้องต้น การปลูกไม้ดอกไม้ประดับเพื่อตกแต่งสถานที่ การปลูกผักปลอดสารพิษ พืชเครื่องเทศและสมุนไพรเพื่อการบริโภคในครัวเรือน การปลูกไม้ผลและไม้ยืนต้น หลักการเลี้ยงสัตว์เบื้องต้น การเลี้ยงสัตว์เศรษฐกิจ พืชอาหารสัตว์ การเลี้ยงสัตว์โดยใช้สมุนไพร การเลี้ยงและการดูแลสัตว์เลี้ยง หลักการเกษตรตามปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

Principle of plant production; floriculture and ornamental plants for decoration; chemical-free vegetables; spices and medicinal plants for household consumption; fruit trees and perennial plant productions; principle of animal productions; economic animal productions; productions and carefulness for domestic animals; Forage crops; Medicinal plants for Livestock; principle of sufficiency economy in animal productions; application of philosophy of sufficiency economy to agriculture

2. หมวดวิชาเฉพาะด้าน**รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา****หน่วยกิต(บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)****กลุ่มวิชาแกน****4011004 ฟิสิกส์พื้นฐาน****3(2-2-5)****(Fundamental Physics)**

ระบบหน่วย เวกเตอร์ การเคลื่อนที่ของวัตถุ โมเมนตัม กฎการเคลื่อนที่ของนิวตัน งาน กำลัง โมเมนตัม เครื่องกลอย่างง่าย ความหนาแน่น หลักของอาร์คิมิดีส ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับความร้อน ไฟฟ้า แม่เหล็กไฟฟ้า กัมมันตภาพรังสี และปฏิบัติการสอดคล้องกับเนื้อหาทฤษฎี

Unit, vector motions, force and Newton's laws of motion, energy, momentum, simple machines, densities, principle of Archimedes; introduction to electricity and heat; radio activity and practical experiment relevant with cortical contents

4021004 เคมีพื้นฐาน**3(2-2-5)****(Fundamental Chemistry)**

สารและการจำแนกสาร โครงสร้างอะตอม ปริมาณสารสัมพันธ์ พันธะเคมี สมบัติของธาตุเรฟฟรีย์ เซนเตทีฟและแทรนซิชัน ก๊าซ ของเหลว สารละลาย ของแข็ง สมดุลเคมี กรดเบส เคมีไฟฟ้า และปฏิบัติการสอดคล้องกับเนื้อหาทฤษฎี

Identification of chemical substance, atomic structures, stoichiometry, chemical bond, chemical properties of representative elements and transition elements, gas, liquid, solution, solid, chemical equilibrium, acid-base, electrical chemistry and practical experiment relevant with cortical contents

4031004 ชีววิทยาพื้นฐาน**3(2-2-5)****(Fundamental Biology)**

กำเนิดสิ่งมีชีวิตและวิวัฒนาการ สารประกอบทางเคมีในสิ่งมีชีวิต เอนไซม์และเมแทบอลิซึม เซลล์และการแบ่งเซลล์ เนื้อเยื่อพืชและสัตว์ การสืบพันธุ์และการเจริญเติบโตของสิ่งมีชีวิต ระบบการทำงานของสิ่งมีชีวิต นิเวศและความหลากหลายทางชีวภาพ การถ่ายทอดลักษณะทางพันธุกรรม การจัดจำแนกสิ่งมีชีวิต และปฏิบัติการสอดคล้องกับเนื้อหาทฤษฎี

The origin of species and evolution, chemical compound of living organism, enzymes and metabolism, cell and cell division, plant and animal tissues, reproduction and growth of living organism, systems of living organism, ecology and biodiversity, genetic inheritance, classification of living organism and practical experiment relevant with cortical contents

4091004 คณิตศาสตร์สำหรับวิทยาศาสตร์**3(3-0-6)****(Mathematics for Science)**

เซตและฟังก์ชัน ระบบจำนวนจริง ลำดับและอนุกรมของจำนวนจริงลิมิตและความต่อเนื่องของฟังก์ชัน อนุพันธ์ของฟังก์ชันและการประยุกต์

Set and functionality, the real number system sequences and series of real numbers limits and continuity of functions, derivatives of functions and applications

กลุ่มวิชาเอกบังคับ**4511101 โภชนศาสตร์เบื้องต้น****3(3-0-6)****(Basic Nutrition)**

ความสำคัญของโภชนาการที่มีต่อสุขภาพ อาหารหลักและประโยชน์ ระบบทางเดินอาหาร ข้อปฏิบัติการบริโภคอาหารที่ดีเพื่อสุขภาพ ประเภทและหน้าที่ของสารอาหาร พลังงาน ปริมาณพลังงานและสารอาหารที่เหมาะสมกับความต้องการของร่างกาย การย่อยและการดูดซึมสารอาหาร

The significance of nutrition for health, main dishes and their benefits, gastrointestinal tract, regulations of good food consuming for health, kinds of nutrients and their functions, food energy, quantity of energy and nutrients suited for the need of human body, digestion and absorption of nutrients

4512102 โภชนศาสตร์ครอบครัว**3(2-2-5)****(Family Nutrition)**

การเจริญเติบโตและการเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยา ความต้องการพลังงานและสารอาหาร ปัญหาโภชนาการ และอาหารสำหรับบุคคลวัยต่างๆ ในครอบครัว เริ่มจากหญิงมีครรภ์ หญิงให้นมบุตร ทารก วัยก่อนเรียน วัยเรียน วัยรุ่น วัยผู้ใหญ่ วัยผู้สูงอายุ และฝึกปฏิบัติการอาหารสำหรับบุคคลวัยต่างๆ

The growth and physical changes, needs of energy and food substance, nutrition problems, food for different generations in a family – pregnant, lactating, infant, pre-school child, school child, teenager, adult and elderly people, and practicing on food for people of different ages

4513108 โภชนศาสตร์ชุมชน**3(2-2-5)****(Community Nutrition)**

พฤติกรรมบริโภคอาหาร สถานการณ์ปัญหาโภชนาการชุมชน การประเมินภาวะโภชนาการชุมชน แนวทางป้องกันและแก้ไขปัญหาโภชนาการชุมชน นโยบายอาหารและโภชนาการของประเทศไทย การเผยแพร่ความรู้อาหารและโภชนาการสู่ชุมชน การสำรวจภาวะโภชนาการในชุมชน

Food consumption behaviors, situations of community nutrition problems, an assessment of the community nutrition, guidelines for prevention and resolution of community nutrition problems, food and nutrition policy of Thailand, dissemination of knowledge in food and nutrition to the community, a survey of nutrition situation in the community

4514110 โภชนบำบัด**3(3-0-6)****(Nutrition Therapy)**

ความสำคัญและขั้นตอนของโภชนบำบัด หลักการจัดอาหารสำหรับผู้ป่วย ประเภทอาหารผู้ป่วย อาหารทางสายให้อาหาร อาหารทางหลอดเลือดดำ อาหารแลกเปลี่ยน การดัดแปลงและกำหนดอาหารสำหรับผู้ป่วย

Significance and process of nutrition therapy, principle of food provision for patient, kinds of patient food, remedial food, food adaption and limitation for patient

4511201 อาหารไทย **3(2-2-5)**
(Thai Food)

ลักษณะความสำคัญของอาหารไทย ส่วนประกอบ คำศัพท์ภาษาอังกฤษด้านอาหารไทย การจัดอาหารให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมไทย หลักการประกอบอาหาร เทคนิคการประกอบอาหารไทย การจัดตกแต่งอาหารแบบไทยและแบบสากล การเสิร์ฟ มารยาทในการรับประทานอาหาร การเก็บรักษาคุณค่าทางโภชนาการอาหารไทย ฝึกปฏิบัติอาหารไทย และมีทักษะในการนำเสนอผลงาน

The significance of Thai food, ingredients, English vocabulary for Thai food, the preparation of food in Thai culture, principle of Thai cooking, cooking technique, food decoration in Thai and international style, food serving, and dining etiquette; a nutritional quality preserve of Thai food, training on cooking Thai cuisine, and having skills in presentations

4512202 อาหารท้องถิ่น **3(2-2-5)**
(Local Food)

ความเป็นมาและความสำคัญของอาหารท้องถิ่น อาหารภาคกลาง อาหารภาคเหนือ อาหารภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และอาหารภาคใต้ อาหารตามเทศกาลและประเพณีของแต่ละท้องถิ่น เทคนิคการเตรียมการประกอบ การจัดเสิร์ฟ การเก็บรักษา คุณค่าทางโภชนาการอาหารท้องถิ่น และการฝึกปฏิบัติอาหารท้องถิ่นรวมทั้งการนำเสนอโดยใช้สื่อเทคโนโลยีดิจิทัล

History and the significance of local food, Central local food, Northern local food , North-eastern local food, and Southern local food, traditional food for local festivals with their techniques of preparing, cooking, serving, and preserving; the nutrition value of local food and training on cooking local food, and using digital technology in presentations

4512204 ผลิตภัณฑ์ขนมอบ **3(2-2-5)**
(Bakery Products)

คุณสมบัติของเครื่องปรุงและสารปรุงแต่งในขนมอบ การเลือกซื้อ วิธีใช้และการเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์ หลักที่ใช้ในการทำขนมอบไทย และต่างประเทศขั้นพื้นฐาน เทคนิคการผลิตและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมอบ การควบคุมคุณภาพ การเก็บรักษา การบรรจุหีบห่อ การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย คุณค่าทางโภชนาการของขนมอบชนิดต่างๆ และฝึกปฏิบัติขนมอบ

Ingredients and food additives in Bakery Products, selection on purchasing, how to use and keep cooking utensils, basic principle of Thai and foreign Bakery products, production techniques and product development of bakery, controlling, keeping, packing, costing and pricing, nutritional benefits of baked desserts, and training of cooking Bakery Products

4513207 อาหารนานาชาติ**3(2-2-5)****(International Food)**

คุณลักษณะสำคัญของอาหารนานาชาติ ความแตกต่างของลักษณะอาหารประเทศต่างๆ การจัดรายการอาหาร เครื่องปรุงอุปกรณ์และวิธีการประกอบอาหารขั้นพื้นฐาน การจัดและตกแต่งอาหาร ตลอดจนการจัดเสิร์ฟและ มารยาทในการรับประทานอาหาร การฝึกปฏิบัติอาหารนานาชาติ และมีทักษะในการนำเสนอผลงาน

The significance features of international foods, the differences of food features from different countries, food menu management, ingredients, materials and basic cooking, food provision and decoration, serving, dining etiquette, training on international cuisine, and having skills in presentations

4511401 หลักการประกอบอาหาร**3(2-2-5)****(Principle of Food Preparation)**

หลักการเลือกซื้อวัตถุดิบ เครื่องมือเครื่องใช้และอุปกรณ์ภายในครัว การชั่งตวงวัด การเตรียมอาหาร ปัจจัยที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงของอาหาร ผลต่อคุณลักษณะและคุณภาพของอาหารและการเก็บรักษา เทคนิคการประกอบอาหาร และการฝึกปฏิบัติ การประกอบอาหาร

Principles of food purchasing, kitchen equipments, appliances, measurement, food preparation, factors affecting the changes of food, the effects on feature, quality of food and its keeping, techniques of cooking and practicing in the classroom

4511402 ความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาล**3(3-0-6)****(Food Safety and Sanitation)**

ความสำคัญของความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาลต่อสุขภาพของผู้บริโภค อันตรายของอาหาร โรคที่เกิดจากอันตรายจากอาหารและสารก่อภูมิแพ้ การเสื่อมเสียของอาหาร การปนเปื้อนของอาหารและน้ำ การจัดการสุขาภิบาลอาหาร การผลิตอาหารปลอดภัย การควบคุมคุณภาพอาหาร กฎหมายและมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับอาหาร

Significance of food safety and sanitation through the consumer health, food hazard and food allergens, food spoilage, food and water contamination, food sanitation management, safe food production, food quality control, food related laws and standards

Listening, speaking, reading and writing skills for future careers emphasis on language and variety of presentation techniques, biography and resume writing, job application writing, preparation for job interviews

4514509	การจัดการธุรกิจอาหาร (Food Business Management)	2(1-2-3)
---------	--	----------

Styles of food for a career in present and future; purchasing and reserving raw material; selecting of the appropriate equipments for food processing including packaging, accounting, cost pricing, and distributing appropriately; practice of management in food business, and online food business

4513801	ระเบียบวิธีวิจัยทางด้านอาหารและโภชนาการ (Research Methodology in Food and Nutrition)	3(2-2-5)
---------	---	----------

Basic knowledge of research, research ethics, determining research problems, documents and researches involving, determining objectives, variations and research hypothesis, population and samples; creating research tools, collecting data, statistics and data analysis, and writing research proposal

4513802 การวิจัยด้านอาหารและโภชนาการ 3(2-2-5)

(Research in Food and Nutrition)

การศึกษาปัญหาด้านอาหารและโภชนาการ การดำเนินการวิจัยด้านอาหารและโภชนาการ ตามระเบียบวิธีการวิจัย และการเขียนรายงานการวิจัย

The study of food and nutrition problems; research proceeding in food and nutrition by research methodology, and writing are search report

4514803 สัมมนาทางอาหารและโภชนาการ 1(0-2-1)

(Seminar in Food and Nutrition)

การศึกษา ค้นคว้า จากแหล่งความรู้ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับอาหารและโภชนาการ ผลงานวิชาการวิจัย ทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ การเสนอหัวข้อ การนำเสนอเนื้อหาสาระด้านอาหารและโภชนาการ การแลกเปลี่ยนความคิดเห็นอย่างมีเหตุผลระหว่างการสัมมนา และมีทักษะในการนำเสนอผลงาน

The study of knowledge related to food and nutrition; proposal presentation materials, content presentations in food and nutrition, exchange of reasonable ideas during the seminar, and skills in presentations

กลุ่มวิชาเอกเลือก

4512103 ชีวเคมีทางโภชนาการ 3(2-2-5)

(Nutritional Biochemistry)

ความสัมพันธ์ระหว่างชีวเคมีกับโภชนาการ ความสำคัญของชีวเคมีทางโภชนาการกับสุขภาพ โครงสร้างและคุณสมบัติของ คาร์โบไฮเดรต ลิพิด โปรตีน กรดนิวคลีอิก และสารประกอบอื่นที่มีความสำคัญทางชีวเคมี ตลอดจนการทำงานของเซลล์ในการนำสารต่างๆ เหล่านั้นไปใช้ประโยชน์ในร่างกาย การทดสอบและวิเคราะห์หาปริมาณสารชีวโมเลกุล

The relationship between biochemical and nutrition, the significance of nutrition biochemical with health, the structure and quality of carbohydrate, lipid, protein, nucleic acid, and other essential biochemical factors, including cell functioning to bring those substances to the body beneficially, bio molecular testing and analysis

4512104 โภชนศาสตร์คลินิก**3(3-0-6)****(Clinical Nutrition)**

ความสัมพันธ์ระหว่างภาวะความเจ็บป่วยกับโภชนาการ พยาธิสภาพและอาการของโรคทางโภชนาการ เช่น โรคอ้วน โรคเบาหวาน โรคความดันโลหิตสูง โรคหัวใจและหลอดเลือด โรคไตเรื้อรัง

The relationship between illness and nutrition, pathology and symptoms of nutritional diseases, such as obesity, diabetes mellitus, hypertension, cardiovascular disease, and chronic kidney disease

4512105 อาหารเพื่อสุขภาพ**3(2-2-5)****(Food for Health)**

วิถีการดำเนินชีวิตและสุขภาพของคนในยุคปัจจุบัน ผลของการบริโภคอาหารต่อสุขภาพของคนในปัจจุบัน อาหารเพื่อสุขภาพในรูปแบบต่างๆ คุณค่าทางโภชนาการของอาหารเพื่อสุขภาพ การฝึกปฏิบัติในการประกอบอาหาร

Ways of living and health of people today, effect of food consuming on today people's health, food for health in different forms, nutrition value of food for Health and training on cooking

4512106 อาหารสำหรับชีวิตประจำวัน**3(2-2-5)****(Food for Daily Life)**

หลักการจัดรายการอาหาร การเลือก การเตรียม ประกอบอาหารโดยคำนึงถึงคุณค่าอาหารตามหลักโภชนาการให้เหมาะสมกับบุคคลต่างๆ ในการดำรงชีวิตประจำวัน

Principle of food provision, selection and preparation, an awareness of food value in cooking to the nutrition principle suited for individual in daily life

4513107 โภชนาการผู้สูงอายุ**3(2-2-5)****(Elderly Nutrition)**

สถานการณ์ผู้สูงอายุ การเปลี่ยนแปลงของผู้สูงอายุ ความต้องการสารอาหารและพลังงานสำหรับผู้สูงอายุ การประเมินภาวะโภชนาการผู้สูงอายุ ปัญหาสุขภาพและโภชนาการผู้สูงอายุ การป้องกันและแก้ไขปัญหาด้านโภชนาการในผู้สูงอายุ การกำหนดและการจัดอาหารที่เหมาะสมสำหรับผู้สูงอายุ ฝึกปฏิบัติการอาหารสำหรับผู้สูงอายุ

Situation of elderly, changes of elderly, need of nutrients and energy for elderly, nutritional assessment of the elderly, health and nutrition problems of the elderly, prevention and correction of nutritional problems in the elderly, prescription and food provision suited for elderly people and practicing food for the elderly

4513109 โภชนศาสตร์กับการออกกำลังกาย 3(2-2-5)

(Nutrition and Exercise)

องค์ประกอบพื้นฐานของการมีสุขภาพที่ดี การประยุกต์ความรู้ด้านโภชนาการกับการออกกำลังกาย อิทธิพลของการออกกำลังกายและโภชนาการต่อสมรรถภาพร่างกาย การควบคุมน้ำหนัก ความต้องการพลังงานและสารอาหารชนิดต่างๆ กันกับการออกกำลังกายและกีฬาแต่ละประเภท ฝึกปฏิบัติการอาหารสำหรับการออกกำลังกาย

Basic factors of healthy, applying nutrition knowledge to exercise, influence of exercise and nutrition on physical fitness, weight control, need of energy and nutrients in different exercises and sports and practicing food for exercise

4514111 โภชนเภสัชภัณฑ์ 3(3-0-6)

(Nutraceutical)

ประเภทของอาหารสุขภาพและโภชนเภสัชภัณฑ์ ประโยชน์ทางยาของอาหาร ความเกี่ยวข้องระหว่างอาหารและยา

Kinds of functional food and nutraceutical on health; medicinal benefits of food and the relationship between food and medicine

4512203 อาหารท้องถิ่นไทยเลย 3(2-2-5)

(Thai Loei Local Food)

ความเป็นมาและความสำคัญของอาหารท้องถิ่นไทยเลย อาหารตามเทศกาลและประเพณีของไทยเลย เทคนิคการเตรียม การปรุงประกอบ การตกแต่งอาหาร การจัดเสิร์ฟ การเก็บรักษา คุณค่าทางโภชนาการของอาหารท้องถิ่นไทยเลย และฝึกปฏิบัติอาหารท้องถิ่นไทยเลย

Background and the importance of Thai Loei local food; foods in festivals and traditions of Thai Loei; preparation techniques, cooking, food decoration, serving, food preservation, the nutritional values and practice of Thai Loei local food

4512205 การแต่งหน้าเค้กและขนม 3(2-2-5)

(Cake and Dessert Dressings)

การออกแบบ การแต่งหน้าเค้กและขนมอื่นๆ เครื่องใช้ วัสดุที่จะนำมาใช้แต่งให้สวยงามเหมาะสมกับโอกาสและสมัยนิยม การเก็บรักษา การบรรจุหีบห่อ และฝึกปฏิบัติ

Design, cake and dessert dressings, tools and materials for dressings, beautiful dressing to occasions and current trend, preserving, packing and training on cake and dessert dressings

4513206 ขนมไทย 3(2-2-5)

(Thai Desserts)

กรรมวิธีในการประกอบขนมไทย โดยใช้วิธีต่างๆ เทคนิคการเตรียมการปรุง ลักษณะที่ดีของขนมไทย การเก็บรักษา การบรรจุหีบห่อ คุณค่าทางโภชนาการของขนมไทยและการฝึกปฏิบัติขนมไทย

Process of cooking Thai dessert with different methods, preparing and making techniques, the significance of Thai dessert, preserving and packing, nutritional benefits of Thai desserts, and training of cooking Thai desserts

4513208 อาหารยุโรป 3(2-2-5)

(European Food)

คุณลักษณะเฉพาะอาหารยุโรป ประเภทและชนิดของอาหารยุโรป วัตถุดิบ เครื่องมือและอุปกรณ์ที่สำคัญในการประกอบอาหารยุโรป การจัดรายการอาหาร การประกอบอาหาร การจัดและตกแต่งอาหาร ตลอดจนการจัดเสิร์ฟและวิธีการรับประทานอาหารตามมารยาทของยุโรป ปฏิบัติการอาหารยุโรป

The significance features of European food, types and kinds of European food, ingredients, materials and apparatus for European food cooking, food provision, cooking, food decoration, serving, European dining custom, and training on European cuisine

4513209 อาหารอาเซียน 3(2-2-5)

(Asian Food)

คุณลักษณะเฉพาะอาหารอาเซียน ประเภทและชนิดของอาหารอาเซียน วัตถุดิบ เครื่องมือและอุปกรณ์ที่สำคัญในการประกอบอาหารอาเซียน การจัดรายการอาหาร การประกอบอาหาร การจัดและตกแต่งอาหาร ตลอดจนการจัดเสิร์ฟและวิธีการรับประทานอาหารตามมารยาทของอาเซียน ปฏิบัติการอาหารอาเซียน

The significance features of Asian food, types and kinds of Asian food, ingredients, materials and apparatus for Asian food cooking, food provision, cooking, food decoration, serving, Asian dining etiquette, and training on Asian cuisine

4513210 อาหารฮาลาล 3(2-2-5)

(Halal Food)

ความหมายและความสำคัญของอาหารฮาลาล วิธีปฏิบัติในการเลือกอาหารที่ไม่ขัดต่อหลักของศาสนาอิสลาม ลักษณะของอาหารฮาลาล วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร การประกอบอาหารฮาลาล การเก็บรักษาที่ถูกต้องตามกฎหมายภายใต้บทบัญญัติของศาสนาอิสลาม การถือศีลอดและอาหารในเดือนบวช การฝึกปฏิบัติอาหารฮาลาล

Definition and the importance of Halal food; the way of food selection in agreement with the principles of Islam; Types of Halal food, raw ingredients and methods of making Halal food; Halal food storage in legality under the provisions of Islam; Fasting and food in the month of ordination; practice of Halal food

4513211 อาหารมังสวิรัต และอาหารเจ 3(2-2-5)
(Vegetarian Food and Chinese Vegetarian Food)

ความหมายและความสำคัญของอาหารมังสวิรัต และอาหารเจ ประเภทของอาหารมังสวิรัต วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารมังสวิรัตและอาหารเจ การประกอบอาหารมังสวิรัตและอาหารเจ ตลอดจนการจัดเสิร์ฟและวิธีการรับประทานอาหารตามข้อกำหนด ฝึกปฏิบัติการอาหารมังสวิรัตและอาหารเจ

Definition and the importance of Vegetarian food and Chinese vegetarian food; types of Vegetarian food, raw ingredients in making Vegetarian food and Chinese vegetarian food; methods of making Vegetarian food and Chinese vegetarian food; decoration for serving food, instructions of having food in regulations; practice of Vegetarian food and Chinese vegetarian food

4513212 ไอศกรีม 3(2-2-5)
(Ice-Cream)

ความหมาย ความเป็นมา ชนิดของไอศกรีม เครื่องมือ อุปกรณ์ และวัตถุดิบในการประกอบไอศกรีม ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการทำไอศกรีม

Definition of ice-cream equipments and materials in making ice-cream, practice making ice-cream

4514213 อาหารว่างและเครื่องดื่ม 3(2-2-5)
(Snack and Beverage)

ความหมาย ประเภท ประโยชน์ของอาหารว่างและเครื่องดื่ม เทคนิคในการประกอบอาหารว่างและเครื่องดื่ม การจัดและการเสิร์ฟอาหารว่างและเครื่องดื่มไทย และนานาชาติ การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย การจัดบรรจุหีบห่อและคุณค่าทางโภชนาการอาหารว่าง การฝึกปฏิบัติอาหารว่างและเครื่องดื่มไทย และนานาชาติ และการจัดเลี้ยง

Notion, types, benefits and nutrition significance of snack and beverage, techniques in preparing refreshments, the provision and serving of Thai and international refreshments and beverage, budgeting and marketing, packing, nutritional benefits, training of Thai and international snack cooking and setting for party

4514214 อาหารฟิวชั่น 3(2-2-5)
(Fusion Food)

ความหมาย ความสำคัญ คุณลักษณะเฉพาะของอาหารฟิวชั่น ประเภทและชนิดของอาหารฟิวชั่น วัตถุดิบ เครื่องมือและอุปกรณ์ การจัดรายการอาหาร การประกอบอาหาร การตกแต่งอาหาร การจัดเสิร์ฟอาหาร ฝึกปฏิบัติการอาหารฟิวชั่น

Definition and importance, Specific characteristics of fusion food, Types of fusion food, ingredients, materials, food provision, cooking, food decoration, serving, practice fusion food

4514215 อาหารโมเลกูลาร์**3(2-2-5)****(Molecular Gastronomy)**

แนวคิด ทฤษฎีของอาหารโมเลกูลาร์ การประกอบอาหารโดยใช้เทคโนโลยีที่เกี่ยวข้อง ส่วนผสมอาหาร เครื่องมือ และอุปกรณ์เพื่อผลิตและพัฒนาอาหารให้มีลักษณะปรากฏ สีกลิ่น รสชาติและเนื้อสัมผัส ที่ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค สร้างสรรค์รายการอาหารใหม่เพื่อส่งเสริมแนวคิดในการพัฒนา รายการอาหาร

Concept and theory of molecular gastronomy, cooking by using relevant technology, using food ingredients and equipments to produce and to develop food appearance, color, odor, taste and texture that meet the needs of consumers, creating new recipe to promote the development of new food items

4513301 การจัดการระบบบริการอาหาร**2(1-2-3)****(Management of Food Service System)**

การบริการอาหารด้านการพัฒนารายการอาหาร และการกำหนดราคา การระบุตลาดเป้าหมาย การวิเคราะห์การแข่งขัน จรรยาบรรณของผู้ประกอบการอาหาร ทักษะการบริหารระบบ การเตรียม การขนส่ง การเก็บรักษา และการบริการอาหาร รูปแบบการจัดระบบบริการอาหาร การวางแผนในการดำเนินงาน ห้องอาหาร หน่วยงานต่างๆ ในห้องอาหาร การออกแบบจัดวางเครื่องใช้ในครัว การจัดการระบบ และการควบคุมต้นทุน เทคนิคการเพิ่มยอดขายอาหาร และการบริการ การจัดแสดง การประชาสัมพันธ์

Food services in developing of menu, pricing, identifying the market target; competitive analysis, ethics of food entrepreneurs; system administration skills, preparation, transportation, storage and serving, format system serves; planning in restaurant operating, various departments in the restaurant, designing the layout of kitchen appliances, system management and cost controlling; increasing sales technique and service; exhibition, public relations

4513302 การจัดบริการอาหารในสถาบัน**2(1-2-3)****(Food Catering for Institute)**

ความเป็นมาของการบริการอาหารในสถานศึกษาและสถาบันอื่น เป้าหมายและประโยชน์ในการดำเนินการ การเตรียมสูตรมาตรฐานเพื่อผลิตอาหารปริมาณมาก การจัดรายการอาหาร การปรับส่วนผสมอาหารปริมาณมาก การคิดราคาและการจัดการบริการการเตรียมเครื่องมือเครื่องใช้ให้เหมาะสมกับอาหาร การจัดเสิร์ฟ ตลอดจนการเก็บรักษา การเลือกซื้ออุปกรณ์ต่างๆ ในการบริการอาหาร ชนิดของการบริการอาหารแบบต่างๆ การจัดหน่วยงาน การฝึกปฏิบัติบริการอาหารในสถาบัน

Background of food services in an institution and others; target and benefit in proceeding; preparing standard formula for a great number of food producing, food menu managing, improving in food ingredient portion, estimating and service provisioning to suit with food, serve preparing; selection for buying appliances in food services; types of various food services; department managing, practicing of food services in the institutions

4513303 การจัดการครัวมาตรฐาน**2(1-2-3)****(Standard Kitchen Management)**

ประเภทครัว การจัดการครัว การออกแบบ การจัดพื้นที่ การจัดวางอุปกรณ์ การระบายอากาศ การทำความสะอาดโดยวิธีต่างๆ การวางแผนซ่อมบำรุงอุปกรณ์เครื่องใช้ในครัว การจัดการน้ำทิ้งและไขมันจาก การการผลิตอาหาร ความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน จัดให้มีกรณีศึกษา เขียนรายงาน และอภิปรายกลุ่ม

Types of kitchen, kitchen management, kitchen design, area design, kitchen appliances arranging, ventilation, cleaning in various method; planning in equipments maintenance of kitchen appliances, wastewater Management and fat from food production; security in work; study in case, writing report and discussion in group

4513304 การจัดเลี้ยงอาหารในโอกาสต่างๆ**2(1-2-3)****(Food Catering for Special Occasions)**

