



หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาการการประกอบอาหาร
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565)

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช

(1)

คำนำ

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการการประกอบอาหาร พ.ศ. 2565 คณะ
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช เป็นหลักสูตรปรับปรุงจากหลักสูตร
วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560) มี
วัตถุประสงค์การปรับปรุง เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีศักยภาพทั้งภูมิรู้ ภูมิธรรม ภูมิปัญญาและมีความสามารถ
ในการปฏิบัติงานเพื่อรองรับการขยายตัวทางเศรษฐกิจของอุตสาหกรรมอาหารและการบริการและ
ตลาดแรงงานทั้งภาครัฐและเอกชน รวมถึงการรองรับการเปิดประชาคมเศรษฐกิจอาเซียนที่เกิดขึ้น
แล้วในปี 2558 ซึ่งส่งผลให้อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการมีการขยายตัวมากขึ้น เพราะธุรกิจ
อาหารในประเทศไทยมีคุณภาพและศักยภาพในการแข่งขันที่สูง หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาการการประกอบอาหาร จึงมุ่งมั่นในการผลิตบัณฑิตที่มีความรอบรู้ทางวิชาการ ด้าน
วิทยาการการประกอบอาหาร โดยใช้ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์เป็นแกนหลัก เสริมด้วยความรู้ทาง
ศิลปศาสตร์ ทำให้บัณฑิตมีองค์ความรู้ที่สามารถนำไปใช้ในการปฏิบัติงาน การบริหารจัดการ มีทักษะ
ในการให้บริการ ตลอดจนการวิเคราะห์สถานการณ์ได้ รวมถึงการมีบุคลิกภาพที่ดี มีคุณธรรม
จริยธรรม มีจรรยาบรรณวิชาชีพ และสามารถประมวลและวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อการวางแผนและพัฒนา
ห่วงโซ่การผลิตอาหารอย่างยั่งยืน และสามารถประยุกต์ไปใช้ในการประกอบอาชีพได้ทั้งหน่วยงาน
ภาครัฐ เอกชน รวมทั้งการประกอบอาชีพอิสระได้อย่างมีประสิทธิภาพ

คณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร ได้สำรวจความต้องการผู้ใช้บัณฑิต จัดทำขึ้นตามเกณฑ์
มาตรฐานต่าง ๆ ที่กำหนด เช่น มาตรฐานการศึกษาของชาติ พ.ศ. 2561 แผนการศึกษาชาติ พ.ศ. 2560-
2579 มาตรฐานการอุดมศึกษา พ.ศ. 2561 พระราชบัญญัติการอุดมศึกษา พ.ศ. 2562 นโยบายกระทรวง
การอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม โดยเฉพาะ เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี
พ.ศ. 2558 ทักษะที่จำเป็นในศตวรรษที่ 21 ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานหลักสูตร กรอบมาตรฐานคุณวุฒิ
ระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2552 และ พ.ศ. 2558 สอดคล้องตามมาตรฐานการอุดมศึกษาระดับปริญญาตรี
พ.ศ. 2558 มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา
วิทยาการการประกอบอาหาร พ.ศ. 2565 เป็นหลักสูตรที่ไม่มี มคอ.1 คณะกรรมการปรับปรุง (พัฒนา)
หลักสูตรจึงคาดหวังว่าหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการการประกอบอาหาร พ.ศ. 2565
เป็นหลักสูตรที่มีคุณภาพ สอดคล้องตามความต้องการของผู้ใช้ บัณฑิต สามารถผลิตบัณฑิตให้มีสมรรถนะ
ตรงตามที่กำหนดทุกประการ

คณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการการประกอบอาหาร พ.ศ. 2565

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	[1]
สารบัญ	[2]
หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป	1
1. รหัสและชื่อหลักสูตร	1
2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา	1
3. วิชาเอก	1
4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร	2
5. รูปแบบของหลักสูตร	2
6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร	2
7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน	2
8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา	3
9. ชื่อ เลขประจำตัวบัตรประชาชน ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	4
10. สถานที่จัดการเรียนการสอน	4
11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการ วางแผนหลักสูตร	7
12. ผลกระทบจาก ข้อ 11.1 และ 11.2 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความ เกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน	10
13. ความสัมพันธ์ (ถ้ามี) กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/ภาควิชาอื่นของสถาบัน	13
หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร	13
1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร	14
2. แผนพัฒนาปรับปรุง	19
หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร	19
1. ระบบการจัดการศึกษา	19
2. การดำเนินการหลักสูตร	19
3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน	22
4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (การฝึกงาน หรือ สหกิจศึกษา)	76
5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการงาน หรือ งานวิจัย	79

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล	82
1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา	82
2. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน	84
หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา	101
1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน (เกรด)	101
2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา	102
3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร	103
หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์	104
1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่	104
2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่อาจารย์	104
หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร	105
1. การกำกับมาตรฐาน	105
2. บัณฑิต	106
3. นักศึกษา	106
4. อาจารย์	108
5. หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน	110
6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	112
7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)	113
หมวดที่ 8 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร	116
1. การประเมินประสิทธิผลของการสอน	116
2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม	116
3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร	117
4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุงหลักสูตรและแผนกลยุทธ์ การสอน	117
ภาคผนวก	118

(4)

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
ภาคผนวก ก	
1. ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราชว่าด้วยการจัดการศึกษา ระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2560	119
2. ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราชว่าด้วยการจัดการศึกษา ระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2561	146
ภาคผนวก ข ตารางเปรียบเทียบหลักสูตรเดิมก่อนปรับปรุงกับหลักสูตรปรับปรุง	151
ภาคผนวก ค ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	204
ภาคผนวก ง คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการบริหารหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการการประกอบอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565)	210
ภาคผนวก ฉ เอกสารบันทึกข้อตกลงความร่วมมือระหว่างคณะวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราชกับหน่วยงานที่ เกี่ยวข้องในการเรียนการสอนแบบบูรณาการร่วมกับสถานประกอบการ หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการการประกอบอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565)	213

รายละเอียดของหลักสูตร
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาการการประกอบอาหาร
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565)

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช
คณะ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อหลักสูตร

รหัสหลักสูตร : 25521491105651
ชื่อภาษาไทย : หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาการการประกอบอาหาร
ชื่อภาษาอังกฤษ : Bachelor of Science Program in Culinary Science

2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ภาษาไทย ชื่อเต็ม : วิทยาศาสตรบัณฑิต (วิทยาการการประกอบอาหาร)
ชื่อย่อ : วท.บ. (วิทยาการการประกอบอาหาร)
ภาษาอังกฤษ ชื่อเต็ม : Bachelor of Science (Culinary Science)
ชื่อย่อ : B.Sc. (Culinary Science)

3. วิชาเอก (ถ้ามี)

ไม่มี

4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 122 หน่วยกิต

5. รูปแบบของหลักสูตร

5.1 รูปแบบ

หลักสูตรระดับปริญญาตรี หลักสูตร 4 ปี

5.2 ประเภทของหลักสูตร (เฉพาะหลักสูตรระดับปริญญาตรี)

หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการ

5.3 ภาษาที่ใช้

หลักสูตรจัดการศึกษาเป็นภาษาไทย

5.4 การรับเข้าศึกษา

รับเฉพาะนักศึกษาไทยและนักศึกษาต่างชาติที่มีความสามารถในการสื่อสารทางภาษาไทย

5.5 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

เป็นหลักสูตรเฉพาะของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราชที่จัดการเรียนการสอนโดยตรง

5.6 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว

6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการการประกอบอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565) ปรับปรุงจากหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)

เริ่มใช้ครั้งแรกมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2552

เปิดสอนภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2565

คณะกรรมการประจำคณะได้พิจารณาก่อนกรองเห็นชอบหลักสูตร ในการประชุมครั้งที่ 2/2563 เมื่อวันที่ 9 เดือนพฤศจิกายน พ.ศ. 2563

สภาวิชาการได้พิจารณาก่อนกรองเห็นชอบหลักสูตร ในการประชุมครั้งที่ 2/2564 เมื่อวันที่ 25 เดือนกุมภาพันธ์ พ.ศ. 2564

สภามหาวิทยาลัยอนุมัติหลักสูตร ในการประชุมครั้งที่ 11/2564 เมื่อวันที่ 1 เดือน ตุลาคม พ.ศ. 2564

7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน

หลักสูตรจะได้รับการเผยแพร่ว่าเป็นหลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 ในปีการศึกษา 2567

8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

8.1 ผู้ประกอบอาหารในสถานประกอบการ

8.2 ผู้เชี่ยวชาญ หรือ ที่ปรึกษาด้านการประกอบอาหาร หรือ วิทยากรพิเศษ

8.3 นักวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารของหน่วยงานภาครัฐและเอกชน

8.4 ประกอบอาชีพส่วนตัวด้านธุรกิจอาหาร

9. ชื่อ เลขประจำตัวบัตรประชาชน ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

เลขประจำตัว ประชาชน	ตำแหน่งทาง วิชาการ	ชื่อ-สกุล	คุณวุฒิ	วิชาเอก/สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา	
					สถาบัน	ปี
3 8001 0036x xx x	อาจารย์	นางสาวจตุพร คงทอง	Ph.D.	Food Service	Universiti Putra Malaysia, Malaysia	2559
			วท.ม.	เทคโนโลยีทางอาหาร	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2549
			วท.บ.	อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2545
3 9001 0038x xx x	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	นางวันดี แก้วสุวรรณ	วท.ม.	เทคโนโลยีอาหาร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2534
			ทษ.บ.	เทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร	สถาบันเทคโนโลยีการเกษตรแม่โจ้	2530
3 8501 0028x xx x	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	นางสาวจันทิรา วงศ์วิเชียร	ปร.ด.	อุตสาหกรรมเกษตร (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์	2556
			วท.ม.	เทคโนโลยีอาหาร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2548
			วท.บ.	ศึกษาศาสตร์ : เคมี	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2544
3 8099 0028x xx x	อาจารย์	นางจุฑามณี ลิ้มสุวรรณมณี	ปร.ด.	อุตสาหกรรมเกษตร (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์	2557
			วท.ม.	เทคโนโลยีอาหาร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2551
			วท.บ.	วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2547
3 8099 0004x xx x	อาจารย์	นางสาวปารมี ชุมศรี	วท.ม.	เทคโนโลยีอาหาร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2549
			วท.บ.	วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2545

10. สถานที่จัดการเรียนการสอน

มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราชและสถานประกอบการ

11. สถานการณ์ภายนอก หรือ การพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

11.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

ในช่วงปี 2562 ที่ผ่านมา เศรษฐกิจไทยเติบโตได้ประมาณร้อยละ 4 หรือ อยู่ในช่วงระดับศักยภาพ โดยมีแรงขับเคลื่อนหลักทั้งจากอุปสงค์ต่างประเทศ และในประเทศ โดยเฉพาะภาคการส่งออกสินค้าของไทย เนื่องจากเริ่มได้รับผลกระทบจากสงครามทางการค้า (Trade war) ระหว่างสหรัฐอเมริกาและจีน และการชะลอตัวของเศรษฐกิจคู่ค้าที่มาจากปัจจัยอื่น ๆ และคาดว่าผลกระทบจากสงครามการค้าจะเริ่มชัดเจนขึ้น และเป็นปัจจัยสำคัญที่กีดกันการขยายตัวของเศรษฐกิจไทยในปี นี้ ภาคการท่องเที่ยวทยอยฟื้นตัวต่อเนื่องหลังจากภาครัฐบาลเร่งยกระดับมาตรฐานความปลอดภัยด้านการท่องเที่ยว รวมถึงใช้มาตรการกระตุ้นต่าง ๆ ส่งผลให้นักท่องเที่ยวจีนเริ่มมีสัญญาณปรับดีขึ้น นอกจากนี้ นักท่องเที่ยวกลุ่มประเทศอื่น ๆ ยังขยายตัวดี จำนวนนักท่องเที่ยวต่างชาติที่เดินทางเข้ามาในไทยตั้งแต่เดือน ม.ค.-ส.ค. 2562 อยู่ที่ 26.50 ล้านคน ขยายตัว 2.61% คิดเป็นรายได้ราว 1.29 ล้านล้านบาท หรือขยายตัว 3.04% ทว่าในปี 2563 ภาคการท่องเที่ยวกลับต้องเผชิญกับปัญหาที่หนักหน่วงกว่าทุกครั้งจากการระบาดของไวรัสโคโรนา (COVID-19) ที่เหนือความคาดหมายทำให้จำนวนนักท่องเที่ยวลดลงมากส่งผลกระทบต่อธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวซึ่งมีส่วนการจ้างงานถึงประมาณร้อยละ 23.5 ของการจ้างงานในปี 2562 และมีแนวโน้มจะส่งผลกระทบต่อรูปแบบการใช้ชีวิตหลายประการ อาทิเช่น การจัดระเบียบโลกใหม่ที่จะมีการพึ่งพาภายในภูมิภาคมากขึ้น (regionalization) และบทบาทของเศรษฐกิจดิจิทัลที่จะมาเร็วขึ้นพร้อมกับวิถีชีวิตที่ยืดหยุ่นมากขึ้น แต่ละภาคส่วนต่างมีวิธีการและแนวทางในการรับมือกับสถานการณ์เช่นนี้แตกต่างกัน ซึ่งวิธีการหนึ่งคือ การสร้างความตระหนักรู้และการมีส่วนร่วมของประชาชนในการเร่งพัฒนาทักษะ พัฒนาศักยภาพตนเองให้เป็น “แรงงานแห่งอนาคตในศตวรรษที่ 21” ในยุคที่คนต้องทำงานร่วมกับเครื่องจักรและเทคโนโลยีมากขึ้นอย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้ แรงงานจึงต้องมีความยืดหยุ่นพร้อมเรียนรู้ตลอดเวลา (lifelong learning) โดยเฉพาะในสาขาที่จำเป็นต่ออาชีพในอนาคต เช่น ความรู้ด้านเทคโนโลยี ความรู้ด้านการตลาดโดยเฉพาะออนไลน์ ภาษาต่างประเทศ รวมถึงทักษะการเป็นผู้ประกอบการ (entrepreneurship) เพื่อเพิ่มโอกาสในการจ้างงานและเพิ่มรายได้

การฟื้นตัวของเศรษฐกิจไทยต้องหันกลับมาสร้างความเข้มแข็งภายในประเทศอันเป็นไปตามยุทธศาสตร์ชาติ หรือก็คือ การสร้างฐานรากให้มั่นคงด้วยการเปลี่ยนวิกฤตให้เป็นโอกาสในการสร้างเศรษฐกิจฐานรากในระดับท้องถิ่นและชุมชน ควบคู่ไปกับการกระจายความเจริญไปสู่ภูมิภาคในพื้นที่ระเบียงเศรษฐกิจใหม่ทั้ง 4 แห่งเพื่อให้เติบโตอย่างยั่งยืนผ่านการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตภาคเกษตรหรือปรับเข้าสู่เกษตรแปลงใหญ่และเกษตรสมัยใหม่ การแปรรูปเพื่อสร้างมูลค่า อุตสาหกรรม

อาหารและเศรษฐกิจบนฐานชีวภาพ เศรษฐกิจสีเขียว รวมทั้งการพัฒนาการท่องเที่ยวและบริการเชิงสร้างสรรค์ที่มีคุณภาพสูง โดยมีการยกระดับโครงสร้างพื้นฐาน และ สนับสนุนกระบวนการผลิตที่เกี่ยวข้อง ซึ่งแผนการฟื้นฟูเศรษฐกิจและสังคมจากผลกระทบของไวรัสโควิด-19 ภายใต้กรอบวงเงิน 4 แสนล้านบาท ตาม พ.ร.ก.กู้เงินฯ 1 ล้านล้านบาท (รอบที่ 1) ที่มุ่งตอบโจทย์เป้าหมายสำคัญ 3 ประการ ได้แก่ 1) การสร้างความเข้มแข็งแก่เศรษฐกิจฐานราก โดยเน้นการจ้างงาน เกษตรทฤษฎีใหม่ ท่องเที่ยวชุมชน กองทุนหมู่บ้านและโลจิสติกส์ 2) เน้นการกระจายความเจริญไปสู่ภูมิภาค ด้วยการลงทุนในพื้นที่ระเบียงเศรษฐกิจใหม่ที่มีศักยภาพเพื่อรองรับการเติบโตที่ยั่งยืนในอนาคต เน้นเกษตรสมัยใหม่ เศรษฐกิจชีวภาพ ท่องเที่ยวคุณภาพ และ 3) เน้นกระตุ้นอุปสงค์และการท่องเที่ยวในประเทศเพื่อขับเคลื่อนเศรษฐกิจภาคบริการและเศรษฐกิจภาพรวมของประเทศ ซึ่งเมื่อพิจารณาถึงความได้เปรียบและศักยภาพแล้ว ประเทศไทยยังมีความอุดมสมบูรณ์ทางด้านทรัพยากรธรรมชาติป่าไม้ แหล่งน้ำและสภาพแวดล้อมที่เอื้ออำนวยต่อการประกอบอาชีพทางเกษตรกรรม โดยเฉพาะเป็นแหล่งผลิตอาหารไทยที่อุดมสมบูรณ์ อาหารไทยมีรสชาติ รูปลักษณ์มีความจำเพาะ มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวหลากหลายกันไปในแต่ละท้องถิ่น เป็นที่ยอมรับและมีชื่อเสียงระดับโลก ดังนั้นการฟื้นฟูเศรษฐกิจประเด็นหนึ่งที่มีความเป็นไปได้ คือ การพัฒนาภาคอาหารที่ไม่ใช่เชิงอุตสาหกรรมบูรณาการร่วมกับการพัฒนาภาคท่องเที่ยวไปสู่การท่องเที่ยวเชิงคุณภาพที่มีมูลค่าเพิ่มสูงขึ้น ดังนั้นประเทศไทยจึงจำเป็นต้องมีบุคลากรทางด้านวิทยาการการประกอบอาหาร เพื่อทำหน้าที่ในการนำเอาวัตถุดิบอาหารที่มีในท้องถิ่นต่าง ๆ มาแปรรูปหรือผลิตเป็นอาหารที่ปลอดภัย มีคุณค่าทางโภชนาการ รองรับความต้องการการบริโภคในสถานการณ์วิถีชีวิตปกติใหม่ (New Normal) ที่อาจจะยังคงดำเนินไปอีกระยะหนึ่งหรือในระยะยาวแม้วิถีชีวิตของผู้คนจะกลับไปเป็นเช่นเดิมแล้วก็ตาม ดังนั้นหลักสูตรวิทยาการการประกอบอาหาร จึงมีความจำเป็นต่อการผลิตบุคลากรเพื่อตอบสนองการฟื้นฟูสภาพเศรษฐกิจของประเทศสร้างความมั่นคงทางด้านอาหารและสร้างความมั่นคง มั่งคั่ง อย่างยั่งยืนในระบบเศรษฐกิจของประเทศไทยได้ ดังที่กล่าวมาแล้ว

11.2 สถานการณ์ หรือ การพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

สำนักงานสภานโยบายการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรมแห่งชาติ (สอวช.) ร่วมกับการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) ระบุว่า หลังจากปี 2564 เป็นต้นไป ธุรกิจบริการด้านสุขภาพและ Wellness ของไทยจะขยายตัวมากขึ้น เช่น ขยายไปสู่การดูแลทั้งในด้านความปลอดภัยและสุขอนามัยผู้สูงวัยทั้งในลักษณะ Day-care และในระบบ Long Stay เป็นต้น ดังนั้นช่วงที่คนส่วนใหญ่คาดว่าจะและเรียกว่าวิถีปกติใหม่ (New Normal) ภาคการท่องเที่ยวของไทยน่าจะเป็นแค่วิถีปกติแบบเดิม ๆ (Old Normal) เพราะเป็นแนวโน้มเดิมที่เข้มข้นขึ้นเท่านั้นเพียงแต่ถูกเร่งให้มาเร็วขึ้นกว่าเดิม ได้แก่ ความสนใจของนักท่องเที่ยว เรื่องสุขภาพและความปลอดภัยมีสูงขึ้นและเป็นปัจจัยที่นักท่องเที่ยวใช้พิจารณาก่อนตัดสินใจเลือกจุดหมายปลายทางนอกเหนือจากสิ่งดึงดูดใจของแหล่ง

ท่องเที่ยว มีการคาดการณ์ว่าการท่องเที่ยวของไทยจะกลับมาในรูปแบบพฤติกรรมที่เปลี่ยนแปลงไป กล่าวคือ นักท่องเที่ยวจะคำนึงถึงความปลอดภัยมากยิ่งขึ้น อีกทั้งในประเทศเองยังคงมาตรการในการจำกัดการเดินทาง การเคลื่อนย้ายและการรวมตัวของคนจำนวนมาก อย่างไรก็ตาม ท่ามกลางวิกฤติประเทศไทยก็สามารถพิสูจน์ให้เห็นถึงประสิทธิภาพในการควบคุมการแพร่ระบาดจนได้รับการยอมรับในระดับโลก ทำให้คนเชื่อมั่นอยากเดินทางมาประเทศไทย จุดขายเรื่องความปลอดภัย การท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ จึงเป็นตัวชูโรงด้านการท่องเที่ยวของประเทศไทยในทุกสภาวะการณ์อีกหนึ่งจุดขายคือเรื่องความคุ้นเคย ทั้งด้านวัฒนธรรมและอาหาร ตลอดจนจุดขายเรื่องความสวยงามของทั้งธรรมชาติที่ได้รับการฟื้นฟู และน้ำใจของคนไทยในการช่วยเหลือเกื้อกูล ก็เป็นอีกจุดขายของการท่องเที่ยว ดังนั้นในเมื่อเรามีจุดขายที่มีศักยภาพอยู่แล้วเพียงแต่ต้องเพิ่มมูลค่าจุดขายเดิมให้แข็งแกร่งยิ่งขึ้น นอกจากนี้การเตรียมพร้อมในการฟื้นฟูการท่องเที่ยวในด้านโครงสร้างพื้นฐานทั้งในแง่สถานที่ท่องเที่ยว สถานประกอบการ โรงแรมและภาคส่วนการบริการต่าง ๆ รวมถึงดิจิทัลแพลตฟอร์มที่จะช่วยสร้างประสบการณ์ใหม่ให้กับนักท่องเที่ยวแล้ว การสร้างทักษะใหม่ที่เป็นในการทำงานให้สอดคล้องกับความต้องการ (ReSkill) และการพัฒนาเพื่อยกระดับทักษะเดิมให้ดีขึ้นเพื่อรองรับการเติบโตในอนาคต (UpSkill) บุคลากรในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว เป็นอีกเรื่องที่สำคัญที่การท่องเที่ยวต้องหันมามองเป็นลำดับต้นๆ โดยเฉพาะกำลังคนในด้านสุขภาพและการนำเอาเทคโนโลยีเข้ามาปรับใช้กับทุกภาคส่วน (Digital Transformation) ที่ต้องการการพัฒนาให้เกิดทักษะดังกล่าวให้กับสถานประกอบการ เพื่อรองรับการท่องเที่ยวและบริการเชิงสุขภาพที่คาดว่าจะได้รับความสนใจเพิ่มมากขึ้นหลังจากนี้

สอดคล้องกับรายงานการศึกษาวิจัย ซึ่งทางกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม โดย สอวช. จัดทำมาตรการด้านการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อววน.) รองรับการพัฒนาและปรับโครงสร้างเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ โดยเฉพาะด้านการท่องเที่ยวที่มีเป้าหมายการเปลี่ยนลักษณะการท่องเที่ยวที่เชิงคุณภาพมากกว่าปริมาณ โดยมุ่งไปสู่การท่องเที่ยว 3 แบบ คือ การท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ การท่องเที่ยวร่วมกับการรักษา (Medical Tourism) และการท่องเที่ยวเชิงเกษตร/อาหาร การใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อยกระดับการท่องเที่ยวเชิงคุณภาพ เช่น อาหารเฉพาะกลุ่ม ผลิตภัณฑ์สปาและสมุนไพรมูลค่าสูง และการพัฒนาการแพทย์ทางเลือกด้านต่าง ๆ มาตรการด้านพัฒนาทักษะอาชีพ ฝึกอบรมเสริมทักษะบุคลากรในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวเพื่อรองรับทิศทางการท่องเที่ยวแบบใหม่ เช่น การอบรมเพื่อเป็นนักการตลาดดิจิทัล นักออกแบบการท่องเที่ยว การฝึกทักษะด้านการให้บริการทางสุขภาพ ฯลฯ

ดังนั้นการปรับปรุงหลักสูตรให้เน้นการผลิตอาหารที่มีความปลอดภัยและการผลิตอาหารเพื่อสุขภาพ เพื่อสนองความต้องการของผู้บริโภคในยุคชีวิตวิถีปกติใหม่นี้ โดยสร้างการเรียนรู้สำหรับผู้เรียนตั้งแต่กระบวนการคัดเลือกวัตถุดิบ การเตรียม การประกอบอาหารแต่ละประเภทเพื่อให้

สอดคล้องกับการผันแปรของธุรกิจอาหาร การควบคุมคุณภาพอาหาร และเสริมการเรียนรู้ให้ผู้เรียนมีความรู้เพิ่มเติมเกี่ยวกับหลักการทางโภชนาการที่สามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการผลิตอาหารเพื่อรองรับกลุ่มลูกค้าเฉพาะ ได้อย่างเหมาะสมจึงเป็นประเด็นที่น่าสนใจ ทั้งนี้หลักสูตรปรับปรุงยังคำนึงถึงความสอดคล้องต่อการผลิตบัณฑิตเพื่อการมีงานทำ เน้นความต้องการของตลาด ความต้องการผู้ใช้บัณฑิต และสอดคล้องกับบริบทสังคมโลก อาเซียน หรือของประเทศร่วมกับสถานการณ์ด้านเศรษฐกิจและสังคมที่อาจเกิดการเปลี่ยนแปลงได้ตลอดเวลา

12. ผลกระทบจาก ข้อ 11.1 และ 11.2 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

12.1 การพัฒนาหลักสูตร

ปัจจุบันแนวโน้มการบริโภคของผู้คนมีการปรับเปลี่ยนสู่ธรรมชาติมีมากขึ้น การสร้างเมนูอาหารที่มีความเป็นธรรมชาติ คือ การลดหรือปรับเปลี่ยนวัตถุดิบที่ใช้เคมีหรือลดขั้นตอนการแปรรูปที่มีความซับซ้อนลง ทำให้เกิดธุรกิจอาหารขนาดเล็กมากขึ้น ขณะที่ธุรกิจอาหารขนาดใหญ่ต้องปรับแนวคิดให้มีผลกระทบต่อธรรมชาติน้อยที่สุด ดังนั้นกระบวนการผลิตอาหารที่ถูกต้องในสังคมของการคำนึงถึงสิ่งแวดล้อมจึงเป็นสิ่งจำเป็น รวมทั้งความตื่นตัวด้านความปลอดภัยและการเกิดโรคที่มีสาเหตุมาจากการบริโภคอาหารมีมากขึ้น ส่งผลให้มีการกำหนดและการกำกับดูแลกฎหมายอาหาร กระบวนการผลิตและควบคุมคุณภาพอาหารให้ดียิ่งขึ้น ดังนั้นบุคลากรทางด้านวิทยาการการประกอบอาหาร จึงเป็นกลุ่มคนที่มีความจำเป็นต่อการควบคุมระบบและกลไกเหล่านั้นได้ให้ประสิทธิภาพและการรักษาสมดุลในการสร้างและผลิตอาหารเพื่อตอบสนองความต้องการของประชากรโลก การสร้างผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัยและให้คุณค่าทางโภชนาการที่ดีต่อผู้บริโภคได้อย่างสร้างสรรค์ สามารถสร้างองค์ความรู้เพื่อสร้างอาหารและผลิตภัณฑ์อาหารให้แก่ประชากรโลกได้อย่างยั่งยืน แต่ในปัจจุบันพบว่านักเรียนและผู้ปกครองให้ความสนใจสมัครเข้าเรียนในสาขาวิชาในสังกัดคณะวิทยาศาสตร์ หรือ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีลดน้อยลง เนื่องจากมองว่าเป็นคณะที่เรียนยาก ทั้งจบแล้วหางานยาก หรือ มีเส้นทางอาชีพค่อนข้างน้อย สำหรับทางหลักสูตรฯเองก็ประสบปัญหาเช่นกัน โดยแต่ละปีจะมีผู้สมัครเข้าเรียนน้อยกว่าจำนวนรับและบางครั้งเมื่อผ่านการคัดเลือกแล้ว จะพบปัญหานักเรียนสละสิทธิ์การเรียน ลาออก หรือ เปลี่ยนสาขาวิชากลางคัน ทำให้ได้ผู้เรียนไม่ครบตามเป้าที่กำหนด และยังพบว่าในช่วงที่ผ่านมามีนักเรียนสายศิลป์คำนวณและศิลป์สังคมสอบติดเข้ามาด้วยแต่เนื่องจากการเรียนของนักศึกษาปี 1 ทุกคน จะต้องเรียนวิชาวิทยาศาสตร์พื้นฐาน ซึ่งประกอบด้วยวิชาฟิสิกส์ เคมี ชีววิทยา ทำให้เกิดปัญหาบางส่วนต้องเปลี่ยนสาขาวิชา หรือ ออกกลางคัน ซึ่งเป็นเรื่องน่าเสียดายและยิ่งทำให้จำนวนผู้เรียนคณะวิทยาศาสตร์ลดน้อยลงไปอีก ซึ่งทางคณะกรรมการหลักสูตรฯ ได้เล็งเห็นถึงปัญหานี้ และ พยายามหาทางส่งเสริมให้นักเรียนและผู้ปกครองหันมาสนใจเลือกเรียนในหลักสูตรฯเพิ่มมากขึ้น ทั้งพยายามชี้แจงให้เห็นถึงเส้นทางอาชีพของบัณฑิตที่จบจากหลักสูตรฯนี้ไป

จากสถานการณ์ดังกล่าวคณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ จึงเล็งเห็นความจำเป็นและตระหนักถึงความสำคัญของการปรับปรุงหลักสูตรบนพื้นฐานความรู้ด้านวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีศักยภาพทั้งภูมิรู้ ภูมิธรรม ภูมิปัญญาและมีความสามารถในการปฏิบัติงานเพื่อรองรับการฟื้นฟูเศรษฐกิจดังที่กล่าวมาในข้างต้น รวมถึงการสร้างแรงจูงใจให้นักเรียนในการเข้าศึกษาต่อในหลักสูตรฯ ซึ่งสังกัดคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีให้มากขึ้นโดยการปรับเปลี่ยนรายวิชาพื้นฐานให้มีความเป็นวิทยาศาสตร์เข้าขั้นน้อยลงแต่เพิ่มเติมเนื้อหามุ่งประเด็นไปยังศาสตร์ด้านการประกอบอาหารมากยิ่งขึ้น อีกทั้งเพื่อให้สอดคล้องกับนโยบาย Thailand 4.0 ของรัฐบาลทางหลักสูตรฯจึงมีความเห็นชอบให้มีการบูรณาการการเรียนการสอน การเชื่อมโยงหลักสูตรกับภาคอุตสาหกรรมเพื่อผลิตบัณฑิตให้ตรงกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตให้มากขึ้น มีการหารือร่วมกันกับหน่วยงานผู้ใช้บัณฑิตตั้งแต่กระบวนการปรับปรุงหลักสูตร การวางแผนการเรียนการสอน การฝึกปฏิบัติและการปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริง หรือ เรียกการเรียนการสอนแบบนี้ว่า Cooperative and Work Integrated Education (CWIE) ซึ่งเป็นหลักสูตรการเรียนการสอนในลักษณะร่วมผลิตระหว่างสถาบันอุดมศึกษาและสถานประกอบการ (ภาครัฐ เอกชน ชุมชน) เพื่อให้บัณฑิตพร้อมสู่โลกแห่งการทำงานจริงได้ทันที มีสมรรถนะตรงกับความต้องการของตลาดงานสามารถพัฒนาอาชีพในปัจจุบันและเตรียมพร้อมรองรับตำแหน่งงานในอนาคต

ดังนั้นหลักสูตรฯ จึงมุ่งมั่นในการผลิตบัณฑิตที่มีความรอบรู้ทางวิชาการ ด้านวิทยาการการประกอบอาหาร โดยใช้องค์ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์เป็นแกนหลัก เสริมด้วยองค์ความรู้ทางศิลปศาสตร์ ทำให้บัณฑิตมีองค์ความรู้ที่สามารถนำไปใช้ในการปฏิบัติงาน การบริหารจัดการ มีทักษะในการให้บริการ ตลอดจนการวิเคราะห์สถานการณ์ได้ รวมถึงการมีบุคลิกภาพที่ดี มีคุณธรรม จริยธรรม มีจรรยาบรรณวิชาชีพ และสามารถประมวลและวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อการวางแผนและพัฒนาห่วงโซ่การผลิตอาหารอย่างยั่งยืน และสามารถประยุกต์ไปใช้ในการประกอบอาชีพได้ทั้งหน่วยงานภาครัฐ เอกชน รวมทั้งการประกอบอาชีพอิสระได้อย่างมีประสิทธิภาพ หลักสูตรฯ ให้ความสำคัญกับการผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความสามารถในการผลิตอาหารที่มีความปลอดภัยและการผลิตอาหารเพื่อสุขภาพเพื่อสนองความต้องการของผู้บริโภค โดยสร้างสาระการเรียนรู้สำหรับผู้เรียนตั้งแต่กระบวนการคัดเลือกวัตถุดิบ เตรียมวัตถุดิบ กระบวนการประกอบอาหาร และการควบคุมคุณภาพและเสริมสาระการเรียนรู้ให้ผู้เรียนมีความรู้เพิ่มเติมเกี่ยวกับหลักการทางโภชนาการ การบริการ การปรับแต่งให้อาหารมีความน่ารับประทาน โดยยังคงคุณค่าทางโภชนาการ เพื่อสุขภาพและมีความปลอดภัย ซึ่งผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับมาประยุกต์ใช้ในการผลิตอาหารเพื่อรองรับกลุ่มผู้บริโภคเฉพาะได้อย่างเหมาะสม ดังนั้นจะเห็นได้ว่า หลักสูตรฯ ที่ปรับปรุงขึ้นนี้ สามารถตอบสนองความต้องการของรัฐบาลเกี่ยวกับการผลิตบุคลากรด้านอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการเชิงสร้างสรรค์ที่มีคุณภาพ สามารถสร้างอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเองและชุมชนได้ รวมทั้งสามารถสร้าง

ภาพลักษณ์ของประเทศไทยโดยใช้อาหารเป็นสื่อกลางได้อย่างสมบูรณ์ด้วยหลักสูตรการเรียนการสอนที่ครอบคลุม วัตถุประสงค์ที่รัฐบาลต้องการด้านอาหารครบทุกประการ

ทั้งนี้การปรับปรุงหลักสูตรฯ ได้เน้นการเรียนการสอนให้นักศึกษาได้ฝึกปฏิบัติจริงมากขึ้น โดยเน้นการเรียนการสอนร่วมกันกับสถานประกอบการ (CWIE) ทำให้สามารถพัฒนานักศึกษาได้ตรงจุด เน้นทักษะเฉพาะให้สอดคล้องกับการทำงานจริงสอดคล้องกับสถานการณ์การปฏิรูประบบการศึกษาของกระทรวงศึกษาธิการตามแนวทางการ Re-profiling มหาวิทยาลัยกลุ่มราชภัฏภาคใต้ ด้วยการปรับเปลี่ยนทิศทางการพัฒนามหาวิทยาลัยราชภัฏสู่ความเป็นเลิศ (พ.ศ.2560-2569) ในมหาวิทยาลัยกลุ่มราชภัฏภาคใต้ โดยกำหนดความร่วมมือในการพัฒนาบัณฑิตร่วมกันในประเด็นของการท่องเที่ยวและบริการ และอุตสาหกรรมเกษตรและอาหาร ดังนั้นการสร้างหลักสูตรฯ นี้ จึงเป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับแผนพัฒนาชาติและสอดคล้องกับยุทธศาสตร์ซึ่งเป็นจุดเน้นในการพัฒนาของมหาวิทยาลัยราชภัฏภาคใต้ให้สอดคล้องกับนโยบายการ Re-profiling ของกลุ่มมหาวิทยาลัยราชภัฏตามประเด็นยุทธศาสตร์ของชาติด้านเกษตร อาหาร และสิ่งแวดล้อม

12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย

มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราชมีพันธกิจที่สำคัญ 4 พันธกิจหลัก คือ การผลิตบัณฑิต การวิจัย การบริการวิชาการ และการทำนุบำรุงศิลปและวัฒนธรรม และการสร้างหลักสูตรฯ มีความสอดคล้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย ตามพันธกิจที่กล่าวมา ดังนี้

12.2.1 พันธกิจด้านการผลิตบัณฑิต มหาวิทยาลัยมีความต้องการผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพและมาตรฐานวิชาการและวิชาชีพที่สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงทางสังคม และสนองความต้องการของตลาดแรงงาน ท้องถิ่นและสังคม ดังนั้นการที่หลักสูตรฯ มุ่งมั่นในการผลิตบัณฑิตที่มีความรอบรู้ทางวิชาการด้านวิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อเป็นฐานความรู้ที่สำคัญในการประยุกต์ใช้ร่วมกับทักษะการประกอบอาหารให้มียุทธศาสตร์ความรู้ที่สามารถนำไปใช้ในการปฏิบัติงาน การบริหารจัดการ มีทักษะในการให้บริการ การวิเคราะห์สถานการณ์ การใช้ภาษาต่างประเทศ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ รวมถึงมีบุคลิกภาพที่ดี มีคุณธรรมจริยธรรม มีจรรยาบรรณวิชาชีพ และสามารถประมวลและวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อการวางแผนและพัฒนาห่วงโซ่การผลิตอาหารอย่างยั่งยืน และสามารถประยุกต์ไปใช้ในการประกอบอาชีพได้ทั้งหน่วยงานภาครัฐ เอกชน รวมทั้งการประกอบอาชีพอิสระได้อย่างมีประสิทธิภาพ มีความสอดคล้องกับพันธกิจด้านการผลิตบัณฑิตของมหาวิทยาลัยได้

12.2.2 พันธกิจด้านการวิจัย มหาวิทยาลัยมีความต้องการพัฒนาคุณภาพงานวิจัย งานสร้างสรรค์ และสร้างนวัตกรรมเพื่อการพัฒนามาตรฐานคุณภาพการศึกษาและพัฒนาท้องถิ่น ดังนั้นการที่หลักสูตรฯ มุ่งมั่นในการผลิตบัณฑิตที่มีความรอบรู้ทางวิชาการด้านวิทยาศาสตร์การอาหาร และมีทักษะด้านการประกอบอาหาร จะทำให้บัณฑิตมีองค์ความรู้ที่สามารถนำไปใช้ในการปฏิบัติงานในห่วงโซ่การผลิตอาหารได้ โดยการจัดการเรียนการสอนสามารถส่งเสริมให้นักศึกษาและคณาจารย์

สามารถผลิตผลงานวิจัยด้านวิทยาการการประกอบอาหารได้ง่าย เนื่องจากอาหารเป็นปัจจัย 4 ที่มี ความจำเป็นต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์ ดังนั้นการวิจัยเพื่อพัฒนากระบวนการแปรรูป การยืดอายุการ เก็บรักษา และการสร้างคุณค่าทางโภชนาการในผลิตภัณฑ์อาหารจึงเป็นสิ่งสำคัญและสามารถสร้าง ผลงานวิจัยเพื่อตอบสนองพันธกิจด้านการวิจัยของมหาวิทยาลัยได้

12.2.3 พันธกิจด้านการบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยมีความต้องการบริการวิชาการอย่าง เป็นระบบที่ตอบสนองความต้องการของท้องถิ่น และสืบสานโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ เพื่อเสริมสร้างความเข้มแข็งของชุมชนอย่างต่อเนื่องและยั่งยืน ดังนั้นการที่หลักสูตรฯ มุ่งมั่นในการ ผลิตบัณฑิตที่มีความรอบรู้ทางวิชาการด้านวิทยาการการประกอบอาหาร ให้มีองค์ความรู้ที่สามารถ นำไปใช้ในการปฏิบัติงานในห่วงโซ่การผลิตอาหารและสามารถสร้างผลงานวิจัยด้านวิทยาการการ ประกอบอาหารได้ สามารถนำไปสู่การบริการวิชาการแก่ท้องถิ่นอย่างเป็นระบบได้ เนื่องจากใน ปัจจุบันพบว่า มีการแปรรูปและผลิตอาหารขนาดเล็กในระดับชุมชนท้องถิ่นเกิดขึ้นเป็นจำนวนมาก ดังนั้นการสร้างองค์ความรู้ด้านวิทยาการการประกอบอาหารสามารถนำไปสู่การบริการวิชาการแก่ ชุมชนได้อย่างมีประสิทธิภาพและยั่งยืน สามารถตอบสนองพันธกิจด้านการบริการวิชาการของ มหาวิทยาลัยได้

12.2.4 พันธกิจด้านการทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยมีความต้องการทำนุ บำรุง สืบสาน ถ่ายทอดคุณค่า ความสำนึก ความภูมิใจในวัฒนธรรม ภูมิปัญญาของท้องถิ่นของชาติ และสามารถสร้างองค์ความรู้ทางวัฒนธรรมสู่สากล และอาหารเป็นวัฒนธรรมการดำรงชีวิตที่สำคัญ ของมนุษย์ ดังนั้นการที่หลักสูตรฯ มุ่งมั่นในการผลิตบัณฑิตที่มีความรอบรู้ทางวิชาการด้านวิทยาการ การประกอบอาหาร ให้มีองค์ความรู้ที่สามารถนำไปใช้ในการปฏิบัติงานในห่วงโซ่การผลิตอาหารและ สามารถสร้างผลงานวิจัยด้านวิทยาการการประกอบอาหาร สามารถนำไปสู่การบริการวิชาการแก่ ท้องถิ่นอย่างเป็นระบบได้ จะนำไปสู่การทำนุบำรุงและสืบสานวัฒนธรรมด้านการบริโภคและ วัฒนธรรมด้านอาหารอื่น ๆ เช่น อาหารพื้นบ้าน อาหารสมุนไพร และอื่น ๆ หรือนำไปสู่การสร้าง นวัตกรรมด้านวิทยาการการประกอบอาหาร เพื่อการเผยแพร่ทางวัฒนธรรมได้ สามารถตอบสนอง พันธกิจด้านการทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรมของมหาวิทยาลัยได้

13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/ภาควิชาอื่นของสถาบัน

13.1 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรนี้ที่เปิดสอนโดยคณะ/ภาควิชา/หลักสูตรอื่น

หมวดศึกษาศาสตร์ทั่วไป หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการการประกอบ อาหาร นักศึกษาในหลักสูตรต้องเรียนหมวดศึกษาศาสตร์ทั่วไปจำนวน 30 หน่วยกิต ได้แก่

กลุ่มวิชาบังคับเรียน	โดยไม่นับหน่วยกิต
กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร	เรียนไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต
กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์	เลือกเรียนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์

เรียนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์และเทคโนโลยี

เรียนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

13.2 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรนี้ที่เปิดสอนให้หลักสูตรอื่นมาเรียน

รายวิชาในหลักสูตรเปิดโอกาสให้นักศึกษาสาขาอื่นสามารถเลือกเรียนเป็นวิชาเลือกและเลือกเสรีได้

4513236	อาหารจีน Chinese Food	3(2-2-5)
4513237	อาหารไทยร่วมสมัย Thai Modern Cuisine	3(2-2-5)
4514232	อาหารเอเชีย Asian Food	3(2-2-5)
4514233	อาหารยุโรป European Food	3(2-2-5)
4514234	อาหารว่าง Snacks	3(2-2-5)
4514235	อาหารมุสลิม Muslim Food	3(2-2-5)
4514236	เค้กและการแต่งหน้าเค้ก Cake and Cake Decoration	3(2-2-5)
4514237	อาหารสมุนไพร Herbal Food	3(2-2-5)
4514238	สเต็กและสลัด Steak and Salad	3(2-2-5)
4514306	หลักการบริการอาหารและเครื่องดื่ม Principle of Food Service and Beverages	3(2-2-5)
4514307	จิตวิทยาในอุตสาหกรรมบริการ Psychology in Industrial Service	3(2-2-5)
4513507	การประเมินอาหารทางประสาทสัมผัส Food Sensory Evaluation	3(2-2-5)

13.3 การบริหารจัดการ

การบริหารจัดการหลักสูตรดำเนินการในรูปแบบของคณะกรรมการ ซึ่งประกอบด้วย อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร โดยในการจัดการเรียนการสอนนอกจาก อาจารย์ในหลักสูตรเป็นผู้สอนแล้วก็ได้มีการประสานกับอาจารย์หรือผู้เชี่ยวชาญจากภายนอก สาขาวิชาเพื่อเชิญมาเป็นอาจารย์ผู้สอนให้แก่นักศึกษาที่ต้องเรียนในรายวิชานั้น ตลอดจนถึงการ ส่งเสริมให้นักศึกษาได้เรียนรู้จากการปฏิบัติงานจริงกับสถานประกอบการ ตั้งแต่ชั้นปีที่ 1 ถึง ชั้นปีที่ 4

หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะหลักสูตร

1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1.1 ปรัชญาของหลักสูตร

ประกอบอาหารด้วยหลักวิทยาศาสตร์ บูรณาการอาหารท้องถิ่น เน้นความปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพผู้บริโภค

1.2 ความสำคัญของหลักสูตร

จากนโยบายการฟื้นฟูและปรับโครงสร้างเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ โดยเฉพาะด้านการท่องเที่ยวที่มีเป้าหมายการเปลี่ยนลักษณะการท่องเที่ยวที่เชิงคุณภาพมากกว่าปริมาณ โดยมุ่งไปสู่การท่องเที่ยว 3 แบบ คือ การท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ การท่องเที่ยวร่วมกับการรักษา และการท่องเที่ยวเชิงเกษตร/อาหาร โดยมีมาตรการด้าน อววน. ที่สำคัญคือ มาตรการด้านเทคโนโลยีและนวัตกรรม ระบบ Screening, Tracing, Tracking, Surveillance System (STTS) เพื่อการติดตามนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ, ระบบดูแลนักท่องเที่ยวก่อนการเดินทางเข้าเมือง เพื่อช่วยนักท่องเที่ยวในการวางแผนการเดินทาง การใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อยกระดับการท่องเที่ยวเชิงคุณภาพ เช่น อาหารเฉพาะกลุ่ม ผลิตภัณฑ์สปาและสมุนไพรมูลค่าสูง และการพัฒนาการแพทย์ทางเลือกต่าง ๆ มาตรการด้านพัฒนาทักษะอาชีพ ฝึกอบรมเสริมทักษะบุคลากรในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวเพื่อรองรับทิศทางการท่องเที่ยวแบบใหม่ เช่น การอบรมเพื่อเป็นนักการตลาดดิจิทัล นักออกแบบการท่องเที่ยว การฝึกทักษะด้านการให้บริการทางสุขภาพ ฯลฯ ประกอบกับเพื่อให้สอดคล้องกับนโยบาย Thailand 4.0 ของรัฐบาลทางหลักสูตรฯ จึงจัดให้มีการบูรณาการการเรียนการสอน การเชื่อมโยงหลักสูตรกับภาคอุตสาหกรรมเพื่อผลิตบัณฑิตให้ตรงกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตให้มากขึ้น มีการหารือร่วมกันกับหน่วยงานผู้ใช้บัณฑิตตั้งแต่กระบวนการปรับปรุงหลักสูตร การวางแผนการเรียนการสอน การฝึกปฏิบัติ และการปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริง หรือเรียกการเรียนการสอนแบบนี้ว่า Cooperative and Work Integrated Education (CWIE) ซึ่งเป็นหลักสูตรการเรียนการสอนในลักษณะร่วมผลิตระหว่างสถาบันอุดมศึกษาและสถานประกอบการ (ภาครัฐ เอกชน ชุมชน) เพื่อให้บัณฑิตพร้อมสู่โลกแห่งการทำงานจริงได้ทันที มีสมรรถนะตรงกับความต้องการของตลาดงานสามารถพัฒนาอาชีพในปัจจุบันและเตรียมพร้อมรองรับตำแหน่งงานในอนาคต

ดังนั้นการปรับปรุงหลักสูตรให้เน้นการผลิตอาหารที่มีความปลอดภัยและการผลิตอาหารเพื่อสุขภาพ เพื่อสนองความต้องการของผู้บริโภคในยุคชีวิตวิถีปกติใหม่นี้ โดยสร้างการเรียนรู้สำหรับผู้เรียนตั้งแต่กระบวนการคัดเลือกวัตถุดิบ การเตรียม การประกอบอาหารแต่ละประเภทเพื่อให้สอดคล้องกับการผันแปรของธุรกิจอาหาร การควบคุมคุณภาพอาหาร และเสริมการเรียนรู้ให้ผู้เรียนมี

ความรู้เพิ่มเติมเกี่ยวกับหลักการทางโภชนาการที่สามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการผลิตอาหารเพื่อรองรับกลุ่มลูกค้าเฉพาะ ได้อย่างเหมาะสมจึงเป็นประเด็นที่น่าสนใจ ทั้งนี้หลักสูตรปรับปรุงยังคำนึงถึงความสอดคล้องต่อการผลิตบัณฑิตเพื่อการมีงานทำ เน้นความต้องการของตลาด ความต้องการผู้ใช้บัณฑิต และสอดคล้องกับบริบทสังคมโลก อาเซียน หรือของประเทศร่วมกับสถานการณ์ด้านเศรษฐกิจและสังคมที่อาจเกิดการเปลี่ยนแปลงได้ตลอดเวลา ซึ่งผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับมาประยุกต์ใช้ในการผลิตอาหารเพื่อรองรับกลุ่มผู้บริโภคเฉพาะได้อย่างเหมาะสมในทุกสถานการณ์ ดังนั้นจะเห็นได้ว่า หลักสูตรฯ ที่ปรับปรุงขึ้นนี้ สามารถตอบสนองความต้องการของรัฐบาลเกี่ยวกับการผลิตบุคลากรด้านอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการเชิงสร้างสรรค์ที่มีคุณภาพ สามารถสร้างอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเองและชุมชนได้ รวมทั้งสามารถสร้างภาพลักษณ์ของประเทศไทยโดยใช้อาหารเป็นสื่อกลางได้อย่างสมบูรณ์ด้วยหลักสูตรการเรียนการสอนที่ครอบคลุม วัตถุประสงค์ที่รัฐบาลต้องการด้านอาหารครบทุกประการ

1.3 วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีคุณลักษณะดังนี้

1.3.1 เป็นผู้ประกอบอาหารอย่างมืออาชีพและมีความรับผิดชอบต่อสังคมในการผลิตอาหารให้มีคุณภาพและปลอดภัยตามมาตรฐาน

1.3.2 มีความรอบรู้ในวิชาการ ทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติในศาสตร์ด้านการประกอบอาหาร และสามารถนำไปปรับใช้ในการค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารให้มีคุณลักษณะตรงตามความต้องการของตลาด ตลอดจนจนถึงการบริการวิชาการ การทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม รวมทั้งการประกอบอาชีพในอนาคตได้

1.3.3 มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์ การสังเคราะห์และเสนอแนวทางในการแก้ไขปัญหาเกี่ยวกับอาหารโดยใช้ความรู้ในศาสตร์ด้านการประกอบอาหารและศาสตร์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องได้

1.3.4 มีความสามารถในการทำงานร่วมกับเครือข่ายผู้ประกอบการได้ทุกระดับอย่างเหมาะสม รวมทั้งสามารถพัฒนาตนเองและพัฒนาวิชาชีพให้มีความก้าวหน้าอย่างต่อเนื่อง

2. แผนพัฒนาปรับปรุง

ระยะเวลาตั้งแต่ปี พ.ศ.2565 ถึง พ.ศ.2569 เป็นไปตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558

2.1 แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	2.2 กลยุทธ์	2.3 หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
<p>2.1.1 ด้านการบริหารจัดการหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนดโดย สกอ.</p>	<p>1) มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรครบตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรตลอดเวลา การเปิดหลักสูตรฯ</p> <p>2) มีรายงานการดำเนินงานของหลักสูตร (มคอ.7) และนำผลการประเมินมาพัฒนาปรับปรุงหลักสูตรฯ</p>	<p>ตัวบ่งชี้</p> <p>1) มีอาจารย์ประจำหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร</p> <p>2) มีการรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตรฯ (มคอ.7)</p> <p>หลักฐาน</p> <p>1) คำสั่งแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรฯ</p> <p>2) ผลการประเมินหลักสูตรฯ</p>
<p>2.1.2 ด้านการพัฒนาศักยภาพบัณฑิต</p>	<p>1) สนับสนุนให้นักศึกษาทุกชั้นปีเข้าร่วมกิจกรรมหรือโครงการต่าง ๆ ที่ทางหลักสูตรฯ คณะฯ หรือมหาวิทยาลัยจัดขึ้นเพื่อส่งเสริมศักยภาพของนักศึกษาให้มากยิ่งขึ้นตลอดการเรียนการสอน</p> <p>2) สนับสนุนให้นักศึกษาที่ศึกษาวิจัยแล้วนำผลงานเข้าสู่กระบวนการเพื่อตีพิมพ์หรือเผยแพร่</p>	<p>ตัวบ่งชี้</p> <p>1) บัณฑิตมีคุณภาพตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ</p> <p>2) บัณฑิตมีผลงานวิจัยที่ได้รับการตีพิมพ์หรือเผยแพร่</p> <p>หลักฐาน</p> <p>1) ผลการประเมินคุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ</p> <p>2) ผลงานวิจัยที่ได้รับการตีพิมพ์หรือเผยแพร่</p>
<p>2.1.3 ด้านการพัฒนาศักยภาพนักศึกษา</p>	<p>1) สนับสนุนให้มีกิจกรรมเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา</p> <p>2) จัดให้มีการควบคุมดูแลให้คำปรึกษาทางด้านวิชาการ</p>	<p>ตัวบ่งชี้</p> <p>1) มีกิจกรรมหรือโครงการวสำหรับเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษาให้แก่ นักศึกษา</p>

2.1 แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	2.2 กลยุทธ์	2.3 หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
	และแนะแนวแก่นักศึกษาตลอดการเรียนการสอน	<p>2) มีการจัดอาจารย์ที่ปรึกษาชั้นปีให้นักศึกษาตลอดการเรียนการสอน</p> <p>หลักฐาน</p> <p>1) กิจกรรมหรือโครงการสำหรับเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษาให้นักศึกษา</p> <p>2) อาจารย์ที่ปรึกษาชั้นปีให้นักศึกษาตลอดการเรียนการสอน</p>
2.1.4 ด้านการพัฒนาศักยภาพอาจารย์	<p>1) สนับสนุนให้อาจารย์ประจำหลักสูตรฯได้รับการส่งเสริมและพัฒนาอย่างต่อเนื่อง</p> <p>2) สนับสนุนให้อาจารย์ประจำหลักสูตรฯมีคุณภาพมากยิ่งขึ้น ประกอบไปด้วยการขอตำแหน่งทางวิชาการ การศึกษาต่อ การขอทุนสนับสนุนงานวิจัย หรือ การตีพิมพ์ผลงานทางวิชาการ</p>	<p>ตัวบ่งชี้</p> <p>1) มีการเข้าร่วมกิจกรรมโครงการ หรือ อบรมในศาสตร์ความรู้ที่เกี่ยวข้องเพื่อพัฒนาศักยภาพของตนเอง</p> <p>2) มีการเพิ่มขึ้นของร้อยละของอาจารย์ที่มีวุฒิปริญญาเอก หรือ ตำแหน่งทางวิชาการ หรือ จำนวนผลงานวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร</p> <p>หลักฐาน</p> <p>1) การเข้าร่วมกิจกรรมโครงการ หรือ อบรมในศาสตร์ความรู้ที่เกี่ยวข้องเพื่อพัฒนาศักยภาพของตนเอง</p>

2.1 แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	2.2 กลยุทธ์	2.3 หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
		2) ร้อยละของอาจารย์ที่มีวุฒิปริญญาเอก หรือตำแหน่งทางวิชาการ หรือจำนวนผลงานวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร
2.1.5 ด้านการพัฒนาหลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน	<p>1) มีการปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าในศาสตร์ด้านวิทยาการการประกอบอาหารและยังคงสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของหลักสูตรฯ</p> <p>2) มีการกำกับ ติดตามและตรวจสอบกระบวนการจัดการเรียนการสอน</p> <p>3) มีการกำกับกับการประเมินการจัดการเรียนการสอนและประเมินหลักสูตรฯ</p> <p>4) มีการดำเนินงานของหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ</p>	<p>ตัวบ่งชี้</p> <p>1) มีการจัดการเรียนการสอนแบบบูรณาการกับการทำงานในสถานประกอบการ (CWIE)</p> <p>2) มีการจัดทำ มคอ.3 และ มคอ.4</p> <p>3) มีการจัดทำ มคอ.5 มคอ.6 และ มคอ.7</p> <p>4) มีการรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ</p> <p>หลักฐาน</p> <p>1) หนังสือรับรองการผ่านการจัดการเรียนการสอนแบบบูรณาการกับการทำงานในสถานประกอบการ (CWIE) ของผู้เรียน</p> <p>2) มคอ.3 และ มคอ.4</p> <p>3) มคอ.5 มคอ.6 และ มคอ.7</p> <p>4) รายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตรตาม</p>

2.1 แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	2.2 กลยุทธ์	2.3 หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
		กรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ
<p>2.1.6 ด้านการบริหารทรัพยากรการเรียนการสอน เช่น การบริหารงบประมาณ ทรัพยากรด้านการเรียนการสอน สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ เป็นต้น</p>	<p>1) มีแผนการจัดหาวัสดุสารเคมี และ ครุภัณฑ์ประกอบการเรียนการสอน</p> <p>2) การบริหารจัดการครุภัณฑ์ที่มีอยู่อย่างมีประสิทธิภาพ</p>	<p>ตัวบ่งชี้</p> <p>1) มีวัสดุ สารเคมี และ ครุภัณฑ์ที่เพียงพอต่อการเรียนการสอน</p> <p>2) มีการซ่อมแซมครุภัณฑ์หรือ มีครุภัณฑ์ใหม่ทดแทนของเดิมที่ใช้ไม่ได้ในการเรียนการสอน</p> <p>หลักฐาน</p> <p>1) ผลการประเมินความพึงพอใจด้านสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของผู้เรียน</p> <p>บันทึกขอซ่อมแซม หรือ คำขอครุภัณฑ์ใหม่</p>

หมวดที่ 3

ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร

1. ระบบการจัดการศึกษา

1.1 ระบบ

ระบบการจัดการศึกษาเป็นแบบทวิภาค โดย 1 ปีการศึกษา แบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ 1 ภาคการศึกษาปกติ มีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ ลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน 22 หน่วยกิต

1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

กรณีมีการจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน มีระยะเวลาการศึกษาจำนวน 8 สัปดาห์ หรือลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน 9 หน่วยกิต ทั้งนี้ ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2560

1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

ไม่มี

2. การดำเนินการหลักสูตร

2.1 วัน - เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

ภาคการศึกษาที่ 1	เดือนกรกฎาคม - พฤศจิกายน
ภาคการศึกษาที่ 2	เดือนธันวาคม - มีนาคม
ภาคฤดูร้อน	เดือนเมษายน - พฤษภาคม

2.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือ เทียบเท่าที่กระทรวงศึกษาธิการให้การรับรอง

2.3 ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า

นักศึกษาบางรายไม่ผ่านการเรียนวิชาในกลุ่มวิชาด้านวิทยาศาสตร์บางกลุ่มสาระ เช่น ฟิสิกส์ เคมี ชีววิทยา เป็นต้น

2.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา/ข้อจำกัดของนักศึกษาในข้อ 2.3

หลักสูตรฯ จัดให้มีการเรียนเพิ่มเติมเพื่อปรับพื้นฐานในกลุ่มรายวิชาทางวิทยาศาสตร์ คือ คณิตศาสตร์ เคมี ฟิสิกส์ ชีววิทยา สำหรับนักศึกษากลุ่มที่ไม่ผ่านการเรียนในกลุ่มวิชานี้มาก่อน

2.5 แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี

จำนวนนักศึกษา/ชั้นปี	จำนวนนักศึกษาแต่ละปีการศึกษา				
	2565	2566	2567	2568	2569
ชั้นปีที่ 1	30	30	30	30	30
ชั้นปีที่ 2	-	30	30	30	30
ชั้นปีที่ 3	-	-	30	30	30
ชั้นปีที่ 4	-	-	-	30	30
รวม	30	60	90	120	120
จำนวนที่คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา	-	-	-	30	30

2.6 งบประมาณตามแผน

2.6.1 งบประมาณรายรับ (หน่วย : บาท)

รายการ	แหล่งเงิน	ประมาณการรายรับ				
		ปี 1	ปี 2	ปี 3	ปี 4	รวม
1. เงินรายได้		564,000	564,000	564,000	423,000	2,115,000
1.1 ค่าธรรมเนียมการศึกษา	เงินรายได้	564,000	564,000	564,000	423,000	2,115,000
2. งบประมาณแผ่นดิน		802,200	837,500	902,300	666,200	3,208,200
2.1 เงินเดือน (ข้าราชการ)	งบแผ่นดิน	332,300	154,600	251,800	89,000	827,700
2.2 เงินอุดหนุน (พนักงานมหาวิทยาลัย)	งบแผ่นดิน	379,900	592,900	560,500	487,200	2,020,500
2.3 ค่าวัสดุการศึกษา	งบแผ่นดิน	90,000	90,000	90,000	90,000	360,000
รวมทั้งสิ้น		1,366,200	1,401,500	1,466,300	1,089,200	5,323,200

2.6.2 งบประมาณรายจ่าย (หน่วย : บาท)

หมวดเงิน	ประมาณการค่าใช้จ่าย					
	ร้อยละ	ปี 1	ปี 2	ปี 3	ปี 4	รวม
ก. งบบุคลากร	19.13	332,300	154,600	278,100	89,000	854,000
1. เงินเดือน	18.54	332,300	154,600	251,800	89,000	827,700
2. ค่าจ้างชั่วคราว	0.59	-	-	26,300	-	26,300
ข. งบดำเนินงาน	35.60	385,200	424,800	430,900	348,000	1,588,900
1. ค่าตอบแทนใช้สอยและวัสดุ	31.57	340,200	379,800	385,900	303,000	1,408,900
2. ค่าสาธารณูปโภค	4.03	45,000	45,000	45,000	45,000	180,000
ค. งบลงทุน	-	-	-	-	-	-
1. ค่าครุภัณฑ์	-	-	-	-	-	-
2. ค่าที่ดิน สิ่งก่อสร้าง	-	-	-	-	-	-
ง. เงินอุดหนุน	45.27	379,900	592,900	560,500	487,200	2,020,500
1. ค่าใช้จ่ายบุคลากร (พนักงานมหาวิทยาลัย)	45.27	379,900	592,900	560,500	487,200	2,020,500
รวมทั้งสิ้น	100.00	1,097,400	1,172,300	1,269,500	924,200	4,463,400

หมายเหตุ 1. งบประมาณค่าใช้จ่ายตลอดหลักสูตร 148,780 บาท และค่าใช้จ่ายต่อหัวต่อปี

37,195 บาท

2. ข้อมูลจากกองนโยบายและแผน

2.7 ระบบการศึกษา

- แบบชั้นเรียน
- แบบทางไกลผ่านสื่อสิ่งพิมพ์เป็นหลัก
- แบบทางไกลผ่านสื่อแพร่ภาพและเสียงเป็นสื่อหลัก
- แบบทางไกลทางอิเล็กทรอนิกส์เป็นสื่อหลัก (e-learning)
- แบบทางไกลทางอินเทอร์เน็ต
- อื่น ๆ (แบบเรียนร่วมกับสถานประกอบการ)

2.8 การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชาและการลงทะเบียนเรียนข้ามมหาวิทยาลัย (ถ้ามี)

นักศึกษาที่เคยศึกษาในสถาบันอุดมศึกษาอื่นมาก่อน หรือ เคยศึกษานอกระบบ หรือ มีประสบการณ์ หรือ เคยศึกษาตามอัธยาศัย เมื่อเข้าศึกษาในหลักสูตรนี้สามารถยกเว้นการเรียนรายวิชาในระดับปริญญาตรีได้โดยหลักเกณฑ์ข้อกำหนดต่าง ๆ ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราชว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2560 และข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราชว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2561

3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

หลักสูตรระดับปริญญาตรี 4 ปี จัดการศึกษาแบบเต็มเวลา สำเร็จการศึกษาได้ไม่เกิน 8 ปีการศึกษา และไม่เกิน 6 ภาคการศึกษาปกติ

3.1 หลักสูตร

3.1.1 จำนวนหน่วยกิต

จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 122 หน่วยกิต

3.1.2 โครงสร้างของหลักสูตร

จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 122 หน่วยกิต โดยมีสัดส่วนหน่วยกิต แต่ละหมวดวิชาดังนี้

3.1.2.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป เรียนไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต

1) กลุ่มวิชาบังคับเรียน	โดยไม่นับหน่วยกิต	7 หน่วยกิต
2) กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร	เรียนไม่น้อยกว่า	12 หน่วยกิต
3) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์	เลือกเรียนไม่น้อยกว่า	6 หน่วยกิต
4) กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์	เรียนไม่น้อยกว่า	6 หน่วยกิต
5) กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ และเทคโนโลยี	เรียนไม่น้อยกว่า	6 หน่วยกิต

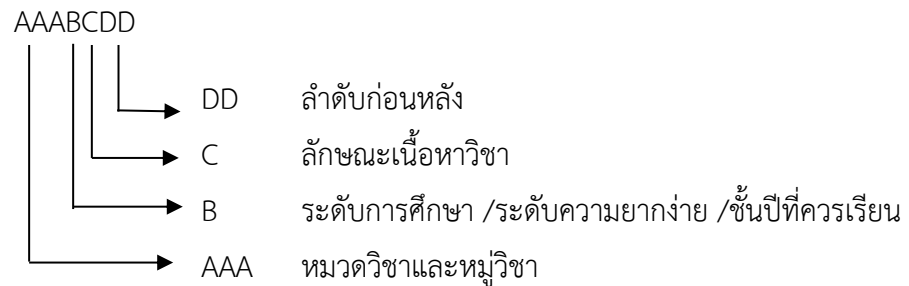
3.1.2.2 หมวดวิชาเฉพาะ เรียนไม่น้อยกว่า 86 หน่วยกิต

1) กลุ่มวิชาแกน	บังคับเรียน	15 หน่วยกิต
2) กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน	เรียนไม่น้อยกว่า	63 หน่วยกิต
2.1) วิชาบังคับ	เรียนไม่น้อยกว่า	51 หน่วยกิต
2.2) วิชาเลือก	เลือกเรียนไม่น้อยกว่า	12 หน่วยกิต
3) กลุ่มวิชาประสบการณ์วิชาชีพ	เลือกเรียนไม่น้อยกว่า	8 หน่วยกิต

3.1.2.3 หมวดวิชาเลือกเสรี เลือกเรียนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

3.1.3 รายวิชา

การกำหนดรหัสวิชาของหลักสูตรมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราชใช้ระบบตัวเลข 7 หลัก โดยมีแนวทางกำหนดเหมือนของมหาวิทยาลัยราชภัฏที่ใช้อยู่เดิม กล่าวคือ ใช้ระบบ ISCED (International Standard Classification of Education) ดังนี้



AAA : เลขรหัสประจำหมวดหมู่วิชา

B : กำหนดระดับชั้นปีหรือระดับความยากง่ายและระดับการศึกษาที่ควรเรียน ไว้ดังนี้

- 1 ระดับปริญญาตรี ชั้นปีที่ 1
- 2 ระดับปริญญาตรี ชั้นปีที่ 2
- 3 ระดับปริญญาตรี ชั้นปีที่ 3
- 4 ระดับปริญญาตรี ชั้นปีที่ 4
- 5 ระดับปริญญาตรี ชั้นปีที่ 5
- 6 ระดับประกาศนียบัตรบัณฑิต
- 7 ระดับปริญญาโท
- 8 ระดับประกาศนียบัตรชั้นสูง
- 9 ระดับปริญญาเอก