รูปแบบการจัดงานเลี้ยงแบบต่างๆ การวางแผนดำเนินงานจัดเลี้ยง ฝึกปฏิบัติ กำหนดรายการอาหาร จัดโต๊ะอาหาร การคำนวณปริมาณอาหารเพื่อใช้จัดเลี้ยงอาหารในโอกาสต่างๆ

Banquet styles, operating plan for the banquet, types of food for catering, practicing, requiring food menu, dressing table, calculate amount of food catering for special occasions

4514405 การวิเคราะห์อาหารและโภชนาการ**3(2-2-5)****(Food and Nutrition Analysis)**

หลักการและเทคนิคพื้นฐานของเครื่องมือที่ใช้ในการวิเคราะห์อาหาร วิธีทางชีวเคมี และจุลชีววิทยาในการวิเคราะห์ปริมาณสารอาหาร

Principles and techniques of tools in use of food analysis; biochemical methods, and microbiology in the analysis of food

4514406 อาหารและจุลินทรีย์**3(2-2-5)****(Food and Microorganism)**

ความสำคัญ ประโยชน์ และโทษ จากจุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ การเสื่อมเสียอาหารและอาหารเป็นพิษเนื่องจากจุลินทรีย์ หลักการและวิธีการป้องกันการเสื่อมเสียอาหารและอาหารเป็นพิษ การตรวจสอบจุลินทรีย์ในอาหาร

The significance, benefits and dangers of microorganism in food, factors effecting on the growth of microorganism, decayed and poisonous food caused by microorganism, the principle and protection of food decay and poison, and a testing of microorganism in food

4514407 อาหารก่อภูมิแพ้**3(2-2-5)****(Food Allergens)**

ความสำคัญของอาหารก่อภูมิแพ้ สารก่อภูมิแพ้ ข้อกำหนดอาหารก่อภูมิแพ้ สาเหตุ ลักษณะและอาการของโรคภูมิแพ้อาหาร ประเภทอาหารก่อภูมิแพ้ แนวทางป้องกันและควบคุมอาหารก่อภูมิแพ้ การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการปรับสูตรอาหารทดแทนอาหารก่อภูมิแพ้

The importance of food allergens, allergens, allergy food provisions, causes, signs and symptoms of food allergies, type of food allergens, guidelines for the prevention and control of food allergens, product development and adjusting recipes replacement of allergens

4512501 การแกะสลักผักผลไม้**2(1-2-3)****(Vegetable and Fruit Carving)**

คุณค่าและโอกาสใช้สอยผักและผลไม้ การเลือกการเตรียมการใช้ และการดูแล รักษาวัสดุ อุปกรณ์ รูปพรรณ วิธีการขั้นตอนการแกะสลัก นำหลักศิลปะมาฝึกปฏิบัติการแกะสลัก ปอกคว้านผักและผลไม้ เพื่อใช้ในการประดับภาชนะใส่อาหารรับประทาน ตลอดจนการนำไปใช้ในการจัดตกแต่งโต๊ะอาหาร

Value and use of vegetable and fruit. The selection, preparation, use and maintenance of carving equipments, feature and method of carving, the practice of vegetable and fruit carving art, vegetable and fruit carving for food and dining table decorations

4512502 งานใบตอง**2(1-2-3)****(Banana Leaf Applied Work)**

การประดิษฐ์ภาชนะจากใบตอง กระถางแบบต่างๆ การประกอบตกแต่ง และใส่อาหารได้สวยงาม เหมาะสมกับเทศกาลและลักษณะการจัดเลี้ยง

The creation of banana leaf as food serving utensils, different kinds of utensils created from banana leaf in composing and decorating for food serving to each festival and parties

4512503 ศิลปะการจัดดอกไม้**2(1-2-3)****(Art of Flower Arrangement)**

การจัดดอกไม้แบบไทย และสากลขั้นพื้นฐานลักษณะของภาชนะที่ใช้ในการจัด การเลือก ดอกไม้ และใบไม้ การถนอมดอกไม้ให้คงทน ปฏิบัติการจัดดอกไม้ในโอกาสต่างๆ

Flower arrangement in Thai and fundamental international styles, utensils for flower arrangement, flower and leaf selection, flower preserve, and training on flower arrangement in different social occasions

4513505 เทคโนโลยีดิจิทัลสำหรับงานด้านอาหารและโภชนาการ**2(1-2-3)****(Technology Digital for Food and Nutrition)**

ระบบคอมพิวเตอร์และโปรแกรมสำเร็จรูปที่สามารถนำมาประยุกต์ใช้กับงานด้านอาหารและโภชนาการ การประเมินภาวะโภชนาการ การวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ การจำหน่ายอาหารออนไลน์

Computer systems and software packages that can be applied to food and nutrition applications, nutritional assessment, nutritional analysis, online food distribution

4513506 การออกแบบอาหารและตกแต่ง**2(1-2-3)****(Food Stylist and Decorate)**

หลักศิลปะและการออกแบบในงานอาหาร การเลือกภาชนะอุปกรณ์และวัสดุ เพื่อนำมาใช้ในการออกแบบแต่งอาหาร ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารและจัดตกแต่งอาหารลักษณะต่างๆ ให้สอดคล้องกับกลุ่มเป้าหมายและวัตถุประสงค์ของการประกอบอาหาร

Principles of arts and design in food; selection of equipments containers and materials in use of food design; practice of cooking and decorating styles in harmony with target and objectives of cooking

4514507 การสาธิตด้านอาหารและโภชนาการ**2(1-2-3)****(Demonstration in Food and Nutrition)**

ความสำคัญของการสาธิตด้านอาหารและโภชนาการ หลักและเทคนิคการสาธิต การใช้โสตทัศนูปกรณ์ และวัสดุเครื่องมือเพื่อใช้ประกอบการเผยแพร่ความรู้ทางด้านอาหารและโภชนาการอย่างเหมาะสม การฝึกปฏิบัติการสาธิต และมีทักษะในการนำเสนอผลงาน

The importance of nutrition and food demonstration; principles and technical demonstration; the use of audio visual equipments and tools to support the dissemination of knowledge of food and nutrition appropriately; practice of demonstration, and skills in presentations

4514508 การวิเคราะห์และวางแผนธุรกิจ**2(1-2-3)****(Analysis and Business Planning)**

องค์ประกอบและกระบวนการวางแผนธุรกิจ การวิเคราะห์ธุรกิจ การวิเคราะห์ตลาดและวางกลยุทธ์การตลาด การวิเคราะห์การแข่งขันและโอกาสทางธุรกิจ การวางแผนทางการเงิน การวางแผนปฏิบัติงาน

Supplement and planning process of business; business analysis; market analysis and marketing strategy; competitive analysis and business opportunities; financial plan; implementation plan

ฝึกปฏิบัติภาคสนามเบื้องต้นที่เกี่ยวข้องด้านอาหารและโภชนาการในสถานประกอบการ โดยมี
น้อยกว่า 90 ชั่วโมง นักศึกษาต้องจัดทำรายงานและนำเสนอต่อคณะกรรมการ

การฝึกปฏิบัติงานด้านอาหารและโภชนาการ นอกสถานศึกษา หรือในสถานประกอบการจริง หรือ สถานการณ์จริง ที่มีลักษณะงานวิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ ทั้งนี้มีการปฐมนิเทศก่อนออกฝึกประสบการณ์ การนิเทศระหว่างฝึกประสบการณ์ และการปัจฉิมนิเทศเมื่อเสร็จสิ้นการฝึกประสบการณ์วิชาชีพเพื่อการ ประเมินผล นักศึกษาต้องจัดทำรายงานและนำเสนอต่อคณะกรรมการ

Training in food and nutrition work outside the institution or in the real workplace or real situation on work field of the food and nutrition; orientation before training; supervision during training, and the post training on completion of the professional experience training in order to be assessed for additional courses, the report has to be submitted, students have to make a formal oral presentation to the committee

4514902 เตรียมสหกิจศึกษา**1(90)****(Pre-Cooperative Education)**

หลักการและแนวคิดเกี่ยวกับสหกิจศึกษา กระบวนการและขั้นตอนของสหกิจศึกษา ระเบียบข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับสหกิจศึกษา ความรู้พื้นฐานและเทคนิคในการสมัครงาน การเลือกสถานประกอบการ วิธีการเขียนจดหมายสมัครงานและการสัมภาษณ์งาน ความรู้พื้นฐานและทักษะที่จำเป็นสำหรับการไปปฏิบัติงานในสถานประกอบการ ระบบบริหารงานคุณภาพในสถานประกอบการ เทคนิคการนำเสนอโครงการหรือผลงาน และการเขียนรายงานวิชาการ การพัฒนาบุคลิกภาพ จริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพก่อนออกไปปฏิบัติงานที่สถานประกอบการ

Principle, concept, process and steps of Cooperative Education; relevant rules and regulation of Cooperative Education; basic knowledge and techniques in job application; workplace selection; method of writing application letter; job interview; basic knowledge and skills needed for working in workplace; quality management system; project or product presentation techniques; academic report writing; personality development; ethic and code of conduct in profession before practicing in workplace

4514904 สหกิจศึกษา**6 หน่วยกิต****(Cooperative Education)**

การปฏิบัติงานในสถานประกอบการอย่างมีระบบไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์ โดยการจัดให้มีการเรียนในสถานประกอบการร่วมกับการจัดให้นักศึกษาได้ปฏิบัติงานจริงภายใต้การควบคุมดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษาและสถานประกอบการ โดยนำความรู้ทั้งภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติที่ได้จากการศึกษาไปใช้ในสถานการณ์จริงในลักษณะพนักงานชั่วคราว ณ สถานประกอบการที่มีความร่วมมือทางวิชาการ (MOU) กับมหาวิทยาลัย

Systematic practice in workplace not less than 16 weeks by studying in cooperation with business organization; supervised will be given by mentor and workplace; theory and practice are applied in real situation as temporary employee at MOU workplace

ภาคผนวก ข

ตารางเปรียบเทียบโครงสร้างหลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559

และหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564

ตารางเปรียบเทียบโครงสร้างหลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559 และหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	หมายเหตุ
1. ชื่อหลักสูตร ภาษาไทย : วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Science Program in Food and Nutrition	1. ชื่อปริญญา ภาษาไทย : วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Science Program in Food and Nutrition	
2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา ชื่อเต็ม (ไทย) : วิทยาศาสตรบัณฑิต (อาหารและโภชนาการ) ชื่อย่อ (ไทย) : วท.บ. (อาหารและโภชนาการ) ชื่อเต็ม (อังกฤษ) : Bachelor of Science (Food and Nutrition) ชื่อย่อ (อังกฤษ) : B.Sc. (Food and Nutrition)	2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา ชื่อเต็ม (ไทย) : วิทยาศาสตรบัณฑิต (อาหารและโภชนาการ) ชื่อย่อ (ไทย) : วท.บ. (อาหารและโภชนาการ) ชื่อเต็ม (อังกฤษ) : Bachelor of Science (Food and Nutrition) ชื่อย่อ (อังกฤษ) : B.Sc. (Food and Nutrition)	
3. วิชาเอก -	3. วิชาเอก -	
4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร จำนวนไม่น้อยกว่า 135 หน่วยกิต	4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร จำนวนไม่น้อยกว่า 130 หน่วยกิต	ลดลง 5 หน่วยกิต

5. โครงสร้างหลักสูตร			
หมวดวิชา	จำนวนหน่วยกิต		หมายเหตุ
	หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559 (หน่วยกิต)	หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2564 (หน่วยกิต)	
5.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30	30	ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต
5.2 หมวดวิชาเฉพาะด้าน	99	94	ไม่น้อยกว่า 84 หน่วยกิต
- กลุ่มวิชาแกน	12	12	
- กลุ่มวิชาเอกบังคับ	42	41	ลดลง 1 หน่วยกิต
- กลุ่มวิชาเอกเลือก	38	34	ลดลง 4 หน่วยกิต
- กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ/สหกิจศึกษา	7	7	
5.3 หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า	6	6	
จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร	135	130	ลดลง 5 หน่วยกิต

5.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2558			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563			หมายเหตุ
รหัสวิชา	วิชา	หน่วยกิต	รหัสวิชา	วิชา	หน่วยกิต	
(1) กลุ่มวิชาภาษาเพื่อการสื่อสาร ให้เรียนจำนวน 10 หน่วยกิต โดยมีวิชาบังคับ 6 หน่วยกิต และวิชาเลือก 4 หน่วยกิต			(1) กลุ่มวิชาภาษาเพื่อการสื่อสาร ให้เรียนจำนวน 10 หน่วยกิต โดยมีวิชาบังคับ 6 หน่วยกิต และวิชาเลือก 4 หน่วยกิต			
0001101	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร Thai for Communication	2(2-0-4)	0001101	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร Thai for Communication	2(2-0-4)	
0001102	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร English for Communication	2(2-0-4)	0001102	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร English for Communication	2(2-0-4)	
0001103	สารสนเทศเพื่อการศึกษา ค้นคว้า Information Searching for Study	2(2-0-4)	0001104	การฟัง-พูด ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน Listening and Speaking English for Daily Life Communication	2(2-0-4)	ปรับจากวิชาเลือกเป็นวิชาบังคับ
วิชาเลือก ให้เลือกเรียนจากรายวิชาต่อไปนี้			วิชาเลือก ให้เลือกเรียนจากรายวิชาต่อไปนี้			
0001104	การฟัง-พูด ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน Listening and Speaking English for Daily Life Communication	2(2-0-4)	0001103	สารสนเทศเพื่อการศึกษา ค้นคว้า Information Searching for Study		ปรับจากวิชาบังคับเป็นวิชาเลือก
0001105	การอ่าน-เขียนภาษาอังกฤษ เพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน Reading and Writing English for Daily Life Communication		0001105	การอ่าน-เขียนภาษาอังกฤษ เพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน Reading and Writing English for Daily Life Communication	2(2-0-4)	

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2558			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563			หมายเหตุ
รหัสวิชา	วิชา	หน่วยกิต	รหัสวิชา	วิชา	หน่วยกิต	
0001106	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารวัฒนธรรม English for Cultural Communication		0001106	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารวัฒนธรรม English for Cultural Communication	2(2-0-4)	
0001107	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในงานอาชีพ English for Communication in the Workplace		0001107	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในงานอาชีพ English for Communication in the Workplace	2(2-0-4)	
			0001108	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน Chinese for Daily Life Communication	2(2-0-4)	เพิ่มรายวิชาเลือกใหม่
(2) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ ให้เลือกเรียนจำนวน 6 หน่วยกิต			(2) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ ให้เลือกเรียนจำนวน 6 หน่วยกิต			
0002101	พระพุทธศาสนาเพื่อการพัฒนาชีวิตและสังคม (Buddhism for Living and Social Development)	2(2-0-4)	0002101	พระพุทธศาสนาเพื่อการพัฒนา Buddhism for Development	2(2-0-4)	ปรับปรุงชื่อวิชา
0002102	พฤติกรรมมนุษย์กับการพัฒนาตน Human Behavior and Self Development	2(2-0-4)	0002102	จิตวิทยาเพื่อการพัฒนาตน Psychology for Self Development	2(2-0-4)	ปรับปรุงชื่อวิชา
0002103	สุนทรียภาพของดนตรีกับชีวิต Music and Life Appreciation	2(2-0-4)	0002103	สุนทรียภาพของดนตรีกับชีวิต Music and Life Appreciation	2(2-0-4)	

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2558			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563			หมายเหตุ
รหัสวิชา	วิชา	หน่วยกิต	รหัสวิชา	วิชา	หน่วยกิต	
0002104	ศิลปะและการออกแบบ Arts and Design	2(2-0-4)	0002104	ศิลปะและการออกแบบ Arts and Design	2(2-0-4)	
0002105	สุนทรียภาพการแสดง Performance Art Appreciation	2(2-0-4)	0002105	สุนทรียภาพการแสดง Performance Art Appreciation	2(2-0-4)	
0002106	สมาธิเพื่อพัฒนาชีวิต (Meditation for Life Development)	2(2-0-4)	0002106	สมาธิเพื่อพัฒนาชีวิต Meditation for Life Development	2(2-0-4)	เพิ่มรายวิชาเลือกใหม่
(3) กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ ให้เลือกเรียนจำนวน 6 หน่วยกิต			(3) กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ ให้เลือกเรียนจำนวน 6 หน่วยกิต			
0003101	ระบบสังคมไทย Thai Society System	2(2-0-4)	0003101	ระบบสังคมไทย Thai Society System	2(2-0-4)	
0003102	ระบบสังคมโลก Global Society System	2(2-0-4)	0003102	ระบบสังคมโลก Global Society System	2(2-0-4)	
0003103	ธุรกิจกับชีวิตประจำวัน Business and Daily life	2(2-0-4)	0003103	ธุรกิจกับชีวิตประจำวัน Business and Daily Life	2(2-0-4)	
0003104	ไทเลยศึกษา Loei Study	2(2-0-4)	0003104	ไทเลยศึกษา Loei Study	2(2-0-4)	
0003105	ประเทศไทยกับประชาคมอาเซียน Thailand and ASEAN Community	2(2-0-4)	0003105	ประเทศไทยกับประชาคมอาเซียน Thailand and ASEAN Community	2(2-0-4)	
0003106	เศรษฐกิจในชีวิตประจำวัน Economy in Daily Life	2(2-0-4)	0003106	เศรษฐกิจในชีวิตประจำวัน Economy in Daily Life	2(2-0-4)	

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2558			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563			หมายเหตุ
รหัสวิชา	วิชา	หน่วยกิต	รหัสวิชา	วิชา	หน่วยกิต	
			0003107	ความเป็นพลเมืองที่ดี Smart Citizenship	2(2-0-4)	เพิ่มรายวิชาเลือกใหม่
			0003108	กฎหมายในชีวิตประจำวัน Law in Daily Life	2(2-0-4)	เพิ่มรายวิชาเลือกใหม่
(4) กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ให้เลือกเรียนจำนวน 8 หน่วยกิต			(4) กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ให้เลือกเรียนจำนวน 8 หน่วยกิต			
0004101	การคิดและการตัดสินใจ Thinking and Decision Making	2(2-0-4)	0004101	การคิดและการตัดสินใจ Thinking and Decision Making	2(2-0-4)	
0004102	เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์ Computer Technology	2(2-0-4)	0004102	เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์สำหรับ ชีวิตประจำวัน Computer Technology for Daily-Life	2(2-0-4)	ปรับปรุงชื่อวิชา
0004103	การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ Exercise for Health	2(2-0-4)	0004103	การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ Exercise for Health	2(2-0-4)	
0004104	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเพื่อ คุณภาพชีวิต Science and Technology for Life	2(2-0-4)	0004104	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเพื่อคุณภาพ ชีวิต Science and Technology for Life	2(2-0-4)	
0004105	วิทยาศาสตร์เพื่อสุขภาพ Science for Health	2(2-0-4)	0004105	วิทยาศาสตร์เพื่อสุขภาพ Science for Health	2(2-0-4)	

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2558			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563			หมายเหตุ
รหัสวิชา	วิชา	หน่วยกิต	รหัสวิชา	วิชา	หน่วยกิต	
0004106	ชีวิตกับสิ่งแวดล้อม Life and Environment	2(2-0-4)	0004106	ชีวิตกับสิ่งแวดล้อม Life and Environment	2(2-0-4)	
0004107	เทคนิคการบำรุงรักษาเครื่องใช้ใน ชีวิตประจำวัน Household Appliances Maintenance Technique	2(2-0-4)	0004107	เทคนิคการบำรุงรักษาเครื่องใช้ใน ชีวิตประจำวัน Household Appliances Maintenance Technique	2(2-0-4)	
0004108	การปลูกพืชและเลี้ยงสัตว์ใน ชีวิตประจำวัน Raising Crops and Animals in Daily Life	2(2-0-4)	0004108	การปลูกพืชและเลี้ยงสัตว์ในชีวิตประจำวัน Raising Crops and Animals in Daily Life	2(2-0-4)	

5.2 หมวดวิชาเฉพาะด้าน

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564			หมายเหตุ
รหัสวิชา	วิชา	หน่วยกิต	รหัสวิชา	วิชา	หน่วยกิต	
(1) กลุ่มวิชาแกน ให้เรียน		12	(1) กลุ่มวิชาแกน ให้เรียน		12	
4011309	ฟิสิกส์พื้นฐาน Fundamental Physics	3(2-2-5)	4011004	ฟิสิกส์พื้นฐาน Fundamental Physics	3(2-2-5)	ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา และปรับเปลี่ยนรหัสวิชา
4021204	เคมีพื้นฐาน Fundamental Chemistry	3(2-2-5)	4021004	เคมีพื้นฐาน Fundamental Chemistry	3(2-2-5)	ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา และปรับเปลี่ยนรหัสวิชา
4031001	ชีววิทยาพื้นฐาน Fundamental Biology	3(2-2-5)	4031004	ชีววิทยาพื้นฐาน Fundamental Biology	3(2-2-5)	ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา และปรับเปลี่ยนรหัสวิชา
4091612	คณิตศาสตร์สำหรับวิทยาศาสตร์ Mathematics for Science	3(3-0-6)	4091004	คณิตศาสตร์สำหรับวิทยาศาสตร์ Mathematics for Science	3(3-0-6)	ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา และปรับเปลี่ยนรหัสวิชา
(2) กลุ่มวิชาเอกบังคับ ให้เรียน		42	(2) กลุ่มวิชาเอกบังคับ ให้เรียน		41	ลดลง 1 หน่วยกิต
กลุ่มโภชนาการ ให้เรียน		15	กลุ่มโภชนาการ ให้เรียน		12	ลดลง 3 หน่วยกิต
4511104	โภชนศาสตร์ Nutrition	3(2-2-5)	4511101	โภชนศาสตร์เบื้องต้น Basic Nutrition	3(3-0-6)	ปรับปรุงชื่อวิชา ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา ปรับปรุงหน่วยกิต และปรับเปลี่ยนรหัสวิชา
4512108	โภชนศาสตร์ครอบครัว Family Nutrition	3(2-2-5)	4512102	โภชนศาสตร์ครอบครัว Family Nutrition	3(2-2-5)	ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา และปรับเปลี่ยนรหัสวิชา
4513104	โภชนศาสตร์ชุมชน Community Nutrition	3(2-2-5)	4513108	โภชนศาสตร์ชุมชน Community Nutrition	3(2-2-5)	ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา และปรับเปลี่ยนรหัสวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564			หมายเหตุ
รหัสวิชา	วิชา	หน่วยกิต	รหัสวิชา	วิชา	หน่วยกิต	
4513111	โภชนบำบัด Nutrition Therapy	3(2-2-5)	4514110	โภชนบำบัด Nutrition Therapy	3(3-0-6)	ปรับปรุงหน่วยกิตและ ปรับเปลี่ยนรหัสวิชา
กลุ่มอาหาร ให้เรียน		9	กลุ่มอาหาร ให้เรียน		12	เพิ่มขึ้น 3 หน่วยกิต
4511204	อาหารไทย Thai Food	3(2-2-5)	4511201	อาหารไทย Thai Food	3(2-2-5)	ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา และปรับเปลี่ยนรหัสวิชา
4512217	อาหารท้องถิ่น Local Food	3(2-2-5)	4512202	อาหารท้องถิ่น Local Food	3(2-2-5)	ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา และปรับเปลี่ยนรหัสวิชา
4513210	อาหารนานาชาติ International Food	3(2-2-5)	4513207	อาหารนานาชาติ International Food	3(2-2-5)	ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา และปรับเปลี่ยนรหัสวิชา
			4512204	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ Bakery Products	3(2-2-5)	ปรับจากวิชาเอกเลือกเป็น วิชาบังคับ ปรับปรุงชื่อวิชา ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา และปรับเปลี่ยนรหัสวิชา
กลุ่มวิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร ให้เรียน		6	กลุ่มวิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร ให้เรียน		6	
4511401	หลักการประกอบอาหาร Principle of Cookery	3(2-2-5)	4511401	หลักการประกอบอาหาร Principle of Cookery	3(2-2-5)	ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา
4513401	สุขาภิบาลอาหาร Food Sanitation	3(2-2-5)	4511402	ความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาล Food Safety and Sanitation	3(3-0-6)	ปรับปรุงชื่อวิชา ปรับปรุงหน่วยกิต ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา และปรับเปลี่ยนรหัสวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564			หมายเหตุ
รหัสวิชา	วิชา	หน่วยกิต	รหัสวิชา	วิชา	หน่วยกิต	
กลุ่มสาขาที่สัมพันธ์ ให้เรียน		4	กลุ่มสาขาที่สัมพันธ์ ให้เรียน		4	
4512501	ภาษาอังกฤษสำหรับงานอาชีพอาหารและโภชนาการ Occupational English for Food and Nutrition	2(1-2-3)	4512504	ภาษาอังกฤษสำหรับงานอาชีพอาหารและโภชนาการ Occupational English for Food and Nutrition	2(1-2-3)	ปรับเปลี่ยนรหัสวิชา
4512502	ภาษาอังกฤษเชิงวิชาการสำหรับอาหารและโภชนาการ Academic English for Food and Nutrition	2(1-2-3)				ตัดรายวิชา
			4514509	การจัดการธุรกิจอาหาร Food Business Management	2(1-2-3)	ปรับจากวิชาเอกเลือกเป็นวิชาบังคับ ปรับลดหน่วยกิต ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา และปรับเปลี่ยนรหัสวิชา
กลุ่มโครงการพิเศษ ปัญหาพิเศษ วิทยานิพนธ์ การสัมมนาให้เรียน		8	กลุ่มโครงการพิเศษ ปัญหาพิเศษ วิทยานิพนธ์ การสัมมนาให้เรียน		7	ลดลง 1 หน่วยกิต
4513801	สัมมนาทางอาหารและโภชนาการ Seminar in Food and Nutrition	2(1-2-3)	4514803	สัมมนาทางอาหารและโภชนาการ Seminar in Food and Nutrition	1(0-2-1)	ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา ปรับลดหน่วยกิตและปรับเปลี่ยนรหัสวิชา
4513802	ระเบียบวิธีวิจัยทางด้านอาหารและโภชนาการ Research Methodology in Food and Nutrition	3(2-2-5)	4513801	ระเบียบวิธีวิจัยทางด้านอาหารและโภชนาการ Research Methodology in Food and Nutrition	3(2-2-5)	ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา และปรับเปลี่ยนรหัสวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564			หมายเหตุ
รหัสวิชา	วิชา	หน่วยกิต	รหัสวิชา	วิชา	หน่วยกิต	
4513803	การวิจัยด้านอาหารและโภชนาการ Research in Food and Nutrition	3(2-2-5)	4513802	การวิจัยด้านอาหารและโภชนาการ Research in Food and Nutrition	3(2-2-5)	ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา และปรับเปลี่ยนรหัสวิชา
(3) กลุ่มวิชาเอกเลือก ให้เลือกเรียน		38	(3) กลุ่มวิชาเอกเลือก ให้เลือกเรียน		34	ลดลง 4 หน่วยกิต
กลุ่มโภชนาการ ให้เลือกเรียน ไม่น้อยกว่า		-	กลุ่มโภชนาการ ให้เลือกเรียน ไม่น้อยกว่า		12	
			4512103	ชีวเคมีทางโภชนาการ Nutritional Biochemistry	3(2-2-5)	ปรับจากวิชาบังคับเป็น วิชาเอกเลือกและ ปรับเปลี่ยนรหัสวิชา
4512107	โภชนศาสตร์มนุษย์ Human Nutrition	2(1-2-3)	4512107			ตัดรายวิชา
4513105	โภชนาการมารดาและทารก Mother and Infant Nutrition	2(1-2-3)	4513105			ตัดรายวิชา
4513106	โภชนาการผู้สูงอายุ Elderly Nutrition	2(1-2-3)	4513107	โภชนาการผู้สูงอายุ Elderly Nutrition	2(1-2-3)	ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา และปรับเปลี่ยนรหัสวิชา
4513107	อาหารเพื่อสุขภาพ Food for Health	3(2-2-5)	4512105	อาหารเพื่อสุขภาพ Food for Health	3(2-2-5)	ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา และปรับเปลี่ยนรหัสวิชา
4513108	โภชนศาสตร์กับการออกกำลังกาย Nutrition and Exercise	2(1-2-3)	4513109	โภชนศาสตร์กับการออกกำลังกาย Nutrition and Exercise	3(2-2-5)	ปรับเพิ่มหน่วยกิต ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา และปรับเปลี่ยนรหัสวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564			หมายเหตุ
รหัสวิชา	วิชา	หน่วยกิต	รหัสวิชา	วิชา	หน่วยกิต	
4513109	ภาวะทุพโภชนาการและการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการบริโภค Malnutrition and Behavior Modification In Dietetics	2(1-2-3)	4513109			ตัดรายวิชา
4513110	โภชนศาสตร์คลินิก Clinical Nutrition	2(1-2-3)	4512104	โภชนศาสตร์คลินิก Clinical Nutrition	3(3-0-6)	ปรับเพิ่มหน่วยกิต ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา และปรับเปลี่ยนรหัสวิชา
4513117	การคัดกรองและประเมินภาวะโภชนาการ Nutrition Screening and Assessment	3(2-2-5)	4513117			ตัดรายวิชา
4514101	โภชนเภสัชภัณฑ์ Nutraceutical	2(1-2-3)	4514111	โภชนเภสัชภัณฑ์ Nutraceutical	3(3-0-6)	ปรับปรุงหน่วยกิต
			4512106	อาหารสำหรับชีวิตประจำวัน Food for Daily Life	3(2-2-5)	ย้ายมาจากกลุ่มอาหารและ ปรับเปลี่ยนรหัสวิชา
กลุ่มอาหาร ให้เลือกเรียน ไม่น้อยกว่า		-	กลุ่มอาหาร ให้เลือกเรียน ไม่น้อยกว่า		9	
4512216	อาหารสำหรับชีวิตประจำวัน Food for Daily Life	3(2-2-5)				ปรับจากกลุ่มอาหารเป็น กลุ่มโภชนาการ
4513206	อาหารว่าง Snack	3(2-2-5)	4514213	อาหารว่างและเครื่องดื่ม Snack and Beverage	3(2-2-5)	ปรับปรุงชื่อวิชา ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา และปรับเปลี่ยนรหัสวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564			หมายเหตุ
รหัสวิชา	วิชา	หน่วยกิต	รหัสวิชา	วิชา	หน่วยกิต	
4513207	ขนมไทย Thai Desserts	3(2-2-5)	4513206	ขนมไทย Thai Desserts	3(2-2-5)	ปรับเปลี่ยนรหัสวิชา
4513209	การตกแต่งหน้าเค้กและขนม Decoration for Bakery Products	3(2-2-5)	4512205	การตกแต่งหน้าเค้กและขนม Decoration for Bakery Products	3(2-2-5)	ปรับเปลี่ยนรหัสวิชา
4513211	อาหารยุโรป European Food	3(2-2-5)	4513208	อาหารยุโรป European Food	3(2-2-5)	ปรับเปลี่ยนรหัสวิชา
4513212	อาหารเอเชีย Asian Food	3(2-2-5)	4513209	อาหารเอเชีย Asian Food	3(2-2-5)	ปรับเปลี่ยนรหัสวิชา
4513213	อาหารฮาลาล Halal Food	3(2-2-5)	4513210	อาหารฮาลาล Halal Food	3(2-2-5)	ปรับเปลี่ยนรหัสวิชา
4513214	อาหารมังสวิรัต และอาหารเจ Vegetarian Food	3(2-2-5)	4513211	อาหารมังสวิรัต และอาหารเจ Vegetarian Food	3(2-2-5)	ปรับเปลี่ยนรหัสวิชา
4513215	เครื่องดื่มและไอศกรีม Beverage and Ice-cream	3(2-2-5)	4513212	ไอศกรีม Ice-Cream	3(2-2-5)	ปรับปรุงชื่อวิชา ปรับปรุง คำอธิบายรายวิชาและ ปรับเปลี่ยนรหัสวิชา
4513216	อาหารท้องถิ่นไทย Thai Loei Local Food	3(2-2-5)	4512203	อาหารท้องถิ่นไทย Thai Loei Local Food	3(2-2-5)	ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา และปรับเปลี่ยนรหัสวิชา
			4514214	อาหารฟิวชั่น Fusion Food	3(2-2-5)	เพิ่มรายวิชา เอกเลือกใหม่