C : ลักษณะเนื้อหาวิชา

- 1 หมู่วิชาอาหารและโภชนาการ
 - 1 โภชนาการ (451 - 1 - -)
 - 2 อาหาร (451 - 2 - -)
 - 3 การจัดเลี้ยงและบริการ (451 - 3 - -)
 - 4 แปรรูปอาหาร (451 - 4 - -)
 - 5 สุขภาพและความปลอดภัย (451 - 5 - -)
 - 6 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ (451 - 8 - -)
 - 7 โครงการพิเศษ ปัญหาพิเศษ วิทยานิพนธ์ (451 - 9 - -)
- โครงการศึกษาเอกเทศ การสัมมนาและการวิจัย

รายละเอียดรายวิชา

1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป เรียนไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต

กำหนดการเรียนรู้ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต จากจำนวน 5 กลุ่มวิชา ดังต่อไปนี้

1.1 กลุ่มวิชาบังคับเรียน โดยไม่นับหน่วยกิต

นักศึกษาแรกเข้าต้องผ่านการทดสอบความสามารถทางภาษาอังกฤษ ในกรณีที่นักศึกษา

ไม่ผ่านเกณฑ์ขั้นต่ำที่กำหนด ต้องเรียนรายวิชาโดยไม่นับหน่วยกิต

9000003 เสริมทักษะภาษาอังกฤษ 2(1-2-3)

Intensive English Course

1.2 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร เรียน ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต

1.2.1 กลุ่มวิชาภาษาไทย เลือกเรียนไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต

9000110 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร 3(2-2-5)

Thai Proficiency for Communication

9000162 การใช้ภาษาในงานสารบรรณ 3(2-2-5)

Language for Paper Work

หมายเหตุ มหาวิทยาลัยจะดำเนินการจัดการเรียนการสอน ในรายวิชาภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร เฉพาะภาคการศึกษาที่ 1 และรายวิชาการใช้ภาษาในงานสารบรรณ เฉพาะภาคการศึกษาที่ 2 เท่านั้น

1.2.2 รายวิชาภาษาต่างประเทศ เลือกเรียนไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต โดยนักศึกษาเลือกเรียนกลุ่มภาษาใดภาษาหนึ่ง จำนวน 1 กลุ่มไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต

1) กลุ่มภาษาอังกฤษ จำนวน 9 หน่วยกิต

9000163 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 3(2-2-5)

English for Communication

9000164 ภาษาอังกฤษเพื่อการประยุกต์ใช้ 3(2-2-5)

English for Application

9000165 ภาษาอังกฤษสำหรับทักษะการทำงาน 3(2-2-5)

English for Working Skills

2) กลุ่มภาษาจีน ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต

9000166	ภาษาจีนสำหรับชีวิตประจำวัน Chinese for Daily Life	3(2-2-5)
9000167	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร Chinese for Communication	3(2-2-5)
9000168	ภาษาจีนเพื่อการประยุกต์ใช้ Chinese for Application	3(2-2-5)
9000169	ภาษาจีนสำหรับทักษะการทำงาน Chinese for Working Skills	3(2-2-5)

3) กลุ่มภาษาญี่ปุ่น ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต

9000170	ภาษาญี่ปุ่นสำหรับชีวิตประจำวัน Japanese for Daily Life	3(2-2-5)
9000171	ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร Japanese for Communication	3(2-2-5)
9000172	ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการประยุกต์ใช้ Japanese for Application	3(2-2-5)
9000173	ภาษาญี่ปุ่นสำหรับทักษะการทำงาน Japanese for Working Skills	3(2-2-5)

4) กลุ่มภาษาเกาหลี ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต

9000146	ภาษาเกาหลีสำหรับชีวิตประจำวัน Korean for Daily Life	3(2-2-5)
9000147	ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสาร Korean for Communication	3(2-2-5)
9000148	ภาษาเกาหลีเพื่อการประยุกต์ใช้ Korean for Application	3(2-2-5)
9000149	ภาษาเกาหลีสำหรับทักษะการทำงาน Korean for Working Skills	3(2-2-5)

5) กลุ่มภาษาอินโดนีเซีย ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต

9000150	ภาษาอินโดนีเซียสำหรับชีวิตประจำวัน Bahasa Indonesia for Daily Life	3(2-2-5)
---------	---	----------

9000151	ภาษาอินโดนีเซียเพื่อการสื่อสาร Bahasa Indonesia for Communication	3(2-2-5)
9000152	ภาษาอินโดนีเซียเพื่อการประยุกต์ใช้ Bahasa Indonesia for Application	3(2-2-5)
9000153	ภาษาอินโดนีเซียสำหรับทักษะการทำงาน Bahasa Indonesia for Working Skills	3(2-2-5)

1.3 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ เลือกเรียนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้

9000209	พฤติกรรมมนุษย์กับการพัฒนาตน Human Behavior and Self Development	3(2-2-5)
9000210	การบริหารสมอง Brain Activity	3(2-2-5)
9000211	การเพิ่มความสุขในชีวิต Add Happiness in Life	3(2-2-5)
9000212	ทักษะชีวิตเพื่อความเป็นมนุษย์ที่สมบูรณ์ Life Competencies for the Righteous	3(2-2-5)
9000213	การจัดการความขัดแย้ง Conflict Management	3(2-2-5)
9000214	การเป็นผู้ให้ Philanthropy	3(2-2-5)
9000215	การรู้สารสนเทศและสื่อดิจิทัล Information Literacy and Digital Media	3(2-2-5)

1.4 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ เรียนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้

9000304	ชีวิตและเศรษฐกิจพอเพียง Life and Sufficiency Economy	3(2-2-5)
9000305	นครศรีธรรมราชศึกษา Nakhon Si Thammarat Studies	3(2-2-5)
9000306	อาเซียนศึกษา ASEAN Studies	3(2-2-5)
9000307	พลเมืองกับความรับผิดชอบต่อสังคม Civics and Social Responsibility	3(2-2-5)

9000308	พลวัตของสังคมโลก Dynamics of Global Society	3(2-2-5)
9000309	การจัดการเพื่อชีวิต Management for Life	3(2-2-5)
9000310	วิศวกรสังคม Social Engineer	3(2-2-5)
9000311	การเงินและการบัญชีเพื่อชีวิตยุคใหม่ Finance and Accounting for a Modern Life	3(2-2-5)
9000312	ทักษะธุรกิจออนไลน์สำหรับคนรุ่นใหม่ Online Business Skills for the New Generation	3(2-2-5)
9000313	การพัฒนาบุคลิกภาพและการนำเสนอในยุคดิจิทัล Personality Development and Presentation in the Digital Age	3(2-2-5)
9000314	การสื่อสารและการท่องเที่ยว Communication and Tourism	3(2-2-5)
9000315	การสร้างแบรนด์ดิจิทัล Digital Branding	3(2-2-5)
9000316	ทักษะการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจค้าปลีกสมัยใหม่ Modern Retail Entrepreneurial Skills	3(2-2-5)
9000317	ธุรกิจค้าปลีกดิจิทัล Digital Retail Business	3(2-2-5)
9000318	การสร้างสรรค้งธุรกิจสมัยใหม่ New Venter Creation	3(2-2-5)
9000319	การตลาดสุขภาพสมัยใหม่ Modern Healthcare Marketing	3(2-2-5)
9000320	การพัฒนาการตลาดสำหรับธุรกิจผู้สูงอายุ Silver Age Marketing Development	3(2-2-5)
9000321	ทักษะทางการตลาดเชิงประสบการณ์ Experience Marketing Skills	3(2-2-5)

1.5 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ และเทคโนโลยี เรียนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต จาก
รายวิชาต่อไปนี้

9000403	พืชพรรณเพื่อชีวิต Plants for Life	3(2-2-5)
9000407	การคิดและการตัดสินใจ Thinking and Decision Making	3(2-2-5)
9000411	เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อชีวิต Digital Technology for Life	3(2-2-5)
9000412	การพัฒนาคุณภาพชีวิตและสิ่งแวดล้อม Development of Quality of Life and Environment	3(2-2-5)
9000413	การเกษตรและอาหารเพื่อชีวิต Agriculture and Food for Life	3(2-2-5)
9000414	การบริหารจัดการสุขภาพ Health Management	3(2-2-5)
9000415	แนวปฏิบัติทางการเกษตรที่เหมาะสมสำหรับการพัฒนาที่ยั่งยืน Suitable Agricultural Practices for Sustainable Development	3(2-2-5)
9000416	สมุนไพรเพื่อชีวิต Herbs for Life	3(2-2-5)
9000417	สิ่งแวดล้อม เทคโนโลยี และนวัตกรรมเพื่อชุมชน Environment, Technology and Innovation for Local Community	3(2-2-5)
9000418	การประกอบอาหารสำหรับผู้ประกอบการรุ่นใหม่ Cooking for Modern Entrepreneurship	3(2-2-5)
9000419	การแปรรูปสัตว์น้ำท้องถิ่น Local Aquatic Processing	3(2-2-5)
9000420	สิ่งแวดล้อมกับการเปลี่ยนแปลงของโลก Environment and Global Change	3(2-2-5)
9000421	การวาดภาพและการออกแบบในชีวิตประจำวัน Daily Life Drawing and Design	3(1-4-4)

9000422	เทคโนโลยีอุตสาหกรรมกับชีวิตประจำวัน Industrial Technology and Daily Life	3(1-4-4)
9000423	รู้ทันอุตสาหกรรมดิจิทัล Digital Industrial Literacy	3(2-2-5)
9000424	การเชื่อมต่อสรรพสิ่งเพื่อชีวิตยุคดิจิทัล Internet of Thing for Digital life	3(1-4-4)
9000425	ปัจจัยที่ 5 สำหรับพลเมืองยุคดิจิทัล The 5 th Need for Digital Citizens	3(1-4-4)
9000426	เทคโนโลยีอุตสาหกรรมสมัยใหม่เชิงสร้างสรรค์ Creative Modern Industrial Technology	3(1-4-4)
9000427	การจัดการข้อมูลอย่างสร้างสรรค์ Creative Data Management	3(1-4-4)
9000428	การจัดการอุตสาหกรรมสมัยใหม่ Modern Industrial Management	3(1-4-4)
9000429	เทคโนโลยีอันเนื่องมาจากพระราชดำริ Technology due to Royal Initiative	3(1-4-4)

2. หมวดวิชาเฉพาะ

86 หน่วยกิต

2.1 กลุ่มวิชาแกน บัณฑิตเรียน

15 หน่วยกิต

4511401	คณิตศาสตร์เพื่อการประกอบอาหาร Culinary Mathematics	3(3-0-6)
4512218	การทดลองทางอาหารเบื้องต้น Experimental for Food	3(2-2-5)
4512901	สถิติทางวิทยาการการประกอบอาหาร Statistics in Culinary Science	3(3-0-6)
4511402	ฟิสิกส์เพื่อการประกอบอาหาร Culinary Physics	3(2-2-5)
4512505	จุลชีววิทยาทางอาหารเบื้องต้น Basic of Food Microbiology	3(2-2-5)

2.2 กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน	เรียนไม่น้อยกว่า	63 หน่วยกิต
2.2.1 วิชาบังคับ	บังคับเรียน	51 หน่วยกิต
(1) กลุ่มวิชาโภชนาการ		
4512108	อาหารและโภชนาการ Food and Nutrition	3(2-2-5)
4512109	โภชนศาสตร์ Nutrition	3(2-2-5)
(2) กลุ่มวิชาอาหาร		
4511205	ทฤษฎีการประกอบอาหาร Theory of Cookery	3(2-2-5)
4511206	การเตรียมและการประกอบอาหาร Food Preparation and Cookery	3(2-2-5)
4512219	อาหารไทย Thai Cuisine	3(2-2-5)
4513234	ขนมอบ Bakery	3(2-2-5)
4513235	อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ Commercial Food Preparation	3(2-2-5)
4512220	ขนมไทย Thai Dessert	3(2-2-5)
(3) กลุ่มวิชาการจัดเลี้ยงและบริการ		
4513307	การเป็นผู้ประกอบการในธุรกิจอาหาร Entrepreneurship in Food Business	3(2-2-5)
4513308	การออกแบบอาหาร Food Styling	3(2-2-5)
4513309	ภาษาอังกฤษเพื่อการประกอบอาหารและการบริการ English for Culinary and Food Service	3(2-2-5)
(4) กลุ่มวิชาแปรรูปอาหาร		
4512408	หลักการแปรรูปและถนอมอาหาร Principles of Food Processing and Food Preservation	3(2-2-5)

(5) กลุ่มวิชาสุขาภิบาลและความปลอดภัย

4513505	การสุขาภิบาลอาหาร Food Sanitation	3(2-2-5)
4513506	เทคโนโลยีการครัวและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน Kitchen Technology and Work Safety	3(2-2-5)

(6) กลุ่มวิชาโครงการพิเศษ ปัญหาพิเศษ วิทยานิพนธ์ โครงการศึกษา**เอกเทศ การสัมมนาและการวิจัย**

4513910	ระเบียบวิธีวิจัยทางวิทยาการการประกอบอาหาร Research Methodology in Culinary Science	3(2-2-5)
4513911	เรื่องเฉพาะทางวิทยาการการประกอบอาหาร Selected Topic in Culinary Science	3(2-2-5)
4514914	ปัญหาพิเศษทางวิทยาการการประกอบอาหาร Special Project in Culinary Science	3(0-9-0)

2.2.2 วิชาเลือก เลือกเรียนไม่น้อยกว่า

12 หน่วยกิต

(1) กลุ่มวิชาอาหาร

4513236	อาหารจีน Chinese Food	3(2-2-5)
4513237	อาหารไทยร่วมสมัย Thai Modern Cuisine	3(2-2-5)
4514232	อาหารเอเชีย Asian Food	3(2-2-5)
4514233	อาหารยุโรป European Food	3(2-2-5)
4514234	อาหารว่าง Between Meals	3(2-2-5)
4514235	อาหารมุสลิม Muslim Food	3(2-2-5)
4514236	เค้กและการแต่งหน้าเค้ก Cake and Cake Decoration	3(2-2-5)
4514237	อาหารสมุนไพร Herbal Food	3(2-2-5)

4514238	สเต็กและสลัด Steak and Salad	3(2-2-5)
(2) กลุ่มวิชาการจัดเลี้ยงและบริการ		
4514306	หลักการบริการอาหารและเครื่องดื่ม Principle of Food Service and Beverages	3(2-2-5)
4514307	จิตวิทยาในอุตสาหกรรมบริการ Psychology in Industrial Service	3(2-2-5)
(3) กลุ่มวิชาสุขภาพและความปลอดภัย		
4513507	การประเมินอาหารทางประสาทสัมผัส Food Sensory Evaluation	3(2-2-5)
2.3 กลุ่มวิชาประสบการณ์วิชาชีพ เลือกเรียนไม่น้อยกว่า		8 หน่วยกิต
2.3.1 รายวิชาบังคับ		
(1) กลุ่มวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ		
4514810	เตรียมฝึกสหกิจศึกษา Pre-Cooperative Education	2(90)
2.3.2 รายวิชาเลือก ให้เลือกเรียน 1 รายวิชา		
4514811	สหกิจศึกษา Cooperative Education	6(540)
4514812	ฝึกประสบการณ์ทางวิทยาการประกอบอาหาร Field Experience in Culinary Science	6(540)
3. หมวดวิชาเลือกเสรี		6 หน่วยกิต
ให้เลือกรายวิชาใด ๆ ในหลักสูตรมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่ได้เรียนมาแล้ว และต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิต		

3.1.4 แสดงแผนการศึกษา

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1

หมวดวิชา	กลุ่มวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
ศึกษาทั่วไป	บังคับเรียนโดยไม่นับหน่วยกิต	9000003	เสริมทักษะภาษาอังกฤษ	2	1	2	3
	ภาษาไทย	9000110	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	3	2	2	5
	มนุษยศาสตร์	9000209	พฤติกรรมมนุษย์กับการพัฒนาตน	3	2	2	5
		9000215	การรู้สารสนเทศและสื่อดิจิทัล	3	2	2	5
	สังคมศาสตร์	9000305	นครศรีธรรมราชศึกษา	3	2	2	5
		9000306	อาเซียนศึกษา	3	2	2	5
วิทย์-คณิต-เทคโนโลยี	9000411	เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อชีวิต	3	2	2	5	
เฉพาะ	บังคับ	4511205	ทฤษฎีการประกอบอาหาร	3	2	2	5
รวม				21+	18+	10+	41+
ชั่วโมง/สัปดาห์ = 69+							

หมายเหตุ นักศึกษาแรกเข้าต้องผ่านการทดสอบความสามารถทางภาษาอังกฤษ ในกรณีที่นักศึกษาไม่ผ่านเกณฑ์ขั้นต่ำที่กำหนด ต้องเรียนรายวิชา 9000003 เสริมทักษะภาษาอังกฤษ โดยไม่นับหน่วยกิต

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2

หมวดวิชา	กลุ่มวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
ศึกษาทั่วไป	ภาษาและการสื่อสาร	9000166	ภาษาจีนสำหรับชีวิตประจำวัน	3	2	2	5
เฉพาะ	แกน	4511401	คณิตศาสตร์เพื่อการประกอบอาหาร	3	2	2	5
		4511402	ฟิสิกส์เพื่อการประกอบอาหาร	3	2	2	5
	บังคับ	4511206	การเตรียมและการประกอบอาหาร*	3	2	2	5
รวม				12	8	8	20
ชั่วโมง/สัปดาห์ 36							

หมายเหตุ * เป็นรายวิชาที่จัดการเรียนการสอนแบบบูรณาการร่วมกับสถานประกอบการ (CWIE) นักศึกษาเรียนภาคทฤษฎีในสถานศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ และเรียนภาคปฏิบัติไม่น้อยกว่า 8 สัปดาห์ หรือ 270 ชั่วโมง ในสถานประกอบการหรือ หน่วยงานด้านการประกอบอาหาร โภชนาการหรือสุขภาพ

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1

หมวดวิชา	กลุ่มวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
ศึกษาทั่วไป	ภาษาและการสื่อสาร	9000167	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร	3	2	2	5
	วิทย์-คณิต-เทคโนโลยี	9000412	การพัฒนาคุณภาพชีวิตและสิ่งแวดล้อม	3	2	2	5
เฉพาะ	แกน	4512505	จุลชีววิทยาทางอาหารเบื้องต้น	3	2	2	5
		4512901	สถิติทางวิทยาการการประกอบอาหาร	3	3	0	6
	บังคับ	4512108	อาหารและโภชนาการ	3	2	2	5
		4512408	หลักการแปรรูปและถนอมอาหาร	3	2	2	5
รวม				18	13	10	31
ชั่วโมง/สัปดาห์ = 54							

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2

หมวดวิชา	กลุ่มวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
ศึกษาทั่วไป	ภาษาและการสื่อสาร	9000168	ภาษาจีนเพื่อการประยุกต์ใช้	3	2	2	5
เฉพาะ	แกน	4512218	การทดลองทางอาหารเบื้องต้น	3	2	2	5
		4512109	โภชนศาสตร์*	3	2	2	5
	บังคับ	4512220	ขนมไทย	3	2	2	5
		4512219	อาหารไทย	3	2	2	5
รวม				15	10	10	25
ชั่วโมง/สัปดาห์ = 45							

หมายเหตุ * เป็นรายวิชาที่จัดการเรียนการสอนแบบบูรณาการร่วมกับสถานประกอบการ (CWIE) นักศึกษาเรียนภาคทฤษฎีในสถานศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ และเรียนภาคปฏิบัติไม่น้อยกว่า 8 สัปดาห์ หรือ 270 ชั่วโมง ในสถานประกอบการหรือ หน่วยงานด้านการประกอบอาหาร โภชนาการหรือสุขภาพ

ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1

หมวดวิชา	กลุ่มวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
ศึกษาทั่วไป	ภาษาและการสื่อสาร	9000169	ภาษาจีนสำหรับทักษะการทำงาน	3	2	2	5
เฉพาะ	บังคับ	4513234	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	3	2	2	5
		4513308	การเป็นผู้ประกอบการในธุรกิจอาหาร	3	2	2	5
		4513505	การสุขาภิบาลอาหาร	3	2	2	5
		4513506	เทคโนโลยีการครัวและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน	3	2	2	5
		4513910	ระเบียบวิธีวิจัยทางวิทยาการการประกอบอาหาร	3	2	2	5
		4513911	เรื่องเฉพาะทางวิทยาการการประกอบอาหาร	3	2	2	5
รวม				21	14	14	35
ชั่วโมง/สัปดาห์ = 63							

ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2

หมวดวิชา	กลุ่มวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
เฉพาะ	บังคับ	4513235	อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ*	3	2	2	5
		4513308	การออกแบบอาหาร*	3	2	2	5
		4513309	ภาษาอังกฤษเพื่อการประกอบอาหารและการบริการ	3	2	2	5
	เลือก	451xxxx	วิชาเฉพาะ เลือก 1*	3	2	2	5
		451xxxx	วิชาเฉพาะ เลือก 2*	3	2	2	5
รวม				15	10	10	25
ชั่วโมง/สัปดาห์ = 45							

หมายเหตุ *เป็นรายวิชาที่จัดการเรียนการสอนแบบบูรณาการร่วมกับสถานประกอบการ (CWIE) นักศึกษาเรียนภาคทฤษฎีในสถานศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ และเรียนภาคปฏิบัติไม่น้อยกว่า 8 สัปดาห์ หรือ 270 ชั่วโมง ในสถานประกอบการหรือ หน่วยงานด้านการประกอบอาหาร โภชนาการหรือสุขภาพ

ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1

หมวดวิชา	กลุ่มวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
เฉพาะ	บังคับ	4514914	ปัญหาพิเศษทางวิทยาการประกอบอาหาร*	3	0	9	0
	เลือก	451xxxx	วิชาเฉพาะ เลือก 3*	3	2	2	5
		451xxxx	วิชาเฉพาะ เลือก 4*	3	2	2	5
	ประสบการณ์วิชาชีพ	4514810	เตรียมฝึกสหกิจศึกษา*	2	0	90	0
เลือกเสรี	-	xxxxxxx	เลือกเสรี 1*	3	2	2	5
	-	xxxxxxx	เลือกเสรี 2*	3	2	2	5
รวม				17	8	107	20
ชั่วโมง/สัปดาห์ = 135							

หมายเหตุ เครื่องหมาย * เป็นรายวิชาที่จัดการเรียนการสอนแบบบูรณาการร่วมกับสถานประกอบการ (CWIE) (นักศึกษาเรียนรู้ในสถานประกอบการโรงแรมไม่น้อยกว่า 540 ชั่วโมง)

ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2

หมวดวิชา	กลุ่มวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
เฉพาะ	ประสบการณ์วิชาชีพ	4514811	สหกิจศึกษา *	6	0	540	0
		หรือ 4514812	ฝึกประสบการณ์ทางวิทยาการประกอบอาหาร *	6	0	540	0
รวม				6	0	540	0
ชั่วโมง/สัปดาห์ = 540							

หมายเหตุ เครื่องหมาย * เป็นรายวิชาที่จัดการเรียนการสอนแบบบูรณาการร่วมกับสถานประกอบการ (CWIE) (นักศึกษาเรียนรู้ในสถานประกอบการโรงแรมไม่น้อยกว่า 540 ชั่วโมง)

ตลอดหลักสูตรนักศึกษาฝึกปฏิบัติจริงในสถานประกอบการ/หน่วยงาน ทั้งสิ้นจำนวนไม่น้อยกว่า 1,890 ชั่วโมง

3.1.5 คำอธิบายรายวิชา

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

1) กลุ่มวิชาบังคับเรียน โดยไม่นับหน่วยกิต

9000002 เสริมทักษะภาษาอังกฤษ 2(1-2-3)

Intensive English Course

ฝึกทักษะการ ฟัง พูด อ่าน เขียน โดยเน้นให้ผู้เรียนมีพื้นฐานในการใช้ภาษาเพื่อการสื่อสารในสถานการณ์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องในชีวิตประจำวันและสิ่งแวดล้อมที่อยู่ใกล้ตัวเองได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม

Practicing about listening, talking, reading, writing aiming on improve the student's basic to use in many situations and able to use in daily life correctly and most suitability

2) กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร

9000110 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร 3(2-2-5)

Thai Proficiency for Communication

ความสำคัญของภาษาไทยในฐานะเครื่องมือสื่อสาร เน้นทักษะ การอ่าน การฟัง อย่างวิเคราะห์ สังเคราะห์ ความสามารถในการสรุปความ ตีความ การเลือกสรร สาระความรู้จาก การรับสารและการสืบค้น มาขยายความและนำเสนอด้วยกระบวนการทักษะสัมพันธ์ทางภาษาได้อย่างถูกต้องเหมาะสม

Student will know about the importance of Thai language as a tool for communication, focus on skills of reading, listening able to analyze and synthesize and have ability to summarize, interpret

9000162 การใช้ภาษาในงานสารบรรณ 3(2-2-5)

Language for Paper Work

ความหมาย ลักษณะ ความสำคัญ ประเภทของสำนักงาน ฝึกปฏิบัติการใช้ภาษาเพื่อการสื่อสารในสำนักงานทั้งภาครัฐและภาคเอกชน งานประชาสัมพันธ์ งานประชุม งานประสาน งานติดต่อนัดหมาย งานรวบรวม และประเมินผล สามารถนำเสนองานด้านสารบรรณได้อย่างถูกต้องเหมาะสม

Meaning Character, its significance and official categories, language performance for communication in offices either government and private sectors, public relation works, meeting, operation, appointment, collection and assessment, to be able on paper work as rightly and appropriately

9000163 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 3(2-2-5)

English for Communication

การพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษโดยเน้นให้ผู้เรียนมีความเข้าใจ สามารถใช้ภาษาอังกฤษสื่อสารในสถานการณ์ต่าง ๆ ในชีวิตประจำวันได้ถูกต้องชัดเจน ทั้ง 4 ทักษะ โดยใช้ประโยคสั้น ๆ และคำศัพท์ที่คุ้นเคยเกี่ยวกับข้อมูลส่วนตัว ครอบครัว ภูมิศาสตร์ท้องถิ่น การซื้อสินค้า การเดินทาง และสถานการณ์ทั่วไปในที่ทำงาน อธิบายบริบทในชีวิตประจำวันและความต้องการของตนเองได้อย่างเป็นธรรมชาติ

Enabling and encouraging students to become reflective, articulate and use the 4 skills of simple English contents successfully, emphasizing on understanding and communicating at preintermediate level (CEFR: A1+- A2) on topics covering personal details, family information, local geography, shopping, travelling, general situations at work, expressing daily life contexts and needs quite naturally

9000164 ภาษาอังกฤษเพื่อการประยุกต์ใช้ 3(2-2-5)

English for Application

การพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษโดยเน้นให้ผู้เรียนสามารถเข้าใจและสื่อสารในเรื่องที่ตนเองสนใจ เล่าเรื่อง เกี่ยวกับประสบการณ์ เหตุการณ์ ความมุ่งหวังของตนเอง อธิบายเหตุผล และความคิดเห็นของตนเองด้วยการติดต่อ สื่อสาร และนำทักษะภาษาอังกฤษไปประยุกต์ใช้ในบริบทของการทำงานในอาชีพต่าง ๆ ในอนาคต

Improving English language skills with an emphasis on how students are being able to understand and communicate in their areas of interests, experiences, events, explaining hopes, opinions and/or inspiration with reasons and/ or creative comments and suggestions, communicating and applying English skills to the context of future careers

9000165 ภาษาอังกฤษสำหรับทักษะการทำงาน 3(2-2-5)

English for Working Skills

การสื่อสารโดยใช้ภาษาที่ซับซ้อนได้ เช่น เรื่องอาชีพและเรื่องราวต่าง ๆ ในชีวิตประจำวันแบบไม่ต้องเตรียมตัว จับใจความสำคัญของบทสนทนาและเข้าใจประเด็นต่าง ๆ ที่ได้ฟังจากรายการวิทยุ และทีวี ข่าวจากสื่อบนอินเทอร์เน็ต และเรื่องต่าง ๆ ที่ได้ยินในชีวิตประจำวัน เข้าใจบทความทั้งที่เกี่ยวกับกิจวัตรประจำวัน และการทำงานได้ เขียนบทความง่าย ๆ เกี่ยวกับเหตุการณ์สำคัญที่เกิดขึ้นในปัจจุบัน อีกทั้งยังสามารถเขียนอีเมลที่สามารถอธิบายข้อมูลของตัวเอง และประสบการณ์การทำงานของคุณ

Enabling and encouraging students to communicate using complex sentences with details about career and daily routine promptly, understanding the gist and main idea of each conversation, news reports from radios, televisions and other medias on internet as well as articles about daily routine and work, writing important events, biodata and emails about students' work information

9000166 ภาษาจีนสำหรับชีวิตประจำวัน 3(2-2-5)
Chinese for Daily Life

การพัฒนาทักษะภาษาจีนโดยเน้นให้ผู้เรียน เรียนรู้การอ่าน เขียน สัทอักษร (อักษรกำกับเสียงในภาษาจีน หรือเรียกว่า พินอิน) ได้อย่างถูกต้องแม่นยำ สามารถอ่านออกเสียง สัทอักษร กลุ่มคำ และประโยคสั้น ๆ ได้ถูกต้องชัดเจน โดยเฉพาะเสียงวรรณยุกต์ การเรียนคำศัพท์และสะสมคำศัพท์ไว้ เพื่อนำคำศัพท์นั้น ๆ ไปใช้พูดหรือสนทนาถึงสิ่งที่เป็นกิจวัตร ประจำวัน พูดแนะนำตนเอง และผู้อื่นพูดและถามตอบเกี่ยวกับเรื่องใกล้ตัวได้

Improving Chinese language skills with an emphasis on reading and writing phonetic characters (Pinyin: 拼音) accurately, reading phonetic alphabets, words and short sentences aloud with clear pronunciation and accurate intonation, learning and accumulating new vocabulary to introduce oneself and others, talk about routine, ask and answer questions in daily context

9000167 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร 3(2-2-5)
Chinese for Communication

การพัฒนาทักษะภาษาจีนโดยเน้นให้ผู้เรียนสามารถเข้าใจคำสั่ง คำขอร้อง และประโยคที่ใช้ในชีวิตประจำวันที่ยากขึ้น และสามารถอ่านและเขียนสัทอักษรได้อย่างถูกต้องแม่นยำ และรวดเร็วขึ้น สามารถเปรียบเทียบความเหมือนและความแตกต่างระหว่างภาษาจีนกับภาษาไทยได้ และสื่อสารประโยคภาษาจีนในเรื่องที่เกี่ยวกับเรื่องส่วนตัว ครอบครัว การซื้อสินค้า การเดินทางและการทำงานเบื้องต้น สามารถพูดความต้องการของตนเอง สามารถโต้ตอบภาษาจีน ได้อย่างค่อนข้างเป็นธรรมชาติขึ้น

Improving Chinese language skills in a more difficult level by focusing on asking and giving commands, requests and sentences used in daily life, enabling and encouraging students to read and write phonetic alphabets more fluently and accurately, compare the similarities and differences between simple Chinese language and Thai language when communicating on matters related to personal matters, needs, family, shopping, travel and work more naturally

9000168 ภาษาจีนเพื่อการประยุกต์ใช้ 3(2-2-5)

Chinese for Application

การพัฒนาทักษะภาษาจีนโดยเน้นให้ผู้เรียน สามารถพูดประโยคที่มีคำศัพท์ เนื้อหาที่ต้องใช้ในการทำงาน และใช้ไวยากรณ์ได้อย่างเข้าใจและถูกต้อง อ่านข้อความ เรียงความหรือบทสนทนาเกี่ยวกับการทำงานแล้วจับใจความได้ สามารถสื่อสารในเรื่องที่เกี่ยวกับการติดต่อกับบุคคลในสายงานและบุคคลอื่น ๆ ในสังคม สามารถสื่อสารในเรื่องที่ตนเองสนใจ เล่าเรื่องเกี่ยวกับประสบการณ์ เหตุการณ์ ความมุ่งหวังของตนเอง อธิบายเหตุผล และแสดงความคิดของตนเอง

Broadening Chinese language skills to using more difficult Chinese vocabulary, contents, and grammar for effective communication in the workplace, read routine messages, essays, texts and dialogs related to job/business communication with clear comprehension, encouraging students to communicate about personal interest, experiences, local events, and expectations using Chinese with people in the same and outside line of work

9000169 ภาษาจีนสำหรับทักษะการทำงาน 3(2-2-5)

Chinese for Working Skills

การพัฒนาทักษะภาษาจีนโดยเน้นให้ผู้เรียนสามารถสื่อสารภาษาที่ซับซ้อน ทั้งในส่วนของข้อเท็จจริงและอารมณ์ความรู้สึกที่เกี่ยวข้องกับอาชีพ และความสนใจของตน พูดคุยได้อย่างคล่องแคล่วกับเจ้าของภาษา และเขียนภาษาจีนในบริบทที่หลากหลายได้อย่างถูกต้องเหมาะสม

Improving the student's Chinese skills, student will able to use difficult sentences both the truth and feelings that relate to careers and personal interests, able to communicate with native speaker fluently, able to write Chinese language in many situations correctly

9000170 ภาษาญี่ปุ่นสำหรับชีวิตประจำวัน 3(2-2-5)

Japanese for Daily Life

การพัฒนาทักษะภาษาญี่ปุ่นโดยเน้นให้ผู้เรียนสามารถเข้าใจประโยคภาษาญี่ปุ่นที่ต้องใช้ในชีวิตประจำวัน การศึกษาตัวอักษรฮิรางานะ อักษรคาตากานะ โครงสร้างประโยคระดับต้น และ คำศัพท์ภาษาญี่ปุ่น ฝึกทักษะในการฟัง พูด อ่าน เขียน เพื่อสื่อสารในสถานการณ์ต่าง ๆ ในชีวิตประจำวันได้อย่างถูกต้องและเหมาะสมกับกาลเทศะ

Improving the student's Japanese skills, student will understand the Japanese language for daily life, able to explain the truth that happens in daily life, explain routine, and able to introduce themselves and introduce others, student able

to make question and answer personal details such as address, person, personal belongings, able to communicate Japanese language at basic level

9000171 ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร 3(2-2-5)

Japanese for Communication

การพัฒนาทักษะภาษาญี่ปุ่นโดยเน้นให้ผู้เรียนสามารถเข้าใจและสื่อสารประโยคภาษาญี่ปุ่นเกี่ยวกับเรื่อง ส่วนตัว ครอบครัว การซื้อสินค้า การเดินทางและการทำงานเบื้องต้น และฝึกทักษะการฟังและการพูดสถานการณ์ต่าง ๆ โดยใช้โครงสร้างประโยคที่เรียนมา สามารถโต้ตอบภาษาญี่ปุ่นได้อย่างเป็นธรรมชาติ

Improving language skill by practice, student will able to understand and communicate by using Japanese language about personal information, family, shopping, using Japanese for traveling and using Japanese for working as basic level, student able to explain personal desire, able to communicate with Japanese language naturally

9000172 ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการประยุกต์ใช้ 3(2-2-5)

Japanese for Application

การพัฒนาทักษะภาษาญี่ปุ่นโดยเน้นให้ผู้เรียนสามารถเข้าใจและสื่อสารในเรื่องที่เกี่ยวกับการติดต่อกับ บุคคลในสายงานและบุคคลอื่น ๆ ในสังคม สามารถสื่อสารในเรื่องที่ตนเองสนใจ และใช้สำนวนภาษาในการเล่าบรรยาย เหตุการณ์ต่าง ๆ ที่สนใจฝึกทักษะการฟังเพื่อความเข้าใจและฝึกฝนทักษะการพูด การสนทนา การให้ข้อมูล และการแสดง ความคิดเห็นในสถานการณ์ต่าง ๆ โดยใช้โครงสร้างประโยคที่เรียนมาในระดับที่สูงขึ้น

Improving the Student's Japanese skills. Student will able to communicate about works cooperation, able to talk with other people in society, explain the personal interests with Japanese language, able to tell about life's experiences, condition, personal goals and able to explain personal reasons and beliefs to other people correctly

9000173 ภาษาญี่ปุ่นสำหรับทักษะการทำงาน 3(2-2-5)

Japanese for Working Skills

การพัฒนาทักษะภาษาญี่ปุ่นโดยเน้นให้ผู้เรียนสามารถสื่อสารภาษาที่ซับซ้อน ทั้งในส่วนของข้อเท็จจริงและ อารมณ์ความรู้สึกที่เกี่ยวข้องกับอาชีพและความสนใจของตน พูดคุยได้อย่างคล่องแคล่วกับเจ้าของภาษา ตลอดจนการศึกษาระบบการบริหารงาน วัฒนธรรมและมารยาทในการทำงานแนวคิดในการทำงานของคนญี่ปุ่น เพื่อให้สามารถทำงานกับคนญี่ปุ่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ

Improving the student's Japanese skills, student will able to use difficult sentences both the truth and feelings that relate to careers and personal interests, able to communicate with native speaker fluently, able to write Japanese language in many situations correctly

9000146 **ภาษาเกาหลีสำหรับชีวิตประจำวัน** 3(2-2-5)

Korean for Daily Life

การพัฒนาทักษะภาษาเกาหลีโดยเน้นให้ผู้เรียนสามารถเข้าใจประโยคภาษาเกาหลีที่ต้องใช้ในชีวิตประจำวัน การอธิบายสิ่งที่เป็นจริงตามธรรมชาติและสิ่งที่เป็นกิจวัตรประจำวัน การแนะนำตนเองและผู้อื่น การถามตอบเกี่ยวกับข้อมูลส่วนตัว ที่อยู่อาศัย คนที่รู้จักและสิ่งของที่ตนมีการโต้ตอบด้วยภาษาเกาหลีในระดับพื้นฐาน

Improving the student's Korean skills, student will understand, the Korean language use in daily life able to explain the truth that happens in daily life, explain routines, and able to introduce themselves and introduce others, student able to make question and personal details such as address, person, personal belongings, able to communicate with Korean language at basic level

9000147 **ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสาร** 3(2-2-5)

Korean for Communication

การพัฒนาทักษะภาษาเกาหลีโดยเน้นให้ผู้เรียนสามารถเข้าใจและสื่อสารประโยคภาษาเกาหลีในเรื่องที่เกี่ยวกับเรื่องส่วนตัว ครอบครัว การซื้อสินค้า การเดินทางและการทำงานเบื้องต้น อธิบายความต้องการของตนเอง สามารถโต้ตอบภาษาเกาหลีได้ค่อนข้างเป็นธรรมชาติ

Improving language skill by practice, student will able to understand and communicate by using Korean language about personal information, family, shopping. using Korean for traveling and using Korean for working at basic level, student able to explain personal desire, able to communicate with Korean language naturally

9000148 **ภาษาเกาหลีเพื่อการประยุกต์ใช้** 3(2-2-5)

Korean for Application

การพัฒนาทักษะภาษาเกาหลีโดยเน้นให้ผู้เรียนสามารถเข้าใจและสื่อสารในเรื่องที่เกี่ยวกับการติดต่อกับบุคคลในสายงานและบุคคลอื่น ๆ ในสังคม สามารถสื่อสารในเรื่องที่ตนเองสนใจเล่าเรื่องเกี่ยวกับประสบการณ์ เหตุการณ์ ความมุ่งหวังของตนเอง อธิบายเหตุผล และความคิดเห็นของตนเองได้

Improving the student's Korean skills, student will be able to communicate about works cooperation, able to talk with other people in society, can explain personal interests with Korean language, able to tell about life's experiences, condition, personal goals and able to explain personal reasons and beliefs to other people correctly

9000149 **ภาษาเกาหลีสำหรับทักษะการทำงาน** 3(2-2-5)
Korean for Working Skills

การพัฒนาทักษะภาษาเกาหลีโดยเน้นให้ผู้เรียนสามารถสื่อสารภาษาที่ซับซ้อน ทั้งใน ส่วนของข้อเท็จจริงและอารมณ์ความรู้สึกที่เกี่ยวข้องกับอาชีพ และความสนใจของตน พูดคุยได้อย่าง คล่องแคล่วกับเจ้าของภาษา และเขียนภาษาเกาหลีในบริบทที่หลากหลายได้อย่างถูกต้องเหมาะสม

Improving the student's Korean skills, student will be able to use difficult sentences both the truth and feelings related to careers and personal interests, able to communicate with native speaker fluently, able to write Korean language in many situations correctly

9000150 **ภาษาอินโดนีเซียสำหรับชีวิตประจำวัน** 3(2-2-5)
Bahasa Indonesia for Daily Life

การพัฒนาทักษะภาษาอินโดนีเซียโดยเน้นให้ผู้เรียนสามารถเข้าใจประโยคภาษา อินโดนีเซียที่ต้องใช้ในชีวิตประจำวัน การอธิบายสิ่งที่เป็นจริงตามธรรมชาติและสิ่งที่เป็นกิจวัตร ประจำวัน การแนะนำตนเองและผู้อื่น การถามตอบเกี่ยวกับข้อมูลส่วนตัว ที่อยู่อาศัย คนที่รู้จักและ สิ่งของที่ตนมี การโต้ตอบด้วยภาษาอินโดนีเซียในระดับพื้นฐาน

Improving the student's Indonesian language skills, student will understand The Indonesian language for use in daily life able to explain the truth that happens in daily life, explain routine, and able to introduce themselves and introduce others, student able to make question and personal details such as address, person, personal

9000151 **ภาษาอินโดนีเซียเพื่อการสื่อสาร** 3(2-2-5)
Bahasa Indonesia for Communication

การพัฒนาทักษะภาษาอินโดนีเซียโดยเน้นให้ผู้เรียนสามารถเข้าใจและสื่อสาร ประโยคภาษาอินโดนีเซียในเรื่องที่เกี่ยวกับเรื่องส่วนตัว ครอบครัว การซื้อสินค้า การเดินทางและ การทำงานเบื้องต้น อธิบายความต้องการของตนเอง สามารถโต้ตอบภาษาอินโดนีเซียได้ค่อนข้าง เป็นธรรมชาติ

Improving language skills by practice, student will able to understand and communicate by using Indonesian language about personal information, family, shopping. using Indonesian for traveling and using Indonesian for working at basic level, student able to explain personal desire, able to communicate with Indonesian language naturally

9000152 ภาษาอินโดนีเซียเพื่อการประยุกต์ใช้ 3(2-2-5)

Bahasa Indonesia for Application

การพัฒนาทักษะภาษาอินโดนีเซียโดยเน้นให้ผู้เรียนสามารถเข้าใจและสื่อสารในเรื่องที่เกี่ยวกับการติดต่อกับบุคคลในสายงานและบุคคลอื่น ๆ ในสังคม สามารถสื่อสารในเรื่องที่ตนเองสนใจ เล่าเรื่องเกี่ยวกับประสบการณ์ เหตุการณ์ ความมุ่งหวังของตนเอง อธิบายเหตุผล และความคิดเห็นของตนเองได้

Improving the student's Indonesian skills, student will able to communicate about works cooperation, able to talk with other people in society, can explain personal interested with Indonesian language, able to tell about life's experiences, conditions, personal goals and able to explain personal reasons and beliefs to other people correctly

9000153 ภาษาอินโดนีเซียสำหรับทักษะการทำงาน 3(2-2-5)

Bahasa Indonesia for Working Skills

การพัฒนาทักษะภาษาอินโดนีเซียโดยเน้นให้ผู้เรียนสามารถสื่อสารภาษาที่ซับซ้อนทั้งในส่วนข้อเท็จจริงและอารมณ์ความรู้สึกที่เกี่ยวข้องกับอาชีพ และความสนใจของตน พูดคุยได้อย่างคล่องแคล่วกับเจ้าของภาษา และเขียนภาษาอินโดนีเซียในบริบทที่หลากหลายได้อย่างถูกต้องเหมาะสม

Improving the student's Indonesian skills, student will be able to use difficult sentences both the truth and feelings related to careers and personal interests, able to communicate with native speaker fluently, able to write Indonesian language in many situations correctly

3) กลุ่มวิชามนุษย์ศาสตร์

9000209 พฤติกรรมมนุษย์กับการพัฒนาตน 3(2-2-5)

Human Behavior and Self Development

แนวคิดเกี่ยวกับมนุษย์ พฤติกรรมของมนุษย์ องค์ประกอบและปัจจัยพื้นฐานของพฤติกรรม แนวคิด เกี่ยวกับตน ความสำคัญของการพัฒนาตน หลักในการพัฒนาตน พุทธจิตวิทยาในการพัฒนาตน เทคนิคและวิธีการพัฒนาตน บุคลิกภาพและการสร้างมนุษย์สัมพันธ์ การพัฒนา

พฤติกรรมการทำงาน การทำงานเป็นทีม การเป็นผู้นำ ผู้ตาม การดำรงชีวิต อย่างมีความสุข ความรับผิดชอบต่อบทบาทหน้าที่ที่ตัวเองและผู้อื่น

Concept on human, human behavior, components and basic factors of behavior, concept on oneself, the significance of self-development, the principle of self-development, psycho - buddhology in self-development, the technic and method for self-development, characteristics and human relation design, the development of job behavior, team work, leadership, follower, happy life living, responsibility to role and duty cipher oneself of others

9000210 การบริหารสมอง 3(3-0-6)

Brain Activity

รู้จักสมองของมนุษย์ การทำงานของสมองและประสาท สมองซีกซ้ายและสมองซีกขวา สมองกับการเรียนรู้ ทักษะสมองเพื่อการจัดการชีวิตให้สำเร็จ การเคลื่อนไหวร่างกายที่ช่วยให้สมองซีกซ้ายและสมองซีกขวาทำงาน ประสานกันอย่างมีประสิทธิภาพ การบริหารสมองให้สดชื่น

Know the human brain, Brain and nervous system function, left brain and right brain, brain and learning, executive functions, the physical movements that help the left and right brain work in harmony with each other, refreshing brain exercise

9000211 การเพิ่มความสุขในชีวิต 3(3-0-6)

Add Happiness in Life

แนวคิดเกี่ยวกับจิตวิทยาเชิงบวก ความรู้ที่นำไปสู่การสรรค์สร้าง การรู้สึกขอบคุณ การสร้างกิจวัตร การสร้างแผนที่แห่งความหมาย ฝึกจิตใจให้อยู่กับความเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ การเรียนรู้จากประสบการณ์ที่ยากลำบาก การบริหารเวลา ความสัมพันธ์เชิงบวก การเผชิญหน้ากับความล้มเหลว การเข้าใจตนเองอย่างถ่องแท้ การบำบัดปรับความคิด วิธีจัดการกับ ความคาดหวัง ความปลอดภัยทางจิต กิจกรรมกระตุ้นความสุข

Concepts of positive psychology, knowledge that leads to creation, appreciation, establishing a routine, creating a map of meaning, train the mind to be generous, learning from difficult experiences, time management, positive relationship, the face of failure, fully understanding oneself, cognitive therapy, how to deal with expectations, mental safety, happiness-boosting activities

- 9000212** **ทักษะชีวิตเพื่อความเป็นมนุษย์ที่สมบูรณ์** 3(3-0-6)
 Life Competencies for the Righteous
 ความรู้ ความเข้าใจแนวคิดและการปฏิบัติเชิงประจักษ์ ทักษะการคิดเชิงวิเคราะห์
 ทักษะการคิดเพื่อรู้จัก ตนเองอย่างถ่องแท้ ทักษะการคิดด้านบวก ทักษะทางสังคม ทักษะทางพุทธิ
 ปัญญา และทักษะต่าง ๆ ที่จำเป็นสำหรับการดำรงชีวิตในศตวรรษที่ 21 การดำรงชีพอยู่ได้ด้วยตนเอง
 และดำเนินชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างเป็นสุข
 Knowledge, comprehension on concepts and empirical practices, critical
 thinking skills, thinking skills to fully understand themselves, positive thinking skills,
 social skills, cognitive skills and other skills that can generate competencies for the 21st
 Century, living on their own and living in society with happiness
- 9000213** **การจัดการความขัดแย้ง** 3(3-0-6)
 Conflict Management
 ความหมาย แนวคิด และหลักการเกี่ยวกับความขัดแย้ง ทฤษฎีความขัดแย้ง การ
 วิเคราะห์ความขัดแย้ง ปฏิบัติการ การตอบสนอง และผลพวงของความขัดแย้ง มิติทางสังคม
 ความสัมพันธ์ทางอำนาจ และความเป็นมนุษย์ในความขัดแย้ง บทบาทผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในการ
 ขัดแย้ง การสร้างกรอบเจรจาไกล่เกลี่ย เทคนิคและทักษะการจัดการความขัดแย้ง ปัญหาความขัดแย้ง
 และความรุนแรงในระดับครอบครัว ชุมชน ชาติ และระหว่างประเทศ การจัดการความขัดแย้งโดย
 สันติวิธี และบทเรียนจากความขัดแย้ง
 Definitions and key concepts; conflict theories; conflict analysis;
 reaction, response and repercussion regarding conflicts, social perspectives, power
 relations and human dimensions of conflicts, roles of stakeholders in conflict
 management, negotiation and mediation approaches, techniques and skills in conflict
 management, problems of conflicts and violence at the household, community,
 national and international levels, non-violent approaches to conflict management;
 lessons learned from conflicts
- 9000214** **การเป็นผู้ให้** 3(3-0-6)
 Philanthropy
 แนวคิดเกี่ยวกับการให้และการอาสาช่วยเหลือสังคม ตัวอย่างกิจกรรมและประเภท
 ของการให้และการ อาสาช่วยเหลือสังคม พระราชดำรัสและพระราชกรณียกิจของพระบาทสมเด็จพระ
 พระเจ้าอยู่หัวที่เกี่ยวกับการให้แก่สังคมไทยและ พสกนิกรไทย โครงการในพระราชดำริที่สำคัญ การ

พัฒนาการเป็นผู้ให้ การรณรงค์เผยแพร่จิตสำนึกการให้และการอาสา ช่วยเหลือสังคม การจัดกิจกรรม
แบ่งปันประสบการณ์ในการให้เพื่อสังคม

The concept of charity and social volunteer, sample of activities and types of charity and social volunteer, the royal work and royal affair of the king on charity to Thai society and Thai people, project on major royal thought, the development of philanthropy, campaign on propagation in social voluntary, activities for providing of experiences in social charity

9000215 การรู้สารสนเทศและสื่อดิจิทัล 3(2-2-5)

Information Literacy and Digital Media

ความหมาย ความสำคัญของสารสนเทศ แนวคิด ความสำคัญ องค์ประกอบของการ
รู้สารสนเทศและสื่อ ดิจิทัล กระบวนการพัฒนาทักษะการรู้สารสนเทศการสืบค้น รวบรวม ประเมิน
วิเคราะห์ สร้างสรรค์งานวิชาการและสารสนเทศบนดิจิทัล ทักษะการรู้เท่าทันสื่อ วิเคราะห์ และ
ใช้สื่อดิจิทัลในชีวิตประจำวันอย่างมีจริยธรรมและความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม

Meaning, information significance, concept, important, components of information literacy and digital media, the process of information literacy skill development and searching, collecting assessment analysis, create academic paper and information on digital media, skill for media literacy, analysis and using digital media in daily as ethical and responsible to oneself and society

4) กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์

9000304 ชีวิตและเศรษฐกิจพอเพียง 3(2-2-5)

Life and Sufficiency Economy

ความเป็นมา ความหมาย ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง การประยุกต์ใช้เศรษฐกิจ
พอเพียงในระดับบุคคล ครอบครัว และชุมชน การดำเนินชีวิตและการปฏิบัติตนตามแนวคิดเศรษฐกิจ
พอเพียง ทฤษฎีใหม่ตามแนวพระราชดำริกับเศรษฐกิจพอเพียงโครงการพระราชดำริกับเศรษฐกิจ
พอเพียง การประยุกต์เศรษฐกิจพอเพียงในภาคเกษตรภาคธุรกิจ และอุตสาหกรรม การพัฒนาสังคม
และเศรษฐกิจกับปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง กรณีศึกษาหมู่บ้านเศรษฐกิจพอเพียงต้นแบบในท้องถิ่น

Study the history, meaning of philosophy of sufficiency economy able to use the philosophy of sufficiency for personal, family and society purposes, study how to live by using philosophy of sufficiency economy to be the guideline of life, study the new theories from royal thought along with philosophy of sufficiency economy, able to integrate the sufficiency economy with agriculture, industry and use to develop the society

and economy with philosophy of sufficiency economy, learn from case study as sufficiency economy village in society

9000305 นครศรีธรรมราชศึกษา 3(2-2-5)

Nakhon Si Thammarat Studies

องค์ความรู้เกี่ยวกับเมืองนครศรีธรรมราช ด้านกายภาพและสิ่งแวดล้อม พัฒนาการทางประวัติศาสตร์ อัตลักษณ์ทางวัฒนธรรม สถานที่และบุคคลสำคัญ การอนุรักษ์วัฒนธรรมท้องถิ่น ประเพณี ศาสนธรรม สืบสานโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ ปฏิบัติการกรณีศึกษาเชิงพื้นที่

Study the Nakhon Si Thammarat province's composition, study about the physical of province, environment of province, and history of province, study the cultural identity of Nakhon Si Thammarat, study about places and important persons of Nakhon Si Thammarat learn how to conserve the local culture, traditions, religious and belief, study the royal project in Nakhon Si Thammarat and do fieldwork at case study places in Nakhon Si Thammarat

9000306 อาเซียนศึกษา 3(3-0-6)

ASEAN Studies

บริบททางภูมิศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติ ประวัติศาสตร์ และความหลากหลายทางวัฒนธรรมของประเทศในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ การรวมกลุ่มและความร่วมมือของอาเซียน ในด้านการเมือง เศรษฐกิจ และสังคมวัฒนธรรม

Study about the geography context in south-east Asia, study about the history of south-east Asia, study about culture, traditions in different countries in south-east Asia, study the history of association of southeast Asia nations in politics, economy, society and culture

9000307 พลเมืองกับความรับผิดชอบต่อสังคม 3(2-2-5)

Civics and Social Responsibility

การเรียนรู้หลักการพื้นฐานของการปกครองในระบบประชาธิปไตยและการปกครองโดยกฎหมาย เข้าใจ ความหมายของพลเมืองในระบบประชาธิปไตย ฝึกฝนให้นักศึกษาได้พัฒนาตนเองให้เป็นพลเมืองในระบบ ประชาธิปไตยและให้มีความรับผิดชอบต่อสังคม โดยใช้วิธีการเรียนรู้โดยลงมือปฏิบัติ เพื่อส่งเสริมให้เกิดความเข้มแข็งในการ พัฒนาประเทศภายใต้หลักการ บ้านเมืองสุจริต

The basic principle literacy of democracy system regime and legal regime, to understand meaning of civics in democracy system, to train student for self-

development on civics in learning by doing for encouragement to stability in country development under honest country principles

9000308 พลวัตสังคมโลก 3(3-0-6)

Dynamics of Global Society

วิวัฒนาการของสังคมมนุษย์ด้านการเมือง เศรษฐกิจและสังคม เหตุการณ์โลกปัจจุบัน โลกาภิวัตน์ องค์การระหว่างประเทศ ปัญหาและแนวทางแก้ไขปัญหา การปรับตัวของไทยในสังคมโลก และแนวโน้มการเปลี่ยนแปลงของสังคมไทยและสังคมโลก

Study about evolutions of human society, study about politics, social, current events, globalization, international organization and learn how to adopt life to global status, study the change of Thailand and global society

9000309 การจัดการเพื่อชีวิต 3(3-0-6)

Management for Life

เศรษฐกิจกับการดำเนินชีวิต การรู้จักตนเองการกำหนดเป้าหมายของชีวิต การพัฒนาตนเองสู่ความสำเร็จ การพัฒนาภาวะผู้นำ การวางแผนและการจัดการเกี่ยวกับการเงิน การบริหารความมั่งคั่ง ความมั่งคั่งและความรับผิดชอบต่อสังคม

Study economy and way of life, have self-consciousness, study how to make a target of life, develop successful life, study leadership development, planning and management of finances, manage wealth with social responsibility

9000310 วิศวกรสังคม 3(2-2-5)

Social Engineer

เพื่อศึกษาแนวคิด ทฤษฎีและความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับวิศวกรสังคม ชุมชนและท้องถิ่น วิเคราะห์ศักยภาพ ชุมชนและยกระดับความรู้ในชุมชน ศาสตร์พระราชาเพื่อการแก้ปัญหาชุมชนและความยั่งยืนเชิงพื้นที่บนฐานทรัพยากรของ ชุมชน ทักษะความสำคัญเกี่ยวกับวิศวกรสังคม นวัตกรรม และการออกแบบโคกหนองนาโมเดลตามลักษณะภูมิสังคม

To study the concept Theory and general knowledge of social engineers Community and local. Analyze the community potential and enhance the knowledge in the community, the monarchy for community solutions and spatial sustainability based on community resources, important skills related to social engineers Innovation and design of Khok Nong Na model according to the landscape and society

- 9000311 การเงินและการบัญชีเพื่อชีวิตยุคใหม่ 3(2-2-5)**
 Finance and Accounting for a Modern Life
 การวางแผนทางการเงินและการจัดท บัญชีรายรับรายจ่ายของบุคคล แนวทางการ
 ออกแบบแสดงสถานะ การเงินให้เป็นไปตามความต้องการในยุคใหม่ เป้าหมายในการจัดการทาง
 การเงินและการออม การคิดวิเคราะห์ข้อมูลรายจ่าย ในอดีต ปัจจุบัน และอนาคต เพื่อการบริหาร
 การเงินและการบัญชีในยุคใหม่อย่างมีอาชีพ
 Finance and Accounting for Modern Lifestyle Financial planning and
 setting up personal revenue and expense accounts, guidelines for financial status
 designing to meet the needs of modern life, goals in financial management and saving,
 analysis of income and expenses in the past, present, and future for professional
 financial management and accounting in modern life
- 9000312 ทักษะธุรกิจออนไลน์สำหรับคนรุ่นใหม่ 3(2-2-5)**
 Online Business Skills for the New Generation
 ธุรกิจออนไลน์ในยุคปัจจุบัน การปฏิบัติการในการวิเคราะห์สถานการณ์และ
 พฤติกรรมผู้บริโภคออนไลน์ การสร้างตัวตนในโลกออนไลน์ การเสริมทักษะการใช้เทคโนโลยีใกล้ตัวใน
 การถ่ายภาพ, วิดีโอและสร้างเนื้อหาทางการตลาด เพื่อเจาะกลุ่มเป้าหมาย การบูรณาการเครื่องมือ
 ทางการตลาด และกลยุทธ์การตลาดออนไลน์สมัยใหม่ การประเมินผล การตลาดออนไลน์ในปัจจุบัน
 Online business in the present day. the Practical practice for analyzing
 the situation and online consumer behavior, enhancing skills in using technology close
 to you for photography, video and creating content marketing to target audience,
 integration of marketing tools and modern online marketing strategies, evaluation of
 online marketing
- 9000313 การพัฒนาบุคลิกภาพและการนำเสนอในยุคดิจิทัล 3(2-2-5)**
 Personality Development and Presentation in the Digital Age
 การปฏิบัติดีการเกี่ยวกับการพัฒนาบุคลิกภาพและสร้างความมั่นใจสำหรับคนรุ่น
 ใหม่ การสร้างแบรนด์ บุคคลที่มีเอกลักษณ์และอัตลักษณ์ที่พึงประสงค์ การวิเคราะห์สถานการณ์และ
 ผู้ฟัง การสร้างเนื้อหาในการนำเสนอ เทคนิคการ นำเสนอในที่สาธารณะ เทคนิคการนำเสนอพิชซึ่ง
 เพื่อการแข่งขัน เครื่องมือและเทคโนโลยีดิจิทัลที่นำมาใช้สร้างความน่าสนใจ และน่าเชื่อถือในปัจจุบัน
 Practice in personality development and building confidence for the
 new generation, creating a personal brand with a desirable identity and identity,
 situation analysis and listeners, presentation content creation, public presentation

techniques, pitching techniques, digital tools and technology for create attractiveness and credibility

9000314 **การสื่อสารและการท่องเที่ยว** 3(2-2-5)

Communication and Tourism

พฤติกรรมนักท่องเที่ยวในยุคปัจจุบัน ประเภทของการท่องเที่ยว และการเลือกกลุ่มเป้าหมาย ปฏิบัติการ ค้นหาและสร้างอัตลักษณ์ของแหล่งท่องเที่ยวที่อยู่รอบตัว การปรับตัวและการสร้างโอกาสทางการตลาดจากการท่องเที่ยวตาม สถานการณ์ต่าง ๆ การสร้างแผนเพื่อพัฒนาแหล่งท่องเที่ยว การใช้เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อสื่อสารกับนักท่องเที่ยวกลุ่มเป้าหมาย การปฏิบัติการเพื่อเข้าถึงการตลาดการท่องเที่ยวอย่างสร้างสรรค์

Education about tourist behavior in modern times, types of tourism and target audience selection, practice for searching and creating a tourist identity is all around, the adaptation and creating market opportunities from tourism according to various situations, creating a plan for the development of tourist attractions, using digital technology to communicate with target tourists, operations to access creative tourism marketing

9000315 **การสร้างแบรนด์ดิจิทัล** 3(2-2-5)

Digital Branding

องค์ประกอบของแบรนด์ กระบวนการเกิดและการถ่ายทอดแบรนด์ในระยะยาว การปฏิบัติการในการ วิเคราะห์ข้อมูลอัตลักษณ์และเอกลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ การถอดแบรนด์ดีเอ็นเอ การค้นหาและวิเคราะห์จุดเชื่อมโยงระหว่าง แบรนด์กับกลุ่มเป้าหมาย การใช้เครื่องมือดิจิทัลเพื่อสร้างคุณค่าและส่งต่อคุณค่าของแบรนด์ การประเมินผลการสื่อสารของแบรนด์ดิจิทัล

Brand composition, branding process and long-term branding, operations in identity and identity analysis of the product, paraphrasing the brand DNA, finding and analyzing the connections between brands and target audiences, using digital tools to create value and deliver brand value, evaluation of digital brand communication

9000316 **ทักษะการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจค้าปลีกสมัยใหม่** 3(2-2-5)

Modern Retail Entrepreneurial Skills

การสร้างทักษะการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจค้าปลีกสมัยใหม่ การวิเคราะห์ปัญหาและโอกาสของ ผู้ประกอบการ การประเมินโอกาสทางการเงิน การตลาด ผลิตภัณฑ์ และคู่แข่งในอุตสาหกรรม การวางแผน การจัดทำ งบประมาณ วิธีการจดทะเบียน เอกสารและกฎระเบียบที่

จำเป็นในการประกอบการ ภาวะผู้นำของผู้ประกอบการ ความคิด สร้างสรรค์และการปรับเปลี่ยนตามสถานการณ์ ความรับผิดชอบต่อสังคม และจริยธรรมทางธุรกิจ ทักษะที่จำเป็นสำหรับการเขียนแผนธุรกิจให้ประสบผลสำเร็จ ทักษะการใช้ระบบเทคโนโลยีสารสนเทศในการประกอบธุรกิจ

Building modern retail entrepreneurial skills analysis of entrepreneur problems and opportunities assessing financial opportunities, product marketing, and competitors in the planning industry, budgeting, registration method documents and regulations necessary for the undertaking of the operation entrepreneurial leadership creativity and adaptation to situations social responsibility and business ethics skills you need for writing a successful business plan; skills for using information technology systems in a business operation

9000317 ธุรกิจค้าปลีกดิจิทัล 3(2-2-5)

Digital Retail Business

ความสำคัญและบทบาทของธุรกิจดิจิทัลต่อผู้บริโภคและสังคม การใช้เครื่องมือดิจิทัลในรูปแบบต่าง ๆ เช่น การใช้เว็บไซต์ เครื่องขายส่งมออนไลน์ การโฆษณาออนไลน์ การทำ การตลาดวิดีโอ การตลาดผ่านโทรศัพท์มือถือ โดยดำเนินการด้านธุรกิจค้าปลีกผ่านระบบเครือข่าย การวัดประเมินประสิทธิภาพของเครื่องมือการตลาดดิจิทัล การใช้ฐานข้อมูล ลูกค้าเพื่อพัฒนาธุรกิจค้าปลีกผ่านระบบดิจิทัลและ จรรยาบรรณของนักค้าปลีกดิจิทัล

The importance and role of digital businesses to consumers and society, the use of digital tools in various forms such as the use of the website, social network online advertising video marketing and mobile marketing by operating the retail business through the network system, measuring the effectiveness of digital marketing tools, using a customer database to develop a digital retail business and digital retailer ethics

9000318 การสร้างสรรค์ธุรกิจสมัยใหม่ 3(2-2-5)

New Venter Creation

ทักษะเบื้องต้นทางธุรกิจและการเป็นผู้ประกอบการ การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ กระบวนการ ในการสร้างธุรกิจใหม่ ข้อมูลทางการตลาด ความคิดสร้างสรรค์ การสร้างนวัตกรรม และการนำเทคโนโลยีด้านต่าง ๆ มาใช้ในการสร้างธุรกิจใหม่ จริยธรรมของการเป็นผู้ประกอบการและการสร้างธุรกิจใหม่

Basic conceptual approach of business and entrepreneurship, evaluation and analysis of business environment, new business start-up establishment

process, market data, creative idea and innovative creation for business, any technology for new business, ethics of entrepreneur and business establishment

9000319 **การตลาดสุขภาพสมัยใหม่** 3(2-2-5)

Modern Healthcare Marketing

ความสำคัญ ประเภท และบทบาทของการตลาดสุขภาพสมัยใหม่ที่มีต่อการพัฒนาภาคบริการและ เศรษฐกิจโดยรวมของประเทศ แนวคิดในการประกอบธุรกิจเพื่อสุขภาพสมัยใหม่ การพัฒนาศักยภาพและขีดความสามารถการแข่งขันทางธุรกิจ ควบคู่ไปกับภูมิปัญญาดั้งเดิม เทคโนโลยีและนวัตกรรม รวมทั้งกลยุทธ์ที่จำเป็นสำหรับการบริหารธุรกิจ บริการสุขภาพ ผ่านกระบวนการปฏิบัติอย่างมีส่วนร่วมกับธุรกิจชุมชน

Importance, types and roles of modern healthcare marketing for service sector improvement and country's economic overview, concepts for conducting modern healthcare businesses, development of potential and business competitiveness with local wisdoms, technology and innovation, other essential strategies for healthcare business management via the participatory process with local businesses

9000320 **การพัฒนาการตลาดสำหรับผู้สูงวัย** 3(2-2-5)

Silver Age Marketing Development

ความหมาย ความสำคัญ ลักษณะและแนวโน้มของธุรกิจผู้สูงวัย การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมทั้งภายใน และ ภายนอกของธุรกิจผู้สูงวัย การทำความเข้าใจพฤติกรรมการตัดสินใจซื้อของผู้สูงวัย การสร้างความสัมพันธ์ที่ดีกับลูกค้าผู้สูงวัย โดยเน้นการเรียนรู้ร่วมกันจากผู้ประกอบการจริง เพื่อให้สามารถนำความรู้และแนวปฏิบัติที่ดีมาประยุกต์ใช้ได้อย่างเหมาะสม ผ่านกระบวนการเรียนรู้ในรูปแบบโครงการ

Definition, importance, characteristics and trends of silver age business, analysis on internal and external environments of silver age business, understanding silver age buying decisions, customer relationships with silver age by focusing mutual learning from entrepreneurs in order to apply the knowledge and good practices appropriately via project based learning format

9000321 **ทักษะทางการตลาดเชิงประสบการณ์** 3(2-2-5)

Experience Marketing Skills

ความหมาย ความสำคัญ แนวคิด รูปแบบของการตลาดเชิงประสบการณ์ การบริหารประสบการณ์ของ ลูกค้า วิธีการสร้างประสบการณ์ที่ดีให้กับลูกค้าอย่างต่อเนื่องทั้งด้านเหตุผลและ

อารมณ์ และเลือกสื่อที่ผสมผสานกันอย่างเหมาะสม ผ่านการพัฒนาทักษะของผู้เรียนโดยเน้นฝึกปฏิบัติ

Definitions, importance, concepts, patterns of experience marketing, customer experience management, continually creating good functional and emotional experiences to customers, finding suitable media for integration via students' skills development, focusing on practices

5) กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ และเทคโนโลยี

9000403 **พืชพรรณเพื่อชีวิต** 3(2-2-5)

Plants for Life

พืชพรรณและความสัมพันธ์ของพืชพรรณกับสรรพสิ่งต่าง ๆ จากภูเขา สู่ทะเล เรียนรู้คุณค่าและค่าของพืชพรรณที่มีต่อชีวิตมนุษย์ การจัดการทรัพยากรต่าง ๆ ตามแนวทางโครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืช อันเนื่องมาจากพระราชดำริ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี (อพ.สธ.) ฝึกการเรียนรู้การสังเกตด้วยประสาทสัมผัสทั้งหก การวางแผน การคิดที่เป็นระบบ การทำงานเป็นทีม การเตรียมความพร้อมด้านร่างกายในการปฏิบัติการภาคสนาม การวิเคราะห์ สรุปองค์ความรู้และนำเสนอผลการศึกษามีสาระทางวิชาการและความเบิกบาน