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564			หมายเหตุ
รหัสวิชา	วิชา	หน่วยกิต	รหัสวิชา	วิชา	หน่วยกิต	
			4514215	อาหารโมเลกูลาร์ Molecular Gastronomy	3(2-2-5)	เพิ่มรายวิชา เอกเลือกใหม่
กลุ่มการจัดเลี้ยงและบริการ ให้เลือกเรียน ไม่น้อยกว่า		-	กลุ่มการจัดเลี้ยงและบริการ ให้เลือกเรียน ไม่น้อยกว่า		4	
4513301	การจัดการระบบการบริการอาหาร Management of Food Service System	2(1-2-3)	4513301	การจัดการระบบการบริการอาหาร Management of Food Service System	2(1-2-3)	
4513302	การจัดบริการอาหารในสถาบัน Food Catering for Institute	2(1-2-3)	4513302	การจัดบริการอาหารในสถาบัน Food Catering for Institute	2(1-2-3)	
4513303	การจัดการครัวมาตรฐาน Standard Kitchen Management	2(1-2-3)	4513303	การจัดการครัวมาตรฐาน Standard Kitchen Management	2(1-2-3)	
4513304	การจัดเลี้ยงอาหารในโอกาสต่าง ๆ Food Catering for special occasions	2(1-2-3)	4513304	การจัดเลี้ยงอาหารในโอกาสต่าง ๆ Food Catering for Special Occasions	2(1-2-3)	ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา
4513305	การจัดการโภชนาการในโรงพยาบาล Nutritional Management in Hospital	2(1-2-3)	4513305	การจัดการโภชนาการในโรงพยาบาล Nutritional Management in Hospital	2(1-2-3)	ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา
กลุ่มวิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร ให้เลือกเรียน ไม่น้อยกว่า		-	กลุ่มวิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร ให้เลือกเรียน ไม่น้อยกว่า		3	
4512401	ผักและผลไม้สำหรับการจัดและบริการอาหาร Vegetable and Fruit for Food Catering	3(2-2-5)	4512401			ตัดรายวิชา
4512402	เนื้อสัตว์สำหรับการจัดและบริการอาหาร Meat Product for Food Catering	3(2-2-5)	4512402			ตัดรายวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564			หมายเหตุ
รหัสวิชา	วิชา	หน่วยกิต	รหัสวิชา	วิชา	หน่วยกิต	
4513402	การถนอมอาหาร Food Preservation	3(2-2-5)	4513402	การถนอมอาหาร Food Preservation	3(2-2-5)	
4513403	การแปรรูปอาหาร Food Processing	3(2-2-5)	4513403	การแปรรูปอาหาร Food Processing	3(2-2-5)	
4514401	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมิน คุณภาพโดยประสาทสัมผัส Product Development and Sensory Evaluation	3(2-2-5)	4514404	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Product Development	3(2-2-5)	ปรับปรุงชื่อวิชา ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา และปรับเปลี่ยนรหัสวิชา
4514402	การวิเคราะห์อาหารและโภชนาการ Food and Nutrition Analysis	3(2-2-5)	4514405	การวิเคราะห์อาหารและโภชนาการ Food and Nutrition Analysis	3(2-2-5)	ปรับเปลี่ยนรหัสวิชา
4513114	อาหารและจุลินทรีย์ Food and Microorganism	3(2-2-5)	4514406	อาหารและจุลินทรีย์ Food and Microorganism	3(2-2-5)	ปรับเปลี่ยนรหัสวิชา
			4514407	อาหารก่อภูมิแพ้ Food Allergens	3(2-2-5)	เพิ่มรายวิชา เอกเลือกใหม่
กลุ่มสาขาที่สัมพันธ์ ให้เลือกเรียน ไม่น้อยกว่า		-	กลุ่มสาขาที่สัมพันธ์ ให้เลือกเรียน ไม่น้อยกว่า		6	
4512501	การจัดการธุรกิจอาหาร Management for Food Business	3(2-2-5)				ย้ายไปอยู่กลุ่มวิชาเอก บังคับ
4512502	ศิลปะการจัดดอกไม้ Art of Flower Arrangement	3(2-2-5)	4512503	ศิลปะการจัดดอกไม้ Art of Flower Arrangement	2(1-2-3)	ปรับลดหน่วยกิตและ ปรับเปลี่ยนรหัสวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564			หมายเหตุ
รหัสวิชา	วิชา	หน่วยกิต	รหัสวิชา	วิชา	หน่วยกิต	
4512503	การแกะสลักผักผลไม้ Vegetable and Fruit Carving	2(1-2-3)	4512501	การแกะสลักผักผลไม้ Vegetable and Fruit Carving	2(1-2-3)	ปรับเปลี่ยนรหัสวิชา
4512504	งานใบตอง Banana-Leaf Arts	2(1-2-3)	4512502	งานใบตอง Banana-Leaf Arts	2(1-2-3)	ปรับเปลี่ยนรหัสวิชา
4513501	การสาธิตทางด้านอาหารและโภชนาการ Demonstration for Food and Nutrition	2(1-2-3)	4514507	การสาธิตทางด้านอาหารและโภชนาการ Demonstration for Food and Nutrition	2(1-2-3)	ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา และปรับเปลี่ยนรหัสวิชา
4513502	คอมพิวเตอร์สำหรับงานด้านอาหารและ โภชนาการ Computers for Food and Nutrition	3(2-2-5)	4513505	เทคโนโลยีดิจิทัลสำหรับงานด้านอาหารและ โภชนาการ Technology Digital for Food and Nutrition	2(1-2-3)	ปรับปรุงชื่อวิชา ปรับลด หน่วยกิต ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา และปรับเปลี่ยนรหัสวิชา
4513503	การวิเคราะห์และวางแผนธุรกิจ Business Analysis and Planning	3(2-2-5)	4514508	การวิเคราะห์และวางแผนธุรกิจ Business Analysis and Planning	2(1-2-3)	ปรับลดหน่วยกิตและ ปรับเปลี่ยนรหัสวิชา
4513505	การออกแบบอาหารและตกแต่ง Food Design and Decoration	2(1-2-3)	4513506	การออกแบบอาหารและตกแต่ง Food Stylist and Decorate	2(1-2-3)	ปรับปรุงชื่อวิชา ภาษาอังกฤษ
(4) กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์ ให้เรียน		7	(4) กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์ ให้เรียน		7	
4513901	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหาร และโภชนาการ Preparation for Professional Experience in Food and Nutrition	2(180)	4514901	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหาร และโภชนาการ Preparation for Professional Experience in Food and Nutrition	1(90)	ปรับลดหน่วยกิต ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา และปรับเปลี่ยนรหัสวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564			หมายเหตุ
รหัสวิชา	วิชา	หน่วยกิต	รหัสวิชา	วิชา	หน่วยกิต	
4513902	เตรียมสหกิจศึกษา Pre-Cooperative Education	1(90)	4514902	เตรียมสหกิจศึกษา Pre-Cooperative Education	1(90)	ปรับเปลี่ยนรหัสวิชา
4514901	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารและ โภชนาการ Field Experience in Food and Nutrition	5(450)	4514903	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารและ โภชนาการ Field Experience in Food and Nutrition	6(540)	ปรับเพิ่มหน่วยกิต ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา และปรับเปลี่ยนรหัสวิชา
4514902	สหกิจศึกษา Cooperative Education	6	4514904	สหกิจศึกษา Cooperative Education	6	ปรับเปลี่ยนรหัสวิชา

ภาคผนวก ค

ตารางเปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชาหลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559

และหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564

ตารางเปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชาหลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559
และหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	หมายเหตุ
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	
(1) กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร	(1) กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร	
0001101 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร 2(2-0-4) Thai for Communication ความหมายและความสำคัญของภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร ทักษะการคิด ฟัง พูด อ่าน และเขียน การเลือกใช้รูปแบบในการสื่อสารได้อย่างเหมาะสม บูรณาการความรู้เพื่อประยุกต์ใช้ในการดำรงชีวิตได้อย่างมีประสิทธิภาพ	0001101 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร 2(2-0-4) Thai for Communication ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับภาษาและการสื่อสาร บูรณาการการใช้ภาษาในสังคมและวัฒนธรรมไทย ทักษะการคิด ฟัง ดู พูด อ่านและเขียน เพื่อประยุกต์ใช้ในการดำรงชีวิต	
0001102 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 2(2-0-4) English for Communication ภาษาอังกฤษและพัฒนากล่อสารขั้นพื้นฐาน การฟัง พูด อ่าน และเขียน ในสถานการณ์ต่างๆ โดยเน้นทักษะการฟัง-พูด เกี่ยวกับข้อมูลส่วนตัว ครอบครัว ชุมชน ท้องถิ่นและจังหวัด	0001102 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 2(2-0-4) English for Communication การพัฒนากล่อสารภาษาอังกฤษขั้นพื้นฐาน การฟัง พูด อ่าน และเขียน ในสถานการณ์ต่างๆ การทักทาย การทำความรู้จัก การให้ข้อมูลส่วนตัว ครอบครัว ชุมชน การบรรยายสถานที่ ที่ตั้ง การบอกทิศทาง	

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	หมายเหตุ
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	
0001103 สารสนเทศเพื่อการศึกษาค้นคว้า 2(2-0-4) Information Searching for Study ความหมาย ความสำคัญของสารสนเทศและทรัพยากรสารสนเทศ แหล่งสารสนเทศในการศึกษาค้นคว้า วิธีแสวงหาและรวบรวมสารสนเทศเพื่อการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง วิธีการนำเสนอผล การศึกษาค้นคว้า ตามรูปแบบและขั้นตอนที่เป็นมาตรฐาน	0001103 สารสนเทศเพื่อการศึกษาค้นคว้า 2(2-0-4) Information Searching for Study สารสนเทศ ทักษะการรู้สารสนเทศ แหล่งเรียนรู้และทรัพยากรสารสนเทศ กลยุทธ์และกระบวนการสืบค้นสารสนเทศด้วยสื่อดิจิทัล การเขียนรายงานทางวิชาการและการนำเสนองานตามมาตรฐานสากล ตลอดจนการอ้างอิงและการเขียนบรรณานุกรม เพื่อนำไปประยุกต์ใช้ในการทำรายงาน วิจัย สารนิพนธ์ วิทยานิพนธ์ ได้อย่างถูกต้องและมีประสิทธิภาพ	
0001104 การฟัง-พูด ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน 2(2-0-4) Listening and Speaking English for Daily-Life Communication การฟังและการพูดในระดับประโยคและระดับข้อความที่ใช้ในชีวิตประจำวันและสถานการณ์ต่างๆ จากสื่อโทรทัศน์ วิทยุ และอื่นๆที่เกี่ยวข้อง	0001104 การฟัง-พูด ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน 2(2-0-4) Listening and Speaking English for Daily Life Communication การฟังและการพูดในระดับประโยคและระดับข้อความในหัวข้อต่างๆ ที่ใช้ในชีวิตประจำวัน โดยมีกิจกรรมหลากหลายรูปแบบ โดยมุ่งเน้นให้ผู้เรียนฝึกทักษะการฟัง-พูดภาษาอังกฤษ	
0001105 การอ่าน-เขียนภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน 2(2-0-4) Reading and Writing English for Daily-Life Communication การอ่านหนังสือพิมพ์ การอ่านโฆษณา แผ่นพับโฆษณา การอ่านประกาศ การอ่านฉลากผลิตภัณฑ์ต่างๆ ทักษะการเขียนสรุปความ การย่อความ การกรอกแบบฟอร์ม การเขียนจดหมายส่วนตัว การสื่อสารทางอิเล็กทรอนิกส์	0001105 การอ่าน-เขียนภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน 2(2-0-4) Reading and Writing English for Daily Life Communication การอ่านหนังสือพิมพ์ การอ่านโฆษณา แผ่นพับโฆษณา การอ่านประกาศ การอ่านฉลากผลิตภัณฑ์ต่างๆ การย่อความ การกรอกแบบฟอร์ม การเขียนจดหมายส่วนตัว การสื่อสารทางอิเล็กทรอนิกส์	

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	หมายเหตุ
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	
0001106 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารวัฒนธรรม 2(2-0-4) English for Cultural Communication ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร ประเด็นทางวัฒนธรรม ภูมิประเทศ ภูมิอากาศ ค่านิยมทางสังคม ความเชื่อ อาหาร เทศกาลสำคัญทาง ประเพณีและวัฒนธรรม และงานประเพณี	0001106 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารวัฒนธรรม 2(2-0-4) English for Cultural Communication ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร ประเด็นทางวัฒนธรรม ภูมิประเทศ ภูมิอากาศ ค่านิยมทางสังคม ความเชื่อ อาหาร และเทศกาลสำคัญ ทางประเพณีวัฒนธรรม	
0001107 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในงานอาชีพ 2(2-0-4) English for Communication in the Workplace ภาษาอังกฤษในการทำงาน การต้อนรับ การนัดหมาย การ โทรศัพท์ การให้และขอข้อมูล การกรอกแบบฟอร์มประเภทต่างๆ การ เขียนจดหมายสมัครงาน การเขียนประวัติส่วนตัว การอ่านประกาศรับ สมัครงาน แผนภูมิ ตารางประเภทต่างๆ	0001107 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในงานอาชีพ 2(2-0-4) English for Communication in the Workplace ภาษาอังกฤษในการทำงาน การต้อนรับ การนัดหมาย การ โทรศัพท์ การให้และขอข้อมูล การกรอกแบบฟอร์มประเภทต่างๆ การ เขียนจดหมายสมัครงาน การเขียนอีเมล การเขียนประวัติส่วนตัว การ อ่านประกาศรับสมัครงาน	
	0001108 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน 2(2-0-4) Chinese for Daily Life Communication หลักการออกเสียงพินอินภาษาจีน คำศัพท์ วลี สำนวน โครงสร้าง และรูปแบบประโยคสำหรับใช้ในชีวิตประจำวัน ในสถานการณ์ต่างๆ ด้วยทักษะการฟัง พูด อ่าน และเขียน	เพิ่มรายวิชาเลือก ใหม่

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	หมายเหตุ
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	
(2) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์	(2) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์	
0002101 พระพุทธศาสนาเพื่อการพัฒนาชีวิตและสังคม 2(2-0-4) Buddhism for Living and Social Development โครงสร้างพระพุทธศาสนา หลักธรรม วันสำคัญและพิธีกรรมทางพระพุทธศาสนา การพัฒนาจิตและปัญญา และการประยุกต์หลักพุทธธรรมในการดำเนินชีวิต	0002101 พระพุทธศาสนาเพื่อการพัฒนา 2(2-0-4) Buddhism for Development ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับพระพุทธศาสนา หลักธรรมสำคัญ วันสำคัญและพิธีกรรมทางพระพุทธศาสนา การประยุกต์พุทธธรรมเพื่อการพัฒนาชีวิตและสังคมหน้าที่ชาวพุทธและมารยาทไทย การพัฒนาจิตและปัญญาเพื่อการดำเนินชีวิต	
0002102 พฤติกรรมมนุษย์กับการพัฒนาตน 2(2-0-4) Human Behavior and Self Development ปัจจัยแห่งพฤติกรรมมนุษย์ การรู้จักและพัฒนาตนเอง การสร้างความสัมพันธ์ที่ดีกับผู้อื่น การวางแผนการดำเนินชีวิตอย่างมีความสุข	0002102 จิตวิทยาเพื่อการพัฒนาตน 2(2-0-4) Psychology for Self Development ความหมาย ความสำคัญของจิตวิทยา ปัจจัยพื้นฐานและทฤษฎีจิตวิทยาที่เกี่ยวข้องกับพฤติกรรม การรู้จักและการพัฒนาตน มนุษยสัมพันธ์ การทำงานเป็นทีมและการวางแผนการดำเนินชีวิตอย่างมีความสุข	
0002103 สุนทรียภาพของดนตรีกับชีวิต 2(2-0-4) Music and Life Appreciation ความหมายสุนทรียภาพของดนตรี ประเภทของดนตรีในชีวิตประจำวัน บทบาทของดนตรีในสังคม ความสัมพันธ์ระหว่างดนตรีกับชีวิต การเสริมสร้างทักษะและประสบการณ์ดนตรี	0002103 สุนทรียภาพของดนตรีกับชีวิต 2(2-0-4) Music and Life Appreciation การใช้ดนตรีในชีวิตประจำวัน บทบาท ความสำคัญของดนตรีในสังคม การเสริมสร้างทักษะ และประสบการณ์ทางดนตรี	

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	หมายเหตุ
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	
0002104 ศิลปะและการออกแบบ 2(2-0-4) Arts and Design ความเป็นมา ความหมายและเหตุผลในการสร้างสรรค์ผลงาน ศิลปะและการออกแบบของศิลปินและนักออกแบบ หลักการทาง ศิลปะและการออกแบบ การรับรู้ทางการมองเห็น รสนิยม ความงาม และความคิดสร้างสรรค์ การวิเคราะห์ วิจัยและการพิจารณาถึง คุณค่าผลงานศิลปะและการออกแบบสำหรับนำมาใช้ในชีวิตประจำวัน	0002104 ศิลปะและการออกแบบ 2(2-0-4) Arts and Design หลักการ แนวคิด ความคิดสร้างสรรค์ จินตนาการและ กระบวนการออกแบบสร้างสรรค์ผลงาน การรับรู้ การสื่อสาร การ ตีความ การชื่นชมความสวยและความงาม การประยุกต์และการมี รสนิยมที่ดีต่อผลงานศิลปะและการออกแบบของไทย เอเชียและ ตะวันตกทั้งอดีตและปัจจุบัน	
0002105 สุนทรียภาพการแสดง 2(2-0-4) Art Performance Appreciation ความหมายของสุนทรียศาสตร์การแสดง การแสดงและการละเล่น ท้องถิ่น ค่านิยมและวิถีชีวิตที่นำมาประยุกต์ใช้ในการแสดง การจัด กิจกรรมการแสดงที่สอดคล้องกับค่านิยมและวิถีชีวิตในท้องถิ่น	0002105 สุนทรียภาพการแสดง 2(2-0-4) Art Performance Appreciation ความหมายของสุนทรียศาสตร์และการแสดง คุณค่าของ ศิลปะการแสดงประเภทต่างๆ ค่านิยมและวิถีชีวิตที่นำมาประยุกต์ใช้ ในการแสดง การจัดกิจกรรมการแสดงที่สอดคล้องกับค่านิยมและวิถี ชีวิตในท้องถิ่น	
	0002106 สมาธิเพื่อพัฒนาชีวิต 2(2-0-4) Meditation for Life Development ความหมายของการทำสมาธิ จุดประสงค์ วิธีการ ขั้นตอน จุดเริ่มต้นของการทำสมาธิ ลักษณะของการบริหารและการทำสมาธิ ประโยชน์ของสมาธิ ลักษณะอาการต่อต้านสมาธิ และการนำสมาธิไป ใช้ในชีวิตประจำวัน สมาธิกับการเรียนและการทำงาน ลักษณะ ขั้นตอน คุณสมบัติ ประโยชน์ของฌานและญาณ สิ่งที่ต้องรู้เรื่อง วิปัสสนา ความแตกต่างระหว่างสมถะกับวิปัสสนา แผนผังสมถะกับ วิปัสสนา ชาวโลกกับวิปัสสนา	เพิ่มรายวิชาเลือก ใหม่

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	หมายเหตุ
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	
(3) กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์	(3) กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์	
0003101 ระบบสังคมไทย 2(2-0-4) Thai Society System สภาพสังคมและวัฒนธรรม เศรษฐกิจ การเมือง การปกครอง และ สิ่งแวดล้อมไทยในอดีตจนถึงปัจจุบัน ปัญหาในสังคมไทยและแนว ทางแก้ไข ทิศทางการพัฒนาสังคมไทยและการพัฒนาที่ยั่งยืน การ พัฒนาตามแนวพระราชดำริ เศรษฐกิจพอเพียง ภูมิปัญญาไทยและภูมิ ปัญญาท้องถิ่น ความเป็นพลเมือง ประชาสังคมและธรรมาภิบาล แนวโน้มการพัฒนาสังคมไทยในอนาคต	0003101 ระบบสังคมไทย 2(2-0-4) Thai Society System สภาพสังคม วัฒนธรรม เศรษฐกิจ การเมือง การปกครอง และ สิ่งแวดล้อม ของสังคมไทยในปัจจุบัน ปัญหาและแนวโน้มของการ เปลี่ยนแปลง การพัฒนาตามแนวพระราชดำริ เศรษฐกิจพอเพียง ภูมิ ปัญญาท้องถิ่น การบูรณาการบริบทต่างๆ เพื่อปรับตัวให้เท่าทันการ เปลี่ยนแปลง ทิศทางการพัฒนาสังคมไทยที่ยั่งยืน plugged จิตสำนึก ตระหนักและเห็นคุณค่าของความเป็นไทย	
0003102 ระบบสังคมโลก 2(2-0-4) Global Society System วิวัฒนาการทางสังคม เศรษฐกิจ การเมือง การปกครองของสังคม โลกในอดีตถึงปัจจุบัน ทฤษฎีและกระแสที่มีอิทธิพลต่อการ เปลี่ยนแปลงทางสังคม เศรษฐกิจ การเมืองการปกครอง สิทธิ มนุษยชน สันติศึกษา ประชาคมอาเซียน กฎหมายและองค์การ ระหว่างประเทศที่สำคัญ เหตุการณ์โลกปัจจุบัน แนวโน้มในการพัฒนา สังคม เศรษฐกิจ การเมืองการปกครองในสังคมโลก	0003102 ระบบสังคมโลก 2(2-0-4) Global Society System ศึกษาการเปลี่ยนแปลงของสังคมโลกด้านการเมือง เศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม สิ่งแวดล้อมและภัยคุกคามต่างๆ สร้างความรู้ความ เข้าใจด้านความหลากหลายทางวัฒนธรรม สิทธิมนุษยชน การปรับตัว อยู่ในสังคมโลกด้วยสันติวิธี การดำเนินชีวิตในโลกยุคข้อมูลข่าวสาร อย่างมีประสิทธิภาพ	

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	หมายเหตุ
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	
0003103 ธุรกิจกับชีวิตประจำวัน 2(2-0-4) Business and Daily Life ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับธุรกิจ รูปแบบของธุรกิจ ลักษณะของธุรกิจ หน้าที่ของธุรกิจ การผลิต การบริหารจัดการทรัพยากรมนุษย์ การตลาด การบัญชีการเงิน สภาพแวดล้อมที่มีอิทธิพลต่อธุรกิจที่ส่งผลกระทบต่อการใช้ชีวิตประจำวัน นโยบายของรัฐบาล กฎหมายภาษีอากร และการนำหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงมาใช้ในการใช้ชีวิตประจำวัน	0003103 ธุรกิจกับชีวิตประจำวัน 2(2-0-4) Business and Daily Life ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับธุรกิจ รูปแบบของธุรกิจ ลักษณะของธุรกิจ หน้าที่ของธุรกิจ การผลิต แนวทางการเป็นผู้ประกอบการสมัยใหม่ การบริหารจัดการทรัพยากรมนุษย์ การตลาด การบัญชีการเงิน สภาพแวดล้อมที่มีอิทธิพลต่อธุรกิจ การเปลี่ยนแปลงด้านเทคโนโลยีสังคม ที่ส่งผลกระทบต่อการใช้ชีวิตประจำวัน นโยบายของรัฐบาล กฎหมายภาษีอากร และการนำหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงมาใช้ในการใช้ชีวิตประจำวัน	
0003104 ไทเลยศึกษา 2(2-0-4) Loei Study บริบทจังหวัดเลย ประวัติศาสตร์ และวัฒนธรรมไทเลย ความเชื่อ พิธีกรรม ประเพณี วิถีชีวิต การละเล่น ภาษา ศิลปกรรม และภูมิปัญญาพื้นบ้าน	0003104 ไทเลยศึกษา 2(2-0-4) Loei Study ประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมไทเลย ความเชื่อ พิธีกรรม ประเพณี วิถีชีวิต การละเล่น ภาษา ศิลปะ และภูมิปัญญาพื้นบ้าน	
0003105 ประเทศไทยกับประชาคมอาเซียน 2(2-0-4) Thailand and ASEAN Community ความเป็นมาของประชาคมอาเซียน ข้อมูลพื้นฐานประเทศสมาชิก ลักษณะภูมิศาสตร์ เศรษฐกิจ การเมืองการปกครอง สังคมวัฒนธรรมของประเทศสมาชิก กฎบัตรอาเซียน ประชาคมการเมืองและความมั่นคงอาเซียน ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน ประชาคมสังคมและวัฒนธรรมอาเซียน ความสัมพันธ์ภายในและภายนอกกลุ่มประเทศสมาชิกอาเซียน ประโยชน์ที่ไทยได้รับจากการเข้าเป็นสมาชิกอาเซียน	0003105 ประเทศไทยกับประชาคมอาเซียน 2(2-0-4) Thailand and ASEAN Community ความเป็นมา ข้อมูลพื้นฐานประเทศสมาชิก ลักษณะภูมิศาสตร์ เศรษฐกิจ การเมืองการปกครอง สังคมวัฒนธรรมของประเทศสมาชิก กฎบัตรอาเซียน ความสัมพันธ์ภายในและภายนอกกลุ่มประเทศสมาชิกอาเซียน ประโยชน์ที่ไทยได้รับจากการเข้าเป็นสมาชิกอาเซียน	