Study about relation of plants and herbs with nature e.g. forest, mountain and sea, study the value and property of plants, learn how to manage the resources following the Royal's plant and herbal reservation project of Princess Sirindhorn, practice and learning with five senses sight, hearing, taste, smell, touch), study about how to make plan, exchanges thinking, learn teamwork and preparing for teamwork, analyze and summarize the knowledge from learning and present with knowledge and joy

9000407 **การคิดและการตัดสินใจ** 3(2-2-5)

Thinking and Decision Making

หลักการและกระบวนการคิดของมนุษย์ ความคิดสร้างสรรค์ การวิเคราะห์ ข้อมูล และข่าวสาร ตรรกศาสตร์และการให้เหตุผล กระบวนการตัดสินใจ กระบวนการแสวงหาความรู้ทางวิทยาศาสตร์และประยุกต์ใช้ในการ แก้ปัญหาชีวิตประจำวัน

Principles and implications of human thinking. Creativity information analysis logic and reasoning decision process, the process of seeking scientific knowledge and application in solve problems in every life

- 9000411 เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อชีวิต 3(2-2-5)**
 Digital Technology Life
 แนวคิดเกี่ยวกับความเข้าใจและการใช้ดิจิทัลในชีวิตประจำวัน การใช้งานระบบคอมพิวเตอร์แพลตฟอร์มที่ได้รับความนิยม โปรแกรมระบบ โปรแกรมประยุกต์สำหรับสำนักงาน เครือข่ายและการสื่อสารยุคดิจิทัล สิทธิ ความรับผิดชอบ และความมั่นคงปลอดภัยยุคดิจิทัล กฎหมายดิจิทัล เทคโนโลยีดิจิทัลในอนาคต การเป็นพลเมืองดิจิทัล การนำเทคโนโลยีดิจิทัล มาปรับใช้ในการดำรงชีวิตประจำวันอย่างมีประสิทธิภาพ และมีสุขภาพดี
 Concepts of digital literacy in everyday life, computer applications on popular platforms, operating systems, office applications, network and communication in the digital age, rights, responsibilities, and security in the digital age, digital law, future digital technology, digital citizenship, effective and healthy adoption of digital technology in daily life
- 9000412 การพัฒนาคุณภาพชีวิตและสิ่งแวดล้อม 3(2-2-5)**
 Development of Quality of Life and Environment
 ทักษะกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ สถานการณ์ ปัญหา และการจัดการสิ่งแวดล้อม อาหารและสุขภาพ การส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่น นวัตกรรมและเทคโนโลยีที่เหมาะสมเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต
 Science process skills, situations, problems and management on the environment, food and health, local wisdom promoting, innovation and technology suitable for life quality development
- 9000413 การเกษตรและอาหารเพื่อชีวิต 3(2-2-5)**
 Agriculture and Food for Life
 ความสำคัญและสถานการณ์การเกษตรของไทยและโลก ระบบการทำกรเกษตรกรรมยั่งยืนแบบต่าง ๆ หลักพื้นฐานการผลิตพืช สัตว์ การประมง การแปรรูปผลิตผลทางการเกษตร อาหารเพื่อสุขภาพ ความปลอดภัยทางด้าน การเกษตรและอาหาร นวัตกรรมทางการเกษตรและอาหาร และฝึกปฏิบัติการในเนื้อหาที่เกี่ยวข้อง
 An importance of agricultures in Thailand, situation of Thai agricultures and Global agriculture, sustainable agricultures systems, basic of animal husbandry, fishery, production of organic fertilizer and use of microorganism in agriculture, agriculture products processing, healthy food, agriculture and food safety, innovation of agriculture and food, and practicing in related agriculture topic

9000414 การบริหารจัดการสุขภาพ 3(2-2-5)

Health Management

การบริหารจัดการสุขภาพในชีวิตวิถีใหม่ การเป็นผู้นำทางปัญญาและข่าวสารด้านสุขภาพ ปัญหาสุขภาพที่พบบ่อยในแต่ละช่วงวัย การคุมกำเนิด สิ่งแวดล้อมที่ดีต่อสุขภาพ การจัดการความเครียด การปฐมพยาบาลที่พบบ่อยและการช่วยฟื้นคืนชีพเบื้องต้น ยาสามัญประจำบ้านการออกกำลังกายและนันทนาการเพื่อสุขภาพ การออม การเตรียมความพร้อมผู้สูงอายุคุณภาพ สิทธิประโยชน์ด้านสุขภาพที่พึงทราบ

Health management in new normal, leadership in intelligence and health information, common health problems of each age, contraception, healthy environment, stress management, common first aid and basic resuscitation, household medicine, exercise and recreation for health, savings, preparation for the quality aging, essential health benefits

9000415 แนวปฏิบัติทางการเกษตรที่เหมาะสมสำหรับการพัฒนาที่ยั่งยืน 3(2-2-5)

Suitable Agricultural Practices for Sustainable Development

ความสำคัญของการเกษตรกับการพัฒนาที่ยั่งยืน ศึกษาทฤษฎีและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการผลิตปุ๋ยหมัก ปุ๋ย อินทรีย์ น้ำสกัดชีวภาพ การผลิตถ่านชีวภาพและน้ำส้มควันไม้ การเพาะเห็ด การเลี้ยงผึ้ง การปลูกผักปลอดสารพิษ การประยุกต์ใช้จุลินทรีย์เพื่อการปรับปรุงดินและคุณภาพน้ำ การควบคุมโรคและแมลงด้วยชีววิธี และการใช้ประโยชน์จากเศษ เหลือทางการเกษตร

An importance of agriculture and sustainable development, study the theory and practices to making fertilizer; composed fertilizer, organic fertilizer, bio-extracted, biochar and wood vinegar, mushroom cultivation, bee farming, growing organic vegetables, an application of microorganism for soil and water improvement, biocontrol for diseases and insect pests' control, and utilization of agricultural waste

9000416 สมุนไพรเพื่อชีวิต 3(2-2-5)

Herbs for Life

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับสมุนไพรไทยและต่างประเทศ การจำแนกประเภทของพืชสมุนไพร การผลิตพืชสมุนไพร สมุนไพรในชีวิตประจำวัน พืชสมุนไพรในท้องถิ่น สมุนไพรเพื่อการรักษาโรค สมุนไพรเพื่อสุขภาพและความงาม สมุนไพรบำบัด การควบคุมคุณภาพและแปรรูปสมุนไพร มาตรฐานของสมุนไพรและผลิตภัณฑ์สมุนไพร การตลาดเกี่ยวกับพืชสมุนไพร และนวัตกรรมผลิตภัณฑ์สมุนไพร

Introduction to Thai and foreign herbs, classification of medicinal plants, production of medicinal plants, herbs in daily life, local medicinal plants, medicinal herbs, herbs for health and beauty, herbal therapy, quality control and processing of herbs, standards of herbs and herbal products, herbal marketing and innovation of herbal product

9000417 **สิ่งแวดล้อม เทคโนโลยี และนวัตกรรมเพื่อชุมชน** 3(2-2-5)

Environment, Technology and Innovation for Local Community

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ สิ่งแวดล้อม วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม กระบวนการคิดและการ ออกแบบเชิงสร้างสรรค์นวัตกรรม ความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมในอนาคต แนวคิดในพัฒนา นวัตกรรมเพื่อชุมชนสู่เป้าหมายการพัฒนา อย่างยั่งยืน ประโยชน์และผลกระทบของเทคโนโลยีและนวัตกรรมต่อมนุษยชาติ และการขยายผล ธุรกิจนวัตกรรมสู่การเป็นผู้ประกอบการรุ่นใหม่

Basic knowledge of environment, science, technology and innovation; Innovative design thinking process; future advances in science, technology and innovation; Ideas for developing the local community innovation towards the sustainable development goals; Benefits and impacts of technology and innovation on humanity; and the expanding of innovative business to become a new generation entrepreneur

9000418 **การประกอบอาหารสำหรับผู้ประกอบการรุ่นใหม่** 3(2-2-5)

Cooking for Modern Entrepreneurship

การเลือกวัตถุดิบและเครื่องปรุง การเสื่อมเสียของอาหาร การประกอบอาหาร การ จัดตกแต่งจาน การ กำหนดราคาขาย เทคนิคการถ่ายภาพอาหารและการประยุกต์ใช้สื่อดิจิทัลในงาน อาหาร แอปพลิเคชันกับช่องทางการจำหน่าย

Ingredients and condiments selection, food degradation, cooking, food decoration, pricing, food photography techniques and digital media applying in food works, and the application for distribution channel

9000419 **การแปรรูปสัตว์น้ำท้องถิ่น** 3(2-2-5)

Local Aquatic Processing

หลักการถนอมและแปรรูปสัตว์น้ำท้องถิ่น การเสื่อมคุณภาพและการเสื่อมเสียของ สัตว์น้ำ คุณลักษณะทั่วไปของวัตถุดิบ การเตรียมวัตถุดิบก่อนการแปรรูปหลักการของการแปรรูปสัตว์ น้ำโดยการตากแห้ง การหมัก และการใช้ อุณหภูมิต่ำ การฝึกปฏิบัติในเนื้อหาที่เกี่ยวข้อง

The principles of preserving and processing local aquatic animals, quality degradation and degradation of aquatic animals, general characteristics of raw materials preparation of raw materials before processing, principles of aquaculture processing by drying, fermentation and low temperature applications, practice in relevant content

9000420 **สิ่งแวดล้อมกับการเปลี่ยนแปลงของโลก** 3(2-2-5)
Environment and Global Change

สถานการณ์และการเปลี่ยนแปลงของโลกในด้านทรัพยากรธรรมชาติ สิ่งแวดล้อม การเปลี่ยนแปลงสภาพ ภูมิอากาศ และการเกิดภัยพิบัติ การบูรณาการศาสตร์กับเทคโนโลยีที่เหมาะสม เพื่อการจัดการทรัพยากรธรรมชาติ สิ่งแวดล้อม สังคม และการจัดการภัยพิบัติ เพื่อให้เกิดความยั่งยืน

The situation of natural resources and the environment running on global change, climate change, and disaster, the use of suitable technology to enhance and support the natural resources, environment, social, and disaster management to sustainable development

9000421 **การวาดภาพและการออกแบบในชีวิตประจำวัน** 3(1-4-4)
Daily Life Drawing and Design

ฝึกปฏิบัติเขียนแบบ ออกแบบ ร่างแบบ การออกแบบตัวอักษร การออกแบบ สัญลักษณ์ การออกแบบ รูปทรงธรรมชาติ การเขียนรูปเรขาคณิต การเขียนภาพฉาย การเขียนภาพ ไอโซเมตริก ภาพออบบลิค การเขียนภาพตัด ภาพ คลี่ การเขียนทัศนียภาพ และการใช้เครื่องมือและ อุปกรณ์ที่จำเป็น

To practice on drawing design, draft form, alphabet design, symbol design, natural shape design, geometry shape writing, projection writing, isometric writing oblique drawing, drawing, painting, landscape writing and using of tools and necessary equipment.

9000422 **เทคโนโลยีอุตสาหกรรมกับชีวิตประจำวัน** 3(1-4-4)
Industrial Technology and Daily Life

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับงานช่างอุตสาหกรรมพื้นฐานในชีวิตประจำวัน อาทิ งานไม้ งานไฟฟ้าอิเล็กทรอนิกส์และ คอมพิวเตอร์ งานโลหะ งานเครื่องยนต์ และงานอุตสาหกรรมประดิษฐ์ สร้างคุณลักษณะนิสัยในการทำงาน การบำรุงรักษา และการจัดเก็บเครื่องมือและอุปกรณ์

To practice on basic industrial technology in daily life i.e. woodworking, electricity, electronic and computer, mental, mechanical and creative industrial work, to build the characteristics in work performance, maintenance and keep tools and equipment

9000423 **รู้ทันอุตสาหกรรมดิจิทัล** 3(1-4-4)

Digital Industrial Literacy

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการใช้งานโปรแกรมประยุกต์ที่จำเป็นต่อการเรียน การทำงาน โดยใช้งานดิจิทัล แพลตฟอร์มสำเร็จรูป ฝึกใช้งานแอปพลิเคชันในคลาวด์คอมพิวเตอร์ ใช้งานเทคโนโลยีดิจิทัลอย่างรู้เท่าทัน

To practice on working applied program which is necessary for studying working with using of instant platform digital to practice on cloud computing application, digital technology industrial literacy

9000424 **การเชื่อมต่อสรรพสิ่งเพื่อชีวิตยุคดิจิทัล** 3(1-4-4)

Internet of Thing for Digital life

ฝึกปฏิบัติการเชื่อมต่อคอมพิวเตอร์ สมาร์ทโฟน หรือ อุปกรณ์การสื่อสารยุคใหม่ ฝึกปฏิบัติใช้งาน อินเทอร์เน็ตในชีวิตประจำวันอย่างชาญฉลาด ฝึกการของการเชื่อมต่อสรรพสิ่งรอบตัว เพื่อควบคุมสั่งการอุปกรณ์ ประยุกต์ใช้ งานโปรแกรมประยุกต์ที่จำเป็นในชีวิตประจำวัน ออกแบบและสร้างสรรค์ชิ้นงาน หรือ โครงการที่ใช้หลักการเชื่อมต่อสรรพสิ่ง เพื่อชีวิตในยุคดิจิทัล

To practice on computer internet, smart phone or modern communication equipment, to practice internet working in daily life as wisely of equipment, to apply on necessary program in daily life, design and create of products or projects which are linked to things around for digital life age

9000425 **ปัจจัยที่ 5 สำหรับพลเมืองยุคดิจิทัล** 3(1-4-4)

The 5th need for Digital Citizens

ฝึกปฏิบัติการถ่ายภาพ การออกแบบสื่อดิจิทัล การออกแบบสื่อโมชันกราฟิก การออกแบบสื่อแอนิเมชัน การตัดต่อคลิปเสียง การตัดต่อภาพ การใช้งานแอปพลิเคชันเพื่อผลิตสื่อดิจิทัล สำหรับการศึกษา และเพื่อความบันเทิง

To practice on photograph taking, digital media design, motion graphic design, animation design, audio clip editing, picture editing, application of digital media production for studying and entertainment

- 9000426** **เทคโนโลยีอุตสาหกรรมสมัยใหม่เชิงสร้างสรรค์** 3(1-4-4)
 Creative Modern Industrial Technology
 ฝึกปฏิบัติโดยสร้างสรรค์ชิ้นงานร่วมสมัยจากวัสดุในท้องถิ่นภาคใต้ งานอุตสาหกรรม
 ประดิษฐ์ อาทิ งาน เซรามิก งานไม้ งานเครื่องถม งานเครื่องเงิน งานจักสาน งานลูกบิด งานเครื่อง
 หนัง
- To practice with creation of contemporary products from material in the local southern, creative industrial products i.e. ceramic, woodworking, niello ware, silver niello ware, basketry work, bead work, leather work
- 9000427** **การจัดการข้อมูลอย่างสร้างสรรค์** 3(1-4-4)
 Creative Data Management
 ฝึกปฏิบัติเก็บรวบรวมข้อมูล การตรวจสอบคุณภาพของข้อมูล โดยใช้โปรแกรม
 สำเร็จรูปวิเคราะห์ ข้อมูล และฝึกทักษะการนำเสนอข้อมูลผ่านสื่อดิจิทัล สื่อโมชันกราฟิก และสื่อ
 แอนิเมชันผ่านดิจิทัลแพลตฟอร์มสำเร็จรูป
- To practice on data collection, verifying quality of data with computing program for data analysis and skill training on digital media presentation, motion graphic and animation in the form of computing digital platform
- 9000428** **การจัดการอุตสาหกรรมสมัยใหม่** 3(1-4-4)
 Modern Industrial Management
 ฝึกการบริหารจัดการในอุตสาหกรรม การกำหนดนโยบาย การวางแผนการควบคุม
 ติดตาม ประเมินผลในงานอุตสาหกรรม การจัดการคุณภาพ การวางแผนด้านปัจจัยสนับสนุน การ
 จัดการโลจิสติกส์ เศรษฐศาสตร์อุตสาหกรรม การควบคุมด้านงบประมาณการเงิน ต้นทุน ค่าใช้จ่าย
 การบริหารความเสี่ยง
- Training on industrial technology management, policy making following controlling assessment plan in industrial work, qualitative management, industrial economies, financial control, cost and risk management
- 9000429** **เทคโนโลยีอันเนื่องมาจากพระราชดำริ** 3(0-4-2)
 Technology Due to Royal Initiative
 ฝึกปฏิบัติการโดยบูรณาการความรู้ ทักษะในศาสตร์ต่าง ๆ เข้ากับศาสตร์ด้าน
 อุตสาหกรรมเพื่อออกแบบ ชิ้นงาน หรือ สิ่งประดิษฐ์ที่เหมาะสมเพื่อใช้ในโครงการอันเนื่องมาจาก
 พระราชดำริในท้องถิ่น หรือ ประยุกต์ใช้งานในมหาวิทยาลัย

Training with knowledge integration, skills in variety of sciences in accordance with science in industrial for products design or appropriate innovation for using in project of royal initiative in local or applying in university work

2. หมวดวิชาเฉพาะ

2.1 วิชาแกน

4511401 คณิตศาสตร์เพื่อการประกอบอาหาร 3(3-0-6)

Culinary Mathematics

การเทียบอัตราส่วนในสูตรอาหาร การชั่งน้ำหนัก การตวงและการวัดปริมาตร ส่วนผสมอาหาร การแปลงหน่วยน้ำหนักและปริมาตรในระบบต่างๆ การคิดร้อยละผลได้ การรายงานผลกำไร ขาดทุน การคำนวณราคาขาย และการควบคุมต้นทุนการผลิต

Ratios in a recipe, scaling and measuring weight and volume food ingredients, units transferring US and metrics, yield percentages, profit and loss calculation, price determination and cost control

4512218 การทดลองทางอาหารเบื้องต้น 3(2-2-5)

Basic Food Experiments

ความรู้เบื้องต้นของการทดลองทางอาหาร เทคนิคการทดลองทางอาหาร การประเมินคุณภาพอาหาร วิธีการเขียนรายงานผลการทดลอง การทดลองทางอาหารสำหรับเนื้อสัตว์ นม ไข่ แป้ง น้ำตาล ผักและผลไม้ น้ำมันและไขมัน

Basic knowledge of food experiments, food experiment techniques, food quality assessment, experiment reporting, food experiments for meat, milk, eggs, flour, sugar, fruits and vegetables, oil and fat

4512901 สถิติทางวิทยาการการประกอบอาหาร 3(3-0-6)

Statistics in Culinary Science

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสถิติ ความน่าจะเป็น การแจกแจง การประมาณค่า ช่วงแห่งความเชื่อมั่น การสุ่มตัวอย่าง การสร้างแบบสอบถาม การเก็บรวบรวมข้อมูล การนำเสนอข้อมูลและการวิเคราะห์ข้อมูลเบื้องต้น การกำหนดตัวแปร การทดสอบสมมติฐาน และโปรแกรมวิเคราะห์ข้อมูลสำหรับการประยุกต์ใช้ในสถิติทางวิทยาการการประกอบอาหาร

General knowledge in statistics, probability, distribution, estimation, confidence interval, sampling, questionnaire designing, data collection, data presentation and basic of data analysis, variables determination, hypothesis testing and program for data analysis in culinary science

4511402 ฟิสิกส์การประกอบอาหาร 3(2-2-5)

Culinary Physics

การประยุกต์ใช้หลักการทางฟิสิกส์ในการประกอบอาหาร ได้แก่ ระบบหน่วย การเคลื่อนที่ โมเมนต์ัม งานกำลัง พลังงาน การให้ความร้อน การเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิ การนำความร้อน และการถ่ายเทความร้อนระหว่างการประกอบอาหาร ความหนาแน่น และกัมมันตภาพรังสี

Applying the principles of physics in cooking: systems, units of motion, momentum, work, energy, heating, temperature changes, conduction and heat transfer during cooking, density and radioactivity

4512505 จุลชีววิทยาทางอาหารเบื้องต้น 3(2-2-5)

Basic of Food Microbiology

จุลินทรีย์ในอาหาร ลักษณะของจุลินทรีย์ จุลินทรีย์กับความปลอดภัยของอาหาร จุลินทรีย์กับการเน่าเสียของอาหาร จุลินทรีย์กับการใช้ประโยชน์ในการผลิตอาหาร การควบคุมการเจริญของจุลินทรีย์ในอาหาร ฝึกปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์และการควบคุมคุณภาพด้านจุลินทรีย์ของอาหาร

Microbes in food, characteristics of microorganisms, microorganisms with food safety, microorganisms with food spoilage, microorganisms with the use of food production, microorganism growth control, laboratory in food analysis and quality control of food microbial

2.2 วิชาเฉพาะด้าน**2.2.1 วิชาบังคับ****4512108 อาหารและโภชนาการ 3(2-2-5)**

Food and Nutrition

ความหมายและความสำคัญของอาหารและโภชนาการ อาหารหลัก 5 หมู่ สารอาหาร และกลไกเมแทบอลิซึมของสารอาหาร บทบาทของสารอาหารต่อชีวิตมนุษย์ ความต้องการสารอาหาร ฉลากโภชนาการ การเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมีและปัญหาสุขภาพจากความไม่สมดุลของสารอาหาร แนวโน้มพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารในปัจจุบัน แนวทางการบริโภคอาหารที่ดีสำหรับคนไทย

Meaning and importance of food and nutrition, the five food groups nutrients, nutrients and metabolism, roles of nutrients on human life, nutrients requirement, nutritional labeling, biochemical changes and health problems due to

imbalance nutrients intake, consumption behavior and trends, Thai food-based dietary guidelines

4512109 โภชนศาสตร์ 3(2-2-5)

Nutrition

การประเมินภาวะโภชนาการ โภชนาการในสภาวะที่ร่างกายปกติ โภชนาการในสภาวะที่ร่างกายผิดปกติ แนวทางการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ การให้โภชนศึกษา โปรแกรมพื้นฐานทางด้านอาหารและโภชนาการ

Nutritional assessment, nutrition in a normal state Nutrition in an abnormal state of the body healthy food consumption guidelines, nutrition education, foundation program in food and nutrition

4511205 ทฤษฎีการประกอบอาหาร 3(2-2-5)

Theory of Cookery

องค์ประกอบของอาหาร คุณสมบัติทางกายภาพและทางเคมีของอาหาร การเปลี่ยนแปลงของอาหารระหว่างการประกอบอาหารและการเก็บรักษา สารปรุงแต่งอาหาร

Food composition, physical and chemical properties of food, food changes during cooking and storage, food additives

4511206 การเตรียมและการประกอบอาหาร 3(2-2-5)

Food Preparation and Cookery

อุปกรณ์และเครื่องมือเครื่องใช้ในการเตรียมและการประกอบอาหาร หลักการเลือกและเตรียมวัตถุดิบอาหาร เครื่องปรุงและสมุนไพร การจัดตกแต่งอาหาร การเก็บรักษาอาหาร การเขียนตำรับอาหาร ความปลอดภัยพื้นฐานในการประกอบอาหาร หลักการปฏิบัติงานครัว สุขวิทยาสำหรับผู้ประกอบอาหาร

Equipment and tools for cooking, principal of selection and preparation of raw material, flavoring and herbs, food decoration, food storage, writing recipes, basic of food safety in cooking, principle of kitchen operations, food hygienic practice for food handlers

4512219 อาหารไทย 3(2-2-5)

Thai Cuisine

ความสำคัญ เอกลักษณ์ วัฒนธรรม และประเภทของอาหารไทยดั้งเดิม ส่วนประกอบและวิธีการปรุง การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทยดั้งเดิม เครื่องเคียงและของแถม การจัดสำรับและการจัดเสิร์ฟอาหารไทยตามวัฒนธรรม การจัดทำตำรับมาตรฐาน ประเภทของ

การแกะสลัก การแกะสลักและผลไม้ เครื่องมือเครื่องใช้ในการแกะสลักและการบำรุงรักษา การเก็บรักษาชิ้นงาน การประยุกต์ใช้เพื่อการจัดและตกแต่ง

Importance, identity, culture and type of traditional Thai cuisine, components and methods of cooking, tools and equipment applying for traditional Thai cooking, side dishes, items setting up and serving in Thai cuisine according to Thai culture preparation, standard recipe preparation, various types of engraving, types of fruits and vegetables for carving, carving tools and maintenance, storage of specimens, application for organizing and decorating, practice

4512220 ขนมไทย 3(2-2-5)

Thai Dessert

ประวัติของขนมไทย การเลือกวัตถุดิบ อุปกรณ์ในการทำขนมไทย กรรมวิธีในการทำขนมไทยประเภทต่าง ๆ การคำนวณค่าใช้จ่ายและการกำหนดราคาขาย การจัดตกแต่งและการจัดเสิร์ฟ และการเก็บรักษา

The history of Thai dessert, raw material selection, tools and equipment for Thai dessert, Thai dessert recipes, cost and pricing, the decoration and serving, and the storage

4512408 หลักการแปรรูปและถนอมอาหาร 3(2-2-5)

Principles of Food Processing and Food Preservation

คุณลักษณะทั่วไปของวัตถุดิบอาหารประเภทต่าง ๆ การเสื่อมเสียในอาหาร การเตรียมวัตถุดิบสำหรับการประกอบอาหาร หลักการแปรรูปและถนอมอาหารโดยใช้ความร้อน อุณหภูมิต่ำ สารเจือปนอาหาร และจุลินทรีย์

General properties of different types of raw materials, food degradation, raw materials preparation for cooking, principles of food processing and preservation by using heat, low temperature, food additives and microorganisms

4513234 ขนมอบ 3(2-2-5)

Bakery

หลักการทำขนมอบ คุณสมบัติของเครื่องปรุงและสารปรุงแต่งในขนมอบ การเลือกซื้อ วิธีใช้และการเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์การทำขนมอบ การเก็บรักษาขนมอบ การบรรจุหีบห่อ การคำนวณสูตร การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การจัดจำหน่าย

Principles of bakery, properties of ingredients and additives in bakery, selection, use and storage of bakery equipment, bakery storage, packaging, formula calculation, product development, product distribution

4513235 อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ 3(2-2-5)

Commercial Food Preparation

ความรู้เกี่ยวกับงานอาหารและการประกอบอาหาร แนวโน้มของประเภทอาหารที่เหมาะสมกับการค้าในปัจจุบันและอนาคต การประกอบอาหารเพื่อการค้า การผลิตอาหารปริมาณมาก การเลือกซื้อวัตถุดิบ หลักการคิดต้นทุน และกำหนดราคาขาย

Knowledge about food and cooking, trends of food suitable for current and future trade, commercial cooking, working process for mass production, raw materials purchasing, costing and sales prices determination

4513307 การเป็นผู้ประกอบการในธุรกิจอาหาร 3(2-2-5)

Entrepreneurship in Food Business

แนวคิดเกี่ยวกับการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหารที่ดี จัดทำแผนธุรกิจ รูปแบบธุรกิจอาหาร การดำเนินการธุรกิจให้มีประสิทธิภาพและประสบความสำเร็จ บทบาทหน้าที่ของธุรกิจต่อสังคมและชุมชน ภารกิจและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง หลักการและกระบวนการในการจัดบริการอาหาร รูปแบบการจัดบริการอาหาร การออกแบบ การจัดตกแต่งสถานที่ การวางแผนและการจัดรายการอาหารวัสดุอุปกรณ์ การจัดโต๊ะ การจับผ้าปูโต๊ะ การพับผ้าเช็ดปาก การจัดเก็บและการทำความสะอาดของพื้นที่บริการ

Concept about good entrepreneur in food business, business plan, types of food business, efficient and successful conducting food business, business role toward society and community and business tax and related laws, principles and processes of food service management, food service patterns, service design, location decoration, menu planning and setting, tools and equipment, table setting, table skirting napkin folding, equipment cleaning and cleaning of food service area

4513308 การออกแบบอาหาร 3(2-2-5)

Food Styling

แนวโน้มพฤติกรรมผู้บริโภค สภาพสังคม ลักษณะของผู้บริโภค องค์ประกอบของจานอาหาร การตกแต่งจานอาหาร เทคนิคการดัดแปลงรูปลักษณ์อาหาร ทักษะการถ่ายภาพอาหาร

Trends in consumer behavior, social conditions, characteristics of consumers, food dish composition, food plate decoration techniques for altering food appearance, food photography skills

4513309 **ภาษาอังกฤษเพื่อการประกอบอาหารและการบริการ** 3(2-2-5)

English for Culinary and Food Services

ศัพท์เฉพาะทาง สำนวน การโต้ตอบ การจัดทำเอกสารต่าง ๆ ที่ใช้ในการประกอบธุรกิจด้านการประกอบอาหารและบริการ ทักษะการอ่านและเขียนเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพด้านการประกอบอาหารและการบริการ

Terminology, idioms, interactive expressions and documentation used in the culinary and food services, skill in reading and writing documents related to culinary and food services

4513505 **การสุขาภิบาลอาหาร** 3(2-2-5)

Food Sanitation

การสุขาภิบาลต่อสุขภาพของผู้บริโภค อันตรายที่พบในอาหาร และสารก่อภูมิแพ้ การเสื่อมเสียของอาหาร การตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนของอาหารและน้ำ ฝึกปฏิบัติการจัดการสุขาภิบาลอาหาร การผลิตอาหารปลอดภัย การควบคุมคุณภาพอาหาร กฎหมาย และมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับอาหาร

The sanitation through the consumer health, food hazard and food allergens, food spoilage, determination of food and water contamination, practicing in food sanitation management, safe food production, food quality control, food laws and standards

4513506 **เทคโนโลยีการครัวและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน** 3(2-2-5)

Kitchen Technology and Work Safety

ประเภทครัว ระบบงานครัว บุคลากรทางด้านงานครัวและแผนผังการบริหารงาน การจัดการครัว การออกแบบการจัดพื้นที่และการจัดวางอุปกรณ์วิธีการใช้งาน ฝึกปฏิบัติการบำรุงรักษาอุปกรณ์และครุภัณฑ์ครัว การทำความสะอาดโดยวิธีต่าง ๆ การตระหนักในความปลอดภัยในการปฏิบัติงานและการใช้พลังงาน สิ่งแวดล้อม ทักษะในการใช้เครื่องมืออย่างถูกต้องและปลอดภัย กฎระเบียบของการทำงานในห้องครัวตามหลักสากล

Types of kitchen, kitchen systems, kitchen staffs and organization chart, kitchen management, location design and setup, equipment alignment and instruction, practicing in maintenance equipment and tools, cleaning methods, work safety and

energy consumption, environment awareness, the skills of using tools properly and safety, rules of working in the kitchen according to universal

4513910 **ระเบียบวิธีวิจัยทางวิทยาการการประกอบอาหาร** 3(2-2-5)

Research Methodology in Culinary Science

หลักการและแนวคิดการทำวิจัย จริยธรรมในการวิจัย ระเบียบวิธีวิจัยและการวางแผนการทดลอง หลักการเขียนโครงร่างการวิจัย หลักการและวิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล การเลือกสถิติในการวิเคราะห์ข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูล หลักการเขียนผลงานวิจัยเพื่อเผยแพร่

Principles and research thoughts, research ethics, research methodology and experimental designs, principles of research proposal writing, principles and data collecting methods, selecting of statistic for data analysis, data analysis, principles of research publication

4513911 **เรื่องเฉพาะทางวิทยาการการประกอบอาหาร** 3(2-2-5)

Selected Topic in Culinary Science

การศึกษาค้นคว้าเกี่ยวกับสถานการณ์ด้านวิทยาการการประกอบอาหารทั้งในปัจจุบันและอนาคต นำเสนอ อภิปรายและหาแนวทางแก้ปัญหาในด้านวิทยาการการประกอบอาหาร จัดสัมมนาหรือเข้าร่วมสัมมนาและเสนอความคิดเห็นที่เป็นประโยชน์ ต่อวิทยาการการประกอบอาหาร

The study of current and future situation of culinary science, presentation, discussion and finding solutions for culinary science problems, organizing or attending seminar and giving the opinion in culinary science

4514914 **ปัญหาพิเศษทางวิทยาการการประกอบอาหาร** 3(0-9-0)

Special Project in Culinary Science

การค้นคว้า การวางแผนงานการวิจัย การออกแบบการทดลอง การทดลองและวิจัยทางวิทยาการการประกอบอาหาร รวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูล ทางสถิติ และการแปลผล สรุปผลและนำเสนอแบบปากเปล่าและเล่มรายงานภายใต้การดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษ

Research, research planning, experimental design, research in culinary science, collecting and statically analyzing data, results interpretation, summarize and doing oral presentation and full report under the supervision by project advisor

2.2.2 วิชาเลือก

2.2.2.1 กลุ่มวิชาด้านโภชนาการ

- | | | |
|---|--|----------|
| 4513236 | อาหารจีน
Chinese Food | 3(2-2-5) |
| <p>ลักษณะอาหารจีน เครื่องปรุงชนิดต่าง ๆ เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร การจัดรายการอาหาร เทคนิคและวิธีในการประกอบอาหารจีน การจัดโต๊ะและการบริการ มารยาทในการรับประทานอาหาร</p> <p>Characteristic of Chinese food, ingredients, cooking tools, menu arrangements, techniques and methods of Chinese cooking, table arrangement and service, dining etiquette</p> | | |
| 4513237 | อาหารไทยร่วมสมัย
Thai Modern Cuisine | 3(2-2-5) |
| <p>ตำรับอาหารไทยร่วมสมัยทั้งในและต่างประเทศ วิธีการปรุง การประยุกต์ใช้วัตถุดิบอาหารทดแทน การจัดเสิร์ฟ</p> <p>Contemporary Thai cuisine, both Thailand and internationally, methods of cooking, the application of substitute food ingredients, serving</p> | | |
| 4514232 | อาหารเอเชีย
Asian Food | 3(2-2-5) |
| <p>ประวัติความเป็นมาวัฒนธรรมอาหารเอเชียและหลักการประกอบอาหารเอเชีย ของประเทศญี่ปุ่น เกาหลี เวียดนาม และอินเดีย เทคนิคในการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการเตรียมวัตถุดิบ การประกอบอาหาร การตกแต่งอาหาร การนำเสนอ</p> <p>History of Asia food culture, principles of cooking in various categories of Asian cuisines from Japan, Korea, Vietnam and India, equipment and tools using techniques for raw materials preparation and cooking, dishes decoration, presentation</p> | | |
| 4514233 | อาหารยุโรป
European Food | 3(2-2-5) |
| <p>ศิลปะการประกอบอาหารยุโรป วัตถุดิบในการประกอบอาหารยุโรป ทักษะการใช้ อุปกรณ์และเครื่องมือในครัวยุโรป ทักษะพื้นฐานในการประกอบอาหารที่ใช้ความร้อนแห้งและความร้อนชื้น การเลือกใช้เครื่องปรุงรส กลิ่นรส เครื่องเทศ ผักทักษะการเตรียมน้ำสต็อก แม่ซอสทั้ง 5 ปฏิบัติการเตรียมอาหาร มื้อเช้า กลางวัน และอาหารค่ำ แบบยุโรป</p> | | |

European culinary arts, raw material of European culinary, skill in tools and equipment used in European kitchen, skill in basic cooking including moist and dry heat methods, utilization of seasonings, flavorings, aromatics, herbs, stocks, thickening agents and the five mother sauces, practicing in breakfast, lunch and dinner of European cuisine

4514234 อาหารว่าง 3(2-2-5)

Between Meals

ความหมาย ประเภท และประโยชน์ของอาหารว่าง วัตถุดิบและเทคนิคในการประกอบอาหารว่าง การจัดเสิร์ฟอาหารว่างของคนไทยและนานาชาติ การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย การบรรจุหีบห่อและการจำหน่าย

Meaning, types, and useful of between meal, ingredients and cooking methods for between meal, serving for Thai and various countries, costing and pricing, packaging and distribution

4514235 อาหารมุสลิม 3(2-2-5)

Muslim Food

วัฒนธรรมการรับประทานอาหารผู้บริโภคมุสลิม อาหารตามประเพณีของมุสลิม เอเชียตะวันออกเฉียงใต้ แอฟริกาและตะวันออกกลาง วัตถุดิบและการประกอบอาหารมุสลิมแต่ละกลุ่มประเทศ มาตรฐานอาหารฮาลาลสำหรับวัตถุดิบอาหาร ได้แก่ เนื้อสัตว์ อาหารทะเลและสารเติมแต่ง ข้อปฏิบัติในการประกอบอาหารฮาลาล

Muslim consumer eating culture, traditional dishes of Muslims in Southeast Asia, Africa and the Middle East, raw materials and Muslim cooking in each country, halal food standards of food ingredients include meat, seafood and additives, halal cooking guidelines

4514236 การแต่งหน้าเค้ก 3(2-2-5)

Cake Decoration

คุณสมบัติ ประเภท การเลือกเครื่องมืออุปกรณ์และวัสดุในการแต่งหน้าเค้ก บรรจุภัณฑ์ การออกแบบ เทคนิคการตกแต่ง และการเก็บรักษา การแต่งหน้าเค้กตามสมัยนิยม

Properties, types and selection of tools, equipment and materials for cake decoration, packaging, design, decoration techniques and storage, cake decoration in the modern style

- 4514237 อาหารสมุนไพร** 3(2-2-5)
Herbal Food
บทบาท ความสำคัญ และชนิดของสมุนไพรและเครื่องเทศ องค์ประกอบและคุณสมบัติของสมุนไพรและเครื่องเทศในเชิงอาหารและยา การประกอบอาหารและเครื่องดื่มจากสมุนไพร อาหารสมุนไพรจากภูมิปัญญาท้องถิ่น
Roles, importance and types of herbs and spices, composition and properties of herbs and spices in term of food and medicine, cooking and drinks from herbs and spices, herbal food from local wisdom
- 4514238 สเต็กและสลัด** 3(2-2-5)
Steak and Salad
สเต็ก และสลัด Steak and Salad วิทยาศาสตร์เนื้อสัตว์ การตัดแต่งเนื้อสัตว์ อุปกรณ์สำหรับการทำสเต็ก สเต็กปลาและอาหารทะเล สเต็กเนื้อสัตว์ น้ำเกรวี่ สลัด น้ำสลัด และเครื่องเคียง
Meat Science, butchering, steak equipment, fish steak and seafood, meat steak, gravy sauce, salad and salad dressing, and sides
- 4514306 หลักการบริการอาหารและเครื่องดื่ม** 3(2-2-5)
Principle of Food Service and Beverages
โครงสร้างการบริหารจัดการงานแผนกอาหารและเครื่องดื่ม หน้าที่ความรับผิดชอบของแผนกอาหารและเครื่องดื่ม อุปกรณ์เครื่องมือ รายการอาหารมือต่าง ๆ ความรู้เรื่องเครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม รูปแบบการบริการและการจัดเลี้ยงประเภทต่าง ๆ สุขอนามัยและความปลอดภัยในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ข้อปฏิบัติ มารยาท จรรยาบรรณในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม
Food and beverage management structure, duties and responsibilities of food and beverage departments, tools, menus on the meals, knowledge of drinks and beverage mixing, types of services and catering, hygiene and safety in food and beverage services, practices, courtesy, food and beverage services ethics
- 4514307 จิตวิทยาในอุตสาหกรรมบริการ** 3(3-0-6)
Psychology in Industrial Service
การบูรณาการแนวคิดจิตวิทยา ทฤษฎีพื้นฐานจิตวิทยา ทฤษฎีการจูงใจ ทฤษฎีความต้องการ ทฤษฎีบุคลิกภาพ ทฤษฎีความพึงพอใจ แนวคิดทฤษฎีจิตวิทยา ประยุกต์กลยุทธ์การบริการ

วงจรกิจการบริการและคุณภาพการบริการ การจัดการและการประยุกต์ใช้ตามความแตกต่างของช่วงวัย และรูปแบบการใช้ชีวิตของบุคคล

The concept of integrating psychological, fundamental theories, motivation, needs, personality, satisfaction, psychological concept, applied service strategies, service cycle and service quality, management and applications based in the difference of age and personal lifestyle

4513507 การประเมินอาหารทางประสาทสัมผัส 3(2-2-5)

Food Sensory Evaluation

ความสำคัญของการประเมินทางด้านประสาทสัมผัส ลักษณะทางประสาทสัมผัสของอาหาร การควบคุมปัจจัยที่มีผลต่อการประเมินทางประสาทสัมผัส การทดสอบทางประสาทสัมผัสด้วยวิธีต่าง ๆ การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพและปริมาณ หลักการประเมินทางสถิติโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปที่เกี่ยวข้องในการประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส

The importance of sensory evaluation, characteristics of sensory of food, control of factors affecting sensory evaluation, sensory test by various methods, qualitative and quantitative data analysis, principles of statistical evaluation using software for evaluating sensory quality of food

2.3 กลุ่มวิชาประสบการณ์วิชาชีพ

2.3.1 รายวิชาบังคับ

4514810 เตรียมฝึกสหกิจศึกษา 2(90)

Pre-Cooperative Education

แนวคิดและปรัชญาสหกิจศึกษา การปรับตัวในสังคม โครงสร้างองค์การทำงาน งานธุรการในสำนักงาน ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกฎหมายแรงงาน การวางแผนชีวิตและอาชีพ การจัดทำโครงการ การเสนอผลงาน การเขียนรายงานวิชาการ การทำประวัติย่อและจดหมายสมัครงาน เทคนิคการสมัครงาน และการสอบสัมภาษณ์ ประสบการณ์สหกิจศึกษาสาขาวิชาวิทยาการการประกอบอาหาร และจริยธรรมในการปฏิบัติงาน

Concepts and philosophy of cooperative education, social adjustment, working organization structure, office administration, introduction to labor law, life and career planning, project preparation, presentation of academic report writing, resume and job application, letters Job application techniques and interview, cooperative education experience in culinary science and work ethics

2.3.2 รายวิชาเลือก

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
4514811	สหกิจศึกษา	6(540)

Cooperative Education

รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 4514810 เตรียมฝึกสหกิจศึกษา

การปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการหรือหน่วยงานอย่างมีระบบภายใต้การควบคุมดูแลของผู้บริหารหรือพนักงานของสถานประกอบการหรือหน่วยงานที่ได้รับมอบหมายร่วมกับอาจารย์นิเทศ รวมทั้งรวบรวมวิเคราะห์และสรุปผลประสบการณ์วิชาชีพที่ได้รับ จัดทำและเสนอเป็นรายงานการปฏิบัติงาน

Actual operation in the workplace or organization with a system under the supervision of the management or employees of the establishment or the assigned unit together with the supervisor Including collecting, analyzing and summarizing the professional experience that has been received Prepare and propose a work report

4514812	ฝึกประสบการณ์ทางวิทยาการการประกอบอาหาร*	6(540)
---------	---	--------

Field Experience in Culinary Science

รายวิชาที่ต้องเรียนก่อน : 4514810 เตรียมสหกิจศึกษา

การฝึกประสบการณ์ทางวิทยาการการประกอบอาหาร ณ สถาน ประกอบการ หรือ หน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้อง มีการปฐมนิเทศ การนิเทศติดตามผลการนำเสนอผลการฝึกประสบการณ์ และรายงานการปฏิบัติงานตามแบบที่หลักสูตรกำหนด

Experience training in culinary science at an establishment or related government agency have orientation, supervision to follow up on the results of the presentation, result of practice experience and report on the performance according to the form specified by the course

3. หมวดวิชาเลือกเสรี

ให้เลือกเรียนรายวิชาใด ๆ ในหลักสูตรมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่ได้เรียนมาแล้ว และต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิต

3.2 ชื่อ สกุล เลขประจำตัวบัตรประชาชน ตำแหน่งและคุณวุฒิของอาจารย์

3.2.1 ชื่อ สกุล เลขประจำตัวบัตรประชาชน ตำแหน่งและคุณวุฒิของอาจารย์ประจำหลักสูตร

เลขประจำตัว ประชาชน	ตำแหน่งทาง วิชาการ	ชื่อ-สกุล	คุณวุฒิ	วิชาเอก/สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา	
					สถาบัน	ปี
3 8001 0036x xx x	อาจารย์	นางสาวจตุพร คงทอง	Ph.D.	Food Service	Universiti Putra Malaysia, Malaysia	2559
			วท.ม.	เทคโนโลยีทางอาหาร	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2549
			วท.บ.	อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2545
3 9001 0038x xx x	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	นางวันดี แก้วสุวรรณ	วท.ม.	เทคโนโลยีอาหาร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2534
			ทษ.บ.	เทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร	สถาบันเทคโนโลยีการเกษตรแม่โจ้	2530
3 8501 0028x xx x	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	นางสาวจันทิรา วงศ์วิเชียร	ปร.ด.	อุตสาหกรรมเกษตร (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์	2556
			วท.ม.	เทคโนโลยีอาหาร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2548
			วท.บ.	ศึกษาศาสตร์ : เคมี	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2544
3 8099 0028x xx x	อาจารย์	นางจุฑาภรณ์ ลิ้มสุวรรณมณี	ปร.ด.	อุตสาหกรรมเกษตร (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์	2557
			วท.ม.	เทคโนโลยีอาหาร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2551
			วท.บ.	วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2547
3 8099 0004x xx x	อาจารย์	นางสาวปารมี ชุมศรี	วท.ม.	เทคโนโลยีอาหาร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2549
			วท.บ.	วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2545

3.2.2 อาจารย์พิเศษ

เลขประจำตัว ประชาชน	ตำแหน่งทาง วิชาการ	ชื่อ-สกุล	คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษาจาก	
					สถาบัน	ปี พ.ศ.
1 8011 0008 x xx x	-	นางสาวจิรารัตน์ เดชรักษา*	วท.บ.	คหกรรมศาสตร์ (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยราชภัฏ นครศรีธรรมราช	2556

*ประสบการณ์การทำงาน

พ.ศ. 2556 – พ.ศ. 2558 : กู้ครัวเย็น โรงแรมเลอเมริเดียน ภูเก็ต บีช รีสอร์ท ตำแหน่ง Cook helper

พ.ศ. 2558 - พ.ศ. 2561 : ตำแหน่ง Commis 2

พ.ศ. 2561 - ปัจจุบัน : ตำแหน่ง Commis 1

4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (การฝึกงาน หรือ สหกิจศึกษา)

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการการประกอบอาหารได้รับความร่วมมือจากสมาคมเชฟภาคใต้และสมาคมผู้ประกอบการธุรกิจท่องเที่ยวภาคใต้ในการร่วมกันออกแบบหลักสูตรและรูปแบบการเรียนการสอนโดยเป็นการเรียนการสอนแบบสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการ การเรียนกับการทำงาน (Cooperative and Work Integrated Education: CWIE) ในลักษณะการเรียนการสอนในสถานศึกษาควบคู่กับการทำงานในสภาพจริงตลอดหลักสูตร (Thin Sandwich CWIE) โดยในภาคการศึกษาที่ 1 ของปีการศึกษาที่ 1 2 และ 3 จะจัดการเรียนการสอนในสถาบันการศึกษาแบบเต็มเวลา (15 สัปดาห์) ส่วนในภาคการศึกษาที่ 2 ของปีการศึกษาที่ 1 2 และ 3 และภาคการศึกษาที่ 1 ของปีการศึกษาที่ 4 จะจัดการเรียนการสอนเชิงบูรณาการร่วมกับสถานประกอบการ เป็นระยะเวลาไม่ต่ำกว่า 270 ชั่วโมง หรือ 8 สัปดาห์ ตลอดหลักสูตรจะจัดการเรียนการสอนแบบบูรณาการร่วมกับสถานประกอบการ (รวมสหกิจศึกษาในภาคเรียนที่ 2 ของปีการศึกษาที่ 4) ไม่น้อยกว่า 1,620 ชั่วโมง (48 สัปดาห์) โดยมีรายวิชาที่เกี่ยวข้องกับการเรียนการสอนเชิงบูรณาการร่วมกับสถานประกอบการ ดังนี้

1) ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษาที่ 1 : จัดการเรียนการสอนเชิงบูรณาการร่วมกับสถานประกอบการ ในการรายวิชา 4511206 การเตรียมและการประกอบอาหาร เพื่อเตรียมความพร้อมและสร้างความเข้าใจในด้านการประกอบอาชีพด้านการประกอบอาหารโดยเฉพาะในสถานประกอบการด้านอาหารให้กับนักศึกษา (นักศึกษาได้เรียนทฤษฎีที่เกี่ยวข้องมาแล้วในภาคการศึกษาที่ 1 จากรายวิชา 4511205 ทฤษฎีการประกอบอาหาร)

2) ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษาที่ 2 : จัดการเรียนการสอนเชิงบูรณาการร่วมกับสถานประกอบการ ในการรายวิชา 4512109 โภชนศาสตร์ เพื่อเพิ่มทักษะและประสบการณ์ในด้านการประกอบอาชีพด้านอาหารและโภชนาการในสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับอาหารและสุขภาพให้กับนักศึกษา (นักศึกษาได้เรียนทฤษฎีที่เกี่ยวข้องมาแล้วในภาคการศึกษาที่ 1 จากรายวิชา 4512108 อาหารและโภชนาการ)

3) ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษาที่ 3 : จัดการเรียนการสอนเชิงบูรณาการร่วมกับสถานประกอบการ ในการรายวิชา 4513235 อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ และรายวิชา 4513308 การออกแบบอาหาร เพื่อเพิ่มทักษะและประสบการณ์ในด้านการประกอบอาชีพด้านวิทยาการการประกอบอาหารในสถานประกอบการที่นักศึกษาสนใจให้กับนักศึกษา (นักศึกษาได้เรียนทฤษฎีที่เกี่ยวข้องมาแล้วในภาคการศึกษาที่ 1 จากรายวิชา 4513234 ผลิตภัณฑ์ขนมอบ 4513307 การเป็นผู้ประกอบการในธุรกิจอาหาร 4513505 การสุขาภิบาลอาหาร และ 4513506 เทคโนโลยีการครัวและความปลอดภัย)

4) ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษาที่ 4 : จัดการเรียนการสอนเชิงบูรณาการร่วมกับสถานประกอบการ ในการรายวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเลือก ซึ่งจะเป็นรายวิชาที่เกี่ยวข้องการศาสตร์ด้านวิทยาการการประกอบอาหาร เช่น อาหารเอเชีย อาหารยุโรป เป็นต้น ขึ้นอยู่กับความถนัดและความชอบของนักศึกษาเอง รวมถึงรายวิชาปัญหาพิเศษทางวิทยาการการประกอบอาหารและรายวิชาเลือกเสรี เพื่อเพิ่มทักษะและประสบการณ์ในด้านการประกอบอาชีพด้านวิทยาการการประกอบอาหารในสถานประกอบการที่นักศึกษาสนใจให้กับนักศึกษา

หลังจากการเรียนการสอนแบบ CWIE ในภาคการศึกษานี้เสร็จสิ้นลง นักศึกษาจะเรียนรู้ทักษะการปฏิบัติงานในสถานประกอบการอย่างต่อเนื่อง ภายใต้รายวิชา 4514810 เตรียมฝึกสหกิจศึกษา โดยนักศึกษาสามารถเลือกได้ว่าจะเรียนรู้ต่อในสถานประกอบการเดิมต่อเนื่องจากการเรียนการสอนแบบ CWIE หรือจะเลือกสถานประกอบการอื่นเพื่อให้เกิดการเรียนรู้ที่หลากหลายมากขึ้น นอกจากการเรียนการสอนเชิงบูรณาการร่วมกับสถานประกอบการในรายวิชาต่าง ๆ แล้ว ทางหลักสูตรยังกำหนดให้นักศึกษาได้ศึกษาค้นคว้าภายใต้รายวิชา 4514914 ปัญหาพิเศษทางวิทยาการการประกอบอาหาร เพื่อเพิ่มพูนความรู้ ความเข้าใจและทักษะในการปฏิบัติงานด้านวิทยาการการประกอบอาหารให้กับนักศึกษาและปัญหาพิเศษที่นักศึกษาสนใจหรือเลือก อาจก่อให้เกิดประโยชน์แก่สถานประกอบการได้อีกทางหนึ่ง

5) ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษาที่ 4 : จัดการเรียนการสอนแบบสหกิจศึกษาภายใต้รายวิชา 4514811 สหกิจศึกษา หรือรายวิชา 4514812 ฝึกประสบการณ์ทางวิทยาการการประกอบอาหาร ขึ้นอยู่กับความพร้อมของนักศึกษาและสถานการณ์ ซึ่งทางหลักสูตรได้กำหนดรายวิชาสหกิจศึกษาและรายวิชาฝึกประสบการณ์ทางวิทยาการการประกอบอาหาร ซึ่งจะจัดอยู่ในกลุ่มวิชาประสบการณ์ภาคสนาม สำหรับนักศึกษาที่มีความพร้อมและมีคุณสมบัติตรงกับความต้องการของสถานประกอบการ

4.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้ของประสบการณ์ภาคสนาม

4.1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- (1) มีระเบียบวินัย อดทน ขยัน ซื่อสัตย์และใฝ่รู้
- (2) สามารถปรับวิถีชีวิตให้เข้ากับวัฒนธรรมองค์กรได้
- (3) พัฒนานิสัยและปฏิบัติตนตามศีลธรรม

4.1.2 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- (1) สามารถอธิบายหลักการและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องในงานที่ตนปฏิบัติได้
- (2) สามารถวิเคราะห์ และจำแนกข้อเท็จจริงในหลักการ ทฤษฎี และกระบวนการต่าง ๆ ได้
- (3) สามารถเรียนรู้ด้วยตนเองได้

4.1.3 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- (1) สามารถแสวงหาความรู้จากแหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ
- (2) สามารถค้นหาข้อเท็จจริง ทำความเข้าใจ วิเคราะห์ สังเคราะห์ สรุปและเสนอแนวทางแก้ไขที่สร้างสรรค์
- (3) สามารถประยุกต์ใช้องค์ความรู้ในการปฏิบัติงานได้

4.1.4 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- (1) มีคุณลักษณะทางอารมณ์และสังคม มีการเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี
- (2) สามารถวางแผนในการเรียนรู้ และพัฒนาตนเอง
- (3) ความรับผิดชอบตามบทบาท หน้าที่ทั้งต่อตนเองและผู้อื่น

4.1.5 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- (1) สามารถติดต่อสื่อสารทั้งการฟัง การพูด การอ่าน การเขียน และเลือกใช้รูปแบบการนำเสนอได้เหมาะสมทั้งภาษาไทย และภาษาต่างประเทศ
- (2) ทักษะในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการสืบค้น การรวบรวม วิเคราะห์ สังเคราะห์ และนำเสนอสารสนเทศได้มาตรฐานสากล
- (3) มีทักษะในการคิดวิเคราะห์ตัวเลขข้อมูลสถิติเพื่อเป็นพื้นฐานในการแก้ปัญหาและการตัดสินใจในการดำรงชีวิตประจำวัน

4.2 ช่วงเวลา

ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษาที่ 1 : จัดการเรียนการสอนแบบบูรณาการการทำงาน (CWIE) ร่วมกับสถานประกอบการโรงแรม / ร้านอาหารในพื้นที่จังหวัดนครศรีธรรมราชและจังหวัดใกล้เคียง ไม่น้อยกว่า 270 ชั่วโมง

ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษาที่ 2 : จัดการเรียนการสอนแบบบูรณาการการทำงาน (CWIE) ร่วมกับสถานประกอบการประเภทโรงพยาบาล ไม่น้อยกว่า 270 ชั่วโมง

ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษาที่ 3 : จัดการเรียนการสอนแบบบูรณาการการทำงาน (CWIE) ร่วมกับสถานประกอบการโรงแรม / ร้านอาหาร ไม่น้อยกว่า 270 ชั่วโมง

ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษาที่ 4 : จัดการเรียนการสอนแบบบูรณาการการทำงาน (CWIE) ร่วมกับสถานประกอบการโรงแรม / ร้านอาหาร ไม่น้อยกว่า 540 ชั่วโมง

ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษาที่ 4 : จัดการเรียนการสอนแบบสหกิจศึกษาหรือฝึกประสบการณ์วิชาชีพในสถานประกอบการโรงแรม / ร้านอาหาร ไม่น้อยกว่า 540 ชั่วโมง

4.3 การจัดเวลาและตารางสอน

ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษาที่ 1 : จัดการเรียนการสอนแบบบูรณาการการทำงาน (CWIE) ไม่น้อยกว่า 270 ชั่วโมง

ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษาที่ 2 : จัดการเรียนการสอนแบบบูรณาการการทำงาน (CWIE) ไม่น้อยกว่า 270 ชั่วโมง

ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษาที่ 3 : จัดการเรียนการสอนแบบบูรณาการการทำงาน (CWIE) ไม่น้อยกว่า 270 ชั่วโมง

ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษาที่ 4 : จัดการเรียนการสอนแบบบูรณาการการทำงาน (CWIE) ไม่น้อยกว่า 540 ชั่วโมง

ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษาที่ 4 : จัดการเรียนการสอนแบบสหกิจศึกษาหรือฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ไม่น้อยกว่า 540 ชั่วโมง

5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย

นักศึกษาทุกคนต้องผ่านการทำโครงการหรืองานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับศาสตร์ด้านวิทยาการประกอบอาหารและจะต้องมีแผนการดำเนินการตามรูปแบบและตามระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด

5.1 คำอธิบายโดยย่อ

โครงการหรืองานวิจัยในที่นี้ หมายถึง การค้นคว้าอย่างเป็นระบบเพื่อแก้ปัญหาหรือพัฒนางานทางด้านวิทยาการประกอบอาหาร ที่เกิดขึ้นในสถานประกอบการหรือสังคมปัจจุบันที่นักศึกษาสนใจและสามารถอธิบายทฤษฎีที่นำมาใช้ในการวิจัย ประโยชน์ที่จะได้รับจากการทำวิจัย มีขอบเขตของงานวิจัยที่สามารถทำเสร็จภายในระยะเวลาที่กำหนด และเขียนรายงานผลการวิจัยฉบับสมบูรณ์หรือนำเสนองานวิจัยเชิงวิชาการสู่สาธารณะชนอย่างน้อยในระดับภาคได้

5.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้

5.2.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- (1) มีระเบียบวินัย อดทน ขยัน ซื่อสัตย์ ใฝ่รู้ และรักในการทำงาน
- (2) มีความเข้าใจความจริงของชีวิต เห็นคุณค่าของความเป็นมนุษย์ และ ความสำคัญของการพัฒนาบุคลิกภาพ
- (3) มีความซาบซึ้ง เห็นคุณค่า ในวัฒนธรรมสิ่งแวดล้อม งานศิลปะวัฒนธรรม ทั้งท้องถิ่นและประชามนานาชาติ

5.2.2 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- (1) สามารถอธิบายแนวคิดหลักจากสาระในการเรียนรู้

(2) มีความเข้าใจในการดำรงชีวิตด้านวัฒนธรรม เศรษฐกิจ สังคม การเมือง การปกครองทั้งระดับท้องถิ่น สังคมไทย สังคมโลก และสามารถบูรณาการศาสตร์เพื่อการพึ่งพาซึ่งกันและกัน

(3) สามารถใช้ภูมิปัญญาไทย ภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อพัฒนาสภาพแวดล้อม และสิ่งแวดล้อมของชุมชนและสังคม

5.2.3 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- (1) สามารถแสวงหาความรู้จากแหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ
- (2) สามารถค้นหาข้อเท็จจริง ทำความเข้าใจ วิเคราะห์ สังเคราะห์ สรุปและเสนอแนวทางแก้ไขที่สร้างสรรค์
- (3) สามารถประยุกต์ใช้องค์ความรู้ในการจัดการคุณภาพชีวิตของตนสร้างสรรค์สังคม และสิ่งแวดล้อม

5.2.4 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- (1) สามารถปรับตัวในด้านการรับรู้ความรู้สึกของผู้อื่น มุมมองเชิงบวก วุฒิภาวะทางอารมณ์และสังคม การเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี การแก้ปัญหาภายในกลุ่มและระหว่างกลุ่มอย่างสร้างสรรค์ และ มีความรับผิดชอบต่อสังคมส่วนรวม
- (2) สามารถวางแผนในการเรียนรู้ และพัฒนาตนเอง
- (3) ความรับผิดชอบตามบทบาท หน้าที่ทั้งต่อตนเองและผู้อื่น

5.2.5 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- (1) สามารถติดต่อสื่อสารทั้งการฟัง การพูด การอ่าน การเขียน และเลือกใช้รูปแบบการนำเสนอได้เหมาะสมทั้งภาษาไทย และภาษาต่างประเทศ
- (2) ทักษะในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการสืบค้น การรวบรวม วิเคราะห์ สังเคราะห์ และนำเสนอสารสนเทศได้มาตรฐานสากล
- (3) มีทักษะในการคิดวิเคราะห์ตัวเลขข้อมูลสถิติเพื่อเป็นพื้นฐานในการแก้ปัญหา และการตัดสินใจในการดำรงชีวิตประจำวัน

5.3 ช่วงเวลา

ภาคการศึกษาที่ 1 ของชั้นปีที่ 4

5.4 จำนวนหน่วยกิต

3 หน่วยกิต

5.5 การเตรียมการ

5.5.1 ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อชี้แจงทำความเข้าใจเกี่ยวกับการให้คำปรึกษาในการเลือกหัวข้อ แนะนำกระบวนการศึกษาค้นคว้าและวิธีการเขียนรายงานการวิจัยแก่นักศึกษา พร้อมทั้งกำหนดปฏิทินการทำงานและชั่วโมงการให้คำปรึกษาแก่นักศึกษา

5.5.2 แต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตรเป็นอาจารย์ที่ปรึกษางานวิจัยให้นักศึกษาเป็นรายบุคคล/รายกลุ่ม

5.5.3 ประชุมนักศึกษาเพื่อทำความเข้าใจเกี่ยวกับการนำเสนอผลการศึกษาค้นคว้าต่อสาธารณะ

5.6 กระบวนการประเมินผล

5.6.1 นักศึกษาประเมินผลการเรียนรู้ของตนเองโดยการจัดทำรายงานความก้าวหน้าตามแผนงาน

5.6.2 อาจารย์ที่ปรึกษา พี่เลี้ยง ณ สถานประกอบการ ประเมินผลจากความก้าวหน้าในการทำงานวิจัย และจากรายงานที่ได้กำหนดให้มีการจัดนำเสนอตามระยะเวลา

5.6.3 การจัดสอบการนำเสนองานวิจัยโดยมีคณะกรรมการหลักสูตรเป็นกรรมการสอบซึ่งนักศึกษา อาจารย์และผู้สนใจทั่วไปสามารถเข้าร่วมฟังได้

หมวดที่ 4

ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์ การสอนและการประเมินผล

1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา

1.1 คุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา

คุณลักษณะพิเศษ	กลยุทธ์ หรือ กิจกรรมของนักศึกษา
เป็นนักประกอบอาหารอย่างมืออาชีพ โดยใช้หลักวิทยาศาสตร์	นักศึกษาเรียนรู้วิชาพื้นฐานทางด้านวิทยาศาสตร์เพื่อการประกอบอาหาร ร่วมกับการเรียนการสอนแบบบูรณาการกับสถานประกอบการโดยมีระดับความยากง่ายเพิ่มขึ้นตามชั้นปี

1.2 สมรรถนะหลักของนักศึกษา

สมรรถนะของนักศึกษา	กลยุทธ์ในการพัฒนานักศึกษา
ชั้นปีที่ 1 มีพื้นฐานทางคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์ มีทักษะการสื่อสารที่จำเป็นสำหรับงานด้านวิทยาการการประกอบอาหาร สามารถเตรียมอาหาร การประกอบอาหารเบื้องต้นได้ตามทฤษฎีที่ถูกต้อง และมีทัศนคติเชิงบวกและแรงจูงใจที่เกี่ยวข้องกับศาสตร์ทางด้านวิทยาการการประกอบอาหาร	นักศึกษาเรียนวิชาพื้นฐานด้านวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ ทักษะทางด้านภาษาและเทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่อเตรียมความพร้อมให้กับนักศึกษาสำหรับการเรียนในรายวิชาเฉพาะของหลักสูตร รวมถึงการเรียนในรายวิชาเกี่ยวกับการเตรียมและการประกอบอาหารเบื้องต้นรวมทั้งการเรียนการสอนแบบบูรณาการร่วมกับสถานประกอบการ เพื่อให้นักศึกษาเข้าใจถึงแนวทางการปฏิบัติงาน และสร้างแรงจูงใจในการทำงานตามศาสตร์วิชา มากยิ่งขึ้น
ชั้นปีที่ 2 มีความรู้ความเข้าใจและทักษะด้านการประกอบอาหารและการแปรรูปอาหารเบื้องต้น โดยรักษาคุณภาพของอาหารทางกายภาพ เคมี จุลินทรีย์ ไว้ได้มากที่สุด บนพื้นฐานของความรู้ความเข้าใจด้านวิทยาศาสตร์การอาหารประกอบกับความรู้	นักศึกษาเรียนวิชาที่ให้ความรู้ด้านเคมี จุลินทรีย์ และด้านโภชนาการผ่านการเรียนการสอนแบบเชื่อมโยงระหว่างภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ มีกรณีศึกษาให้นักศึกษาเข้าใจการประยุกต์องค์ความรู้กับปัญหาจริง พร้อมทั้งจัดกิจกรรมให้นักศึกษานำทฤษฎีสู่การปฏิบัติโดยให้นักศึกษาฝึก

สมรรถนะของนักศึกษา	กลยุทธ์ในการพัฒนานักศึกษา
<p>ด้านโภชนาการ รวมถึงสามารถออกแบบรายการอาหารที่สอดคล้องกับสุขภาพของผู้บริโภคเพื่อให้ผู้บริโภคมีสุขภาพที่ดีทั้งร่างกายและจิตใจ ซึ่งถือได้ว่าเป็นอีกวิธีการหนึ่งในการแสดงความรับผิดชอบต่อผู้บริโภคและสังคม</p>	<p>การปฏิบัติเบื้องต้นในสถานประกอบการทางด้านอาหารและโภชนาการ เช่น โรงพยาบาล เป็นต้น รวมถึงมีการส่งเสริมให้นักศึกษาคำนึงถึงคุณภาพของอาหารให้มากที่สุด เพื่อส่งเสริมความรับผิดชอบต่อผู้บริโภคและสังคม</p>
<p>ชั้นปีที่ 3 มีความรู้ความเข้าใจและทักษะด้านการประกอบอาหารที่มีความจำเพาะตามลักษณะของอาหารประเภทต่าง ๆ ได้ โดยคำนึงถึงสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยของผู้บริโภคเป็นสำคัญ รวมถึงมีความรู้ ความเข้าใจและทักษะเบื้องต้นในการให้บริการด้านอาหารได้ ทั้งในระดับประเทศและระดับนานาชาติ ซึ่งต้องคำนึงถึงทั้งในแง่ของความตรงต่อเวลา ความรับผิดชอบต่อหน้าที่ และการรู้คุณค่าในศาสตร์ของตนเอง</p>	<p>นักศึกษาเรียนรายวิชาที่ให้ความรู้ด้านการประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ หลากหลายมากยิ่งขึ้น รวมถึงรายวิชาด้านสุขาภิบาลอาหารและการประเมินด้านประสาทสัมผัสเพื่อเป็นการประเมินความสะอาด ปลอดภัยและการถูกสุขลักษณะของผู้บริโภค และรายวิชาที่เป็นภาษาอังกฤษเฉพาะของงานด้านการประกอบอาหารและการให้บริการ โดยจัดให้มีการเรียนรู้ร่วมกับสถานประกอบการเพื่อให้นักศึกษาได้ใช้ความรู้ภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติที่เรียนมาในการทำงานให้สำเร็จลุล่วง ซึ่งจะมีระยะเวลาในการเรียนรู้แบบบูรณาการมากกว่าในชั้นปีที่ 1 และ 2 เพื่อให้ นักศึกษาสามารถเรียนรู้และปรับตัวให้เข้ากับลักษณะการทำงานด้านวิทยาการการประกอบอาหารได้ ไม่ว่าจะเป็นในแง่ของความตรงต่อเวลา ความรับผิดชอบต่อหน้าที่ และการรู้คุณค่าในศาสตร์ของตนเอง</p>
<p>ชั้นปีที่ 4 สามารถดำเนินงานวิจัยทางด้านวิทยาการการประกอบอาหาร เพื่อแก้ปัญหาและพัฒนางานด้านวิทยาการการประกอบอาหาร พร้อมสำหรับการเป็นผู้ปฏิบัติงานด้านการประกอบอาหาร ในสถานประกอบการหรือประกอบอาชีพส่วนตัวบนพื้นฐานของการมีจรรยาบรรณวิชาชีพ การ</p>	<p>กำหนดให้นักศึกษาเสนอแนวคิดในการพัฒนางานวิจัยหรือโครงการทางด้านวิทยาการการประกอบอาหารโดยใช้โจทย์วิจัยจากสถานประกอบการ ปัญหาที่พบหรือกระแสสังคม โดยมีอาจารย์ที่เลี้ยงจากสถานประกอบการ และอาจารย์ที่ปรึกษาคอยให้คำแนะนำบนพื้นฐานของการมีจรรยาบรรณวิชาชีพ การใฝ่รู้และรู้จักใน</p>