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	หมายเหตุ
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	
0003106 เศรษฐกิจในชีวิตประจำวัน 2(2-0-4) Economy in Daily Life หลักการเบื้องต้นทางเศรษฐศาสตร์ กิจกรรมทางเศรษฐกิจในชีวิตประจำวัน ระบบเศรษฐกิจตลาดและกลไกราคา รายได้ประชาชาติ รายได้จังหวัด บทบาทภาครัฐและเอกชนในระบบเศรษฐกิจ เงินและสถาบันการเงิน การคลัง การวิเคราะห์เศรษฐกิจปัจจุบัน	0003106 เศรษฐกิจในชีวิตประจำวัน 2(2-0-4) Economy in Daily Life หลักการเบื้องต้นทางเศรษฐศาสตร์ กิจกรรมทางเศรษฐกิจในชีวิตประจำวัน ระบบเศรษฐกิจตลาดและกลไกราคา รายได้ประชาชาติ รายได้จังหวัด บทบาทภาครัฐและเอกชนในระบบเศรษฐกิจ เงินและสถาบันการเงิน การคลัง การวิเคราะห์เศรษฐกิจระดับครัวเรือน ชุมชน และสังคมปัจจุบัน	
	0003107 ความเป็นพลเมืองที่ดี 2(2-0-4) Smart Citizenship การปกครองระบอบประชาธิปไตย สิทธิ หน้าที่ เสรีภาพ และบทบาทของพลเมืองในระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข การอยู่ร่วมกันในสังคมแห่งความหลากหลาย การจัดการความขัดแย้งด้วยสันติวิธี การต้านทุจริต การปลูกฝังทัศนคติเชิงบวกต่อประเทศ จิตอาสา บทบาทหน้าที่ความรับผิดชอบ มีความกล้าตัดสินใจในสิ่งที่ถูกต้อง การเป็นสมาชิกที่ดีของพลเมืองไทยและพลเมืองโลก	เพิ่มรายวิชาเลือกใหม่
	0003108 กฎหมายในชีวิตประจำวัน 2(2-0-4) Law in Daily Life กฎหมายทั่วไปที่จำเป็นต้องใช้ในชีวิตประจำวัน กฎหมายแพ่งและพาณิชย์ กฎหมายอาญา กระบวนการยุติธรรม กฎหมายปกครอง กฎหมายรัฐธรรมนูญ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับคอมพิวเตอร์และอาชญากรรมทางคอมพิวเตอร์ กฎหมายทรัพย์สินทางปัญญา กฎหมายครอบครัว รวมถึงกฎหมายอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง	เพิ่มรายวิชาเลือกใหม่

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	หมายเหตุ
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	
(4) กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์กับคณิตศาสตร์	(4) กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์กับคณิตศาสตร์	
0004101 การคิดและการตัดสินใจ 2(2-0-4) Thinking and Decision Making หลักการและกระบวนการคิดของมนุษย์ ทักษะกระบวนการคิดแบบต่างๆ หลักการใช้เหตุผลการเก็บรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปเพื่อการตัดสินใจ การประยุกต์ใช้หลักการวิเคราะห์การตัดสินใจ กำหนดการแข่งขันเส้นสำหรับการตัดสินใจแก้ปัญหาในชีวิตประจำวัน	0004101 การคิดและการตัดสินใจ 2(2-0-4) Thinking and Decision Making หลักการและกระบวนการคิดของมนุษย์ การคิดวิเคราะห์และการคิดสร้างสรรค์ หลักการใช้เหตุผล การเก็บรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปเพื่อการตัดสินใจ การประยุกต์ใช้หลักการวิเคราะห์การตัดสินใจ กำหนดการแข่งขันเส้นสำหรับการตัดสินใจแก้ปัญหาในชีวิตประจำวัน	
0004102 เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์ 2(2-0-4) Computer Technology ระบบคอมพิวเตอร์ ความสำคัญและผลกระทบของเทคโนโลยีคอมพิวเตอร์และสารสนเทศในชีวิตประจำวัน ระบบเครือข่ายคอมพิวเตอร์ อินเทอร์เน็ตและอีเมล เครือข่ายสังคมออนไลน์ กฎหมาย จริยธรรมและความปลอดภัยในการใช้คอมพิวเตอร์	0004102 เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์สำหรับชีวิตประจำวัน 2(2-0-4) Computer Technology for Daily-Life ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับระบบคอมพิวเตอร์ องค์ประกอบของระบบคอมพิวเตอร์ ระบบเครือข่ายคอมพิวเตอร์และอินเทอร์เน็ตสมัยใหม่ เครือข่ายสังคมออนไลน์ จริยธรรมและความปลอดภัย คอมพิวเตอร์ในอนาคต และทักษะในการนำเครื่องมือ อุปกรณ์ และเทคโนโลยีดิจิทัลมาใช้ในชีวิตประจำวัน	
0004103 การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ 2(2-0-4) Exercise for Health องค์ความรู้ด้านการเคลื่อนไหวร่างกาย รูปแบบ กิจกรรม ของการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพที่ร่วมสมัย เหมาะสมกับเพศ วัย และสมรรถภาพทางกายของแต่ละบุคคล และการนำไปประยุกต์ใช้ให้เหมาะสมกับวิถีชีวิต	0004103 การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ 2(2-0-4) Exercise for Health ความรู้ด้านกิจกรรมทางกาย ขั้นตอน รูปแบบ วิธีการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพที่สอดคล้องกับยุคสมัย เหมาะสมกับเพศ วัย และสมรรถภาพทางกายของแต่ละบุคคล และการนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน	

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	หมายเหตุ
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	
0004104 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเพื่อคุณภาพชีวิต 2(2-0-4) Science and Technology for Quality of Life กระบวนการทางวิทยาศาสตร์ การพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การนำความรู้ทางวิทยาศาสตร์มาประยุกต์ใช้ในการพัฒนาคุณภาพชีวิตในการดำรงอยู่อย่างมีความสุข ผลกระทบของความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์ที่มีต่อการดำเนินชีวิตมนุษย์	0004104 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเพื่อคุณภาพชีวิต 2(2-0-4) Science and Technology for Quality of Life กระบวนการทางวิทยาศาสตร์ สารที่ใช้ในชีวิตประจำวัน เทคโนโลยีพลังงานทดแทน เทคโนโลยีชีวภาพ มลพิษในสิ่งแวดล้อม ผลกระทบของความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์ที่มีต่อการดำเนินชีวิตมนุษย์	
0004105 วิทยาศาสตร์เพื่อสุขภาพ 2(2-0-4) Science for Health ปัจจัยที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์ ความสำคัญของอาหารและโภชนาการ ปริมาณพลังงานและสารอาหารที่ควรได้รับประจำวัน การประเมินภาวะโภชนาการ หลักการจัดอาหารสมดุลตามธงโภชนาการ หลักการเลือกและบริโภคผลิตภัณฑ์อาหารปลอดภัย ตลอดจนการคุ้มครองผู้บริโภค ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเกิดโรคและการป้องกันโรค การส่งเสริมสุขภาพทางเพศ อุบัติเหตุและการปฐมพยาบาล การส่งเสริมสุขภาพจิต และหลักการใช้ยาในชีวิตประจำวัน	0004105 วิทยาศาสตร์เพื่อสุขภาพ 2(2-0-4) Science for Health ความสำคัญของอาหารและโภชนาการ การประเมินภาวะโภชนาการ แนวทางการเลือกและการบริโภคอาหารปลอดภัย การส่งเสริมสุขอนามัยทางเพศ อุบัติเหตุและการปฐมพยาบาล การส่งเสริมสุขภาพจิต ความรู้เกี่ยวกับการเกิดโรค การป้องกันโรคและหลักการใช้ยาในชีวิตประจำวัน	

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	หมายเหตุ
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	
0004106 ชีวิตกับสิ่งแวดล้อม 2(2-0-4) Life and Environment การกำเนิดโลก กำเนิดสิ่งมีชีวิต วิวัฒนาการมนุษย์ ความสัมพันธ์ เชิงระบบระหว่างสิ่งมีชีวิตกับสิ่งแวดล้อม มลพิษสิ่งแวดล้อมต่อ คุณภาพชีวิตและผลกระทบต่อคุณภาพชีวิต วิธีชีวิตกับการใช้ ทรัพยากรธรรมชาติในท้องถิ่น สิ่งแวดล้อมกับการท่องเที่ยว กฎหมาย และการจัดการ ความขัดแย้งด้านสิ่งแวดล้อม การจัดการ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน	0004106 ชีวิตกับสิ่งแวดล้อม 2(2-0-4) Life and Environment การกำเนิดโลกและกำเนิดสิ่งมีชีวิต วิวัฒนาการมนุษย์ ความสัมพันธ์เชิงระบบระหว่างสิ่งมีชีวิตกับสิ่งแวดล้อม ความ หลากหลายทางชีวภาพและชนิดพันธุ์ต่างถิ่น มลพิษสิ่งแวดล้อมและ ผลกระทบต่อคุณภาพชีวิต ปัญหาภาวะโลกร้อน วิธีชีวิตกับการใช้ ทรัพยากรธรรมชาติในท้องถิ่นและสิ่งแวดล้อมกับการท่องเที่ยว ทรัพยากรธรรมชาติและการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมที่ยั่งยืน	
0004108 การปลูกพืชและเลี้ยงสัตว์ในชีวิตประจำวัน 2(2-0-4) Raising Crops and Animals in Daily Life หลักการปลูกพืชเบื้องต้น การปลูกไม้ดอกไม้ประดับเพื่อตกแต่ง สถานที่ การปลูกผักปลอดสารพิษ พืชเครื่องเทศและสมุนไพรเพื่อการ บริโภคในครัวเรือน การปลูกไม้ผลและไม้ยืนต้น หลักการเลี้ยงสัตว์ เบื้องต้น การเลี้ยงสัตว์เศรษฐกิจ การเลี้ยงและการดูแลสัตว์เลี้ยง หลักการเกษตรตามปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง	0004108 การปลูกพืชและเลี้ยงสัตว์ในชีวิตประจำวัน 2(2-0-4) Raising Crops and Animals in Daily Life หลักการปลูกพืชเบื้องต้น การปลูกไม้ดอกไม้ประดับเพื่อตกแต่ง สถานที่ การปลูกผักปลอดสารพิษ พืชเครื่องเทศและสมุนไพรเพื่อการ บริโภคในครัวเรือน การปลูกไม้ผลและไม้ยืนต้น หลักการเลี้ยงสัตว์ เบื้องต้น การเลี้ยงสัตว์เศรษฐกิจ พืชอาหารสัตว์ การเลี้ยงสัตว์โดยใช้ สมุนไพร การเลี้ยงและการดูแลสัตว์เลี้ยง หลักการเกษตรตามปรัชญา เศรษฐกิจพอเพียง	

ตารางเปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชาหลักสูตรเดิม พ.ศ.2559

และหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2564

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	หมายเหตุ
หมวดวิชาเฉพาะด้าน	หมวดวิชาเฉพาะด้าน	
(1) กลุ่มวิชาแกน	(1) กลุ่มวิชาแกน	
4011309 ฟิสิกส์พื้นฐาน 3 (2-2-5) Fundamental Physics ระบบหน่วย เวกเตอร์ การเคลื่อนที่ของวัตถุ โมเมนตัม กฎการเคลื่อนที่ของนิวตัน งาน กำลัง พลังงาน เครื่องกลอย่างง่าย ความหนาแน่น หลักของอาร์คิเมเดส ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ ความร้อน ไฟฟ้า แม่เหล็กไฟฟ้า กัมมันตภาพรังสี และให้มีการปฏิบัติการทดลองตามเนื้อหาข้างต้น	4011004 ฟิสิกส์พื้นฐาน 3 (2-2-5) Fundamental Physics ระบบหน่วย เวกเตอร์ การเคลื่อนที่ของวัตถุ โมเมนตัม กฎการเคลื่อนที่ของนิวตัน งาน กำลัง พลังงาน โมเมนตัม เครื่องกลอย่างง่าย ความหนาแน่น หลักของอาร์คิเมเดส ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ ความร้อน ไฟฟ้า แม่เหล็กไฟฟ้า กัมมันตภาพรังสี และปฏิบัติการสอดคล้องกับเนื้อหาทฤษฎี	ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา และปรับเปลี่ยนรหัสวิชา
4021204 เคมีพื้นฐาน 3 (2-2-5) Fundamental Chemistry สารและการจำแนกสาร โครงสร้างอะตอม ปริมาณสารสัมพันธ์ พันธะเคมี สมบัติของธาตุเรฟรีเซนเตทีฟและทรานซิชัน ก๊าซของเหลว สารละลาย ของแข็ง สมดุลเคมี กรด-เบส เคมีไฟฟ้า และปฏิบัติการสอดคล้องกับเนื้อหาทฤษฎี	4021004 เคมีพื้นฐาน 3 (2-2-5) Fundamental Chemistry สารและการจำแนกสาร โครงสร้างอะตอม ปริมาณสารสัมพันธ์ พันธะเคมี สมบัติของธาตุเรฟรีเซนเตทีฟและทรานซิชัน ก๊าซของเหลว สารละลาย ของแข็ง สมดุลเคมี กรดเบส เคมีไฟฟ้า และปฏิบัติการสอดคล้องกับเนื้อหาทฤษฎี	ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา และปรับเปลี่ยนรหัสวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	หมายเหตุ
หมวดวิชาเฉพาะด้าน	หมวดวิชาเฉพาะด้าน	
4031001 ชีววิทยาพื้นฐาน 3 (2-2-5) Fundamental Biology กำเนิดชีวิตและวิวัฒนาการ เซลล์ สารประกอบทางเคมีในสิ่งมีชีวิต เนื้อเยื่อพืชและสัตว์ กระบวนการ เมแทบอลิซึม กลไกการสืบพันธุ์และการเจริญของพืชและสัตว์ การสังเคราะห์ด้วยแสงและหายใจของพืช ระบบต่างๆ ของร่างกาย พันธุกรรม การจำแนกสิ่งมีชีวิต นิเวศวิทยาและความหลากหลายของสิ่งมีชีวิต	4031004 ชีววิทยาพื้นฐาน 3 (2-2-5) Fundamental Biology กำเนิดสิ่งมีชีวิตและวิวัฒนาการ สารประกอบทางเคมีในสิ่งมีชีวิต เอนไซม์และเมแทบอลิซึม เซลล์และการแบ่งเซลล์ เนื้อเยื่อพืชและสัตว์ การสืบพันธุ์และการเจริญเติบโตของสิ่งมีชีวิต ระบบการทำงานของสิ่งมีชีวิต นิเวศและความหลากหลายทางชีวภาพ การถ่ายทอดลักษณะทางพันธุกรรม การจัดจำแนกสิ่งมีชีวิต และปฏิบัติการสอดคล้องกับเนื้อหาทฤษฎี	ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชาและปรับเปลี่ยนรหัสวิชา
4091612 คณิตศาสตร์สำหรับวิทยาศาสตร์ 3 (3-0-6) Mathematics for Science เซตและฟังก์ชัน ระบบจำนวนจริง ลำดับของจำนวนจริง ลิมิตและความต่อเนื่องของฟังก์ชัน อนุพันธ์ของฟังก์ชันและการประยุกต์ ปริพันธ์ของฟังก์ชันและการประยุกต์ อนุกรมของจำนวนจริง	4091004 คณิตศาสตร์สำหรับวิทยาศาสตร์ 3 (3-0-6) Mathematics for Science เซตและฟังก์ชัน ระบบจำนวนจริง ลำดับและอนุกรมของจำนวนจริงลิมิตและความต่อเนื่องของฟังก์ชัน อนุพันธ์ของฟังก์ชันและการประยุกต์	ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชาและปรับเปลี่ยนรหัสวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	หมายเหตุ
หมวดวิชาเฉพาะด้าน	หมวดวิชาเฉพาะด้าน	
(2) กลุ่มวิชาเอกบังคับ	(2) กลุ่มวิชาเอกบังคับ	
4511104 โภชนศาสตร์ 3(2-2-5) Nutrition ความสำคัญของโภชนาการที่มีต่อสุขภาพ อาหารหลักและ ประโยชน์ ข้อปฏิบัติการบริโภคอาหารที่ดีเพื่อสุขภาพ ประเภทและ หน้าที่ของสารอาหาร พลังงาน ปริมาณพลังงานและสารอาหารที่ เหมาะสมกับความต้องการของร่างกาย	4511101 โภชนศาสตร์เบื้องต้น 3(3-0-6) Basic Nutrition ความสำคัญของโภชนาการที่มีต่อสุขภาพ อาหารหลักและ ประโยชน์ ระบบทางเดินอาหาร ข้อปฏิบัติการบริโภคอาหารที่ดีเพื่อ สุขภาพ ประเภทและหน้าที่ของสารอาหาร พลังงาน ปริมาณพลังงาน และสารอาหารที่เหมาะสมกับความต้องการของร่างกาย การย่อยและ การดูดซึมสารอาหาร	ปรับปรุงชื่อวิชา ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา ปรับปรุงหน่วยกิต และปรับเปลี่ยนรหัสวิชา
4512102 โภชนศาสตร์ครอบครัว 3(2-2-5) Family Nutrition การเจริญเติบโตและการเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยา ความต้องการ พลังงานและสารอาหาร ปัญหาโภชนาการ และอาหารสำหรับบุคคล วัยต่างๆ ในครอบครัว เริ่มจากหญิงมีครรภ์ หญิงให้นมบุตร ทารก วัยก่อนเรียน วัยเรียน วัยรุ่น วัยผู้ใหญ่ และวัยผู้สูงอายุ	4512102 โภชนศาสตร์ครอบครัว 3(2-2-5) Family Nutrition การเจริญเติบโตและการเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยา ความต้องการ พลังงานและสารอาหาร ปัญหาโภชนาการ และอาหารสำหรับบุคคล วัยต่างๆ ในครอบครัว เริ่มจากหญิงมีครรภ์ หญิงให้นมบุตร ทารก วัยก่อนเรียน วัยเรียน วัยรุ่น วัยผู้ใหญ่ วัยผู้สูงอายุ และฝึกปฏิบัติการ อาหารสำหรับบุคคลวัยต่างๆ	ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา และปรับเปลี่ยนรหัสวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	หมายเหตุ
หมวดวิชาเฉพาะด้าน	หมวดวิชาเฉพาะด้าน	
4513104 โภชนศาสตร์ชุมชน 3(2-2-5) Community Nutrition สถานการณ์ปัญหาโภชนาการ การประเมินภาวะโภชนาการ การสำรวจภาวะโภชนาการในชุมชน แนวทางการแก้ไขปัญหาโภชนาการ และการให้โภชนศึกษาในรูปแบบต่างๆ	4513108 โภชนศาสตร์ชุมชน 3(2-2-5) Community Nutrition พฤติกรรมการบริโภคอาหาร สถานการณ์ปัญหาโภชนาการชุมชน การประเมินภาวะโภชนาการชุมชน แนวทางป้องกันและแก้ไขปัญหาโภชนาการชุมชน นโยบายอาหารและโภชนาการของประเทศไทย การเผยแพร่ความรู้อาหารและโภชนาการสู่ชุมชน การสำรวจภาวะโภชนาการในชุมชน	ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา และปรับเปลี่ยนรหัสวิชา
4511204 อาหารไทย 3(2-2-5) Thai Food ลักษณะความสำคัญของอาหารไทย เครื่องปรุง เครื่องเทศ การจัดอาหารให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมไทย หลักการประกอบอาหาร เทคนิคการประกอบอาหารไทย การจัดตกแต่งอาหาร การประดิษฐ์ ตัดแปลงให้เป็นรูปแบบต่างๆ การแกะสลักผักและผลไม้ การเสิร์ฟ มารยาทในการรับประทานอาหาร การเก็บรักษา คุณค่าทางโภชนาการอาหารไทย และฝึกปฏิบัติอาหารไทย	4511201 อาหารไทย 3(2-2-5) Thai Food ลักษณะความสำคัญของอาหารไทย ส่วนประกอบ คำศัพท์ ภาษาอังกฤษด้านอาหารไทย การจัดอาหารให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมไทย หลักการประกอบอาหาร เทคนิคการประกอบอาหารไทย การจัดตกแต่งอาหารแบบไทยและแบบสากล การเสิร์ฟ มารยาทในการรับประทานอาหาร การเก็บรักษา คุณค่าทางโภชนาการอาหารไทย ฝึกปฏิบัติอาหารไทย และมีทักษะในการนำเสนอผลงาน	ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา และปรับเปลี่ยนรหัสวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	หมายเหตุ
หมวดวิชาเฉพาะด้าน	หมวดวิชาเฉพาะด้าน	
4512217 อาหารท้องถิ่น 3(2-2-5) Local Food ความเป็นมาและความสำคัญของอาหารประจำท้องถิ่น อาหารประจำภาค อาหารตามเทศกาลและประเพณีของแต่ละท้องถิ่น เทคนิคการเตรียม การประกอบ การจัดเสิร์ฟ การเก็บรักษา คุณค่าทางโภชนาการอาหารท้องถิ่น และการฝึกปฏิบัติอาหารท้องถิ่น	4512202 อาหารท้องถิ่น 3(2-2-5) Local Food ความเป็นมาและความสำคัญของอาหารท้องถิ่น อาหารภาคกลาง อาหารภาคเหนือ อาหารภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และอาหารภาคใต้ อาหารตามเทศกาลและประเพณีของแต่ละท้องถิ่น เทคนิคการเตรียม การประกอบ การจัดเสิร์ฟ การเก็บรักษา คุณค่าทางโภชนาการอาหารท้องถิ่น และการฝึกปฏิบัติอาหารท้องถิ่น	ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา และปรับเปลี่ยนรหัสวิชา
4513208 ขนมอบ 3(2-2-5) Bakery Products คุณสมบัติของเครื่องปรุงและสารปรุงแต่งในขนมอบ การเลือกซื้อ วิธีใช้และการเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์ หลักที่ใช้ในการทำขนมอบไทย และต่างประเทศขั้นพื้นฐาน การเก็บอาหารที่ทำเสร็จแล้ว การบรรจุหีบห่อ คุณค่าทางโภชนาการของขนมอบชนิดต่างๆ และฝึกปฏิบัติขนมอบ	4512204 ผลิตภัณฑ์ขนมอบ 3(2-2-5) Bakery Products คุณสมบัติของเครื่องปรุงและสารปรุงแต่งในขนมอบ การเลือกซื้อ วิธีใช้และการเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์ หลักที่ใช้ในการทำขนมอบไทย และต่างประเทศขั้นพื้นฐาน เทคนิคการผลิตและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมอบ การควบคุมคุณภาพ การเก็บรักษา การบรรจุหีบห่อ การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย คุณค่าทางโภชนาการของขนมอบชนิดต่างๆ และฝึกปฏิบัติขนมอบ	ปรับปรุงชื่อวิชา ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชาและปรับเปลี่ยนรหัสวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	หมายเหตุ
หมวดวิชาเฉพาะด้าน	หมวดวิชาเฉพาะด้าน	
4513210 อาหารนานาชาติ 3(2-2-5) International Food คุณลักษณะสำคัญของอาหารนานาชาติ ความแตกต่างของลักษณะอาหารประเทศต่างๆ การจัดรายการอาหาร เครื่องปรุงอุปกรณ์และวิธีการประกอบอาหารขั้นพื้นฐาน การจัดและตกแต่งอาหาร ตลอดจนการจัดเสิร์ฟและ มารยาทในการรับประทานอาหาร และการฝึกปฏิบัติอาหารนานาชาติ คุณลักษณะสำคัญของอาหารนานาชาติ ความแตกต่างของลักษณะอาหารประเทศต่างๆ การจัดรายการอาหาร เครื่องปรุงอุปกรณ์และวิธีการประกอบอาหารขั้นพื้นฐาน การจัดและตกแต่งอาหาร ตลอดจนการจัดเสิร์ฟและ มารยาทในการรับประทานอาหาร และการฝึกปฏิบัติอาหารนานาชาติ	4513207 อาหารนานาชาติ 3(2-2-5) International Food คุณลักษณะสำคัญของอาหารนานาชาติ ความแตกต่างของลักษณะอาหารประเทศต่างๆ การจัดรายการอาหาร เครื่องปรุงอุปกรณ์และวิธีการประกอบอาหารขั้นพื้นฐาน การจัดและตกแต่งอาหาร ตลอดจนการจัดเสิร์ฟและ มารยาทในการรับประทานอาหาร และการฝึกปฏิบัติอาหารนานาชาติ คุณลักษณะสำคัญของอาหารนานาชาติ ความแตกต่างของลักษณะอาหารประเทศต่างๆ การจัดรายการอาหาร เครื่องปรุงอุปกรณ์และวิธีการประกอบอาหารขั้นพื้นฐาน การจัดและตกแต่งอาหาร ตลอดจนการจัดเสิร์ฟและ มารยาทในการรับประทานอาหาร การฝึกปฏิบัติอาหารนานาชาติ และมีทักษะในการนำเสนอผลงาน	ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา และปรับเปลี่ยนรหัสวิชา
4511401 หลักการประกอบอาหาร 3(2-2-5) Principle of Food Preparation ลักษณะ องค์ประกอบ สมบัติทางวิทยาศาสตร์ของอาหาร ผลการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพ และทางเคมีของวัตถุดิบอาหารเช่น เนื้อสัตว์ ผลผลิตจากสัตว์ ธัญพืช พืชหัวและราก ผักผลไม้ ไขมันและน้ำมัน ในระหว่างขั้นตอนการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร ผลต่อคุณลักษณะและคุณภาพของอาหารและการเก็บรักษา	4511401 หลักการประกอบอาหาร 3(2-2-5) Principle of Food Preparation หลักการเลือกซื้อวัตถุดิบ เครื่องมือเครื่องใช้และอุปกรณ์ภายในครัว การชั่งตวงวัด การเตรียมอาหาร ปัจจัยที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงของอาหาร ผลต่อคุณลักษณะและคุณภาพของอาหารและการเก็บรักษา เทคนิคการประกอบอาหาร และการฝึกปฏิบัติ การประกอบอาหาร	ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	หมายเหตุ
หมวดวิชาเฉพาะด้าน	หมวดวิชาเฉพาะด้าน	
4513401 สุขาภิบาลอาหาร 3(2-2-5) Food Sanitation ความหมาย ความสำคัญและขอบข่ายของการสุขาภิบาลอาหาร สถานการณ์ด้านความปลอดภัยของอาหาร โรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อ อันตรายต่อความปลอดภัยของอาหาร หลักการทั่วไปว่าด้วยสุขลักษณะอาหาร สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้ประกอบการอาหาร สุขาภิบาลสถานที่ผลิตอาหารรวมทั้งเครื่องมือการผลิต ความสะอาดของสิ่งแวดล้อม กฎหมายทั่วไปเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหาร ระบบบริหารความปลอดภัยของอาหาร หลักปฏิบัติด้านสุขลักษณะที่ดี ระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุม	4511402 ความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาล 3(3-0-6) Food Safety and Sanitation ความสำคัญของความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาลต่อสุขภาพของผู้บริโภค อันตรายของอาหาร โรคที่เกิดจากอันตรายจากอาหารและสารก่อภูมิแพ้ การเสื่อมเสียของอาหาร การปนเปื้อนของอาหารและน้ำ การจัดการสุขาภิบาลอาหาร การผลิตอาหารปลอดภัย การควบคุมคุณภาพอาหาร กฎหมายและมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับอาหาร	ปรับปรุงชื่อวิชา ปรับปรุงหน่วยกิต ปรับปรุง คำอธิบายรายวิชา และ ปรับเปลี่ยนรหัสวิชา
4513504 การจัดการธุรกิจอาหาร 3(2-2-5) Food Business Management รูปแบบงานอาหารเพื่อการประกอบอาชีพในปัจจุบันและอนาคต การจัดซื้อและสำรองวัตถุดิบอาหาร การเลือกใช้อุปกรณ์เครื่องมือที่เหมาะสมกับกระบวนการผลิตอาหาร รวมทั้งบรรจุภัณฑ์ การจัดทำบัญชี คำนวณต้นทุน ราคาขาย และการจัดจำหน่ายที่เหมาะสม การฝึกปฏิบัติการจัดการธุรกิจอาหาร	4514509 การจัดการธุรกิจอาหาร 2(1-2-3) Food Business Management รูปแบบงานอาหารเพื่อการประกอบอาชีพในปัจจุบันและอนาคต การจัดซื้อและสำรองวัตถุดิบอาหาร การเลือกใช้อุปกรณ์เครื่องมือที่เหมาะสมกับกระบวนการผลิตอาหาร รวมทั้งบรรจุภัณฑ์ การจัดทำบัญชี คำนวณต้นทุน ราคาขาย และการจัดจำหน่ายที่เหมาะสม การฝึกปฏิบัติการจัดการธุรกิจอาหาร และธุรกิจอาหารออนไลน์	ปรับลดหน่วยกิต ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา และปรับเปลี่ยนรหัสวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	หมายเหตุ
หมวดวิชาเฉพาะด้าน	หมวดวิชาเฉพาะด้าน	
4513801 ระเบียบวิธีวิจัยทางด้านอาหารและโภชนาการ 3(2-2-5) Research Methodology in Food and Nutrition ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการวิจัย จริยธรรมการวิจัย การกำหนด ปัญหา เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง การกำหนดวัตถุประสงค์ ตัวแปรและสมมติฐานการวิจัย ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง การสร้าง เครื่องมือการวิจัย การเก็บรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูล และการเขียนโครงร่างการวิจัย	4513801 ระเบียบวิธีวิจัยทางด้านอาหารและโภชนาการ 3(2-2-5) Research Methodology in Food and Nutrition ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการวิจัย จริยธรรมการวิจัย การกำหนด ปัญหา เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง การกำหนดวัตถุประสงค์ ตัวแปรและสมมติฐานการวิจัย ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง การสร้าง เครื่องมือการวิจัย การเก็บรวบรวมข้อมูล สถิติและการวิเคราะห์ข้อมูล และการเขียนโครงร่างการวิจัย	ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา และปรับเปลี่ยนรหัสวิชา
4513803 การวิจัยด้านอาหารและโภชนาการ 3(2-2-5) Research in Food and Nutrition การศึกษาปัญหาใดปัญหาหนึ่งด้านอาหารและโภชนาการ การ ดำเนินการวิจัยด้านอาหารและโภชนาการ ตามระเบียบวิธีการวิจัย และการเขียนรายงานการวิจัย	4513802 การวิจัยด้านอาหารและโภชนาการ 3(2-2-5) Research in Food and Nutrition การศึกษาปัญหาด้านอาหารและโภชนาการ การดำเนินการวิจัย ด้านอาหารและโภชนาการ ตามระเบียบวิธีการวิจัย และการเขียน รายงานการวิจัย	ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา และปรับเปลี่ยนรหัสวิชา
4513801 สัมมนาทางอาหารและโภชนาการ 2(1-2-3) Seminar in Food and Nutrition การศึกษา ค้นคว้า จากแหล่งความรู้ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร และโภชนาการ การเสนอหัวข้อ การนำเสนอเนื้อหาสาระด้านอาหาร และโภชนาการ การสัมมนา การแลกเปลี่ยนความคิดเห็นอย่างมี เหตุผลระหว่างการสัมมนา	4514803 สัมมนาทางอาหารและโภชนาการ 1(0-2-1) Seminar in Food and Nutrition การศึกษา ค้นคว้า จากแหล่งความรู้ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร และโภชนาการ ผลงานวิชาการ วิจัย ทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ การเสนอหัวข้อ การนำเสนอเนื้อหาสาระด้านอาหารและโภชนาการ การแลกเปลี่ยนความคิดเห็นอย่างมีเหตุผลระหว่างการสัมมนา และมี ทักษะในการนำเสนอผลงาน	ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา ปรับลดหน่วยกิต และ ปรับเปลี่ยนรหัสวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	หมายเหตุ
หมวดวิชาเฉพาะด้าน	หมวดวิชาเฉพาะด้าน	
(3) กลุ่มวิชาเอกเลือก	(3) กลุ่มวิชาเอกเลือก	
4513106 โภชนาการผู้สูงอายุ 3(2-2-5) Elderly Nutrition สถานการณ์ด้านประชากรผู้สูงอายุ ทฤษฎีชราภาพ การเปลี่ยนแปลงทางด้านร่างกายและจิตใจของผู้สูงอายุ ความต้องการสารอาหารและพลังงาน การกำหนดและการจัดอาหารที่เหมาะสมสำหรับผู้สูงอายุ สาเหตุและปัญหาโภชนาการที่พบบ่อยในวัยผู้สูงอายุ การป้องกัน การส่งเสริมสุขภาพ และแก้ไขปัญหาด้านโภชนาการในผู้สูงอายุ	4513107 โภชนาการผู้สูงอายุ 3(2-2-5) Elderly Nutrition สถานการณ์ผู้สูงอายุ การเปลี่ยนแปลงของผู้สูงอายุ ความต้องการสารอาหารและพลังงานสำหรับผู้สูงอายุ การประเมินภาวะโภชนาการผู้สูงอายุ ปัญหาสุขภาพและโภชนาการผู้สูงอายุ การป้องกันและแก้ไขปัญหาทางโภชนาการในผู้สูงอายุ การกำหนดและการจัดอาหารที่เหมาะสมสำหรับผู้สูงอายุ ฝึกปฏิบัติการอาหารสำหรับผู้สูงอายุ	ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชาและปรับเปลี่ยนรหัสวิชา
4513107 อาหารเพื่อสุขภาพ 3(2-2-5) Food for Health วิธีการดำเนินชีวิตและสุขภาพของคนในยุคปัจจุบัน ผลของการบริโภคอาหารต่อสุขภาพของคนในปัจจุบัน อาหารเพื่อสุขภาพในรูปแบบต่างๆ คุณค่าทางโภชนาการและผลจากการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ	4512105 อาหารเพื่อสุขภาพ 3(2-2-5) Food for Health วิธีการดำเนินชีวิตและสุขภาพของคนในยุคปัจจุบัน ผลของการบริโภคอาหารต่อสุขภาพของคนในปัจจุบัน อาหารเพื่อสุขภาพในรูปแบบต่างๆ คุณค่าทางโภชนาการของอาหารเพื่อสุขภาพ การฝึกปฏิบัติในการประกอบอาหาร	ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชาและปรับเปลี่ยนรหัสวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	หมายเหตุ
หมวดวิชาเฉพาะด้าน	หมวดวิชาเฉพาะด้าน	
4513108 โภชนศาสตร์กับการออกกำลังกาย 2(1-2-3) Nutrition and Exercise องค์ประกอบพื้นฐานของการมีสุขภาพที่ดี กระบวนการสร้างพลังงานแบบแอโรบิกและ แอโรบิก อิทธิพลของการออกกำลังกายที่มีต่อสมรรถภาพร่างกาย ความต้องการพลังงานและสารอาหารชนิดต่างๆ กันกับการออกกำลังกายและกีฬาแต่ละประเภท	4513109 โภชนศาสตร์กับการออกกำลังกาย 2(1-2-3) Nutrition and Exercise องค์ประกอบพื้นฐานของการมีสุขภาพที่ดี การประยุกต์ความรู้ด้านโภชนาการกับการออกกำลังกาย อิทธิพลของการออกกำลังกายและโภชนาการต่อสมรรถภาพร่างกาย การควบคุมน้ำหนัก ความต้องการพลังงานและสารอาหารชนิดต่างๆ กันกับการออกกำลังกายและกีฬาแต่ละประเภท ฝึกปฏิบัติการอาหารสำหรับการออกกำลังกาย	ปรับเพิ่มหน่วยกิต ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา และปรับเปลี่ยนรหัสวิชา
4513110 โภชนศาสตร์คลินิก 2(1-2-3) Clinical Nutrition ลักษณะและอาการของโรคที่เกี่ยวข้องกับปัญหาทุพโภชนาการ การเฝ้าระวัง การป้องกัน และการรักษาทางโภชนาการเบื้องต้น	4512104 โภชนศาสตร์คลินิก 3(3-0-6) Clinical Nutrition ความสัมพันธ์ระหว่างภาวะความเจ็บป่วยกับโภชนาการ พยาธิสภาพและอาการของโรคทางโภชนาการ เช่น โรคอ้วน โรคเบาหวาน โรคความดันโลหิตสูง โรคหัวใจและหลอดเลือด โรคไตเรื้อรัง	ปรับเพิ่มหน่วยกิต ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชาและปรับเปลี่ยนรหัสวิชา
4512203 อาหารท้องถิ่นไทย 3(2-2-5) Thai Loei Local Food ความเป็นมาและความสำคัญของอาหารท้องถิ่นไทย อาหารตามเทศกาลและประเพณีของไทย เทคนิคการเตรียม การปรุงประกอบ การจัดเสิร์ฟ การเก็บรักษา คุณค่าทางโภชนาการของอาหารท้องถิ่นไทย และฝึกปฏิบัติอาหารท้องถิ่นไทย	4512203 อาหารท้องถิ่นไทย 3(2-2-5) Thai Loei Local Food ความเป็นมาและความสำคัญของอาหารท้องถิ่นไทย อาหารตามเทศกาลและประเพณีของไทย เทคนิคการเตรียม การปรุงประกอบ การตกแต่งอาหาร การจัดเสิร์ฟ การเก็บรักษา คุณค่าทางโภชนาการของอาหารท้องถิ่นไทย และฝึกปฏิบัติอาหารท้องถิ่นไทย	ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา และปรับเปลี่ยนรหัสวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	หมายเหตุ
หมวดวิชาเฉพาะด้าน	หมวดวิชาเฉพาะด้าน	
4513206 อาหารว่าง 3(2-2-5) Snack ความหมาย ประเภท ประโยชน์ของอาหารว่าง เทคนิคในการประกอบอาหารว่าง การจัดและการเสิร์ฟอาหารว่างไทย และนานาชาติ การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย การจัดบรรจุหีบห่อและคุณค่าทางโภชนาการอาหารว่าง การฝึกปฏิบัติอาหารว่างไทย อาหารว่างนานาชาติ และการจัดเลี้ยง	4514213 อาหารว่างและเครื่องดื่ม 3(2-2-5) Snack and Beverage ความหมาย ประเภท ประโยชน์ของอาหารว่างและเครื่องดื่ม เทคนิคในการประกอบอาหารว่างและเครื่องดื่ม การจัดและการเสิร์ฟอาหารว่างและเครื่องดื่มไทย และนานาชาติ การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย การจัดบรรจุหีบห่อและคุณค่าทางโภชนาการอาหารว่าง การฝึกปฏิบัติอาหารว่างและเครื่องดื่มไทย และนานาชาติ และการจัดเลี้ยง	ปรับปรุงเนื้อหา ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา และปรับเปลี่ยนรหัสวิชา
4513215 เครื่องดื่มและไอศกรีม 3(2-2-5) Beverage and Ice-Cream ชนิดของเครื่องดื่มและไอศกรีม เครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ เครื่องมือ อุปกรณ์ และวัตถุดิบประกอบเครื่องดื่มและไอศกรีม ฝึกเกี่ยวกับเครื่องดื่มและทำไอศกรีม	4513215 ไอศกรีม 3(2-2-5) Ice-Cream ความหมาย ความเป็นมา ชนิดของไอศกรีม เครื่องมือ อุปกรณ์ และวัตถุดิบในการประกอบไอศกรีม ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการทำไอศกรีม	ปรับปรุงเนื้อหา ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา และปรับเปลี่ยนรหัสวิชา
	4514214 อาหารฟิวชั่น 3(2-2-5) Fusion Food ความหมาย ความสำคัญ คุณลักษณะเฉพาะของอาหารฟิวชั่น ประเภทและชนิดของอาหารฟิวชั่น วัตถุดิบ เครื่องมือและอุปกรณ์ การจัดรายการอาหาร การประกอบอาหาร การตกแต่งอาหาร การจัดเสิร์ฟอาหาร ฝึกปฏิบัติการอาหารฟิวชั่น	เพิ่มรายวิชาเอกเลือกใหม่