สมรรถนะของนักศึกษา	กลยุทธ์ในการพัฒนานักศึกษา
ใฝ่รู้และรู้จักในความรู้และทักษะที่มีในการแก้ปัญหาในสถานการณ์ต่าง ๆ ได้เป็นอย่างดี	ความรู้ และทักษะที่มีในการแก้ปัญหาในสถานการณ์ต่าง ๆ ได้เป็นอย่างดี และให้นักศึกษามีโอกาสเสนองานในเวทีวิชาการหรือเข้าร่วมการแข่งขัน

2. การพัฒนาการเรียนรู้แต่ละด้าน

2.1 หมวดศึกษาทั่วไป

2.1.1 คุณธรรม จริยธรรม

1) ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

(1) มีระเบียบวินัยมีคุณธรรมจริยธรรมในการดำเนินชีวิตบนพื้นฐานปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง มีความรับผิดชอบ อดทน ขยัน ซื่อสัตย์ ใฝ่รู้จิตสาธารณะ และรักในการทำงาน

(2) มีความเข้าใจความจริงของชีวิต มีความรอบรู้อย่างกว้างขวาง มีโลกทัศน์กว้างไกล เห็นคุณค่าของความเป็นมนุษย์ และความสำคัญของการพัฒนาบุคลิกภาพ เห็นคุณค่าของตนเอง ผู้อื่น สังคม ต้องตระหนักถึงการเป็นพลเมืองที่เข้มแข็ง มีคุณค่าของสังคมไทยและสังคมโลก มีความกล้าหาญทางคุณธรรม จริยธรรม ยึดมั่นในความถูกต้อง รู้คุณค่าตระหนักและสำนึกในความเป็นไทย และรักความเป็นไทย

(3) มีความซาบซึ้ง เห็นคุณค่าในวัฒนธรรมสิ่งแวดล้อม งานศิลปะ วัฒนธรรมทั้งท้องถิ่น และ ประชาคมนานาชาติ

2) ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

(1) สามารถอธิบายแนวคิดหลักจากสาระในการเรียนรู้

(2) มีความเข้าใจในการดำเนินชีวิตโดยบูรณาการศาสตร์ที่หลากหลาย มีทักษะสำคัญใน ศตวรรษที่ 21

(3) สามารถใช้องค์ความรู้ที่หลากหลายผสมผสานกับภูมิปัญญาไทยและภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อการพัฒนาชุมชนและสังคมบนฐานการอนุรักษ์และดูแลสิ่งแวดล้อม

3) ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

(1) สามารถแสวงหาความรู้จากแหล่งเรียนรู้ที่หลากหลายทั้งในรูปแบบเอกสารสิ่งพิมพ์และสื่อ ออนไลน์ที่บ่งชี้ถึงการมีทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต

(2) สามารถค้นหาข้อเท็จจริง ทำความเข้าใจ วิเคราะห์ สังเคราะห์ สรุปและเสนอแนวทางแก้ไขที่สร้างสรรค์มีทักษะการคิดแบบองค์รวม

(3) สามารถประยุกต์ใช้องค์ความรู้ในการจัดการคุณภาพชีวิตของตน สร้างสรรค์สังคมและสิ่งแวดล้อม

4) ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

(1) สามารถปรับตัวในด้านการรับรู้ความรู้สึกรู้ใจของผู้อื่น มุมมองเชิงบวก วุฒิภาวะทางอารมณ์และสังคม การเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี การแก้ปัญหาภายในกลุ่มและระหว่างกลุ่มอย่างสร้างสรรค์ และมีความรับผิดชอบต่อสังคมส่วนรวม มีจิตอาสาและสำนึกสาธารณะ

(2) สามารถวางแผนในการเรียนรู้ มีทักษะการแสวงหาความรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง และพัฒนาตนเอง

(3) มีความรับผิดชอบต่อบทบาท หน้าที่ทั้งต่อตนเองและผู้อื่น

5) ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

(1) สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศอย่างรู้เท่าทัน ใช้ภาษาการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ ติดต่อสื่อสาร ทั้งการฟัง พูด อ่าน เขียน และเลือกใช้รูปแบบการนำเสนอที่เหมาะสมทั้งภาษาไทย และภาษาต่างประเทศ

(2) มีทักษะในการสร้างหรือร่วมสร้างนวัตกรรมโดยการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการสืบค้น การรวบรวม วิเคราะห์ สังเคราะห์ และนำเสนอสารสนเทศได้มาตรฐานสากล

(3) มีทักษะในการคิดวิเคราะห์ตัวเลขข้อมูลสถิติเพื่อเป็นพื้นฐานในการแก้ปัญหาและการตัดสินใจในการดำรงชีวิตประจำวัน

2.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้

กลยุทธ์การสอนเป็นกลยุทธ์การจัดการเรียนรู้เพื่อพัฒนาผู้เรียนให้บรรลุไปสู่เป้าหมายของผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิทั้ง 5 ด้าน ได้แก่ 1) ด้านคุณธรรม จริยธรรม 2) ด้านความรู้ 3) ด้านทักษะทางปัญญา 4) ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ และ 5) ด้านทักษะการ วิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีมุ่งกระบวนการจัดการเรียนรู้ที่เน้นผู้เรียนเป็นเป็นสำคัญ การถ่ายทอดความรู้ที่ช่วยเสริมสร้างแรงบันดาลใจและส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความสุขในการเรียนรู้โดยใช้ศาสตร์ การสอนรวมถึงการใช้เทคนิควิธีการจัดการเรียนรู้สื่อการเรียนรู้ เทคโนโลยีและรูปแบบกิจกรรมการเรียนรู้ อย่างหลากหลาย เหมาะสม และสอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ในสาระวิชาและผู้เรียนที่มีความแตกต่างกัน บูรณาการความรู้ข้ามศาสตร์ข้ามวัฒนธรรมและนำมาประยุกต์ใช้ในการจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการศาสตร์ การสอนความรู้เนื้อหา สาระ และเทคโนโลยีไปใช้ในการจัดการเรียนรู้ อาทิ

(1) การเรียนรู้จากกรณีศึกษา

(2) การเรียนรู้จากกระบวนการกระจำค่านิยม

(3) การเรียนรู้โดยบูรณาการกับการปฏิบัติงานจริงหรือสถานการณ์จริง

(4) การบรรยายเชิงปฏิสัมพันธ์

- (5) การเรียนรู้แบบร่วมมือ
- (6) การเรียนรู้โดยใช้การสืบสอบ
- (7) การเรียนรู้ตามแนวทฤษฎีการสร้างนิยม (Constructivism)
- (8) การเรียนรู้แบบผสมผสาน โดยบูรณาการเทคโนโลยีดิจิทัล
- (9) การเรียนรู้แบบห้องเรียนกลับด้าน
- (10) การเรียนรู้โดยใช้สถานการณ์ / ปรากฏการณ์ / ฉากทัศน์เป็นพื้นฐาน
- (11) การเรียนรู้โดยใช้โครงงานเป็นฐาน
- (12) การเรียนรู้โดยใช้การวิจัยเป็นฐาน
- (13) การเรียนรู้โดยใช้ปัญหาเป็นฐาน
- (14) การเรียนรู้เชิงผลิตภาพ
- (15) การเรียนรู้ด้วยการนำตนเอง
- (16) การเรียนรู้โดยวิธีโสเครติส
- (17) Team-based Learning
- (18) Workplace-based Learning
- (19) MOOC (Massive Open Online Course)
- (20) รูปแบบการจัดการเรียนรู้อื่น ๆ ที่เหมาะสม

2.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้

กลยุทธ์ที่ใช้ในการประเมินผลการเรียนรู้โดยออกแบบการวัดและประเมินผลการเรียนรู้ทั้งระหว่างเรียน (Formative Assessment) และหลังสิ้นสุดการเรียนการสอน (Summative Assessment) การประเมินระหว่างเรียนใช้แนวคิดการประเมินตามสภาพจริง ด้วยวิธีการที่หลากหลาย ดำเนินการอย่างต่อเนื่อง ไปพร้อม ๆ กันกับกระบวนการจัดการเรียนรู้โดยมีเป้าหมายของการประเมินเพื่อพัฒนาการเรียนรู้และปรับปรุง โดยปรับปรุงหรือพัฒนาการเรียนรู้ของผู้เรียน และปรับปรุงการจัดเรียนการสอน ให้สอดคล้องกับเนื้อหา กิจกรรม และบริบทรายวิชา ส่วนการประเมินหลังสิ้นสุดการเรียนการสอนมีเป้าหมายเพื่อประมวลความรู้รวบยอดและนำไปสู่การตัดสินผลการเรียน ใช้การวัดและประเมินเป็นกลไกหรือเครื่องมือที่ทำให้ผู้เรียนสามารถ เรียนรู้ด้วยตนเองเป็น ทำให้ผู้เรียนรู้จักตนเอง และมีข้อมูลสารสนเทศในการปรับปรุงพัฒนาตนเองทั้งด้าน วิชาการและวิชาชีพ และทำให้ผู้เกี่ยวข้องมีข้อมูลสารสนเทศในการเตรียมความพร้อมและส่งเสริมพัฒนาให้ ผู้เรียนในการประกอบอาชีพเมื่อสำเร็จการศึกษา โดยมีกลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ให้ครอบคลุมตามมาตรฐานคุณวุฒิทั้ง 5 ด้าน ได้แก่ 1) ด้านคุณธรรม จริยธรรม 2) ด้านความรู้ 3) ด้านทักษะทางปัญญา 4) ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ และ 5) ด้านทักษะการ

วิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และเทคโนโลยี 6) สำหรับกลยุทธ์ที่ใช้ในการประเมินผลการเรียนรู้มีแนวทางดังต่อไปนี้

1) การประเมินผลจากการปฏิบัติจริง ซึ่งแนวทางนี้ใช้สามารถวัดผลลัพธ์การเรียนรู้ได้ทั้งด้านคุณธรรม จริยธรรม ด้านความรู้ ทักษะทางปัญญา ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ และทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และเทคโนโลยีซึ่งมีวิธีการวัดผล ได้แก่ การสังเกตและ การตรวจผลงานจากการปฏิบัติ

(1) การสังเกต เป็นวิธีการวัดผลโดยการสังเกตพฤติกรรมที่ผู้เรียนแสดงออกจากการเรียนรู้การทำงานหรือการปฏิบัติตามสภาพจริงในกิจกรรมการเรียนรู้หรือในห้องปฏิบัติการ การเข้าร่วมหรือมีส่วนร่วมในกิจกรรมต่าง ๆ รวมถึงการสังเกตพฤติกรรม การนำเสนอผลงานของผู้เรียน เป็นต้น วิธีการสังเกต เหมาะสำหรับวัดผลลัพธ์การเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ ทักษะการสื่อสารและเทคโนโลยี

(2) การตรวจผลงานจากการปฏิบัติ ซึ่งผู้สอนได้ออกแบบการเรียนรู้ที่เน้นการให้ผู้เรียนปฏิบัติจริงมีผลงานเกิดขึ้นจากการปฏิบัติ ซึ่งอาจมีการตรวจผลงานโดยใช้เกณฑ์การประเมินแบบรูบริคส์ การจัดอันดับคุณภาพผลงาน หรืออาจมีการนำเสนอผลงานจากการปฏิบัติในรูปแบบอื่น ๆ เป็นต้น การตรวจ ผลงานเหมาะสมสำหรับวัดผลลัพธ์การเรียนรู้ด้านความรู้ ทักษะทางปัญญา ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และเทคโนโลยี

2) การประเมินจากการให้ผู้เรียนรายงานตนเอง โดยการใช้แบบสอบถาม การใช้แบบวัดทางจิตวิทยา เช่น แบบวัดคุณธรรมจริยธรรม ค่านิยม อุดมการณ์ จิตวิญญาณความเป็นครูทักษะการเรียนรู้ ความรอบรู้ด้านต่าง ๆ ทักษะดิจิทัล รวมถึงการเขียนบันทึกการเรียนรู้ในรูปแบบต่าง ๆ เป็นต้น ซึ่งแนวทางนี้ใช้ สามารถวัดผลลัพธ์การเรียนรู้ด้านคุณธรรมได้เป็นอย่างดี

3) การประเมินจากผลการทดสอบ ซึ่งแนวทางนี้ใช้สามารถวัดผลลัพธ์การเรียนรู้ได้ทั้งด้านความรู้ ทักษะทางปัญญา และทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และเทคโนโลยี โดยมีแบบทดสอบชนิดต่าง ๆ ทั้งแบบทดสอบอัตนัยและแบบทดสอบปรนัย เป็นเครื่องมือในการทดสอบทั้งระหว่าง เรียนและหลังสิ้นสุดการเรียนการสอน การทดสอบความรู้ทั้งความรู้ในเนื้อหาวิชาที่เน้น ทฤษฎี และการ ทดสอบภาคภาคปฏิบัติ/ทักษะการปฏิบัติเช่น การนำเสนองาน โครงการงาน ผลการศึกษาค้นคว้า เป็นต้น

4) การประเมินจากการสื่อสารระหว่างบุคคล เช่น การพูดคุยสนทนาอย่างไม่เป็นทางการ การสัมภาษณ์ผู้เรียนโดยตรง สัมภาษณ์ผู้เกี่ยวข้อง รวมทั้งการประเมินโดยเพื่อน พ่อแม่ผู้ปกครอง เป็นต้น

5) รูปแบบการประเมินอื่น ๆ ที่เหมาะสม

2.1.4 แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชาหมวดศึกษาทั่วไป (Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม			2. ความรู้			3. ทักษะทาง ปัญญา			4. ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความ รับผิดชอบ			5. ทักษะ การวิเคราะห์เชิง ตัวเลข การสื่อสาร และเทคโนโลยี สารสนเทศ		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
9000003 เสริมทักษะภาษาอังกฤษ	●	○	○	○	●	●	○	○	●	●	●		●	○	
9000110 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	●	○	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	●	○	
9000162 การใช้ภาษาในงานสารบรรณ	●	○	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	●	○	
9000163 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร	○	○	●	●	○	○	○	●	○	●	○	○	●	○	○
9000164 ภาษาอังกฤษเพื่อการประยุกต์ใช้	●	○	○	●	○	○	●	●	●	○	○	○	●	○	○
9000165 ภาษาอังกฤษสำหรับทักษะการทำงาน	●	○	●	●	○	●	●	○	●	●	○	○	●	●	○
9000166 ภาษาจีนสำหรับชีวิตประจำวัน	○	○	●	●	○	○	○	○	●	●	○	○	●	○	○
9000167 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร	○	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○
9000168 ภาษาจีนเพื่อการประยุกต์ใช้	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	●	○	●	○	○
9000169 ภาษาจีนสำหรับทักษะการทำงาน	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	●	○	●	○	○
9000170 ภาษาญี่ปุ่นสำหรับชีวิตประจำวัน	●	○	●	●	○	○	●	●	●	●	○	○	●	○	●
9000171 ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร	●	○	●	●	○	○	●	●	●	●	○	○	●	○	●

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม			2. ความรู้			3. ทักษะทาง ปัญญา			4. ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความ รับผิดชอบ			5. ทักษะ การวิเคราะห์เชิง ตัวเลข การสื่อสาร และเทคโนโลยี สารสนเทศ		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
9000172 ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการประยุกต์ใช้	●	○	●	●	○	○	●	●	●	●	○	○	●	○	●
9000173 ภาษาญี่ปุ่นสำหรับทักษะการทำงาน	●	○	●	●	○	○	●	●	●	●	○	○	●	○	●
9000146 ภาษาเกาหลีเพื่อสำหรับชีวิตประจำวัน	○	○	●	●	○	○	○	●	○	○	●	○	●	○	○
9000147 ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสาร	○	○	●	●	○	○	○	●	○	●	○	○	●	○	○
9000148 ภาษาเกาหลีเพื่อการประยุกต์ใช้	○	○	●	●	○	○	○	●	○	○	●	○	●	○	○
9000149 ภาษาเกาหลีสำหรับทักษะการทำงาน	○	○	●	●	○	○	●	●	●	●	○	○	●	○	●
9000150 ภาษาอินโดนีเซียสำหรับชีวิตประจำวัน	○	○	●	●	○	○	○	●	○	○	●	○	●	○	○
9000151 ภาษาอินโดนีเซียเพื่อการสื่อสาร	○	○	●	●	○	○	○	●	○	●	○	○	●	○	○
9000152 ภาษาอินโดนีเซียเพื่อการประยุกต์ใช้	○	○	●	●	○	○	○	●	○	○	●	○	●	○	○
9000153 ภาษาอินโดนีเซียสำหรับทักษะการทำงาน	○	○	●	●	○	○	●	●	●	●	○	○	●	○	●
9000209 พฤติกรรมมนุษย์กับการพัฒนาตน	●	●	○	●	○	○	●	●		●	●	○	●	○	●
9000210 การบริหารสมอง	●	●		●	○		●	●	●	○	●		○	○	●
9000211 การเพิ่มความสุขในชีวิต	●	●		●	●	●	●	●	●	○	●	●	○	○	●
9000212 ทักษะชีวิตเพื่อความเป็นมนุษย์ที่สมบูรณ์	●	○	○	●	○	○	●	○	○	●	●	○	●	○	●
9000213 การจัดการความขัดแย้ง	●	○	○	●	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม			2. ความรู้			3. ทักษะทาง ปัญญา			4. ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความ รับผิดชอบ			5. ทักษะ การวิเคราะห์เชิง ตัวเลข การสื่อสาร และเทคโนโลยี สารสนเทศ		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
9000214 การเป็นผู้ให้	●	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○	●	●	○	○
9000215 การรู้สารสนเทศและสื่อดิจิทัล	●	○	○	●	●		●	●	○	●	○	○	○	●	○
9000304 ชีวิตและเศรษฐกิจพอเพียง	●	●	●	●	●	●	●	●	○		●	●	○		●
9000305 นครศรีธรรมราชศึกษา	●	○	●	○	●	●	●	●	○	●	●	○	○	●	●
9000306 อาเซียนศึกษา	●	○	●	○	●	●	●	●	○	●	●	○	○	●	●
9000307 พลเมืองกับความรับผิดชอบต่อสังคม	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	
9000308 พลวัตของสังคมโลก	●	○	●	●	●	○	●	●	○	●	○	●	●	●	
9000309 การจัดการเพื่อชีวิต	●	●		●	○	●	●	●	○	○	●	●	○	●	●
9000310 วิศวกรสังคม	●	○	○	○	●	●	○	●	○	○	●	○	○	○	●
9000311 การเงินและการบัญชีเพื่อชีวิตยุคใหม่	○	●		○	●			○	●	○	●			○	●
9000312 ทักษะธุรกิจออนไลน์สำหรับคนรุ่นใหม่	●	○	●	○	●	○	●	●	○	●	●	○	●	●	○
9000313 การพัฒนาบุคลิกภาพและการนำเสนอในยุคดิจิทัล	●	○	○	●	●	○	○	●	●	●	○	●	●	○	●
9000314 การสื่อสารและการท่องเที่ยว	●	○	●	○	●	●	○	●	●	●	○	●	●	●	○

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม			2. ความรู้			3. ทักษะทาง ปัญญา			4. ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความ รับผิดชอบ			5. ทักษะ การวิเคราะห์เชิง ตัวเลข การสื่อสาร และเทคโนโลยี สารสนเทศ		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
9000315 การสร้างแบรนด์ดิจิทัล	●	○	●	●	●	○	●	●	○	●	●	○	●	○	●
9000316 ทักษะการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจค้าปลีกสมัยใหม่	●	○		○	●		○		●	●	○		○	●	
9000317 ธุรกิจค้าปลีกดิจิทัล	●	○		○	●		○		●		●	○	●	○	
9000318 การสร้างสรรค์ธุรกิจสมัยใหม่	○	○		○	○			○	○	○	○			○	○
9000319 การตลาดสุขภาพสมัยใหม่	○	●	○	●		○	○	●	●	●	○	○	●	●	○
9000320 การพัฒนาการตลาดสำหรับผู้สูงวัย	○	●		●	●		○	●	●	●	○	○	●	●	○
9000321 ทักษะทางการตลาดเชิงประสบการณ์	●	○		●	●		○	●	●	○	●	○	●	●	
9000403 พืชพรรณเพื่อชีวิต	●	○	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	○
9000407 การคิดและการตัดสินใจ	●	○	○	●	○	○	●	●	●	●	●	●	●	●	○
9000411 เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อชีวิต	●	○		●	○		●	●	○	●	●	●	●	○	●
9000412 การพัฒนาคุณภาพชีวิตและสิ่งแวดล้อม	●		○	●		●	●	○	●	●	○		●	●	
9000413 การเกษตรและอาหารเพื่อชีวิต	●	○		●	○		●		○	●	○			○	●

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม			2. ความรู้			3. ทักษะทาง ปัญญา			4. ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความ รับผิดชอบ			5. ทักษะ การวิเคราะห์เชิง ตัวเลข การสื่อสาร และเทคโนโลยี สารสนเทศ		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
9000414 การบริหารจัดการสุขภาพ	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
9000415 แนวปฏิบัติทางการเกษตรที่เหมาะสมสำหรับการพัฒนาที่ยั่งยืน	○	●	○	●	●	●	○	●	○	●	○	●	○	●	○
9000416 สมุนไพรเพื่อชีวิต	●		○	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	○	○
9000417 สิ่งแวดล้อม เทคโนโลยี และนวัตกรรม	●		○	●	○	●	●	○	●	●	●	●	●	●	○
9000418 การประกอบอาหารสำหรับผู้ประกอบการรุ่นใหม่			○	●		○	●	○		●		○	●	○	
9000419 การแปรรูปสัตว์น้ำท้องถิ่น	●		●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	○
9000420 สิ่งแวดล้อมกับการเปลี่ยนแปลงของโลก	●		●	●	○	●	●	●	●	●	○	○	●	●	
9000421 การวาดภาพและการออกแบบในชีวิตประจำวัน	●	○	●	●	○	●	●	○	○	●	○	○	●	○	○
9000422 เทคโนโลยีอุตสาหกรรมกับ ชีวิตประจำวัน	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
9000423 รู้ทันอุตสาหกรรมดิจิทัล	○	○	○	●	○	○	●	●	○	●	●	●	●	●	○
9000424 การเชื่อมต่อสรรพสิ่งเพื่อชีวิตยุคดิจิทัล	○	●	○	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	●	●
9000425 ปัจจัยที่ 5 สำหรับพลเมืองยุคดิจิทัล	●	○	○	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	○	○

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม			2. ความรู้			3. ทักษะทาง ปัญญา			4. ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความ รับผิดชอบ			5. ทักษะ การวิเคราะห์เชิง ตัวเลข การสื่อสาร และเทคโนโลยี สารสนเทศ		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
9000426 เทคโนโลยีอุตสาหกรรมสมัยใหม่เชิงสร้างสรรค์	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●
9000427 การจัดการข้อมูลอย่างสร้างสรรค์	●	○	○	●	●	○	●	●	○	●	○	○	●	○	○
9000428 การจัดการอุตสาหกรรมสมัยใหม่	○	○	●	●	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○	●
9000429 เทคโนโลยีอันเนื่องมาจากพระราชดำริ	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	○

2.2 หมวดวิชาเฉพาะ

2.2.1 คุณธรรม จริยธรรม

1) ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- (1) มีระเบียบวินัย อดทน ขยัน ซื่อสัตย์และใฝ่รู้
- (2) มีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ
- (3) มีจิตสาธารณะ

2.2.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรมและจริยธรรม

- (1) บูรณาการคุณธรรมจริยธรรมกับเนื้อหาวิชาในด้านวิทยาการการประกอบอาหาร พร้อมให้นักศึกษาร่วมอภิปรายแนวทางปฏิบัติที่ดีเหมาะสม
- (2) ผู้เรียนวิเคราะห์กรณีศึกษา ศึกษาเอกสารที่ คัดเลือกกรณีตัวอย่างที่ชื่นชอบแล้วนำเสนอผลการศึกษาที่เกี่ยวข้องกับศาสตร์ด้านวิทยาการการประกอบอาหาร
- (3) กำหนดให้ผู้เรียนเข้าร่วมกิจกรรมทางสังคมเพื่อพัฒนาคุณธรรม จริยธรรม

2.2.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรมและจริยธรรม

- (1) ประเมินพฤติกรรมกรรมการแสดงออกด้านคุณธรรม จริยธรรม ทั้งในและนอกชั้นเรียน
- (2) ประเมินพฤติกรรมในการเข้าเรียน การทำงานและการส่งงาน
- (3) ตรวจสอบผลงาน ผลการศึกษากรณีศึกษาด้านคุณธรรมและจริยธรรม

2.2.2 ด้านความรู้

1) ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- (1) สามารถอธิบายแนวคิดหลักจากสาระในการเรียนรู้ด้านวิทยาการการประกอบอาหาร
- (2) สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการ พัฒนาความรู้ใหม่โดยเฉพาะศาสตร์วิทยาการการประกอบอาหาร
- (3) มีความรอบรู้ในศาสตร์ด้านวิทยาการการประกอบอาหารและต่อยอดองค์ความรู้ได้

2) กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

- (1) ศึกษาคนค้าสาระการเรียนรู้จากแหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ โดยผู้เรียนมีการ เรียนรู้ด้วยตนเอง และการเรียนรู้แบบมีส่วนร่วม โดยใช้กลวิธีการเรียนการสอนที่หลากหลายรูปแบบ เช่น การไขปัญหาเป็นพื้นฐาน การไขวิจัยเป็นฐาน เรียนรู้จากสถานการณ์จริง หรืออื่น ๆ รวมทั้งการเรียนรู้ในชั้นเรียนและสถานประกอบการ หรือเชิญผู้เชี่ยวชาญที่มีความรู้หรือประสบการณ์ตรงมาเป็นวิทยากรพิเศษเฉพาะเรื่อง

(2) เน้นการสอนให้นักศึกษาสามารถค้นคว้าและติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการในสาขาวิชา รวมถึงงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการแก้ไขปัญหาและการต่อยอดองค์ความรู้ทางด้านวิทยาการการประกอบอาหารผ่านรายวิชาต่าง ๆ เช่น รายวิชาเรื่องเฉพาะทางวิทยาการการประกอบอาหาร รายวิชาปัญหาพิเศษทางด้านวิทยาการการประกอบอาหาร เป็นต้น

(3) สอนให้นักศึกษาตระหนักถึงการเปลี่ยนแปลงของธรรมเนียมปฏิบัติ กฎระเบียบ ข้อกำหนดทางวิชาการที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพตามสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไปตามยุคสมัย

3) กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

(1) ทดสอบความรู้ความเข้าใจ เช่น การสอบวัดความรู้โดยใช้ข้อสอบ การทำรายงาน การนำเสนอปากเปล่า การศึกษาคนควาจากฐานข้อมูลต่าง ๆ จากรายงานการฝึก ประสบการณ์วิชาชีพ และการทำปัญหาพิเศษทางด้านวิทยาการการประกอบอาหาร เป็นต้น

(2) ประเมินจากความสามารถในการร่วมอภิปราย การนำเสนอผลการศึกษาค้นคว้า

2.2.3 ทักษะทางปัญญา

1) ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

(1) สามารถคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ และมีเหตุมีผลตามหลักการและวิธีการทางวิทยาศาสตร์

(2) นำความรู้ทางวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ไปประยุกต์กับสถานการณ์ต่าง ๆ ได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม

(3) มีความใฝ่รู้ สามารถวิเคราะห์และสังเคราะห์ความรู้จากแหล่งข้อมูลต่าง ๆ ที่หลากหลายได้อย่างถูกต้องและเพื่อนำไปสู่การสร้างสรรคนวัตกรรม

2) กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

(1) มอบหมายงานทั้งบุคคลและกลุ่มแล้วนำเสนอผลการศึกษาค้นคว้า

(2) วิเคราะห์กรณีศึกษา และสะท้อนความคิด การวิเคราะห์ผลงานต่าง ๆ

(3) ศึกษาค้นคว้านอกห้องเรียน โดยการปฏิบัติภาคสนาม สัมภาษณ์ จัดทำรายงาน และนำเสนอ

(4) เสนอแนวทางในการพัฒนาตน สร้างสรรค์สังคมและสิ่งแวดล้อม

3) กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

(1) ประเมินความสามารถในการร่วมอภิปราย การนำเสนอผลงาน

(2) ตรวจสอบผลงานจากการศึกษาค้นคว้า

(3) ตรวจสอบผลการพัฒนาตนเอง

(4) ประเมินการมีส่วนร่วมในกระบวนการปฏิบัติจริง

2.2.4 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1) ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

(1) สามารถปรับตัวในด้านการรับรู้ความรู้สึกของผู้อื่น มุมมองเชิงบวก วุฒิภาวะทางอารมณ์และสังคม การเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี การแก้ปัญหาภายในกลุ่มและระหว่างกลุ่มอย่างสร้างสรรค์ และ มีความรับผิดชอบต่อสังคมส่วนรวม

(2) สามารถวางแผนในการเรียนรู้ และพัฒนาตนเองในการทำงานด้านวิทยาการการประกอบอาหาร

(3) ความรับผิดชอบต่อบทบาท หน้าที่ในงานด้านวิทยาการการประกอบอาหารทั้งต่อตนเองและผู้อื่น

2) กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

(1) มอบหมายงานทั้งงานบุคคลและกลุ่ม

(2) การเรียนรู้แบบร่วมมือ

3) กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ

(1) การประเมินตนเองและผู้เรียนด้วยกันในประเด็นที่กำหนด

(2) สังเกตพฤติกรรมการทำงานกลุ่ม เช่น การยอมรับความคิดเห็นของผู้อื่น การยอมรับเปลี่ยนแปลงความคิดเห็นของตนเอง เมื่อมีความคิดเห็นที่ดีกว่า

2.2.5 ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

(1) สามารถติดต่อสื่อสารทั้งการฟัง การพูด การอ่าน การเขียน และเลือกใช้รูปแบบการนำเสนอได้เหมาะสมทั้งภาษาไทย และภาษาต่างประเทศที่เกี่ยวข้องกับศาสตร์ด้านวิทยาการการประกอบอาหาร

(2) ทักษะในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการสืบค้น การรวบรวมวิเคราะห์ สังเคราะห์ และนำเสนอสารสนเทศด้านวิทยาการการประกอบอาหารได้มาตรฐานสากล

(3) มีทักษะในการคิดวิเคราะห์ตัวเลขข้อมูลสถิติในงานด้านวิทยาการการประกอบอาหารเพื่อเป็นในการแก้ปัญหาและการตัดสินใจในการดำรงชีวิตประจำวัน

2) กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- (1) การอภิปรายกลุ่ม การเรียนรู้แบบร่วมมือ
- (2) การมอบหมายงาน ให้ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเองจากแหล่งสารสนเทศ เว็บไซต์ที่เกี่ยวข้อง แล้วนำเสนอผลงานโดยใช้รูปแบบเทคโนโลยีที่เหมาะสม
- (3) ฝึกรวบรวมข้อมูลในประเด็นที่เกี่ยวข้องแล้วฝึกวิเคราะห์สรุป และรายงานผล

3) กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- (1) ประเมินพฤติกรรมในการสื่อสาร
- (2) ประเมินความสามารถในการศึกษา และใช้เทคโนโลยี
- (3) ตรวจสอบผลงาน

2.2.6 แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่หมวดวิชาเฉพาะ (Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม			2. ความรู้			3. ทักษะทาง ปัญญา			4. ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความ รับผิดชอบ			5. ทักษะ การวิเคราะห์เชิง ตัวเลข การสื่อสาร และเทคโนโลยี สารสนเทศ		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
กลุ่มวิชาแกน															
4512218 การทดลองทางอาหารเบื้องต้น	●	○		●	○		●	○		○	●			○	●
4512901 สถิติทางวิทยาการการประกอบอาหาร	●	○		●	○		●			○	●			○	●
4511401 คณิตศาสตร์เพื่อการประกอบอาหาร	●	○		●	○		●			○	●			○	●
4511402 ฟิสิกส์การประกอบอาหาร	●	○		●	○		●			○	●			○	●
4512505 จุลชีววิทยาทางอาหารเบื้องต้น	●	○		●	○		●			○	●			●	○
กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน															
4512108 อาหารและโภชนาการ	●		○	●	○	○	●			●	○			●	○
4512109 โภชนศาสตร์		●	○		●	○		●		○	●			●	○
4511205 ทฤษฎีการประกอบอาหาร	●	○		●	○		●			●			●	○	
4511206 การเตรียมและการประกอบอาหาร		●	○	○	●			●			○	●	●	○	
4512219 อาหารไทย	●	○			○	●			●	○	●		●	○	
4513234 ขนมอบ	●	○			○	●			●	○	●		●	○	

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม			2. ความรู้			3. ทักษะทาง ปัญญา			4. ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความ รับผิดชอบ			5. ทักษะ การวิเคราะห์เชิง ตัวเลข การสื่อสาร และเทคโนโลยี สารสนเทศ		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
4512220 ขนมไทย	●		○		○	●			●	○	●		●	○	
4512408 หลักการแปรรูปและถนอมอาหาร	○	●		○	●			●		○		●		●	
4513235 อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ	○	●			○	●			●	●	○		●	○	
4513307 การเป็นผู้ประกอบการในธุรกิจอาหาร	○	●		○	○	●			●	●	○		●	○	
4513308 การออกแบบอาหาร	○	●			○	●			●		●	○		●	○
4513309 ภาษาอังกฤษเพื่อการประกอบอาหารและการบริการ	●	○			●	○		●		●			●	○	
4513505 การสุขาภิบาลอาหาร	○	●	○	●	○		●				○	●		○	●
4513506 เทคโนโลยีการครัวและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน	○	●		○	●			●			○	●		○	●
4513910 ระเบียบวิธีวิจัยทางวิทยาการการประกอบอาหาร	○	●		●		○	●				●	○		●	○
4513911 เรื่องเฉพาะทางวิทยาการการประกอบอาหาร	●	○			●	○		●			○	●		●	○
4514914 ปัญหาพิเศษทางวิทยาการการประกอบอาหาร	●	○			○	●			●		●	○		○	●
4513236 อาหารจีน	●	○		○	●			●			○	●	●	○	
4513237 อาหารไทยร่วมสมัย	●	○			○	●			●	●	○		●	○	
4514232 อาหารเอเชีย	●	○		○	●			●		●	○		●	○	
4514233 อาหารยุโรป	●	○		○	●			●		○	●		●	○	