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	หมายเหตุ
หมวดวิชาเฉพาะด้าน	หมวดวิชาเฉพาะด้าน	
	4514215 อาหารโมเลกูลาร์ 3(2-2-5) Molecular Gastronomy แนวคิด ทฤษฎีของอาหารโมเลกูลาร์ การประกอบอาหารโดยใช้เทคโนโลยีที่เกี่ยวข้อง ส่วนผสมอาหาร เครื่องมือ และอุปกรณ์เพื่อผลิตและพัฒนาอาหารให้มีลักษณะปรากฏ สีกลิ่น รสชาติและเนื้อสัมผัส ที่ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค สร้างสรรค์รายการอาหารใหม่เพื่อส่งเสริมแนวคิดในการพัฒนา รายการอาหาร	เพิ่มรายวิชาเอกเลือกใหม่
4513304 การจัดเลี้ยงอาหารในโอกาสต่างๆ 2(1-2-3) Food Catering for Special Occasions รูปแบบการจัดงานเลี้ยงแบบต่างๆ การวางแผนดำเนินงานจัดเลี้ยง ฝึกปฏิบัติ กำหนดรายการอาหาร จัดตั้งโต๊ะอาหาร จัดเลี้ยงอาหารในโอกาสต่างๆ	4513304 การจัดเลี้ยงอาหารในโอกาสต่างๆ 2(1-2-3) Food Catering for Special Occasions รูปแบบการจัดงานเลี้ยงแบบต่างๆ การวางแผนดำเนินงานจัดเลี้ยง ฝึกปฏิบัติ กำหนดรายการอาหาร จัดตั้งโต๊ะอาหาร การคำนวณปริมาณอาหารเพื่อใช้จัดเลี้ยงอาหารในโอกาสต่างๆ	ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา
4513305 การจัดการโภชนาการในโรงพยาบาล 3(2-2-5) Nutritional Management in Hospital ความสำคัญของงานโภชนาการในโรงพยาบาล การแบ่งหน่วยงานและความรับผิดชอบ รูปแบบการบริหารงานโภชนาการในโรงพยาบาล การกำหนดมาตรฐานอาหาร รูปแบบการบริการอาหารในโรงพยาบาล	4513305 การจัดการโภชนาการในโรงพยาบาล 2(1-2-3) Nutritional Management in Hospital ความสำคัญของงานโภชนาการในโรงพยาบาล การแบ่งหน่วยงานและความรับผิดชอบ รูปแบบการบริหารงานโภชนาการในโรงพยาบาล การกำหนดมาตรฐานอาหาร การดัดแปลงและพัฒนาตำรับอาหาร รูปแบบการบริการอาหารในโรงพยาบาล	ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	หมายเหตุ
หมวดวิชาเฉพาะด้าน	หมวดวิชาเฉพาะด้าน	
4514401 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพโดยประสาทสัมผัส 3(2-2-5) Product Development and Sensory Evaluation ความจำเป็นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ความสำคัญของผู้บริโภคที่มีต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร หลักการและกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารโดยประสาทสัมผัสเพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	4514404 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม 3(2-2-5) Food and Beverage Product Development ศึกษาความสำคัญของการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม ประเภทของผลิตภัณฑ์ใหม่ การตลาดผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม ความต้องการของผู้บริโภค กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารโดยประสาทสัมผัสเพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	ปรับปรุงชื่อวิชา ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา และปรับเปลี่ยนรหัสวิชา
	4514407 อาหารก่อภูมิแพ้ 3(2-2-5) Food Allergens ความสำคัญของอาหารก่อภูมิแพ้ สารก่อภูมิแพ้ ข้อกำหนดอาหารก่อภูมิแพ้ สาเหตุ ลักษณะและอาการของโรคภูมิแพ้ อาหาร ประเภทอาหารก่อภูมิแพ้ แนวทางป้องกันและควบคุมอาหารก่อภูมิแพ้ การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการปรับสูตรอาหารทดแทนอาหารก่อภูมิแพ้	เพิ่มรายวิชาเอกเลือกใหม่
4513501 การสาธิตด้านอาหารและโภชนาการ 2(1-2-3) Demonstration in Food and Nutrition ความสำคัญของการสาธิตด้านอาหารและโภชนาการ หลักและเทคนิคการสาธิต การใช้สื่อทัศนูปกรณ์ และวัสดุเครื่องมือเพื่อใช้ประกอบการเผยแพร่ความรู้ทางด้านอาหารและโภชนาการอย่างเหมาะสม การฝึกปฏิบัติการสาธิต	4514507 การสาธิตด้านอาหารและโภชนาการ 2(1-2-3) Demonstration in Food and Nutrition ความสำคัญของการสาธิตด้านอาหารและโภชนาการ หลักและเทคนิคการสาธิต การใช้สื่อทัศนูปกรณ์ และวัสดุเครื่องมือเพื่อใช้ประกอบการเผยแพร่ความรู้ทางด้านอาหารและโภชนาการอย่างเหมาะสม การฝึกปฏิบัติการสาธิต และมีทักษะในการนำเสนอผลงาน	ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา และปรับเปลี่ยนรหัสวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	หมายเหตุ
หมวดวิชาเฉพาะด้าน	หมวดวิชาเฉพาะด้าน	
4513502 คอมพิวเตอร์สำหรับงานด้านอาหารและโภชนาการ Computers for Food and Nutrition 3(2-2-5) ระบบคอมพิวเตอร์และโปรแกรมสำเร็จรูปที่สามารถนำมาประยุกต์ใช้กับงานจัดการด้านบริการอาหาร การวางแผนรายการอาหาร การควบคุมอุปกรณ์ แรงงาน และงานด้านโภชนาการ ทางด้านการประเมินภาวะโภชนาการ การวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ	4513505 เทคโนโลยีดิจิทัลสำหรับงานด้านอาหารและโภชนาการ Technology Digital for Food and Nutrition 2(1-2-3) ระบบคอมพิวเตอร์และโปรแกรมสำเร็จรูปที่สามารถนำมาประยุกต์ใช้กับงานด้านอาหารและโภชนาการ การประเมินภาวะโภชนาการ การวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ การจำหน่ายอาหารออนไลน์	ปรับปรุงชื่อวิชา ปรับลดหน่วยกิต ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา และปรับเปลี่ยนรหัสวิชา
4513901 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ Preparation of Professional Training in Food and Nutrition 2(180) การจัดกิจกรรมต่างๆ ที่เกี่ยวกับรูปแบบและโอกาสของการประกอบอาชีพ จรรยาบรรณและจริยธรรมในการประกอบอาชีพ การพัฒนาตน วินัยในตนเอง ความรับผิดชอบ เจตคติ ทักษะและคุณลักษณะที่พึงประสงค์ เพื่อเตรียมความพร้อมของผู้เรียนก่อนการฝึกประสบการณ์วิชาชีพขั้นต่อไป การฝึกปฏิบัติการในสถานการณ์จำลองหรือสถานการณ์ที่เกี่ยวข้องในงานวิชาชีพ	4513901 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ Preparation of Professional Training in Food and Nutrition 1(90) ฝึกปฏิบัติภาคสนามเบื้องต้นที่เกี่ยวข้องด้านอาหารและโภชนาการในสถานประกอบการ โดยมีระยะเวลาไม่น้อยกว่า 90 ชั่วโมง นักศึกษาต้องจัดทำรายงานและนำเสนอต่อคณะกรรมการ	ปรับลดหน่วยกิต ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา และปรับเปลี่ยนรหัสวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	หมายเหตุ
หมวดวิชาเฉพาะด้าน	หมวดวิชาเฉพาะด้าน	
4514901 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ 5(450) Professional Training in Food and Nutrition การฝึกปฏิบัติงานด้านอาหารและโภชนาการ นอกสถานศึกษา หรือในสถานประกอบการจริง หรือ สถานการณ์จริง ที่มีลักษณะงาน วิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ ทั้งนี้มีการปฐมนิเทศก่อนออกฝึก ประสบการณ์ การนิเทศระหว่างฝึกประสบการณ์ และการปัจฉิมนิเทศ เมื่อเสร็จสิ้นการฝึกประสบการณ์วิชาชีพเพื่อการประเมินผล	4514903 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ 6(540) Professional Training in Food and Nutrition การฝึกปฏิบัติงานด้านอาหารและโภชนาการ นอกสถานศึกษา หรือในสถานประกอบการจริง หรือ สถานการณ์จริง ที่มีลักษณะงาน วิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ ทั้งนี้มีการปฐมนิเทศก่อนออกฝึก ประสบการณ์ การนิเทศระหว่างฝึกประสบการณ์ และการปัจฉิมนิเทศ เมื่อเสร็จสิ้นการฝึกประสบการณ์วิชาชีพเพื่อการประเมินผล นักศึกษา ต้องจัดทำรายงานและนำเสนอต่อคณะกรรมการ	ปรับเพิ่มหน่วยกิต ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา และปรับเปลี่ยนรหัสวิชา

ภาคผนวก ง

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเลยว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2555



**ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเลย
ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี
พ.ศ. ๒๕๕๕**

โดยเป็นการเห็นสมควรปรับปรุงข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเลย ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี เพื่อให้การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรีเป็นไปโดยสอดคล้องกับสภาพสังคมที่เปลี่ยนแปลง และเหมาะสมกับการบริหารการจัดการศึกษาในปัจจุบัน

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๘ (๒) และ (๓) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏเลย พ.ศ. ๒๕๔๗ และมติสภามหาวิทยาลัยราชภัฏเลย ในคราวประชุมที่ ๓/๒๕๕๕ เมื่อวันศุกร์ที่ ๒๓ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๕๕ จึงเห็นชอบให้ตราข้อบังคับไว้ ดังนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเลย ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๕”

ข้อ ๒ ข้อบังคับนี้ให้ใช้สำหรับการจัดการศึกษาแก่นักศึกษาภาคปกติ และนักศึกษาภาคพิเศษตามหลักสูตรปริญญาตรี ที่เข้าศึกษาในมหาวิทยาลัยราชภัฏเลย ตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๕๕ เป็นต้นไป

ข้อ ๓ บรรดาข้อบังคับ ระเบียบ คำสั่งหรือประกาศอื่นใดที่ขัดหรือแย้งกับข้อบังคับนี้ให้ใช้ข้อบังคับนี้แทน

ข้อ ๔ ในข้อบังคับนี้

“มหาวิทยาลัย”	หมายถึง	มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย
“อธิการบดี”	หมายถึง	อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏเลย
“สภามหาวิทยาลัย”	หมายถึง	สภามหาวิทยาลัยราชภัฏเลย
“นักศึกษาภาคปกติ”	หมายถึง	นักศึกษาที่ศึกษาเต็มเวลาในวันทำการปกติของมหาวิทยาลัยราชภัฏเลย
“นักศึกษาภาคพิเศษ”	หมายถึง	นักศึกษาที่ศึกษาตามโครงการการจัดการศึกษาอื่นนอกจากนักศึกษาภาคปกติ ถึงแม้จะศึกษาในวันทำการปกติก็ตาม
“หลักสูตร”	หมายถึง	หลักสูตรที่ใช้ในการจัดการศึกษาของมหาวิทยาลัยราชภัฏเลย

ข้อ ๕ ให้อธิการบดีเป็นผู้รักษาการตามข้อบังคับนี้ และให้มีอำนาจ ออกประกาศ คำสั่ง หลักเกณฑ์ และวิธีการเพื่อประโยชน์ในการปฏิบัติตามข้อบังคับนี้

/หมวด ๑...

หมวด ๑

คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษาและวิธีการรับเข้าศึกษา

ข้อ ๖ คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

- ๖.๑ สำเร็จการศึกษาชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่าขึ้นไป
- ๖.๒ ต้องไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรงหรือโรคที่สังคมรังเกียจอันเป็นอุปสรรคต่อการศึกษา
- ๖.๓ ไม่ถูกคัดชื่อออก หรือถูกไล่ออกจากสถาบันการศึกษาใดๆ เพราะประพฤติเสื่อมเสีย
- ๖.๔ มีคุณสมบัติอื่นๆตามข้อกำหนดของหลักสูตร

ข้อ ๗ วิธีการรับเข้าศึกษา มหาวิทยาลัยจะรับผู้ที่มีคุณสมบัติตามข้อ ๖ เข้าศึกษาทุกระบบการศึกษา ซึ่งอาจใช้วิธีการสอบคัดเลือก หรือคัดเลือก หรือวิธีการอื่นใด ทั้งนี้ให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัย

หมวด ๒

การรายงานตัวเป็นนักศึกษา

ข้อ ๘ การรายงานตัวเป็นนักศึกษา

๘.๑ ผู้ที่สอบคัดเลือกได้ หรือผู้ที่ได้รับการคัดเลือก หรือผู้ที่ได้รับการอนุมัติให้ย้ายมาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่น หรือผู้ที่รับการอนุมัติให้เข้าศึกษาต่อจะต้องไปรายงานตัวเพื่อขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา ตามที่กำหนดไว้ในประกาศมหาวิทยาลัย

๘.๒ กรณีที่นักศึกษาไม่ไปรายงานตัว ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดให้ถือว่าสละสิทธิ์การเข้าเป็นนักศึกษา เว้นแต่ได้รับอนุมัติจากมหาวิทยาลัยเป็นรายๆไป

ข้อ ๙ ผู้ที่ผ่านการคัดเลือกเข้าศึกษาจะมีสภาพเป็นนักศึกษาเมื่อได้ขึ้นทะเบียนและชำระเงินค่าลงทะเบียนเรียนและค่าธรรมเนียมตามประกาศของมหาวิทยาลัยเรียบร้อยแล้ว พร้อมทั้งต้องนำส่งหลักฐานการสำเร็จการศึกษาและหลักฐานอื่นๆ ตามวัน เวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

หมวด ๓

การรับย้ายนักศึกษา

ข้อ ๑๐ เกณฑ์การรับย้ายนักศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่น เข้าศึกษาในมหาวิทยาลัย

๑๐.๑ มหาวิทยาลัยอาจรับย้ายนักศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่นซึ่งสภามหาวิทยาลัยรับรอง ทั้งนี้ให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัย

๑๐.๒ คุณสมบัติของผู้ขอย้ายมาเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย

๑๐.๒.๑ มีคุณสมบัติที่กำหนดไว้ตามข้อ ๖

๑๐.๒.๒ ได้ศึกษาในสถาบันอุดมศึกษาเดิมมาแล้วไม่น้อยกว่าหนึ่งภาคการศึกษา และมีผลการเรียนเฉลี่ยไม่น้อยกว่า ๒.๐๐

๑๐.๓ การเทียบโอนหน่วยกิตและผลการเรียนให้เป็นไปตามระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏเลย
ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียน

หมวด ๔ การเข้าศึกษาเพื่อรับปริญญาตรีที่สอง

ข้อ ๑๑ การเข้าศึกษาเพื่อรับปริญญาตรีที่สอง

๑๑.๑ ผู้ที่สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีจากมหาวิทยาลัยราชภัฏเลยหรือจาก
สถาบันอุดมศึกษาอื่นมาแล้ว อาจขอเข้าศึกษาต่อปริญญาตรีสาขาอื่นเป็นการเพิ่มเติมได้แต่ต้องเป็นผู้มี
คุณสมบัติตามที่กำหนดไว้ในข้อ ๖

๑๑.๒ ให้ผู้ประสงค์จะเข้าศึกษายื่นใบสมัครต่อมหาวิทยาลัยก่อนเปิดภาคการศึกษาตามที่
มหาวิทยาลัยกำหนด

๑๑.๓ การเทียบโอนผลการเรียนให้ดำเนินการเทียบโอนตามระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏเลย
ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียน

หมวด ๕ ระบบการจัดการศึกษาและการจัดหลักสูตร

ข้อ ๑๒ ระบบการจัดการศึกษา

๑๒.๑ มหาวิทยาลัยใช้ระบบทวิภาคโดย ๑ ปีการศึกษาแบ่งออกเป็น ๒ ภาคการศึกษาปกติ
๑ ภาคการศึกษาปกติมีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า ๑๕ สัปดาห์ มหาวิทยาลัยอาจเปิดภาคฤดูร้อนและใช้
ระยะเวลาเรียนไม่น้อยกว่า ๘ สัปดาห์โดยจัดชั่วโมงเรียนของแต่ละรายวิชาเท่ากับสองเท่าของภาคการศึกษา
ปกติ สำหรับการจัดการศึกษาให้นักศึกษาภาคพิเศษในภาคฤดูร้อนให้นับเป็น ๑ ภาคการศึกษาปกติ

๑๒.๒ การคิดหน่วยกิตของแต่ละรายวิชา ให้ถือเกณฑ์ดังนี้

๑๒.๒.๑ รายวิชาภาคทฤษฎี ที่ใช้เวลาบรรยายหรืออภิปรายปัญหาไม่น้อยกว่า ๑๕
ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิตระบบทวิภาค

๑๒.๒.๒ รายวิชาภาคปฏิบัติที่ใช้เวลาฝึกหรือทดลองไม่น้อยกว่า ๓๐ ชั่วโมง ต่อภาค
การศึกษาปกติให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิตระบบทวิภาค

๑๒.๒.๓ การฝึกงานหรือการฝึกภาคสนามที่ใช้เวลาฝึกไม่น้อยกว่า ๔๕ ชั่วโมงต่อ
ภาคการศึกษาปกติให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิตระบบทวิภาค

๑๒.๒.๔ การทำโครงการหรือกิจกรรมการเรียนอื่นใดตามที่ได้รับมอบหมายที่ใช้เวลา
ทำโครงการหรือกิจกรรมนั้นๆไม่น้อยกว่า ๔๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิตระบบ
ทวิภาค

ข้อ ๑๓ การจัดหลักสูตร

๑๓.๑ โครงสร้างหลักสูตรระดับปริญญาตรีของแต่ละสาขาวิชา ประกอบด้วย

๑๓.๑.๑ หมวดวิชาศึกษาทั่วไป หมายถึง วิชาที่มุ่งพัฒนาผู้เรียน ให้มีความรอบรู้ อย่างกว้างขวางมีโลกทัศน์ที่กว้างไกล มีความเข้าใจธรรมชาติตนเอง ผู้อื่น และสังคม เป็นผู้ใฝ่รู้สามารถคิด อย่างมีเหตุผล สามารถใช้ภาษาในการติดต่อสื่อสารความหมายได้ดี เป็นคนที่สมบูรณ์ทั้งร่างกายและจิตใจ มี คุณธรรม ตระหนักในคุณค่าของศิลปะและวัฒนธรรม ทั้งของไทยและของประชาคมนานาชาติ สามารถนำ ความรู้ไปใช้ในการดำเนินชีวิตและดำรงตนอยู่ในสังคมได้เป็นอย่างดี

๑๓.๑.๒ หมวดวิชาเฉพาะ หมายถึง วิชาแกน วิชาเฉพาะด้าน วิชาพื้นฐานวิชาชีพ และวิชาชีพ ที่มุ่งหมายให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจและปฏิบัติงานได้

๑๓.๑.๓ หมวดวิชาเลือกเสรี หมายถึง วิชาที่มุ่งให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ ตามที่ ตนเองถนัดหรือสนใจ โดยเปิดโอกาสให้นักศึกษาเลือกเรียนวิชาใดๆ ในหลักสูตรระดับเดียวกัน

๑๓.๒ จำนวนหน่วยกิตรวมและระยะเวลาการศึกษา

๑๓.๒.๑ หลักสูตรปริญญาตรี (๔ ปี) ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๑๒๐ หน่วยกิตให้ใช้เวลาศึกษาไม่เกิน ๘ ปีการศึกษาสำหรับหลักสูตรที่เรียนเต็มเวลาและไม่เกิน ๑๒ ปีการศึกษา สำหรับหลักสูตรที่เรียนไม่เต็มเวลา

๑๓.๒.๒ หลักสูตรปริญญาตรี (๕ ปี) ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๑๕๐ หน่วยกิตให้ใช้เวลาศึกษาไม่เกิน ๑๐ ปีการศึกษาสำหรับหลักสูตรที่เรียนเต็มเวลาและไม่เกิน ๑๕ ปีการศึกษา สำหรับหลักสูตรที่เรียนไม่เต็มเวลา

หมวด ๖

การลงทะเบียนวิชาเรียน

ข้อ ๑๔ นักศึกษาสามารถลงทะเบียนเรียน เพิ่มหรือถอนรายวิชาให้ดำเนินการให้แล้วเสร็จภายใน กำหนด ๑๕ วัน นับแต่วันที่เปิดภาคการศึกษา

๑๔.๑ การลงทะเบียนวิชาเรียนจะสมบูรณ์ก็ต่อเมื่อได้ชำระค่าธรรมเนียมตามที่มหาวิทยาลัย กำหนด

๑๔.๒ การศึกษาในระบบทวิภาคแบบ ๒ ภาคการศึกษาปกติต่อปีการศึกษา นักศึกษา สามารถลงทะเบียนเรียนรายวิชาของแต่ละภาคการศึกษาปกติได้ไม่เกิน ๒๒ หน่วยกิต และสามารถลงทะเบียน รายวิชาสำหรับภาคฤดูร้อนได้ไม่เกิน ๙ หน่วยกิต

การศึกษาสำหรับนักศึกษาภาคพิเศษแบบ ๓ ภาคการศึกษาต่อปีการศึกษา นักศึกษาสามารถ ลงทะเบียนรายวิชาของแต่ละภาคการศึกษาได้ไม่เกิน ๑๕ หน่วยกิต

กรณีนักศึกษาต้องการลงทะเบียนเรียนเกินกว่า ๒๒ หน่วยกิต สำหรับการศึกษาในระบบทวิภาคแบบ ๒ ภาค

การศึกษาต่อปีการศึกษา ตามวรรคหนึ่งหรือต้องการลงทะเบียนเรียนมากกว่า ๑๕ หน่วยกิต สำหรับการศึกษาของนักศึกษาภาคพิเศษแบบ ๓ ภาคการศึกษาต่อปีการศึกษาตามวรรคสอง ให้ยื่น คำร้องขออนุมัติต่อมหาวิทยาลัยภายในระยะเวลาไม่เกิน ๑๕ วัน นับแต่วันเปิดภาคการศึกษา

/๑๔.๓ การลงทะเบียน...

๑๔.๓ การลงทะเบียนวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือสหกิจศึกษาจะไม่อนุญาตให้นักศึกษาลงทะเบียนรายวิชาอื่นเพิ่มเติม ยกเว้นกรณีที่มีมหาวิทยาลัยพิจารณาแล้วเห็นสมควรอนุญาตโดยให้พิจารณาเป็นรายกรณี โดยคำนึงถึงคุณภาพของการจัดการเรียนการสอน การฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษา เป็นสำคัญ

๑๔.๔ อธิการบดีอาจให้นักศึกษาที่ถูกถอดถอนชื่อจากทะเบียนนักศึกษาอันเนื่องจากระเบียบทางการเงิน กลับเข้าเป็นนักศึกษาใหม่ได้ถ้ามีเหตุผลอันสมควร โดยให้ถือระยะเวลาที่ถูกถอนชื่อนั้นเป็นระยะเวลาพักการศึกษา ในกรณีเช่นนี้นักศึกษาจะต้องชำระค่าธรรมเนียมขอกลับคืนสภาพการเป็นนักศึกษา และค่าธรรมเนียมอื่นๆที่ค้างชำระเสมือนเป็นผู้ลาพักการศึกษา

๑๔.๕ ในกรณีโครงการแลกเปลี่ยนนักศึกษา ระหว่างสถาบันอุดมศึกษาหรือมีข้อตกลงเฉพาะกรณี อธิการบดีอาจพิจารณาอนุมัติให้นักศึกษาลงทะเบียนเรียนรายวิชา ที่เปิดสอนในสถาบันอุดมศึกษาอื่น แทนการลงทะเบียนเรียนในมหาวิทยาลัยทั้งหมด หรือบางส่วนได้หรืออาจพิจารณาอนุมัติให้ลงทะเบียนรายวิชาที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัยโดยชำระค่าธรรมเนียมตามระเบียบว่าด้วย การเก็บเงินค่าบำรุงและค่าธรรมเนียมการศึกษาของมหาวิทยาลัยก็ได้

๑๔.๖ การลงทะเบียนที่ผิดเงื่อนไขของหลักสูตรให้ถือว่าลงทะเบียนนั้นตกเป็นโมฆะและรายวิชาที่ลงทะเบียนผิดเงื่อนไขของหลักสูตรนั้นให้ได้รับสัญลักษณ์ W

๑๔.๗ นักศึกษาอาจขอลงทะเบียนเข้าร่วมศึกษารายวิชาใดๆเพื่อเป็นการเพิ่มพูนความรู้ได้ถ้าอาจารย์ผู้สอนยินยอมเป็นลายลักษณ์อักษรและได้ยื่นหลักฐานนั้นต่อมหาวิทยาลัย ทั้งนี้ นักศึกษาจะต้องชำระค่าหน่วยกิต รายวิชานั้นตามระเบียบว่าด้วยการเก็บเงินค่าบำรุงและค่าธรรมเนียมการศึกษาและนักศึกษามีเวลาเรียนครบร้อยละ ๘๐ ของเวลาเรียนทั้งหมดจะได้รับผลการเรียนเป็นสัญลักษณ์ Au

หมวด ๗ การเปลี่ยนแปลงรายวิชา

ข้อ ๑๕ การเพิ่มรายวิชา ถอนรายวิชา และยกเลิกรายวิชา

๑๕.๑ การเพิ่มรายวิชา หรือถอนรายวิชาจะกระทำได้ภายในกำหนด ๑๕ วัน นับแต่วันเปิดภาคการศึกษาปกติหรือภายในกำหนด ๗ วัน นับแต่วันเปิดภาคฤดูร้อน

๑๕.๒ การยกเลิกรายวิชาจะกระทำได้ก่อนวันเริ่มสอบปลายภาค ๗ วัน และจะได้รับการบันทึกผลการเรียนเป็นสัญลักษณ์ W สำหรับรายวิชาที่ยกเลิกและไม่ได้รับเงินค่าลงทะเบียนรายวิชานั้นคืน

๑๕.๓ ขั้นตอนปฏิบัติในการเพิ่ม ถอนรายวิชาและยกเลิกรายวิชาให้เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

หมวด ๘ การลาพักการศึกษาและลาออก

ข้อ ๑๖ การลาพักการศึกษา

๑๖.๑ นักศึกษาจะขออนุญาตลาพักการศึกษาได้ในกรณีต่อไปนี้

๑๖.๑.๑ ถูกเรียกพล ระดมพลหรือเกณฑ์เข้ารับราชการทหาร

๑๖.๑.๒ ได้รับทุนแลกเปลี่ยนนัศึกษาระหว่างประเทศ หรือทุนอื่นใดซึ่งมหาวิทยาลัยเห็นสมควรสนับสนุน

๑๖.๑.๓ เจ็บป่วย

๑๖.๑.๔ ถูกคุมขังตามกฎหมาย

๑๖.๑.๕ มหาวิทยาลัยสั่งให้พักการศึกษา

๑๖.๑.๖ เหตุอื่นๆ ตามที่มหาวิทยาลัยเห็นสมควรแต่ต้องศึกษาในมหาวิทยาลัยมาแล้วไม่น้อยกว่า ๑ ภาคการศึกษา

๑๖.๒ นักศึกษาที่ประสงค์จะลาพักการศึกษาลดลงหนึ่งภาคการศึกษาปกติหรือมากกว่าให้ยื่นใบลาตามแบบที่มหาวิทยาลัยกำหนด ทั้งนี้ต้องยื่นใบลาพักการศึกษาก่อนวันเริ่มสอบปลายภาคการศึกษา

๑๖.๓ นักศึกษาที่ลาพัก หรือถูกมหาวิทยาลัยสั่งพักการศึกษาลดลงหนึ่งภาคการศึกษาปกติหรือมากกว่าจะต้องชำระค่าธรรมเนียมรักษาสถานภาพการเป็นนักศึกษา

ข้อ ๑๗ การลาออก นักศึกษาที่ประสงค์จะขอลาออก ต้องยื่นใบลาออกตามแบบที่มหาวิทยาลัยกำหนด

หมวด ๙ การโอนย้าย

ข้อ ๑๘ การโอนย้ายสาขาวิชา

๑๘.๑ การย้ายสาขาวิชาภายในคณะให้ปฏิบัติตามเงื่อนไขของคณะ

๑๘.๒ การย้ายสาขาวิชาไปคณะอื่น จะต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขดังต่อไปนี้

๑๘.๒.๑ นักศึกษาที่ประสงค์จะขอย้ายสาขาวิชาไปคณะอื่น จะต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษา ประธานสาขาวิชา และคณบดีคณะเดิม และได้เรียนตามแผนการศึกษาในคณะเดิมมาแล้วไม่น้อยกว่าหนึ่งภาคการศึกษาปกติ ทั้งนี้ไม่นับภาคการศึกษาที่ลาพักหรือถูกสั่งพักการศึกษา

๑๘.๒.๒ การย้ายสาขาวิชาไปคณะอื่นจะต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขของสาขาวิชาและคณะที่ประสงค์จะขอย้ายไป ทั้งนี้ให้เป็นไปตามเงื่อนไขที่คณะกำหนด

๑๘.๒.๓ การย้ายสาขาวิชาไปคณะอื่นให้อยู่ในดุลยพินิจของสาขาวิชาและคณะ ที่จะรับย้ายไปสังกัดเป็นผู้พิจารณาอนุมัติแล้วแจ้งมหาวิทยาลัยทราบ

๑๘.๒.๔ การย้ายสาขาวิชาไปคณะอื่นจะต้องดำเนินการให้แล้วเสร็จก่อนวันเปิดภาคการศึกษา

๑๘.๒.๕ เมื่อนักศึกษาได้ย้ายสาขาวิชาแล้ว รายวิชาที่เคยเรียนมาทั้งหมดให้นำมาเทียบโอนได้ตามหลักสูตรสาขาวิชาใหม่ และนำผลการเรียนไปคำนวณหาค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมในสาขาวิชาใหม่ได้

/ข้อ ๑๙...

ข้อ ๑๙ การโอนย้ายประเภทนักศึกษา

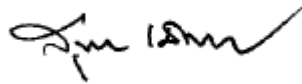
นักศึกษาอาจโอนย้ายประเภทนักศึกษาจากนักศึกษาภาคปกติเป็นนักศึกษาภาคพิเศษ โดยยื่นคำร้องตามแบบที่มหาวิทยาลัยกำหนด

หมวด ๑๐

บทเฉพาะกาล

ข้อ ๒๐ นักศึกษาที่เข้าศึกษาก่อนข้อบังคับนี้ประกาศใช้ ให้ใช้ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเลย ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญาและปริญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๐ หรือข้อบังคับอื่นใดในขณะที่ยังเข้าศึกษาจนกว่าจะสำเร็จการศึกษา

ประกาศ ณ วันที่ ๒๓ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๕๕



(นายสุชาติ เมืองแก้ว)

นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏเลย

ภาคผนวก จ

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเลยว่าด้วยการวัดและประเมินผลการศึกษา
ระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2555



**ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเลย
ว่าด้วยการวัดและประเมินผลการศึกษาในระดับปริญญาตรี
พ.ศ. ๒๕๕๕**

โดยเป็นการเห็นสมควรปรับปรุงข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเลย ว่าด้วยการวัดและประเมินผล การศึกษาในระดับปริญญาตรี เพื่อให้การวัดและประเมินผลการศึกษาในระดับปริญญาตรีเป็นไปโดยสอดคล้องกับ สภาพสังคมที่เปลี่ยนแปลงและเหมาะสมกับการบริหารการจัดการศึกษาในปัจจุบัน

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๘ (๒) (๓) แห่ง พระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ และโดยความเห็นชอบของสภามหาวิทยาลัยราชภัฏเลย ในคราวประชุมครั้งที่ ๓/๒๕๕๕ เมื่อวันศุกร์ที่ ๒๓ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๕๕ จึงเห็นชอบให้ตราข้อบังคับไว้ ดังนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเลย ว่าด้วยการวัดและประเมินผลการศึกษา ระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๕ ”

ข้อ ๒ ข้อบังคับนี้ให้ใช้สำหรับการวัดและประเมินผลการศึกษาของนักศึกษาภาคปกติ และนักศึกษา ภาคพิเศษหลักสูตรปริญญาตรีที่เข้าศึกษาในมหาวิทยาลัยราชภัฏเลย ตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๕๕ เป็นต้นไป

ข้อ ๓ บรรดาข้อบังคับ ระเบียบ คำสั่งหรือประกาศอื่นใดที่ขัดหรือแย้งกับข้อบังคับนี้ให้ใช้ข้อบังคับนี้ แทน

ข้อ ๔ ในข้อบังคับนี้

“มหาวิทยาลัย”	หมายถึง	มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย
“อธิการบดี”	หมายถึง	อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏเลย
“นักศึกษาภาคปกติ”	หมายถึง	นักศึกษาที่ศึกษาเต็มเวลาในวันทำการปกติของ มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย
“นักศึกษาภาคพิเศษ”	หมายถึง	นักศึกษาที่ศึกษาตามโครงการการจัดการศึกษา อื่นนอกจากนักศึกษาภาคปกติ ถึงแม้จะศึกษาในเวลาทำการปกติก็ตาม
“หลักสูตร”	หมายถึง	หลักสูตรที่ใช้ในการจัดการศึกษาของ มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย

ข้อ ๕ ให้อธิการบดีเป็นผู้รักษาการตามข้อบังคับนี้ และให้อำนาจออกประกาศ คำสั่ง หลักเกณฑ์และ วิธีการเพื่อประโยชน์ในการปฏิบัติตามข้อบังคับนี้

/หมวด ๑...

หมวด ๑

การวัดและประเมินผลการศึกษา

ข้อ ๖ การวัดและการประเมินผลการศึกษา

๖.๑ ให้ประเมินผลทุกรายวิชาที่มีการเรียนการสอนในแต่ละภาคการศึกษา การวัดผลต้องทำตลอดภาคการศึกษา โดยวิธีการต่างๆ กัน เช่น การสอบย่อย การรายงาน การทำงานกลุ่ม การสอบกลางภาค การศึกษาและให้มีการสอบปลายภาคการศึกษา การคิดคะแนนระหว่างภาคการศึกษา ให้อยู่ระหว่างร้อยละ ๕๐ ถึง ๗๐ ของคะแนนรวมทั้งหมด เว้นแต่รายวิชาในกลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ วิชาโครงการ ที่ไม่มีภาคทฤษฎีหรือวิชาในทำนองเดียวกันนี้

กรณีสาขาวิชาใด ที่องค์กรวิชาชีพได้กำหนดหลักเกณฑ์การวัดและการประเมินผลการศึกษาไว้ให้เป็นไปตามแนวทางขององค์กรวิชาชีพนั้น

๖.๒ มหาวิทยาลัยจัดให้มีการสอบในภาคการศึกษาหนึ่งไม่น้อยกว่าหนึ่งครั้ง

๖.๓ นักศึกษาต้องมีเวลาเรียนในระบบเข้าชั้นเรียนแต่ละรายวิชาไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๘๐ ของเวลาเรียนทั้งหมด หรือมีเวลาปฏิบัติกิจกรรมเทียบกันได้ จึงจะมีสิทธิ์ได้รับการวัดและประเมินผลในรายวิชานั้น

ในกรณีมีเวลาเรียนในรายวิชาใดน้อยกว่าร้อยละ ๘๐ แต่ไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๖๐ ให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการวิชาการคณะ กรณีที่มีเวลาเรียนในรายวิชาใดน้อยกว่าร้อยละ ๖๐ จะไม่มีสิทธิ์สอบปลายภาคในรายวิชานั้น และให้อาจารย์ผู้สอนประเมินผลเป็น “E” หรือ “F” แล้วแต่กรณี

๖.๔ ให้มีการประเมินผลการเรียนในรายวิชาต่างๆ ตามหลักสูตรเป็น ๒ ระบบ ดังนี้

๖.๔.๑ ระบบค่าระดับคะแนน แบ่งเป็น ๘ ระดับ

ระดับคะแนน	ความหมายของผลการเรียน	ค่าระดับคะแนน
A	ดีเยี่ยม (Excellent)	๔.๐๐
B+	ดีมาก (Very good)	๓.๕๐
B	ดี (Good)	๓.๐๐
C+	ดีพอใช้ (Fairly good)	๒.๕๐
C	พอใช้ (Fairly)	๒.๐๐
D+	อ่อน (Poor)	๑.๕๐
D	อ่อนมาก (Very poor)	๑.๐๐
E	ตก (Failure)	๐.๐๐

ระบบนี้ใช้สำหรับการประเมินรายวิชาที่เรียนตามหลักสูตร ค่าระดับคะแนนที่ถือว่าสอบได้ ต้องไม่ต่ำกว่า “D” ถ้านักศึกษาได้ค่าระดับคะแนนในรายวิชาใดเป็น “E” ต้องลงทะเบียนเรียนซ้ำจนกว่าจะสอบได้ กรณีได้ค่าระดับคะแนนเป็น “E” ในรายวิชาเลือก สามารถไปเลือกเรียนรายวิชาอื่นในกลุ่มวิชาหรือหมวดวิชาเดียวกันแทนได้

เว้นแต่ รายวิชาที่เกี่ยวกับการเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ สหกิจศึกษา หรือ รายวิชาอื่นที่มีลักษณะอย่างเดียวกัน ค่าระดับคะแนนที่ถือว่าสอบผ่าน ต้องไม่ต่ำกว่า “C”

/๖.๔.๒ ระบบ...

๖.๔.๒ ระบบไม่มีค่าระดับคะแนน กำหนดสัญลักษณ์การประเมิน ดังนี้

ระดับการประเมิน	ผลการศึกษา
PD (Pass with Distinction)	ผ่านดีเยี่ยม
P (Pass)	ผ่าน
F (Fail)	ไม่ผ่าน

ระบบนี้ใช้สำหรับการประเมินรายวิชาที่หลักสูตรบังคับให้เรียนเพิ่มตามข้อกำหนดเฉพาะของหลักสูตร

๖.๔.๓ สัญลักษณ์ I (Incomplete) ใช้สำหรับบันทึกการประเมินที่ไม่สมบูรณ์ ในรายวิชาที่นักศึกษายังทำงานไม่เสร็จเมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษาหรือขาดสอบ นักศึกษาที่ได้สัญลักษณ์ “I” ต้องดำเนินการขอรับการประเมิน เพื่อเปลี่ยนผลการประเมินให้เสร็จสิ้นในภาคการศึกษาถัดไป ดังนี้

(๑) กรณีนักศึกษายังทำงานไม่เสร็จ ผู้สอนพิจารณาผลงานที่ค้างอยู่เป็นศูนย์ และประเมินผลการเรียนจากคะแนนที่มีอยู่แล้ว หากพ้นกำหนดให้นายทะเบียนเปลี่ยน “I” เป็น “E” หรือ “F” แล้วแต่กรณี

(๒) กรณีนักศึกษาขาดสอบปลายภาค นักศึกษาจะต้องยื่นคำร้องขอสอบปลายภาคพร้อมกับหลักฐานประกอบเหตุผลการขาดสอบเสนอต่อมหาวิทยาลัย

(๒.๑) กรณีอนุญาตให้สอบ นักศึกษาต้องไปปรับหลักฐานการอนุญาตให้สอบไปติดต่อขอสอบกับอาจารย์ประจำวิชา เพื่อเปลี่ยนผลการประเมินให้เสร็จสิ้นภายในภาคการศึกษาถัดไป หากพ้นกำหนดให้นายทะเบียนเปลี่ยน “I” เป็น “E” หรือ “F” แล้วแต่กรณี

(๒.๒) กรณีไม่อนุญาตให้สอบจะถือว่าสอบตกนายทะเบียนจะเปลี่ยนผลการเรียนเป็น “E” หรือ “F” แล้วแต่กรณี

๖.๕ สัญลักษณ์อื่น มีดังนี้

Au (Audit) ใช้สำหรับการลงทะเบียนเพื่อร่วมฟัง โดยไม่นับหน่วยกิต

W (Withdraw) ใช้สำหรับกรณี ดังต่อไปนี้

(๑) รายวิชาที่ลงทะเบียนนั้น ได้รับอนุมัติให้ยกเลิกวิชาเรียน ก่อนวันเริ่มสอบปลายภาค ไม่น้อยกว่า ๑ สัปดาห์

(๒) กรณีที่นักศึกษาลาพักการศึกษา หรือ ถูกสั่งให้พักการศึกษาหลังจากลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษานั้นแล้ว

(๓) มหาวิทยาลัยพิจารณาแล้วเห็นว่า มีเหตุผลสมควรให้ยกเลิกวิชาเรียนในรายวิชานั้น หรือ ยกเลิกการลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษานั้นทั้งหมด

(๔) การลงทะเบียนเรียนผิดเงื่อนไขและเป็นโมฆะ

ข้อ ๗ การเรียนซ้ำ

๗.๑ รายวิชาใดๆ ที่นักศึกษาสอบได้ “D” หรือต่ำกว่า นักศึกษาสามารถลงทะเบียนเรียนในรายวิชานั้นซ้ำได้

๗.๒ รายวิชาบังคับใดตามโครงสร้างหลักสูตรที่นักศึกษาสอบได้ผลประเมินเป็น “E” หรือ “F” นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชานั้นซ้ำ

ข้อ ๘ ผลการประเมินเป็น “PD” “P” “F” “Au” “W” และ “I” จะไม่นำมาคำนวณหาค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม

ข้อ ๙ การนับหน่วยกิตสะสม และการคำนวณค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม

๙.๑ มหาวิทยาลัย จะคำนวณค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม จากหน่วยกิตและค่าระดับคะแนนของรายวิชาทั้งหมดที่นักศึกษาได้ลงทะเบียนในแต่ละภาคการศึกษา

๙.๒ การคำนวณค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมให้นำเอาผลคูณของจำนวนหน่วยกิตกับค่าระดับคะแนนของทุกรายวิชา มารวมกันแล้วหารด้วยจำนวนหน่วยกิตของรายวิชาทั้งหมด

๙.๓ เมื่อนักศึกษาเรียนได้จำนวนหน่วยกิตครบตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตรแล้วได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ ๑.๗๐ แต่ไม่ถึง ๒.๐๐ ให้เลือกเรียนรายวิชาเพิ่มเติม เพื่อปรับค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมให้ถึง ๒.๐๐ ทั้งนี้ต้องอยู่ในระยะเวลาที่กำหนดตามหลักสูตร

หมวด ๒

การสำเร็จการศึกษา

ข้อ ๑๐ ในภาคการศึกษาสุดท้ายที่นักศึกษาคาดว่าจะสำเร็จการศึกษา นักศึกษาจะต้องยื่นคำร้องขอสำเร็จการศึกษาและชำระค่าธรรมเนียมต่อมหาวิทยาลัยภายในระยะเวลา ๔๕ วันนับแต่วันเปิดภาคเรียน

ข้อ ๑๑ ผู้ที่สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร ต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนทุกข้อ ดังนี้

๑๑.๑ มีความประพฤติดี

๑๑.๒ สอบได้ในรายวิชาต่างๆ ครบตามหลักสูตรรวมทั้งเงื่อนไขที่สภามหาวิทยาลัยกำหนด

๑๑.๓ ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า ๒.๐๐

๑๑.๔ ต้องมีระยะเวลาการศึกษาตามเงื่อนไขต่อไปนี้

๑๑.๔.๑ นักศึกษาภาคปกติ

หลักสูตรปริญญาตรี ๔ ปี มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่า ๖ ภาคการศึกษาปกติ แต่ไม่เกิน

๘ ปีการศึกษา

หลักสูตรปริญญาตรี ๕ ปี มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่า ๘ ภาคการศึกษาปกติ แต่ไม่เกิน

๑๐ ปีการศึกษา

๑๑.๔.๒ นักศึกษาภาคพิเศษ

หลักสูตรปริญญาตรี ๔ ปี มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่า ๙ ภาคการศึกษาปกติ แต่ไม่เกิน

๙ ปีการศึกษา

หลักสูตรปริญญาตรี ๕ ปี มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่า ๑๒ ภาคการศึกษาปกติ แต่ไม่เกิน

๑๑ ปีการศึกษา

๑๑.๕ กรณีนักศึกษาเทียบโอน หรือกรณีอื่นๆให้เป็นไปตามเงื่อนไขอื่นที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๑๑.๖ ไม่มีพันธะด้านหนี้สินใดๆ กับมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๒ ให้คณะกรรมการวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏเลยเป็นผู้อนุมัติผลการศึกษา และให้ถือวันที่อนุมัติผลการศึกษาเป็นวันที่สำเร็จการศึกษา

หมวด ๓ การพ้นสภาพการเป็นนักศึกษา

ข้อ ๑๓ นักศึกษาจะพ้นสภาพการเป็นนักศึกษาด้วยเหตุดังต่อไปนี้

๑๓.๑ นักศึกษาภาคปกติจะพ้นสภาพการเป็นนักศึกษาเมื่ออยู่ในเกณฑ์ข้อใดข้อหนึ่งต่อไปนี้

๑๓.๑.๑ ผลการประเมินได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๕๐ เมื่อสิ้นภาคการศึกษาปกติ ภาคการศึกษาที่ ๒ นับตั้งแต่เริ่มเข้าเรียน

๑๓.๑.๒ ผลการประเมินได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๗๐ ในภาคการศึกษาปกติ ภาคการศึกษาที่ ๔ , ที่ ๖ , ที่ ๘ , ที่ ๑๐ , ที่ ๑๒ , ที่ ๑๔ , ที่ ๑๖ , ที่ ๑๘ , ที่ ๒๐ และ ที่ ๒๒ นับตั้งแต่เริ่มเข้าเรียน

๑๓.๑.๓ นักศึกษาลงทะเบียนเรียนครบตามที่หลักสูตรกำหนด แต่ยังได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๗๐

๑๓.๑.๔ ระยะเวลาการศึกษาเกินกำหนด ตามข้อ ๑๑.๔ และขาดคุณสมบัติตามข้อ ๑๑.๒ และ ๑๑.๓ ในการเป็นผู้ที่สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

๑๓.๒ สำหรับนักศึกษาภาคพิเศษ จะพ้นสภาพการเป็นนักศึกษาเมื่ออยู่ในเกณฑ์ข้อใดข้อหนึ่งต่อไปนี้

๑๓.๒.๑ นักศึกษาลงทะเบียนเรียนครบตามที่หลักสูตรกำหนด แต่ยังได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๗๐

๑๓.๒.๒ ระยะเวลาการศึกษาเกินกำหนด ตามข้อ ๑๑.๔ และขาดคุณสมบัติตามข้อ ๑๑.๒ และ ๑๑.๓ ในการเป็นผู้ที่สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

๑๓.๓ การพ้นสภาพนักศึกษา กรณีอื่นที่ไม่ใช่โดยการประเมินผล มีดังนี้

๑๓.๓.๑ ตาย

๑๓.๓.๒ ลาออก

๑๓.๓.๓ โอนไปเป็นนักศึกษาสถาบันการศึกษาอื่น

๑๓.๓.๔ ขาดคุณสมบัติของการเข้าเป็นนักศึกษาข้อใดข้อหนึ่งตามที่กำหนดไว้ในข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเลยว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี ๑๓.๓.๕ ไม่ลงทะเบียนเรียนภายในเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนดและไม่ได้ลาพักการศึกษา

๑๓.๓.๖ มีความประพฤติไม่สมควรเป็นนักศึกษา หรือ กระทำการอันก่อให้เกิดความเสื่อมเสียแก่มหาวิทยาลัยและมหาวิทยาลัยเห็นสมควรให้ออนชื่อจากทะเบียนนักศึกษา

หมวด ๔ การให้ปริญญาเกียรตินิยม

ข้อ ๑๔ ผู้สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาตรี จะได้รับเกียรตินิยมต้องมีคุณสมบัติดังนี้

๑๔.๑ ผู้ที่สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาตรีจะได้รับเกียรตินิยมอันดับหนึ่งต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนทุกข้อดังต่อไปนี้

๑๔.๑.๑ เมื่อเรียนครบตามหลักสูตรแล้ว ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ ๓.๖๐ ขึ้นไป

๑๔.๑.๒ ไม่เคยได้ผลการเรียนในรายวิชาใดวิชาหนึ่งต่ำกว่า D หรือไม่ต่ำกว่า P

๑๔.๑.๓ นักศึกษามีเวลาเรียนตามเกณฑ์ดังต่อไปนี้

นักศึกษาภาคปกติ

หลักสูตรปริญญาตรี ๔ ปี ใช้เวลาศึกษาไม่เกิน ๘ ภาคการศึกษาปกติ

หลักสูตรปริญญาตรี ๕ ปี ใช้เวลาศึกษาไม่เกิน ๑๐ ภาคการศึกษาปกติ

นักศึกษาภาคพิเศษ

หลักสูตรปริญญาตรี ๔ ปี ใช้เวลาศึกษาไม่เกิน ๑๒ ภาคการศึกษาปกติ

หลักสูตรปริญญาตรี ๕ ปี ใช้เวลาศึกษาไม่เกิน ๑๕ ภาคการศึกษาปกติ

๑๔.๒ ผู้ที่สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาตรีจะได้รับเกียรตินิยมอันดับสองต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนทุกข้อดังต่อไปนี้

๑๔.๒.๑ เมื่อเรียนครบตามหลักสูตรแล้ว ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ ๓.๒๕ ขึ้นไปแต่ไม่ถึง ๓.๖๐

๑๔.๒.๒ มีคุณสมบัติตามข้อ ๑๔.๑.๒ และ ๑๔.๑.๓

๑๔.๓ ผู้ที่สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีกรณีเทียบโอนผลการเรียนจากระดับอนุปริญญา ตามประกาศมหาวิทยาลัย

๑๔.๓.๑ ผู้ที่สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาตรีกรณีเทียบโอนผลการเรียนจากระดับอนุปริญญา จะได้รับเกียรตินิยมอันดับหนึ่ง ต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนทุกข้อดังต่อไปนี้

๑๔.๓.๑.๑ สอบได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมในระดับอนุปริญญาจากสถาบันเดิมไม่น้อยกว่า ๓.๖๐ และเรียนครบตามหลักสูตร และได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมจากการศึกษาในมหาวิทยาลัยไม่น้อยกว่า ๓.๖๐

๑๔.๓.๑.๒ ไม่เคยได้ผลการเรียนในรายวิชาใดวิชาหนึ่งต่ำกว่า D หรือไม่ต่ำกว่า P

๑๔.๓.๑.๓ นักศึกษาภาคปกติ มีเวลาเรียนไม่เกิน ๔ ภาคการศึกษาปกติ นักศึกษาภาคพิเศษ มีเวลาเรียนไม่เกิน ๗ ภาคการศึกษา

/๑๔.๓.๒ ผู้ที่สำเร็จ...

๑๔.๓.๒ ผู้ที่สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาตรีกรณีเทียบโอนผลการเรียนจากระดับ
อนุปริญญา จะได้รับเกียรตินิยมอันดับสอง ต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนทุกข้อดังต่อไปนี้

๑๔.๓.๒.๑ สอบได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมในระดับอนุปริญญาจากสถาบันเดิม
ไม่น้อยกว่า ๓.๒๕ และได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมจากการศึกษาในมหาวิทยาลัยไม่น้อยกว่า ๓.๒๕

๑๔.๓.๒.๒ มีคุณสมบัติตามข้อ ๑๔.๓.๑.๒ และ ๑๔.๓.๑.๓

หมวด ๕

บทเฉพาะกาล

ข้อ ๑๕ นักศึกษาที่เข้าศึกษาก่อนข้อบังคับนี้ประกาศใช้ ให้ใช้ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเลย ว่า
ด้วยการวัดและประเมินผลการศึกษาในระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๐ หรือข้อบังคับอื่นใดใน
ขณะที่เข้าศึกษาจนกว่าจะสำเร็จการศึกษา

ประกาศ ณ วันที่ ๒๓ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๕๕



(นายสุชาติ เมืองแก้ว)

นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏเลย

ภาคผนวก จ

ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏเลยว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียน พ.ศ. 2552
และ (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2558



**ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏเลย
ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียน พ.ศ. ๒๕๕๒**

.....

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๘(๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ และการประชุมสภามหาวิทยาลัยราชภัฏเลย ในการประชุมครั้งที่ ๑๒/๒๕๕๒ เมื่อวันที่ ๒๕ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๕๒ จึงได้ออกระเบียบไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ระเบียบนี้เรียกว่า “ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏเลยว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียน พ.ศ. ๒๕๕๒”

ข้อ ๒ ให้ยกเลิก “ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏเลย ว่าด้วยการโอนผลการเรียนและการยกเว้น การเรียนรายวิชา พ.ศ. ๒๕๕๑”

บรรดาระเบียบ ข้อบังคับ ประกาศ และคำสั่งอื่นใดของมหาวิทยาลัยราชภัฏเลย ซึ่งขัดหรือแย้งกับระเบียบนี้ ให้ใช้ระเบียบนี้แทน

ข้อ ๓ ระเบียบนี้ให้ใช้กับนักศึกษาที่เข้าศึกษาตั้งแต่ปีการศึกษาที่ ๒๕๕๓ เป็นต้นไป

ข้อ ๔ ในระเบียบนี้

“มหาวิทยาลัย” หมายความว่า มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย

“อธิการบดี” หมายความว่า อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏเลย

“นักศึกษา” หมายความว่า ผู้ที่รายงานตัวขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย และให้หมายความรวมถึงผู้ที่ศึกษาอบรมตามโครงการอื่นที่ใช้หลักสูตรของมหาวิทยาลัย

“การเทียบโอนผลการเรียน” หมายความว่า การนำหน่วยกิตของรายวิชาในหลักสูตรมหาวิทยาลัย และให้หมายความรวมถึงการนำเนื้อหาวิชาของรายวิชา กลุ่มวิชาจากหลักสูตรสถาบันอุดมศึกษาอื่นที่ได้ศึกษาแล้ว และการเทียบโอนความรู้และการให้หน่วยกิตจากการศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย การฝึกอาชีพหรือจากประสบการณ์การทำงานมาใช้ โดยไม่ต้องศึกษารายวิชานั้นอีก

“สถาบันอุดมศึกษา” หมายความว่า สถาบันการศึกษาที่มีการจัดการเรียนการสอน ในระดับหลังมัธยมศึกษาตอนปลาย หลักสูตรไม่ต่ำกว่าระดับอนุปริญญาหรือเทียบเท่าที่สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา (สกอ.) หรือหน่วยงานอื่นของรัฐที่มีอำนาจตามกฎหมายให้การรับรอง

ข้อ ๕ รายวิชาที่จะนำมาเทียบโอนผลการเรียนต้องได้รับการประเมินผลการศึกษา หรือเป็นรายวิชาที่ได้รับการเทียบโอนผลการเรียนตามประกาศของมหาวิทยาลัยซึ่งเคยศึกษามาแล้วไม่เกินสิบปีนับถึงวันที่เข้าศึกษา โดยเริ่มนับจากวันสำเร็จการศึกษาหรือภาคเรียนสุดท้ายที่มีผลการเรียน

ข้อ ๖ ผู้มีสิทธิได้รับการเทียบโอนผลการเรียน ต้องมีคุณสมบัติข้อหนึ่งข้อใด ดังต่อไปนี้

- (๑) สำเร็จการศึกษาหรือเคยศึกษาจากมหาวิทยาลัย
- (๒) สำเร็จการศึกษาหรือเคยศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่น เข้ามาศึกษาในมหาวิทยาลัย
- (๓) ผ่านการสอบอบรมในรายวิชาใดรายวิชาหนึ่งตามหลักสูตรมหาวิทยาลัย
- (๔) ศึกษาจากการศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย การฝึกอาชีพ หรือจาก

ประสบการณ์การทำงาน

ผู้มีสิทธิได้รับการเทียบโอนผลการเรียนตามข้อ ๖ (๓) (๔) ต้องมีความรู้พื้นฐานระดับมัธยมศึกษา ตอนปลาย หรือเทียบเท่าสำหรับการศึกษาระดับปริญญาตรี และจะต้องมีความรู้พื้นฐานในระดับปริญญาตรีหรือเทียบเท่าสำหรับระดับบัณฑิตศึกษา

ข้อ ๗ หลักเกณฑ์การเทียบโอนผลการเรียนระหว่างการศึกษาในระบบ มีดังต่อไปนี้
นักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาหรือเคยศึกษาจากมหาวิทยาลัย

(๑) รายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่จะนำมาเทียบโอนผลการเรียนต้องเป็นรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่มีเนื้อหาสาระครอบคลุมไม่น้อยกว่าสามในสี่ของรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่ขอเทียบโอน เว้นแต่เป็นการเทียบโอนผลการเรียนในหลักสูตรเดียวกัน

(๒) นักศึกษามีสิทธิที่เทียบโอนผลการเรียนได้ทั้งหมดหรือบางส่วน

(ก) การเทียบโอนผลการเรียนแต่เพียงบางส่วนต้องเป็นรายวิชาที่ได้รับระดับคะแนนไม่ต่ำกว่า C หรือ P หรือเทียบเท่าสำหรับหลักสูตรระดับปริญญาตรี และ B หรือเทียบเท่าสำหรับหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา โดยรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่เทียบโอนจะไม่นำมาคำนวณค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมและให้บันทึกไว้ในระเบียนการเรียนของนักศึกษาโดยใช้อักษรย่อ P (T) ในช่องระดับคะแนน

(ข) การเทียบโอนผลการเรียนทั้งหมดจะนำเอาผลการเรียนรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่เทียบโอนมาคำนวณค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม

(๓) ในกรณีที่มหาวิทยาลัยเปิดหลักสูตรใหม่ จะเทียบโอนนักศึกษาเข้าศึกษาได้ไม่เกินชั้นปี และภาคการศึกษาที่ได้รับอนุญาตให้มีนักศึกษาเรียนอยู่ ตามหลักสูตรที่ได้รับความเห็นชอบแล้ว

นักศึกษาที่เคยศึกษาในสถาบันอุดมศึกษาอื่น

(๑) เป็นรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาในหลักสูตรมหาวิทยาลัย หรือเทียบเท่าที่สถาบันอุดมศึกษาหรือหน่วยงานอื่นของรัฐที่มีอำนาจตามกฎหมายรับรอง

(๒) รายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่จะนำมาเทียบโอนผลการเรียนต้องเป็นรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่มีเนื้อหาสาระครอบคลุมไม่น้อยกว่าสามในสี่ของรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่ขอเทียบโอนผลการเรียน

(๓) เป็นรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่ผ่านการประเมินผลการเรียนได้ไม่ต่ำกว่าระดับคะแนน C หรือระดับคะแนน P หรือเทียบเท่าสำหรับหลักสูตรระดับปริญญาตรี และไม่ต่ำกว่าระดับคะแนน B หรือเทียบเท่าสำหรับหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา

(๔) นักศึกษาจะเทียบโอนผลการเรียนในระดับปริญญาตรีได้ไม่เกินสามในสี่ของหน่วยกิตรวมของหลักสูตรที่รับโอน ระดับบัณฑิตศึกษาได้ไม่เกินหนึ่งในสามของจำนวนหน่วยกิตรวมของหลักสูตรที่รับโอน

อนึ่ง ผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรบัณฑิต หากเข้าศึกษาต่อระดับปริญามหาบัณฑิตในสาขาเดียวกันหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน ให้เทียบโอนผลการเรียนได้ไม่เกินร้อยละ ๔๐ ของหลักสูตรที่จะเข้าศึกษา

(๕) รายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่เทียบโอนจะไม่นำมาคำนวณแต้มระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม และให้บันทึกไว้ในระเบียบการเรียนของนักศึกษาโดยใช้อักษรย่อ P (T) ในช่องระดับคะแนน

ผู้สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาตรีมาแล้ว และเข้าศึกษาในระดับปริญญาตรีอีกสาขาหนึ่งให้สามารถเทียบโอนผลการเรียนสำหรับรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป และในหมวดวิชาเลือกเสรีได้ทั้งหมด โดยไม่นำเงื่อนไขในวรรคสอง (๒) (ก) วรรคสาม (๓) และข้อ ๕ มาพิจารณา และให้นับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์สำเร็จการศึกษา โดยไม่ต้องบันทึกผลการเรียนเป็นรายวิชา

ผู้สำเร็จการศึกษาระดับอนุปริญญา ประกาศนียบัตรบัณฑิตชั้นสูงหรือเทียบเท่าให้สามารถเทียบโอนผลการเรียนสำหรับรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไปได้กึ่งหนึ่งตามประกาศของมหาวิทยาลัย และในหมวดวิชาเลือกเสรีได้ทั้งหมด โดยไม่นำเงื่อนไขในวรรคสอง (๒) (ก) วรรคสาม (๓) และข้อ ๕ มาพิจารณา และให้นับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์สำเร็จการศึกษา โดยไม่ต้องบันทึกผลการเรียนเป็นรายวิชา

ในการประเมินการเทียบโอนผลการเรียนระหว่างการศึกษาในระบบ ให้คณะกรรมการประเมินการเทียบโอนผลการเรียนประเมินจากระเบียนผลการเรียน

ข้อ ๘ หลักเกณฑ์การเทียบโอนความรู้และการให้หน่วยกิตจากการศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย การฝึกอาชีพ หรือจากประสบการณ์การทำงาน เข้าสู่การศึกษาในระบบ

(๑) การเทียบโอนความรู้และการให้หน่วยกิตจะเทียบเป็นรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาตามหลักสูตรที่ทางมหาวิทยาลัยเปิดสอน

(๒) ในการประเมินการเทียบโอนความรู้และการให้หน่วยกิตสำหรับการศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย การฝึกอาชีพ หรือจากประสบการณ์ทำงานเข้าสู่การศึกษาในระบบให้คณะกรรมการประเมินการเทียบโอนผลการเรียนใช้วิธีการอย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างดังต่อไปนี้ เป็นหลักเกณฑ์ในการประเมิน

(ก) แฟ้มสะสมผลการเรียนรู้

(ข) การทดสอบ

(ค) การสัมภาษณ์

(ง) การตอบคำถาม

(จ) การสาธิต

ผลการประเมินจะต้องเทียบได้ไม่ต่ำกว่าระดับคะแนน C หรือระดับคะแนน P หรือเทียบเท่าสำหรับรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาในระดับปริญญาตรี และไม่ต่ำกว่าระดับ B หรือเทียบเท่าสำหรับรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาในระดับบัณฑิตศึกษา จึงจะให้จำนวนหน่วยกิตของรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชานั้น แต่จะไม่ให้ระดับคะแนน และไม่มีการนำมาคิดค่าระดับคะแนนหรือคำนวณค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมและ ให้บันทึกไว้ในระเบียบการเรียนของนักศึกษาโดยใช้อักษรย่อ P(T) ในช่องระดับคะแนน

ข้อ ๙ นักศึกษาที่ขอเทียบโอนผลการเรียนจะต้องมีเวลาศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัยอย่างน้อยหนึ่งปีการศึกษา จึงจะมีสิทธิสำเร็จการศึกษา

ข้อ ๑๐ ให้มีคณะกรรมการประเมินการเทียบโอนผลการเรียน ประกอบด้วย

(๑) คณะบดีคณะที่รับผิดชอบการจัดการเรียนการสอนรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่จะขอเทียบโอนผลการเรียน เป็นประธาน

(๒) อาจารย์หรือผู้เชี่ยวชาญในสาขาวิชาที่จะขอเทียบโอนผลการเรียนจำนวนอย่างน้อยหนึ่งคนแต่ไม่เกินสามคน โดยคำแนะนำของคณบดีตาม(๑) เป็นกรรมการ

(๓) ประธานสาขาวิชาของรายวิชาที่จะขอเทียบโอนผลการเรียน เป็นกรรมการและเลขานุการ

เมื่อคณะกรรมการประเมินการเทียบโอนผลการเรียนดำเนินการประเมินการเทียบโอนผลการเรียนเสร็จสิ้นแล้ว ให้รายงานผลการประเมินการเทียบโอนไปยังสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนเพื่อเสนอให้มหาวิทยาลัยพิจารณาอนุมัติต่อไป

ข้อ ๑๑ นักศึกษาที่ได้รับการเทียบโอนผลการเรียนไม่มีสิทธิได้รับปริญญาเกียรตินิยมตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเลยว่าด้วยการวัดผลและการประเมินผลการศึกษาในระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี เว้นแต่

(๑) รายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่ได้รับการเทียบโอนผลการเรียนเป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

(๒) นักศึกษาซึ่งเคยศึกษาในมหาวิทยาลัยมาแล้วกลับเข้ามาศึกษาในระดับปริญญาตรี ที่ได้รับการเทียบโอนผลการเรียนรายวิชาหรือกลุ่มวิชาและโอนหน่วยกิตที่เคยศึกษามาแล้วทั้งหมด

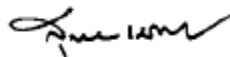
ข้อ ๑๒ นักศึกษาที่เทียบโอนผลการเรียนในระบบต้องดำเนินการขอเทียบโอนผลการเรียนและชำระค่าธรรมเนียมให้แล้วเสร็จภายในปีการศึกษาแรกที่เข้าศึกษา เว้นแต่กรณีที่มีเหตุอันสมควรนักศึกษาอาจขอขยายเวลาดังกล่าวอีกได้แต่ไม่เกินหนึ่งภาคเรียน

นักศึกษาที่เทียบโอนผลการเรียนจากการศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย การฝึกอาชีพหรือจากประสบการณ์การทำงาน ให้ดำเนินการขอเทียบโอนได้ตั้งแต่ภาคการศึกษาแรกจนถึงวันสุดท้ายของกำหนดการลงทะเบียนในภาคการศึกษาสุดท้ายที่จะสำเร็จการศึกษา

ข้อ ๑๓ ค่าธรรมเนียมการเทียบโอนผลการเรียน ให้เป็นไปตามระเบียบ หรือประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๔ ให้อธิการบดีรักษาการตามระเบียบนี้ ให้มีอำนาจออกประกาศให้เป็นไปตามระเบียบนี้ รวมทั้งให้มีอำนาจชี้ขาดปัญหาที่เกิดขึ้นจากกรณีการใช้ระเบียบนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๒๕ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๕๒



(นายสุชาติ เมืองแก้ว)

นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏเลย



**ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏเลย
ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียน (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๘**

ด้วยเห็นสมควรแก้ไขเพิ่มเติมระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏเลย ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียน พ.ศ. ๒๕๕๒ เพื่อความเหมาะสมในการเทียบโอนผลการเรียน เนื่องจากมหาวิทยาลัยได้จัดทำหลักสูตรระดับปริญญาตรี หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ฉบับปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๕๘ เพื่อให้สาขาวิชา หลักสูตรต่างๆ ของมหาวิทยาลัยนำไปใช้ประกอบในการพัฒนาหรือปรับปรุงหลักสูตร

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๘ (๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ โดยมติที่ประชุมสภามหาวิทยาลัยราชภัฏเลย ครั้งที่ ๘/๒๕๕๘ เมื่อวันที่ ๑๘ กันยายน พ.ศ. ๒๕๕๘ จึงออกระเบียบไว้ดังนี้

ข้อ ๑. ระเบียบนี้เรียกว่า “ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏเลย ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียน (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๘”

ข้อ ๒. ให้ใช้ระเบียบนี้กับนักศึกษาที่เข้าศึกษาในสาขาวิชา หลักสูตรระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัย และใช้หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ฉบับปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๕๘ ประกอบในการจัดการเรียนการสอน

บรรดาระเบียบ ประกาศ หรือคำสั่งอื่นใด ซึ่งขัดแย้งกับระเบียบนี้ ให้ใช้ระเบียบนี้แทน

ข้อ ๓. ให้ยกเลิกความในข้อ ๗ วรรคห้า แห่งระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏเลย ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียน พ.ศ. ๒๕๕๒ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ผู้สำเร็จการศึกษาระดับอนุปริญญา ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง หรือเทียบเท่า ให้สามารถเทียบโอนผลการเรียนสำหรับรายวิชา หรือกลุ่มวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไปได้ไม่เกินกึ่งหนึ่ง ตามประกาศของมหาวิทยาลัย และในหมวดวิชาเลือกเสรีได้ทั้งหมดโดยไม่นำเงื่อนไขใน วรรคสอง (๒) (ก) วรรคสาม (๓) และข้อ ๕ มาพิจารณา และให้นับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์สำเร็จการศึกษา โดยไม่ต้องบันทึกผลการเรียนเป็นรายวิชา”

ข้อ ๔. ให้อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏเลย เป็นผู้รักษาการตามระเบียบนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๑๘ เดือน กันยายน พ.ศ. ๒๕๕๘


 (นายสุชาติ เมืองแก้ว)

นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏเลย

ภาคผนวก ข

ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏเลยว่าด้วยการจัดการศึกษาในภาคฤดูร้อน พ.ศ. 2550
และ (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2557



**ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏเลย
ว่าด้วยการจัดการศึกษาในภาคฤดูร้อน พ.ศ. ๒๕๕๐**

.....
โดยที่เห็นเป็นการสมควรเพื่อให้นักศึกษาได้มีโอกาสเลือกเรียนรายวิชาที่เปิดสอนได้มากขึ้น

ฉะนั้น อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๘(๑) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ โดยมติสภามหาวิทยาลัยราชภัฏเลย ในคราวประชุมครั้งที่ ๒/๒๕๕๐ เมื่อวันที่ ๕ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๕๐ ให้ออกระเบียบไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ระเบียบนี้เรียกว่า “ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏเลย ว่าด้วยการจัดการศึกษาในภาคฤดูร้อน พ.ศ. ๒๕๕๐

ข้อ ๒ ระเบียบนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่ภาคฤดูร้อน ปีการศึกษา ๒๕๕๐ เป็นต้นไป

ข้อ ๓ การเปิดภาคฤดูร้อนให้ถือเป็นภาคการศึกษาไม่บังคับ ใช้ระยะเวลาการศึกษาประมาณ ๘ สัปดาห์ โดยจัดชั่วโมงเรียนของแต่ละรายวิชาให้เท่ากับสองเท่าของภาคการศึกษาปกติ

ข้อ ๔ การเปิดภาคฤดูร้อน มีความมุ่งหมายดังนี้

๔.๑ เพื่อให้นักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏเลยที่มีศักยภาพ มีโอกาสเลือกเรียนรายวิชาที่เปิดสอนได้มากขึ้น

๔.๒ เพื่อให้นักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏเลยมีโอกาสดูแลรายวิชาที่ไม่อาจเรียนได้หรือเรียนแล้วสอบไม่ผ่านในภาคการศึกษาปกติ

๔.๓ เพื่อให้บัณฑิตหรือนักศึกษาระดับอุดมศึกษาจากสถาบันอื่นที่สนใจได้มีโอกาสศึกษารายวิชาที่เปิดสอน

ข้อ ๕ การเปิดสอนรายวิชาในภาคฤดูร้อน จะต้องเป็นไปตามเงื่อนไขดังต่อไปนี้ การเปิดสอนรายวิชาให้อยู่ในความรับผิดชอบของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๖ การลงทะเบียน การเพิ่มและถอนรายวิชา การวัดผลและการประเมินผลการศึกษาและการเสนอให้ได้รับปริญญาให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยว่าด้วยการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี

ข้อ ๗ การดำเนินการสอน อาจารย์ผู้สอนคนหนึ่งจะสอนได้ไม่เกิน ๖ ชั่วโมง

ข้อ ๘ ในระหว่างที่ยังมิได้วางระเบียบออกข้อบังคับคำสั่งหรือประกาศใด ๆ เพื่อปฏิบัติการตามข้อบังคับฉบับนี้ ให้นำระเบียบข้อบังคับ หรือประกาศที่กำหนดไว้สำหรับ ภาคการศึกษาปกติมาใช้บังคับโดยอนุโลมทั้งนี้ให้อยู่ในดุลยพินิจของอธิการบดี

ข้อ ๙ การกำหนดอัตราค่าธรรมเนียมการศึกษาภาคฤดูร้อน สำหรับการศึกษาในระดับอนุปริญญาและปริญญาตรีให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏเลย เรื่องกำหนดอัตราค่าธรรมเนียมการศึกษาภาคปกติ และให้จ่ายค่าตอบแทนการสอนตามอัตราค่าสอนภาคปกติ

ข้อ ๑๐ ให้อธิการบดีเป็นผู้รักษาการให้เป็นไปตามระเบียบนี้และเป็นผู้วินิจฉัยชี้ขาดในกรณีเกิดปัญหาจากการใช้ระเบียบนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๖ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๕๐

(นายสุวิทย์ คุณกิตติ)
นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏเลย



ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏเลย
ว่าด้วย การจัดการศึกษาในภาคฤดูร้อน
(ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๗

ด้วยเห็นสมควรแก้ไขเพิ่มเติมระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏเลย ว่าด้วย การจัดการศึกษาในภาคฤดูร้อน พ.ศ. ๒๕๕๐ เพื่อแก้ไขหลักเกณฑ์การจ่ายอัตราค่าใช้จ่ายการจัดการศึกษาในภาคฤดูร้อนสำหรับนักศึกษาระดับปริญญาตรีให้มีความเหมาะสม และคล่องตัวในการบริหารจัดการศึกษาในภาคฤดูร้อนสำหรับนักศึกษาระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยราชภัฏเลย

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๘ (๒) (๑๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ โดยมติที่ประชุมสภามหาวิทยาลัยราชภัฏเลย ครั้งที่ ๒/๒๕๕๗ ในวันที่ ๒๑ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๕๗ จึงออกระเบียบไว้ดังนี้

ข้อ ๑ ระเบียบนี้เรียกว่า “ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏเลย ว่าด้วยการจัดการศึกษาในภาคฤดูร้อน (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๗”

ข้อ ๒ ให้ใช้ระเบียบนี้บังคับถัดจากวันประกาศเป็นต้นไป

บรรดาระเบียบ ประกาศหรือคำสั่งอื่นใดซึ่งขัดแย้งกับระเบียบนี้ให้ใช้ระเบียบนี้แทน

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกความในข้อ ๙ แห่งระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏเลย ว่าด้วย การจัดการศึกษาในภาคฤดูร้อน พ.ศ. ๒๕๕๐ และให้ใช้ข้อความนี้แทน

“ข้อ ๙ การกำหนดอัตราค่าธรรมเนียมการศึกษาภาคฤดูร้อน สำหรับนักศึกษาปริญญาตรีให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏเลย เรื่องค่าธรรมเนียมการศึกษาระดับปริญญาตรีสำหรับนักศึกษาภาคปกติ

หลักเกณฑ์วิธีการจ่ายค่าตอบแทนการสอนและค่าดำเนินการจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัยโดยความเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัย”

ข้อ ๔ ให้อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏเลยเป็นผู้รักษาการตามระเบียบนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๒๑ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๕๗

(นายสุชาติ เมืองแก้ว)

นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏเลย

ภาคผนวก ซ

ประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏเลยเรื่องการบริหารงานวิชาการระดับปริญญาตรี

พ.ศ. 2557



ที่ ๐๑๔๑/๒๕๕๗

ประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏเลย
เรื่อง การบริหารงานวิชาการระดับปริญญาตรี

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๑ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ และประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง แนวทางการบริหารเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษา พ.ศ. ๒๕๔๘ เพื่อให้การบริหารหลักสูตรมีประสิทธิภาพสูงสุดมหาวิทยาลัยจึงได้จัดทำประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏเลย เรื่อง การบริหารงานวิชาการระดับปริญญาตรี ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏเลย เรื่อง การบริหารงานวิชาการระดับปริญญาตรี ลงวันที่ ๑๓ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๒

ข้อ ๒ ระบบการบริหารงานวิชาการ

ในการบริหารและจัดการด้านวิชาการ การบริหารหลักสูตรเพื่อพัฒนาคุณภาพของบัณฑิตให้เป็นไปตามคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ของมหาวิทยาลัย มหาวิทยาลัยจึงได้จัดระบบการบริหารงานวิชาการระดับปริญญาตรี โดยเน้นการบริหารแบบองค์คณะบุคคล โดยให้มีคณะกรรมการใน ๓ ระดับ ได้แก่ คณะกรรมการประจำหลักสูตร คณะกรรมการวิชาการคณะ และคณะกรรมการวิชาการมหาวิทยาลัย คณะกรรมการทั้ง ๓ ระดับ มีบทบาทหน้าที่ที่ชัดเจน และสามารถประสานความร่วมมือกันระหว่าง คณะกรรมการทุกระดับ รายละเอียดของคณะกรรมการ และบทบาทหน้าที่ของคณะกรรมการคณะต่าง ๆ มีดังนี้

๒.๑ คณะกรรมการประจำหลักสูตร

ประกอบด้วยคณะบุคคล จำนวน ๕ คน ที่มีรายชื่อเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตร

๒.๑.๑ การได้มาซึ่งคณะกรรมการประจำหลักสูตร

ให้อาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาเสนอชื่อประธานกรรมการและให้ประธานกรรมการเสนอชื่อกรรมการและเลขานุการ ในกรณีที่ไม่มีผู้เสนอชื่อประธานกรรมการ ให้คณะกรรมการวิชาการคณะพิจารณาเลือกผู้สมควรดำรงตำแหน่งประธานกรรมการ

๒.๑.๒ วาระการดำรงตำแหน่งของคณะกรรมการ

- ๑) ประธานกรรมการและคณะกรรมการมีวาระการดำรงตำแหน่งคราวละ ๒ ปี
- ๒) กรรมการและเลขานุการ สิ้นสุดวาระการดำรงตำแหน่งตามประธานกรรมการ
- ๓) การพ้นจากตำแหน่งของประธานกรรมการ

- ก) ขาดคุณสมบัติการเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตร
- ข) ครบวาระ
- ค) ลาออก
- ง) ตาย
- จ) ถูกถอดถอนโดยคณะกรรมการวิชาการคณะ
- ฉ) หลักสูตรนั้นถูกปิด หรือไม่มีนักศึกษาในหลักสูตร
- ช) กรณีอื่นๆ ที่มหาวิทยาลัยเห็นควรให้พ้นจากตำแหน่ง

๒.๑.๓ บทบาทและหน้าที่ของคณะกรรมการประจำหลักสูตร

ให้มีหน้าที่ทั่วไปตามข้อ ๗.๔ ตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง แนวทางการบริหารเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษา พ.ศ. ๒๕๔๘ และโดยเฉพาะหน้าที่ต่อไปนี้

๑) กำหนดคุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา คุณลักษณะของบัณฑิตและพัฒนานักศึกษาให้มีคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์

๒) จัดทำแผนการเรียนตลอดหลักสูตร

๓) สรรหา เสนอชื่อและข้อมูลรายละเอียดของผู้ทำหน้าที่อาจารย์ผู้สอน อาจารย์ที่ปรึกษา วิทยากร อาจารย์พิเศษ อาจารย์ประจำสังกัดหลักสูตร ตลอดจนกำกับ ควบคุม ดูแล การเรียนการสอน ให้เป็นไปตามมาตรฐานหลักสูตร

๔) จัดทำโครงการเพื่อขออนุมัติงบประมาณในการพัฒนางานตาม บทบาทหน้าที่ต่อคณะ

๕) จัดหาสื่อ วัสดุ ครุภัณฑ์และอุปกรณ์ต่าง ๆ เพื่ออำนวยความสะดวกต่อการจัดการเรียนการสอนของหลักสูตร

๖) รับผิดชอบการฝึกประสบการณ์วิชาชีพร่วมกับคณะในการจัด อาจารย์นิเทศก์ และแหล่งฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

๗) พัฒนานักศึกษา กำกับดูแลกระบวนการเรียนการสอน การวัด และการประเมินผลให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานของหลักสูตร

๘) พัฒนาห้องปฏิบัติการของหลักสูตรให้ได้มาตรฐานและพร้อมใช้งาน

๙) ดำเนินการประกันคุณภาพของหลักสูตรตามที่กำหนดไว้ใน หลักสูตร (มคอ.๒)

๑๐) ทำหน้าที่ประสานงานกับภาควิชา คณะ และหน่วยงานอื่นทั้ง ภายในและภายนอกมหาวิทยาลัยเพื่อประสิทธิภาพของการดำเนินงานบริหารหลักสูตร

๑๑) ดูแลและติดตามนักศึกษาตลอดหลักสูตร

๑๒) ติดตามผลผู้สำเร็จการศึกษาของหลักสูตร

๑๓) พัฒนาหลักสูตรให้ทันสมัย แสดงการปรับปรุงดัชนีด้าน มาตรฐานและคุณภาพการศึกษาเป็นระยะๆ อย่างน้อยทุกๆ ๕ ปี และมีการประเมินเพื่อพัฒนาหลักสูตรอย่างต่อเนื่อง ทุก ๕ ปี

๑๔) เผยแพร่ผลงานของอาจารย์และนักศึกษาในหลักสูตร

๑๕) ดำเนินการอื่นๆ ตามที่มหาวิทยาลัยและคณะมอบหมาย

๒.๒ คณะกรรมการวิชาการคณะ ประกอบไปด้วย

- | | |
|--|---------------------|
| ๑) คณบดี | ประธานกรรมการ |
| ๒) รองคณบดีฝ่ายวิชาการ | รองประธานกรรมการ |
| ๓) ตัวแทนคณาจารย์ในสภาวิชาการ | กรรมการ |
| ๔) หัวหน้าภาควิชา(ถ้ามี) | กรรมการ |
| ๕) ประธานกรรมการประจําหลักสูตร ทุกหลักสูตร | กรรมการ |
| ๖) หัวหน้าสำนักงานคณะ | กรรมการและเลขานุการ |

บทบาทและหน้าที่ของคณะกรรมการวิชาการคณะ

- ๑) กำหนดนโยบายและแผนดำเนินงานด้านวิชาการของคณะให้สอดคล้องกับนโยบายของมหาวิทยาลัย
- ๒) จัดทำข้อมูลศักยภาพของอาจารย์ในสังกัดคณะ และอาจารย์พิเศษ
- ๓) พิจารณาหลักสูตรในความรับผิดชอบของคณะเพื่อเสนอต่อคณะกรรมการวิชาการมหาวิทยาลัย
- ๔) พิจารณาให้ความเห็นชอบการแต่งตั้งประธานและคณะกรรมการประจำหลักสูตร
- ๕) กลั่นกรองการประเมินผลการศึกษาประจำภาคเรียนและควบคุมมาตรฐานการศึกษาของหลักสูตรในคณะ
- ๖) พิจารณาแผนการรับนักศึกษาของคณะ
- ๗) พิจารณาการจัดอาจารย์ผู้สอน จัดอาจารย์นิเทศก์ และอาจารย์ประจำสังกัดหลักสูตร
- ๘) ให้คำปรึกษางานด้านวิชาการและเสนอความเห็นแก่คณบดี
- ๙) พิจารณาแผนพัฒนาอาจารย์ในคณะ
- ๑๐) แต่งตั้งอนุกรรมการหรือบุคคลใดบุคคลหนึ่ง เพื่อกระทำการใดๆ อันอยู่ในอำนาจหน้าที่ของคณะกรรมการวิชาการคณะ
- ๑๑) กำกับและควบคุมการปฏิบัติงานของหลักสูตรให้เป็นไปตามมาตรฐานการผลิตบัณฑิต
- ๑๒) ดำเนินการอื่นๆ ตามที่อธิการบดีและคณบดีมอบหมาย

๒.๓ คณะกรรมการวิชาการมหาวิทยาลัย ประกอบไปด้วย

- | | |
|--|---------------------|
| ๑) รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ | ประธานกรรมการ |
| ๒) คณบดีทุกคณะ | กรรมการ |
| ๓) ผู้อำนวยการสำนักวิชาศึกษาทั่วไป | กรรมการ |
| ๔) ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน | กรรมการและเลขานุการ |
| ๕) รองผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน | กรรมการและ |

ผู้ช่วยเลขานุการ

บทบาทและหน้าที่ของคณะกรรมการวิชาการมหาวิทยาลัย

ให้มีบทบาทและหน้าที่ในงานต่อไปนี้

- ๑) กำกับดูแลการผลิตบัณฑิตให้เป็นไปตามมาตรฐานการศึกษา
- ๒) เสนอแนะแนวทางการพัฒนาคุณภาพการจัดการศึกษาต่อมหาวิทยาลัย
- ๓) พิจารณาดำเนินการให้มีการใช้บุคลากร ทรัพยากร เพื่อการเรียนการ

สอนอย่างเต็มศักยภาพ

- ๔) พิจารณากลับกรองแผนการรับนักศึกษา
- ๕) พิจารณาอนุมัติผลการศึกษาระดับปริญญาตรี
- ๖) พิจารณาการปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตรใหม่
- ๗) ให้ความเห็นชอบหรือวินิจฉัยในกรณีที่มีปัญหาเกี่ยวกับงานวิชาการ ของ

มหาวิทยาลัย

- ๘) ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับงานวิชาการของมหาวิทยาลัยต่อรองอธิการบดีฝ่าย

วิชาการ

- ๙) แต่งตั้งคณะอนุกรรมการวิชาการ
- ๑๐) พิจารณาเสนอหรือแก้ไขระเบียบข้อบังคับที่เอื้อต่อการดำเนินงานทาง

วิชาการ

- ๑๑) ปฏิบัติหน้าที่อื่นๆ ตามที่มหาวิทยาลัยมอบหมาย

ทั้งนี้ให้คณะกรรมการทุกคณะดำเนินการโดยคำนึงถึงเกณฑ์มาตรฐานคุณภาพการศึกษา

ประกาศ ณ วันที่ ๑๔ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๗



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์สนธิ เหลืองบุตรนาค)

อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏเลย

ภาคผนวก ณ

คำสั่งแต่งตั้งกรรมการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ



คำสั่งคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ที่ ๑๙๑/๒๕๖๒

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

เพื่อให้หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ เป็นหลักสูตรที่ได้มาตรฐานตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรอุดมศึกษา และสอดคล้องกับความต้องการของสังคมและท้องถิ่น คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี จึงแต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการดังต่อไปนี้

- | | |
|--|---------------------|
| ๑. คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี | ประธานกรรมการ |
| ๒. นางจิตตานันท์ อีแปลง | ผู้ทรงคุณวุฒิ |
| ๓. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ประภาศรี เต็มสายทอง | กรรมการ |
| ๔. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุพรรณิ พฤกษา | กรรมการ |
| ๕. ผู้ช่วยศาสตราจารย์จิตติมา พirkมล | กรรมการ |
| ๖. นายสุพัฒน์ พระเมืองคง | กรรมการ |
| ๗. นายสุระเดช ไชยตอกเกี้ย | กรรมการและเลขานุการ |

หน้าที่ ๑. ปรับปรุงและกำหนดหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๘ และกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๕๒

๒. ดำเนินการตามประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏเลย เรื่อง ระบบและกลไกการพัฒนาหรือปรับปรุงหลักสูตรมหาวิทยาลัยราชภัฏเลย

๓. อื่นๆ ตามที่ได้รับมอบหมาย

สั่ง ณ วันที่ ๒๖ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๒

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์จรัสวัณย์ รัชขมณี)

คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ปฏิบัติราชการแทน

อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏเลย

ภาคผนวก ญ

คำสั่งแต่งตั้งกรรมการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (ภายใน)



คำสั่งคณะกรรมการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ที่ ๑๐๒/๒๕๖๓

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๔ (ภายใน)

เพื่อให้หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ เป็นหลักสูตรที่ได้มาตรฐานตาม
เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรอุดมศึกษา สอดคล้องกับความต้องการของสังคมและท้องถิ่น คณะวิทยาศาสตร์และ
เทคโนโลยี จึงแต่งตั้งคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๔ (ภายใน) ดังนี้

- | | |
|--|---------------------|
| ๑. คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี | ประธานกรรมการ |
| ๒. ดร.กิตติ ต้นเมืองปัก | รองประธานกรรมการ |
| ๓. ผู้ช่วยศาสตราจารย์วิณา พรหมเทศ | ผู้ทรงคุณวุฒิ |
| ๔. รองศาสตราจารย์ ดร.นัยนา อรรถนันท | ผู้ทรงคุณวุฒิ |
| ๕. ดร.เกรียงศักดิ์ โยธากักดี | ผู้ทรงคุณวุฒิ |
| ๖. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ประภาศรี เดิมสายทอง | กรรมการ |
| ๗. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุพรรณิ พลฤกษา | กรรมการ |
| ๘. ผู้ช่วยศาสตราจารย์จิตติมา พิรกมล | กรรมการ |
| ๙. ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุพัฒน์ พระเมืองคง | กรรมการ |
| ๑๐. นางสาววันเพ็ญ นาโสก | กรรมการ |
| ๑๑. นายสุระเดช ไชยตอกเกีย | กรรมการและเลขานุการ |

หน้าที่ ให้คณะกรรมการที่ได้รับแต่งตั้ง มีหน้าที่ดังต่อไปนี้

๑. วิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ให้เป็นไปตาม
ประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๘ กรอบมาตรฐาน
คุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๕๒ และ แนวทางการปฏิบัติตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดม
ศึกษาแห่งชาติ เกี่ยวกับสมรรถนะดิจิทัลสำหรับคุณวุฒิระดับปริญญาตรี

๒. ดำเนินการตามประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏเลย เรื่อง ระบบและกลไกการพัฒนาหรือ
ปรับปรุงหลักสูตร มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย

๓. อื่นๆ ตามที่ได้รับมอบหมาย

สั่ง ณ วันที่ ๒๓ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๓

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์จารุวัลย์ รักษมณี)

คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ปฏิบัติราชการแทน

อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏเลย

ภาคผนวก ก

คำสั่งแต่งตั้งกรรมการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (ภายนอก)



คำสั่งคณะกรรมการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ที่ ๑๐๕/๒๕๖๓

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๔ (ภายนอก)

เพื่อให้หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ เป็นหลักสูตรที่ได้มาตรฐานตาม
เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรอุดมศึกษา สอดคล้องกับความต้องการของสังคมและท้องถิ่น คณะวิทยาศาสตร์และ
เทคโนโลยี จึงแต่งตั้งคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๔ (ภายนอก) ดังนี้

๑. คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	ประธานกรรมการ
๒. ดร.กิตติ ดันเมืองปัก	รองประธานกรรมการ
๓. ผู้ช่วยศาสตราจารย์วิณา พรหมเทศ	ผู้ทรงคุณวุฒิ
๔. รองศาสตราจารย์ ดร.นัยนา อรรถจนาทร	ผู้ทรงคุณวุฒิ
๕. รองศาสตราจารย์เบญจา มุกตพันธุ์	ผู้ทรงคุณวุฒิ
๖. นางพรรณทิพย์ภา จิตติธรรมวัฒน์	ผู้ทรงคุณวุฒิ
๗. นายสรินทร์ วงษ์วัน	ผู้ทรงคุณวุฒิ
๘. นางจิตตานันท์ ธิแปลง	ผู้ทรงคุณวุฒิ
๙. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ประภาศรี เต็มสายทอง	กรรมการ
๑๐. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุพรรณิ พฤกษา	กรรมการ
๑๑. ผู้ช่วยศาสตราจารย์จิตติมา พิภกมล	กรรมการ
๑๒. ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุพัฒน์ พระเมืองคง	กรรมการ
๑๓. นางสาววันเพ็ญ นาโสก	กรรมการ
๑๔. นายสุระเดช ไชยตอกเกีย	กรรมการและเลขานุการ

หน้าที่ ให้คณะกรรมการที่ได้รับแต่งตั้ง มีหน้าที่ดังต่อไปนี้

๑. วิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ให้เป็นไปตาม
ประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๘ กรอบมาตรฐาน
คุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๕๒ และ แนวทางการปฏิบัติตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดม
ศึกษาแห่งชาติ เกี่ยวกับสมรรถนะดิจิทัลสำหรับคุณวุฒิระดับปริญญาตรี

๒. ดำเนินการตามประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏเลย เรื่อง ระบบและกลไกการพัฒนาหรือ
ปรับปรุงหลักสูตร มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย

๓. อื่นๆ ตามที่ได้รับมอบหมาย

สั่ง ณ วันที่ ๕ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๓

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์จารุวัลย์ รักขมณี)

ภาคผนวก ก

ประวัติ/ผลงานทางวิชาการ/ประสบการณ์ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ประวัติ/ผลงานทางวิชาการ/ประสบการณ์ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

ประวัติ

ชื่อ – สกุล ดร. สุพรรณณี พฤกษา
 ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์
 วุฒิการศึกษา

คุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษา	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษาจาก	
		สถาบัน	พ.ศ.
Ph.D.	Nutrition	King's College London University of London United Kingdom	2548
วท.ม.	สาธารณสุขศาสตร์ (สาขาวิชาโภชนวิทยา)	มหาวิทยาลัยมหิดล	2540
พย.บ.	พยาบาลศาสตรบัณฑิต (เกียรตินิยมอันดับ 2)	มหาวิทยาลัยมหิดล	2536

ผลงานทางวิชาการ

- ผลงานวิจัย

สุพรรณณี พฤกษา, สุวารี ศรีปุณณะ, อิศรารัตน์ มาขันพันธ์ และ ปิยะนุช เหลืองงาม. (พฤษภาคม – สิงหาคม, 2563). ความหลากหลายและคุณค่าทางโภชนาการของอาหารท้องถิ่น ตำบลนาอ้อ อำเภอเมือง จังหวัดเลย. **วารสารการพัฒนารวมชนและคุณภาพชีวิต**, 8 (2) : 352-365.

สุพรรณณี พฤกษา และ วรชญา สุขประเสริฐ. (กันยายน – ธันวาคม, 2561). พฤติกรรมการบริโภคอาหารและภาวะโภชนาการของผู้สูงอายุตำบลนาอ้อ อำเภอเมือง จังหวัดเลย. **วารสารสำนักงานป้องกันควบคุมโรคที่ 7 ขอนแก่น**, 25 (3) : 67-76.

Pruksa, S. (June, 2020). Food consumption behavior and factors associated with food consumption behavior of elders in Northeast part of Thailand. **Malaysian Journal of Nutrition**, 26 (2) : 203-213.

Pruksa, S., Chaitokkia S., Usamran N. and Nasok, W. (2020). Variety of Local Foods in Chaiyapruk Sub-district, Muang District, Loei Province, Thailand. In **Proceedings of the International Conference on Natural Science, Engineering, and Technology**, pp. 11-16. 15-17 January 2020. Osaka : International House Osaka.

Sornchan, K., Siriwat, N., Adkla, P., Samatkit, S. and Pruksa, S. (2018). Food Consumption Behavior and Nutrition Status of The Elders in Srisongrak Subdistrict, Muang District, Loei province, Thailand. In **Conference Proceedings The 5th Rajabhat University National & International Research and Academic Conference**, pp. 489-495. 2-5 December 2018. Phetchaburi : Phetchaburi Rajabhat University.

ประวัติ/ผลงานทางวิชาการ/ประสบการณ์ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

ประวัติ

ชื่อ – สกุล นางจิตติมา พirkมล
 ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์
 วุฒิการศึกษา

คุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษา	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษาจาก	
		สถาบัน	ปี พ.ศ.
คศ.ม.	คหกรรมศาสตร์ (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2539
ศษ.บ.	คหกรรมศาสตร์ (เกียรติคุณอันดับ 2)	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2535

ผลงานทางวิชาการ

- ผลงานวิจัย

บุญเลี้ยง สุพิมพ์, สุระเดช ไชยตอกเกี้ยว, จิตติมา พirkมล และ สุพรรณิ พฤกษา. (กันยายน – ธันวาคม, 2563). ปริมาณสารประกอบฟีนอลิกทั้งหมดและฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของเครื่องดื่มน้ำผักสมุนไพรร และผลไม้เทศาลดน้ำตาลอ้อ อำเภอเมือง จังหวัดเลย. วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา, 25 (3) : 968-982.

สุระเดช ไชยตอกเกี้ยว, สุพรรณิ พฤกษา, จิตติมา พirkมล, นรุตพรณ อยู่สำราญ, และ ศรัณยู บุตรโคตร. (2563). การพัฒนารูปแบบการดูแลสุขภาพด้านโภชนาการ สำหรับผู้สูงอายุที่เป็นโรคเบาหวานในจังหวัดเลย. ใน รายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ (Proceeding) ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม ครั้งที่ 2 ประจำปี 2563 “วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สร้างสรรค์ นวัตกรรมเพื่อชุมชน”, หน้า 170-179. 28 กุมภาพันธ์ 2563. เลย : มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย.

ประวัติ/ผลงานทางวิชาการ/ประสบการณ์ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

ประวัติ

ชื่อ – สกุล นายสุระเดช ไชยตอกเกี้ย
 ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์
 วุฒิการศึกษา

คุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษา	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษาจาก	
		สถาบัน	พ.ศ.
ส.ม.	โภชนศาสตร์เพื่อสุขภาพ	มหาวิทยาลัยขอนแก่น	2555
วท.บ.	โภชนาการและการจัดการความปลอดภัย ในอาหาร	มหาวิทยาลัยมหาสารคาม	2553

ผลงานทางวิชาการ

- ผลงานวิจัย

กัญธิญา วงษ์เวียน, นรุตวรรณ อยู่สำราญ, สุระเดช ไชยตอกเกี้ย, จิตตานันท์ ธิแปลง, ละออ ชัยลิตร และ มาณิกา อยู่สำราญ. (มกราคม – มิถุนายน, 2562). การพัฒนาโปรแกรมวางแผนการรับประทานอาหารของผู้ป่วยโรคไตเรื้อรังกลุ่มงานโภชนศาสตร์โรงพยาบาลเลย จังหวัดเลย. *SAU Journal of Science & Technology*, 5 (1) : 24-31.

บุญเลี้ยง สุพิมพ์, สุระเดช ไชยตอกเกี้ย, จิตติมา พิภกมล และ สุพรรณิ พฤกษา. (กันยายน – ธันวาคม, 2563). ปริมาณสารประกอบฟีนอลิกทั้งหมดและฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของเครื่องดื่มน้ำผักสมุนไพรร และผลไม้เทศบาลตำบลนาอ้อ อำเภอเมือง จังหวัดเลย. *วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา*, 25 (3) : 968-982.

สุระเดช ไชยตอกเกี้ย. (กรกฎาคม – กันยายน, 2561). ปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหารของวัยผู้ใหญ่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ. *วารสารวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย*, 13 (45) : 68-78.

Pruksa, S., Chaitokkia S., Usamran N. and Nasok, W. (2020). Variety of Local Foods in Chaiyapruk Sub-district, Muang District, Loei Province, Thailand. In *Proceedings of the International Conference on Natural Science, Engineering, and Technology*, pp. 11-16. 15-17 January 2020. Osaka : International House Osaka.

**ประวัติ/ผลงานทางวิชาการ/ประสบการณ์ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ**

ประวัติ

ชื่อ – สกุล นางสาววันเพ็ญ นาโสก
ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์
วุฒิการศึกษา

คุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษา	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษาจาก	
		สถาบัน	พ.ศ.
ส.ม.	โภชนศาสตร์เพื่อสุขภาพ	มหาวิทยาลัยขอนแก่น	2562
วท.บ.	อาหารและโภชนาการ (เกียรตินิยมอันดับ 2)	มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย	2558

ผลงานทางวิชาการ

- ผลงานวิจัย

Pruksa, S., Chaitokkia S., Usamran N. and Nasok, W. (2020). Variety of Local Foods in Chaiyapruk Sub-district, Muang District, Loei Province, Thailand. In **Proceedings of the International Conference on Natural Science, Engineering, and Technology**, pp. 11-16. 15-17 January 2020. Osaka : International House Osaka.

ประวัติ/ผลงานทางวิชาการ/ประสบการณ์ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

ประวัติ

ชื่อ – สกุล นายสุพัฒน์ พระเมืองคง
 ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์
 วุฒิการศึกษา

คุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษา	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษาจาก	
		สถาบัน	พ.ศ.
วท.ม.	เคมีวิเคราะห์และเคมีอินทรีย์ประยุกต์	มหาวิทยาลัยมหิดล	2553
วท.บ	เคมี	มหาวิทยาลัยบูรพา	2546

ผลงานทางวิชาการ

- ผลงานวิจัย

ดารณี สาลี, ญัฐภรณ์ สอนจันทร์ และ สุพัฒน์ พระเมืองคง. (2562). ผลของระยะเวลาในการชงชาที่มีต่อสารประกอบฟีนอลิกรวมและคาเฟอีนในชาสำเร็จรูป. ใน รายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม ครั้งที่ 1 “วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สร้างสรรค์นวัตกรรมเพื่อชุมชน”, หน้า 201-207. 20 เมษายน 2562. เลย : มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย.

รัตนภรณ์ วงศ์ประโคน, สุวดี สารพันธ์ และ สุพัฒน์ พระเมืองคง. (2562). ศึกษากระบวนการผลิตกาแฟสดต่อความคงตัวของปริมาณคาเฟอีนและฟีนอลิกรวม. ใน รายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม ครั้งที่ 1 “วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สร้างสรรค์นวัตกรรมเพื่อชุมชน”, หน้า 208-214. 20 เมษายน 2562. เลย : มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย.

ภาคผนวก ฐ

ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา

ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา

เมื่อสิ้นปีการศึกษา นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ จะมีผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง (Expected Learning Outcome: ELO) ที่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของหลักสูตรและมาตรฐานผลการเรียนรู้ (TQF) ซึ่งหลักสูตรกำหนดผลการเรียนรู้ที่คาดหวังในการผลิตบัณฑิตให้มีคุณลักษณะดังต่อไปนี้

ELO1 : มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการและทฤษฎีที่สำคัญในเนื้อหาสาขาวิชาที่ศึกษา

ELO2 : มีการติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการ พัฒนาความรู้ใหม่โดยเฉพาะด้านอาหารและโภชนาการ และนวัตกรรมสมัยใหม่

ELO3 : มีความสามารถในการคิดสร้างสรรค์ การค้นคว้า และสามารถใช้เทคโนโลยีทางด้านอาหารและโภชนาการในการแก้ไขปัญหาได้อย่างเป็นระบบ

ELO4 : วิเคราะห์ปัญหาและอธิบายความต้องการทางด้านอาหารและโภชนาการ รวมทั้งประยุกต์ความรู้ทักษะ ในแก้ไขปัญหาสถานการณ์ต่างๆ ได้อย่างถูกต้อง และเหมาะสม

ELO5 : มีทักษะการใช้ภาษาเพื่อการสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวมทั้งเลือกใช้เทคโนโลยีและรูปแบบการสื่อสารได้อย่างเหมาะสม

ELO6 : สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นในฐานะผู้นำและสมาชิกที่ดี มีความรับผิดชอบ เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น

ELO7 : มีความซื่อสัตย์ สุจริต มีจิตสาธารณะ และปฏิบัติตามจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ

ความสัมพันธ์ระหว่างผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง ELO กับชั้นปีและรายวิชา

รายวิชา	ชั้นปี	ELO1	ELO2	ELO3	ELO4	ELO5	ELO6	ELO7
วิชาแกน								
4011004 ฟิสิกส์พื้นฐาน	1	✓						
4021004 เคมีพื้นฐาน	1	✓						
4031004 ชีววิทยาพื้นฐาน	1	✓						
4091004 คณิตศาสตร์สำหรับวิทยาศาสตร์	1	✓						
วิชาเอกบังคับ								
4511101 โภชนศาสตร์เบื้องต้น	1	✓			✓			
4511201 อาหารไทย	1	✓		✓				
4511401 หลักการประกอบอาหาร	1	✓						✓
4511402 ความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาล	1	✓			✓			✓
4512102 โภชนศาสตร์ครอบครัว	2	✓	✓	✓				
4512202 อาหารท้องถิ่น	2	✓		✓		✓		
4512204 ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	2	✓	✓					
4512504 ภาษาอังกฤษสำหรับงานอาชีพ อาหารและโภชนาการ	2	✓				✓	✓	
4513108 โภชนศาสตร์ชุมชน	3	✓					✓	✓
4513207 อาหารนานาชาติ	3	✓		✓		✓		

รายวิชา	ชั้นปี	ELO1	ELO2	ELO3	ELO4	ELO5	ELO6	ELO7
4513801 ระเบียบวิธีวิจัยทางด้านอาหารและโภชนาการ	3	✓		✓				
4513802 การวิจัยด้านอาหารและโภชนาการ	3	✓	✓		✓			
4514110 โภชนบำบัด	4	✓	✓		✓			✓
4514509 การจัดการธุรกิจอาหาร	4	✓			✓		✓	✓
4514803 สัมมนาทางอาหารและโภชนาการ	4	✓				✓	✓	
วิชาเอกเลือก								
4512103 ชีวเคมีทางโภชนาการ	2	✓			✓			
4512104 โภชนศาสตร์คลินิก	2	✓			✓			
4512105 อาหารเพื่อสุขภาพ	2	✓		✓	✓			
4512106 อาหารสำหรับชีวิตประจำวัน	2	✓		✓				
4512203 อาหารท้องถิ่นไทย	2	✓		✓				
4512205 การแต่งหน้าเค้กและขนม	2	✓	✓					
4512501 การแกะสลักผักผลไม้	2	✓		✓				
4512502 งานใบตอง	2	✓		✓				
4512503 ศิลปะการจัดดอกไม้	2	✓		✓				
4513107 โภชนาการผู้สูงอายุ	3	✓	✓		✓	✓		
4513109 โภชนศาสตร์กับการออกกำลังกาย	3	✓			✓			
4513206 ขนมไทย	3	✓		✓				
4513208 อาหารยุโรป	3	✓		✓		✓		
4513209 อาหารเอเชีย	3	✓		✓		✓		
4513210 อาหารฮาลาล	3			✓				
4513211 อาหารมังสวิรัตและอาหารเจ	3	✓		✓				
4513212 ไส้กรอก	3	✓		✓				
4513301 การจัดการระบบการบริการอาหาร	3	✓				✓	✓	✓
4513302 การจัดบริการอาหารในสถาบัน	3	✓				✓	✓	
4513303 การจัดการครัวมาตรฐาน	3	✓					✓	
4513304 การจัดเลี้ยงอาหารในโอกาสต่างๆ	3	✓		✓				✓
4513305 การจัดการโภชนาการในโรงพยาบาล	3	✓					✓	✓
4513402 การถนอมอาหาร	3	✓	✓	✓				
4513403 การแปรรูปอาหาร	3	✓		✓	✓			
4513505 เทคโนโลยีดิจิทัลสำหรับงานด้านอาหารและโภชนาการ	3	✓		✓		✓		
4513506 การออกแบบอาหารและตกแต่ง	3	✓		✓	✓			
4514111 โภชนเภสัชภัณฑ์	4	✓	✓					
4514213 อาหารว่างและเครื่องดื่ม	4	✓			✓			
4514214 อาหารฟิวชั่น	4	✓			✓			
4514215 อาหารโมเลกุลาร์	4				✓			

รายวิชา	ชั้นปี	ELO1	ELO2	ELO3	ELO4	ELO5	ELO6	ELO7
4514404 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม	4	✓	✓		✓			
4514405 การวิเคราะห์อาหารและโภชนาการ	4	✓			✓			
4514406 อาหารและจุลินทรีย์	4	✓			✓			
4514407 อาหารก่อภูมิแพ้	4	✓		✓	✓			
4514507 การสาธิตด้านอาหารและโภชนาการ	4	✓				✓	✓	
4514508 การวิเคราะห์และวางแผนธุรกิจ	4	✓			✓		✓	
4514901 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ	4						✓	✓
4514902 เตรียมสหกิจศึกษา	4						✓	✓
4514903 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ	4						✓	✓
4514904 สหกิจศึกษา	4						✓	✓