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม			2. ความรู้			3. ทักษะทาง ปัญญา			4. ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความ รับผิดชอบ			5. ทักษะ การวิเคราะห์เชิง ตัวเลข การสื่อสาร และเทคโนโลยี สารสนเทศ		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
4514234 อาหารว่าง	●	○			○	●			●	○	●		○	●	
4514235 อาหารมุสลิม	○	●		○	●			●		●	○		○	●	
4514236 เค้กและการแต่งหน้าเค้ก	●	○			○	●			●	○	●		○	●	
4514237 อาหารสมุนไพร		●	○	●	○		●			○		●	○	●	
4514238 สดัดและสลัด	●	○			●	○		●		○	●		○	●	
4514306 หลักการบริการอาหารและเครื่องดื่ม		○	●		●	○		●			○	●	●	○	
4514307 จิตวิทยาในอุตสาหกรรมบริการ		○	●	●	○		●			●	○		●	○	
4513507 การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส		●	○	●	○		●				○	●		○	●
กลุ่มวิชาประสบการณ์วิชาชีพ															
4514810 เตรียมฝึกสหกิจศึกษา	●	○	○	○	●			●		●	○		●		○
4514811 สหกิจศึกษา	●	○	○		○	●			●	○	○	●	○	○	●
4514812 ฝึกประสบการณ์ทางวิทยาการการประกอบ อาหาร	●	○	○		○	●			●	○	●	○	○	●	○
ผลการเรียนรู้ตลอดหลักสูตร	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

หมวดที่ 5

หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา

1. กฎระเบียบ หรือ หลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน (เกรด)

การประเมินผลการศึกษารายวิชา ให้ประเมินผลการศึกษารายวิชาที่นับหน่วยกิต และรายวิชาที่ไม่
นับหน่วยกิต ซึ่งรวมอยู่ในเกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามข้อกำหนดเฉพาะของหลักสูตร หรือ ตามที่สภา
มหาวิทยาลัย หรือ มหาวิทยาลัยกำหนด ดังต่อไปนี้

1. รายวิชาที่นับหน่วยกิต ให้ประเมินผลการศึกษาเป็น 8 ระดับ ในแต่ละระดับให้กำหนด
ผลการประเมินความหมายและค่าระดับคะแนนต่อหนึ่งหน่วยกิต ดังนี้

1.1 ผลการประเมิน A	หมายถึง ดีเยี่ยม	ค่าระดับคะแนน 4
1.2 ผลการประเมิน B+	หมายถึง ดีมาก	ค่าระดับคะแนน 3.5
1.3 ผลการประเมิน B	หมายถึง ดี	ค่าระดับคะแนน 3
1.4 ผลการประเมิน C+	หมายถึง ดีพอใช้	ค่าระดับคะแนน 2.5
1.5 ผลการประเมิน C	หมายถึง พอใช้	ค่าระดับคะแนน 2
1.6 ผลการประเมิน D+	หมายถึง อ่อน	ค่าระดับคะแนน 1.5
1.7 ผลการประเมิน D	หมายถึง อ่อนมาก	ค่าระดับคะแนน 1
1.8 ผลการประเมิน E	หมายถึง ตก	ค่าระดับคะแนน 0

ให้ใช้ผลการประเมิน E สำหรับรายวิชาที่นักศึกษาทุจริต หรือ ร่วมกันทุจริตในการสอบ
ปลายภาคการศึกษา หรือ ทุกรายวิชาที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษานั้น หรือ ตามที่
คณะกรรมการวิชาการเห็นสมควร และมหาวิทยาลัยอาจพิจารณาเพิ่มโทษอื่นได้ตามระเบียบว่าด้วย
วินัยนักศึกษา

2. รายวิชาที่ไม่นับหน่วยกิต ให้ประเมินผลการศึกษาเป็น 3 ระดับ ในแต่ละระดับให้
กำหนดผลการประเมินและความหมาย ดังนี้

2.1 ผลการประเมิน PD (Pass with Distinction)	หมายถึง ผ่านดีเยี่ยม
2.2 ผลการประเมิน P (Pass)	หมายถึง ผ่าน
2.3 ผลการประเมิน F (Fail)	หมายถึง ไม่ผ่าน

ให้ใช้ผลการประเมิน P สำหรับรายวิชาที่ได้รับการยกเว้นการศึกษา

ให้ใช้ผลการประเมิน F สำหรับรายวิชาที่นักศึกษาทุจริตหรือร่วมกันทุจริตในการสอบ
ปลายภาคการศึกษา ทั้งนี้ มหาวิทยาลัยอาจพิจารณาเพิ่มโทษอื่นได้ตามระเบียบว่าด้วยวินัยนักศึกษา
โดยให้การประเมินผลการศึกษาเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราชว่าด้วยการ
จัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2560

2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

2.1 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษายังไม่สำเร็จการศึกษา

กำหนดระบบการทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของนักศึกษาเป็นส่วนหนึ่งของระบบการประกันคุณภาพภายในของสถาบันอุดมศึกษาที่จะต้องทำความเข้าใจตรงกันทั้งสถาบัน และนำไปดำเนินการจนบรรลุผลสัมฤทธิ์ ซึ่งผู้ประเมินภายนอกจะต้องสามารถตรวจสอบได้ โดยมีกระบวนการดังนี้

2.1.1 คณะกรรมการประจำหลักสูตรพิจารณาความสอดคล้องระหว่างรายละเอียดของรายวิชา (มคอ.3) กับมาตรฐานผลการเรียนรู้ในแต่ละรายวิชา

2.1.2 คณะกรรมการประจำหลักสูตรพิจารณาความเหมาะสมของข้อสอบ และการให้คะแนนในการวัดผลการเรียนรู้ตามที่กำหนดไว้ในรายละเอียดของรายวิชาแต่ละวิชา

2.1.3 ให้นักศึกษาประเมินผลการเรียนการสอนของอาจารย์ผู้สอนในแต่ละรายวิชา

2.1.4 คณะกรรมการประจำหลักสูตรพิจารณารายงานผลการดำเนินการของรายวิชา (มคอ.5)

2.1.5 สอบถามความคิดเห็นของนักศึกษาชั้นปีสุดท้ายโดยการใช้อย่างสอบถามหรือโดยการประชุมกลุ่มย่อยเพื่อสะท้อนผลการเรียนรู้ของนักศึกษาตลอดระยะเวลา 4 ปีการศึกษา

2.1.6 สอบประมวลผลการเรียนรู้โดยรวมก่อนจบการศึกษา (Exit Examination) ของนักศึกษาชั้นปีสุดท้าย โดยใช้ข้อสอบของคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิในสาขาวิชาในสถาบันอุดมศึกษา หรือ ของกลุ่มเครือข่ายของสถาบันอุดมศึกษา

2.1.7 คณะกรรมการประจำหลักสูตรบันทึกผลการทวนสอบและรายงานผลการทวนสอบระดับรายวิชาและระดับหลักสูตรต่อสถาบันการศึกษา

2.1.8 คณะกรรมการประจำหลักสูตรรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตร (มคอ. 7)

2.2 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้หลังจากนักศึกษาสำเร็จการศึกษา

การกำหนดกลวิธีการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา ควรเน้นการทำวิจัยสัมฤทธิ์ผลของการประกอบอาชีพของบัณฑิต ที่ทำอย่างต่อเนื่องและนำผลวิจัยที่ได้ย้อนกลับมาปรับปรุงกระบวนการเรียนการสอน และหลักสูตรแบบครบวงจร รวมทั้งการประเมินคุณภาพของหลักสูตรและหน่วยงานโดยองค์กรระดับสากล โดยการวิจัยอาจจะทำดำเนินการดังตัวอย่างต่อไปนี้

2.2.1 ภาวะการมีงานทำของบัณฑิต ประเมินจากบัณฑิตแต่ละรุ่นที่จบการศึกษา ในด้านของระยะเวลาในการหางานทำ ความเห็นต่อความรู้ ความสามารถ ความมั่นใจของบัณฑิตในการประกอบอาชีพ

2.2.2 การตรวจสอบจากผู้ประกอบการ โดยการขอเข้าสัมภาษณ์ หรือ การส่งแบบสอบถามเพื่อประเมินคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์โดยครอบคลุมผลการเรียนรู้ทั้ง 5 ด้านที่จบการศึกษาและเข้าทำงานในสถานประกอบการนั้น ๆ ในคาบระยะเวลาต่าง ๆ

2.2.3 การประเมินจากบัณฑิตที่ไปประกอบอาชีพ ในแง่ของความพร้อมและความรู้จากสาขาวิชาที่เรียน รวมทั้งสาขาอื่น ๆ ที่กำหนดในหลักสูตร ที่เกี่ยวเนื่องกับการประกอบอาชีพของบัณฑิต รวมทั้งเปิดโอกาสให้เสนอข้อคิดเห็นในการปรับหลักสูตรให้ดียิ่งขึ้นด้วย

2.2.4 ความเห็นจากผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก ที่มาประเมินหลักสูตร หรือ เป็นอาจารย์พิเศษ ต่อความพร้อมของนักศึกษาในการเรียน และสมบัติอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการเรียนรู้อ และการพัฒนาองค์ความรู้ของนักศึกษา

3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

3.1 นักศึกษาที่มีสิทธิ์ได้รับปริญญา ต้องมีคุณสมบัติครบถ้วน ดังต่อไปนี้

- 3.1.1 เรียนครบตามจำนวนหน่วยกิตที่กำหนดไว้ในหลักสูตร
- 3.1.2 ระดับแต้มคะแนนเฉลี่ยสะสมขั้นต่ำ 2.00 (จากระบบ 4 ระดับคะแนน)
- 3.1.3 มีผลการประเมินความสามารถทางภาษาอังกฤษเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ.2560
- 3.1.4 มีผลการประเมินความสามารถทางคอมพิวเตอร์ เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ.2560
- 3.1.5 มีผลการสอบประมวลความรู้ในหมวดวิชาเฉพาะของหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
- 3.1.6 ไม่มีพินิจด้านหนีสินใด ๆ กับมหาวิทยาลัย
- 3.1.7 ข้อกำหนดอื่น ๆ ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

3.2 นักศึกษาที่มีสิทธิ์แสดงความจำนงขอสำเร็จการศึกษา

- 3.2.1 เป็นนักศึกษาภาคการศึกษาสุดท้ายที่ลงทะเบียนเรียนครบตามหลักสูตร
- 3.2.2 ผ่านการเข้าร่วมกิจกรรมตามที่หลักสูตรกำหนด
- 3.2.3 ผ่านข้อกำหนดอื่น ๆ ตามเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

หมวดที่ 6

การพัฒนาคณาจารย์

1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

1.1 มีการปฐมนิเทศแนะแนวการเป็นครูแก่อาจารย์ใหม่ ให้มีความรู้และเข้าใจนโยบายของมหาวิทยาลัย/สถาบัน คณะ ตลอดจนในหลักสูตรที่สอน

1.2 มีการแจ้งวัตถุประสงค์ของการจัดการศึกษา ผลการเรียนรู้ และเป้าหมายของหลักสูตรที่กำหนดไว้ในรายละเอียดหลักสูตรให้แก่อาจารย์ใหม่

1.3 ส่งเสริมให้อาจารย์ใหม่ได้รับการฝึกอบรมเกี่ยวกับการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์และวิธีการสอนแบบต่าง ๆ กลยุทธ์การวัดและประเมินผลการเรียนรู้ รวมถึงวิธีการออกข้อสอบเพื่อการวัดผลสัมฤทธิ์ทางการศึกษา การวิจัยเพื่อการพัฒนาการเรียนการสอน การจัดทำรายละเอียดหลักสูตร รายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม เทคนิคการให้คำปรึกษาแก่ผู้เรียน เพื่อให้อาจารย์ใหม่สามารถปฏิบัติงานในหน้าที่ได้อย่างถูกต้องเหมาะสม

2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์

2.1 การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล

2.1.1 ส่งเสริมให้มีการเพิ่มพูนความรู้ สร้างเสริมประสบการณ์เพื่อส่งเสริมการสอนและงานวิจัยอย่างต่อเนื่อง

2.1.2 การเพิ่มพูนทักษะการจัดการเรียนการสอนและการประเมินผลให้ทันสมัย

2.1.3 สนับสนุนด้านการศึกษาต่อ ฝึกอบรม ดูงานทางวิชาการและวิชาชีพในองค์กรต่าง ๆ การประชุมทางวิชาการทั้งในประเทศและ/หรือต่างประเทศหรือการลาเพื่อเพิ่มพูนความรู้ความสามารถที่ต้องใช้ในการปฏิบัติงานอย่างสม่ำเสมอให้แก่คณาจารย์ โดยคณาจารย์แต่ละคนควรได้รับการพัฒนาไม่น้อยกว่าปีละ 12 ชั่วโมง

2.2 การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านอื่น ๆ

2.2.1 การมีส่วนร่วมในกิจกรรมบริการวิชาการแก่ชุมชนที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาความรู้และคุณธรรม

2.2.2 มีการกระตุ้นอาจารย์ทำผลงานวิชาการสายตรงในสาขาวิชา

2.2.3 ส่งเสริมการทำวิจัยสร้างองค์ความรู้ใหม่เป็นหลักและเพื่อพัฒนาการเรียนการสอน และมีความเชี่ยวชาญในสาขาวิชาชีพ

2.2.4 จัดสรรงบประมาณสำหรับการทำวิจัย

2.2.5 จัดให้อาจารย์ทุกคนเข้าร่วมกลุ่มวิจัยต่าง ๆ ของคณะ

2.2.6 จัดให้อาจารย์เข้าร่วมกิจกรรมบริการวิชาการต่าง ๆ

หมวดที่ 7

การประกันคุณภาพหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการการประกอบอาหาร มุ่งพัฒนาบัณฑิตให้เป็น นักคิด นักปฏิบัติในวิชาชีพ นักวิทยาศาสตร์ นักโภชนาการและนักวิจัย เพื่อนำไปใช้ในหน่วยงานและ องค์กรต่าง ๆ เน้นให้บัณฑิตที่มีคุณภาพ จริยธรรม และคุณธรรมแห่งวิชาชีพ

1. การกำกับมาตรฐาน

การบริหารจัดการหลักสูตรให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่ประกาศใช้และเป็นไป ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ โดยมีกระบวนการดังต่อไปนี้

1.1 การแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร โดยแต่งตั้งจากอาจารย์ประจำหลักสูตร และมี ภาระหน้าที่ในการบริหารและพัฒนาหลักสูตรและการเรียนการสอน อาจารย์ผู้รับผิดชอบจำนวน 5 คน ต้องมีคุณสมบัติดังต่อไปนี้ มีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาโท หรือ เทียบเท่า หรือ มีตำแหน่งผู้ช่วย ศาสตราจารย์ในสาขาวิชาที่ตรง หรือ สัมพันธ์กับสาขาวิชา และต้องมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วน หนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญาและเป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปี ย้อนหลัง

1.2 การวางแผนการพัฒนา และการประเมินหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด โดยมีการ วางแผน มีการประเมินและรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตรทุกปีการศึกษา (มคอ.7) และนำ ข้อมูลที่ได้ไปปรับปรุงพัฒนาหลักสูตรเป็นระยะ ๆ อย่างน้อยทุกรอบ 5 ปี

1.3 การดำเนินงานตามตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานเพื่อการประกันคุณภาพหลักสูตรและการ เรียนการสอนตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาข้อ 1-5 ดังนี้

1.3.1 กำหนดให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อ วางแผน ติดตามและทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร

1.3.2 มีรายละเอียดของหลักสูตรตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐาน คุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ และ/หรือ มาตรฐานคุณวุฒิสภาวิชา

1.3.3 มีรายละเอียดของรายวิชา และ/หรือ รายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม ตามแบบ มคอ.3 และ/หรือ มคอ.4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกวิชา

1.3.4 มีการรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และ/หรือ รายงานผลการดำเนินการ ของประสบการณ์ภาคสนาม ตามแบบ มคอ. 5 และ/หรือ มคอ. 6 ภายใน 30 วัน หลังจากสิ้นสุดภาค การศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา

1.3.5 จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา

1.4 ในกรณีที่สาขาวิชามีกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ (มคอ.1) ให้สาขาวิชาดำเนินการตามเกณฑ์ที่ระบุไว้ในกรอบมาตรฐานดังกล่าว

2. บัณฑิต

บัณฑิตที่พึงประสงค์ต้องมีคุณลักษณะดังต่อไปนี้

2.1 มีคุณธรรม จริยธรรม จิตสำนึก และความรับผิดชอบต่อสังคมตามจรรยาบรรณวิชาชีพ

2.2 มีความรอบรู้ในวิชาการ ทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ ในสาขาวิชาวิทยาการการประกอบอาหาร อย่างกว้างขวางและเป็นระบบ และสามารถนำไปปรับใช้ในการประกอบอาชีพได้

2.3 มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์ และเสนอแนวทางในการแก้ไขปัญหา โดยใช้ความรู้ในสาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการและสาขาอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

2.4 มีความสามารถในการสื่อสาร และทำงานร่วมกับบุคคลอื่นได้ทุกระดับอย่างเหมาะสม

2.5 มีการพัฒนาตนเองและพัฒนาวิชาชีพให้มีความก้าวหน้าได้อย่างต่อเนื่อง

3. นักศึกษา

หลักสูตรฯ มีกระบวนการรับนักศึกษา และการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา การให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวการคงอยู่ การสำเร็จการศึกษา ความพึงพอใจและผลการจัดการข้อร้องเรียนนักศึกษาดังต่อไปนี้

3.1 กระบวนการรับนักศึกษา

หลักสูตรฯ มีการดำเนินการรับนักศึกษาตามระบบกลไกการรับนักศึกษา ดังต่อไปนี้

3.1.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรพิจารณาและวางแผนการรับนักศึกษา พร้อมทั้งกำหนดคุณสมบัติของผู้ที่จะเข้าศึกษาในหลักสูตรไว้ ดังนี้

3.1.1.1 คุณสมบัติทั่วไป เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือเทียบเท่าที่กระทรวงศึกษาธิการให้การรับรอง

3.1.1.2 มีคุณสมบัติครบถ้วนตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราชว่าด้วยการจัดการศึกษาภาคปกติระดับไม่เกินปริญญาตรี พ.ศ. 2548

3.1.1.3 ผ่านการคัดเลือกตามเกณฑ์ของสำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษาแห่งชาติ และ/หรือ เป็นไปตามระเบียบข้อบังคับการคัดเลือกของคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช

การดำเนินการรับนักศึกษา อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีส่วนร่วมในการคัดเลือกนักศึกษาร่วมกับคณะ และกรรมการการสัมภาษณ์นักศึกษาในทุกกรอบของการเปิดรับ

นักศึกษาควรประกอบด้วยอาจารย์ที่ปรึกษากลุ่มเรียนในปีการศึกษานั้นทำหน้าที่ร่วมกับคณาจารย์ประจำหลักสูตรท่านอื่น ๆ

3.1.2 เสนอข้อมูลการรับนักศึกษาต่อคณะเพื่อให้ทางคณะแจ้งสำนักส่งเสริมวิชาการดำเนินการต่อไป

3.1.3 คัดเลือกนักศึกษาตามหลักเกณฑ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช โดยใช้คำถามในการสอบสัมภาษณ์เพื่อคัดเลือกนักศึกษาตามเกณฑ์การรับนักศึกษาใหม่คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

3.2 การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา

หลักสูตรฯ มีระบบและกลไกเพื่อนำไปสู่การปฏิบัติงาน โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรประชุมวางแผนเพื่อวางกลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อการเตรียมความพร้อมให้นักศึกษาก่อนเข้าศึกษาและมอบหมายหน้าที่รับผิดชอบให้แก่อาจารย์ประจำหลักสูตรจัดกิจกรรมสร้างความพร้อมให้นักศึกษากิจกรรมการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา ได้แก่

3.2.1 กิจกรรมปฐมนิเทศนักศึกษาชั้นปีที่ 1 เพื่อแนะนำให้รู้จักอาจารย์ประจำหลักสูตร และทำความเข้าใจเกี่ยวกับการเรียนการสอนในหลักสูตร การเตรียมตัวด้านวิชาการของนักศึกษาใหม่ ตลอดจนชี้แจงข้อปฏิบัติและสิ่งอำนวยความสะดวกให้กับนักศึกษา และเปิดโอกาสให้รุ่นน้องพบรุ่นพี่ เพื่อแนะนำการใช้ชีวิตและเรียนอย่างไรให้มีความสุขและประสบผลสำเร็จสามารถเรียนจบภายใน 4 ปี

3.2.2 กิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในรายวิชาพื้นฐานทางคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์ และการประกอบอาหารเพื่อเตรียมความพร้อมทั้งด้านวิชาการให้กับนักศึกษา

3.3 การให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวการคงอยู่ การสำเร็จการศึกษา

หลักสูตรฯ มีระบบและกลไกเกี่ยวกับการดูแลให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษาเพื่อให้มีแนวโน้มอัตราการคงอยู่ และอัตราการสำเร็จการศึกษาในระดับที่สูง ดังนี้

ระบบอาจารย์ที่ปรึกษา

3.3.1 ประธานหลักสูตรประสานไปยังอาจารย์ประจำหลักสูตร เพื่อคัดเลือกอาจารย์ที่ปรึกษาประจำชั้นปี โดยอาจารย์ที่ปรึกษาต้องทำหน้าที่ดูแลนักศึกษาไปตลอดจนกว่านักศึกษาจะสำเร็จการศึกษา

3.3.2 หลักสูตรฯ เสนอชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาไปยังคณะเพื่อดำเนินการต่อไป

3.3.3 อาจารย์ที่ปรึกษาจัดตารางเข้าพบนักศึกษาตามวันเวลาที่เหมาะสม

3.3.3.1 ทำความรู้จักกับนักศึกษาและให้คำแนะนำด้านวิธีการปรับตัว การใช้ชีวิตประจำวัน และการเรียน ในระดับอุดมศึกษา

3.3.3.2 แจ้งห้องทำงาน และช่องทางในการติดต่อสื่อสารกับอาจารย์ที่ปรึกษา

3.3.3.3 แจ้งตารางสอนของอาจารย์ให้นักศึกษาทราบเพื่อสะดวกในการติดต่อ และเข้าพบอาจารย์ที่ปรึกษา

3.3.4 อาจารย์ที่ปรึกษาให้คำปรึกษาแก่นักศึกษา

ในกระบวนการให้คำปรึกษาแก่นักศึกษา มีการบันทึกการให้คำปรึกษาที่เป็นลายลักษณ์อักษรเพื่อใช้เป็นข้อมูลพื้นฐานในการวิเคราะห์และติดตามนักศึกษาเกี่ยวกับปัญหาของนักศึกษาให้เกิดขึ้นเป็นกระบวนการต่อเนื่อง นอกจากนี้อาจารย์ที่ปรึกษาจะต้องจัดทำบันทึกประวัติของนักศึกษาทั้งด้านข้อมูลส่วนตัว โรคประจำตัว และผลการเรียนในระดับมัธยมศึกษา เพื่อใช้เป็นข้อมูลพื้นฐานในการติดตามและวิเคราะห์นักศึกษาเช่นเดียวกัน

อาจารย์ที่ปรึกษาประชุมกับนักศึกษาที่อยู่ในความดูแลอย่างน้อยภาคเรียนละ 3 ครั้ง ดังนี้

3.3.4.1 ต้นภาคการศึกษา เพื่อติดตามการลงทะเบียนของนักศึกษาให้เป็นไปตามแผนของหลักสูตรโดยนักศึกษาแจ้งผลการเรียนล่าสุดเพื่อให้อาจารย์ที่ปรึกษาเก็บไว้พิจารณา

3.3.4.2 กลางภาคการศึกษา เพื่อสอบถามปัญหาที่เกิดขึ้นและเรียกพบนักศึกษาที่มีผลการเรียนไม่ดีเพื่อวางแผนการเรียนในภาคการศึกษาต่อไป

3.3.4.3 ก่อนสิ้นภาคการศึกษา เพื่อติดตามปัญหาและสถานการณ์ของนักศึกษาก่อนสิ้นภาคการศึกษา

3.3.5 ประธานหลักสูตรประสานไปยังอาจารย์ที่ปรึกษาแต่ละชั้นปีเพื่อทราบปัญหาที่อาจเกิดขึ้น หากมีปัญหาอาจารย์ประจำหลักสูตรจะประชุมเพื่อหาแนวทางแก้ไขปัญหา

3.3.6 ประชุมหลักสูตรเพื่อสรุปสิ่งที่เกิดขึ้นกับนักศึกษาภาคการศึกษานั้น ๆ เพื่อหามาตรการในการแก้ปัญหาเพื่อไม่ให้เกิดปัญหาซ้ำ และให้นักศึกษาประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาต่ออาจารย์ที่ปรึกษาในการให้คำปรึกษาทางวิชาการและการดูแลนักศึกษาซึ่งนักศึกษาแต่ละกลุ่มได้ประเมินอาจารย์ที่ปรึกษามีคะแนนความพึงพอใจดังนี้

3.4 ความพึงพอใจและการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา

นักศึกษาสามารถยื่นร้องเรียนเกี่ยวกับการจัดการเรียนการสอนต่อประธานหลักสูตรฯ เพื่อนำเข้าที่ประชุมคณะกรรมการบริหารประจำหลักสูตรและหาทางแก้ไข หากที่ประชุมกรรมการบริหารหลักสูตรฯ แก้ไขไม่ได้ ให้พิจารณาส่งต่อคณบดีเพื่อหาวิธีการแก้ไขต่อไป

4. อาจารย์

4.1 ระบบการรับอาจารย์ใหม่

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีส่วนร่วมในการจัดทำกรอบอัตรากำลังร่วมกับคณะ โดยพิจารณาอัตรากำลังของอาจารย์ตามแผนการรับนักศึกษาที่ระบุไว้ใน มคอ.2 มีการเทียบสัดส่วนระหว่างอาจารย์กับนักศึกษาในอัตราส่วน 1:20 และสรุปเป็นแผนอัตรากำลัง และขออัตรากำลัง

อาจารย์ใหม่เพิ่มเมื่อมีความต้องการรับอาจารย์ใหม่เข้ามาในหลักสูตร โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้เข้าไปมีส่วนร่วมในการกำหนดคุณสมบัติของอาจารย์ใหม่ให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร พ.ศ.2558 และมีการสอบคัดเลือกโดยการสอบภาคความรู้ความสามารถเฉพาะตำแหน่งเป็นข้อสอบข้อเขียนตามศาสตร์ด้านวิทยาการประกอบอาหาร และการสอบสัมภาษณ์ โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้องมีส่วนร่วมในการออกข้อสอบและสอบสัมภาษณ์ สำหรับการปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่ที่ได้รับการบรรจุแต่งตั้งจากมหาวิทยาลัยหลักสูตรฯ กำหนดให้อาจารย์ใหม่ทุกคนเข้ารับการปฐมนิเทศพร้อมรับคำแนะนำด้านการบริหารงานของหลักสูตร รายละเอียดของหลักสูตร การมอบหมายงาน และจัดพี่เลี้ยงให้กับอาจารย์ใหม่ โดยคณาจารย์ประจำหลักสูตร และเข้ารับการปฐมนิเทศในด้านอื่น ๆ ที่คณะหรือมหาวิทยาลัยจัดขึ้น

4.2 ระบบการแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีการดำเนินการร่วมกับคณะและมหาวิทยาลัย ภายใต้ระบบกลไกการรับและแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร โดยพิจารณาคุณสมบัติอาจารย์ประจำหลักสูตรจากตำแหน่งวิชาการ ผลงานทางวิชาการ ความเชี่ยวชาญ และดำเนินการผ่านคณะเพื่อขอความเห็นชอบต่อสภาวิชาการ และสภามหาวิทยาลัย

หลักสูตรฯ จะมีกระบวนการทบทวนการแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตรทุกครั้งเมื่อ

4.2.1 เมื่อมีการบรรจุอาจารย์ใหม่

4.2.2 เมื่อมีอาจารย์ลาศึกษาต่อ

4.2.3 เมื่อมีอาจารย์ลาศึกษาต่อกลับมารายงานตัว

4.2.4 เมื่อมีการเปลี่ยนแปลงจำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตรด้วยกรณีอื่น ๆ เช่น เสียชีวิต ย้ายที่ทำงาน หรือ ลาออก

4.3 ระบบการบริหารอาจารย์

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีส่วนร่วมในการกำหนดแผนกรอบอัตรากำลังร่วมกับคณะระยะยาว 5 ปี และแผนการพัฒนาคณะของอาจารย์ประจำหลักสูตรระยะยาว 4 ปี เพื่อได้กำหนดการจัดการด้านการศึกษาต่อหรือการทำผลงานวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตรแต่ละคนให้ชัดเจนพร้อมสร้างกระบวนการกำกับติดตามให้เป็นไปตามแผน เพื่อสร้างเสถียรภาพด้านปริมาณและคุณภาพของอาจารย์ประจำหลักสูตรไม่ให้มีผลกระทบหากมีการเปลี่ยนแปลงจำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร จากการเกษียณอายุราชการ การย้าย/ลาออก หรือ การลาศึกษาต่อของอาจารย์ประจำหลักสูตร

4.4 ระบบการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีการวางแผนส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ในหลักสูตรให้เข้าร่วมโครงการ หรือ กิจกรรมต่าง ๆ ที่มหาวิทยาลัยและคณะจัดขึ้น เพื่อให้อาจารย์มีความพร้อมใน

ด้านต่าง ๆ ดังนี้ 1) งานสอน ได้แก่ เทคนิควิธีการสอน การวัดผลประเมินผล ตลอดจนจรรยาบรรณ และระเบียบปฏิบัติที่เกี่ยวข้อง 2) งานวิจัย (การทำผลงานทางวิชาการเพื่อพัฒนาศักยภาพของ อาจารย์ให้เป็นไปตามมาตรฐานและมีศักยภาพที่สูงขึ้น เพื่อส่งผลต่อคุณภาพของหลักสูตร) และ 3) งานประกันคุณภาพ นอกจากนี้หลักสูตรฯ กำหนดให้อาจารย์ทุกท่านจัดทำแผนเพื่อพัฒนาตนเองใน ด้านการศึกษาต่อ การสร้างผลงานวิชาการ/การวิจัย และควบคุมกำกับให้อาจารย์ปฏิบัติตามแผนที่ วางไว้

5. หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

หลักสูตรฯ มีกระบวนการปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยตามระบบและกลไกการนำเสนอ หลักสูตรใหม่/หลักสูตรปรับปรุงของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช โดยมีการดำเนินการตาม ระบบกลไกการนำเสนอหลักสูตรใหม่/หลักสูตรปรับปรุง ดังนี้

5.1 กระบวนการออกแบบหลักสูตร ควบคุม กำกับการจัดทำรายวิชา

หลักสูตรฯ มีการออกแบบหลักสูตรให้เป็นศาสตร์ที่มีการบูรณาการร่วมกันระหว่าง ศาสตร์ด้านวิทยาศาสตร์และด้านศิลปศาสตร์ จึงได้มีการดำเนินการพิจารณาสถานการณ์ภายนอก หรือการพัฒนาที่จำเป็นมาใช้ในการออกแบบหลักสูตรให้มีความทันสมัย ได้แก่ การสำรวจสถานการณ์ ปัจจุบันทางเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรม การสำรวจความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตและภาวะการมี งานทำของบัณฑิต และการสำรวจความพึงพอใจของศิษย์เก่าและศิษย์ปัจจุบันต่อหลักสูตรเพื่อนำผล มาใช้ในการออกแบบและปรับปรุงหลักสูตรตลอดจนถึงการจัดทำรายวิชาให้ทันสมัย

5.2 การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน

หลักสูตรฯ ใช้ระบบและกลไกการวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน ของเพื่อกำหนดอาจารย์ผู้สอน กำกับ ติดตาม และตรวจสอบการจัดทำแผนการเรียนรู้ และการจัดการ เรียนการสอน ดังนี้

5.2.1 การวางระบบผู้สอน

ก่อนเปิดภาคการศึกษา หลักสูตรฯ ได้ดำเนินการประชุมเพื่อพิจารณากำหนด อาจารย์ผู้สอน ในส่วนของรายวิชาในหมวดวิชาการศึกษาทั่วไป หมวดวิชาเฉพาะกลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ และคณิตศาสตร์ และหมวดวิชาเลือกเสรี อาจารย์ผู้สอนจะถูกกำหนดขึ้นตามความรับผิดชอบในแต่ละ ศาสตร์วิชาที่เกี่ยวข้อง ดังนั้นทางหลักสูตรฯ จึงมีหน้าที่กำหนดอาจารย์ผู้สอนเฉพาะในส่วนของ รายวิชาเฉพาะกลุ่มวิชาบังคับและวิชาเลือก โดยวิเคราะห์คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอนและสาระของ รายวิชาที่แสดงไว้ในรายละเอียดของหลักสูตร (มคอ.2) ร่วมกับการพิจารณาสาระของคำอธิบาย รายวิชาในแต่ละรายวิชา เพื่อกำหนดผู้สอนที่มีความเชี่ยวชาญ ประสบการณ์ทำงาน และผลงานทาง วิชาการ ให้ตรงกับสาระเนื้อหาในแต่ละรายวิชาที่ได้เปิดให้มีการเรียน การสอน

5.2.2 กระบวนการจัดการเรียนการสอน

ก่อนเปิดในแต่ละภาคการศึกษา หลักสูตรฯ ได้มีการกำกับ ติดตาม และ ตรวจสอบการจัดทำแผนการเรียนรู้ (มคอ.3 และ มคอ.4) และการจัดการเรียนการสอนของอาจารย์ผู้สอน ดังนี้

5.2.2.1 หลักสูตรฯ กำหนดให้อาจารย์ผู้สอนในแต่ละรายวิชาจัดทำรายละเอียดของรายวิชา (มคอ.3 และ มคอ.4) ทุกรายวิชา ก่อนเปิดภาคการศึกษาอย่างน้อย 2 สัปดาห์

5.2.2.2 หลักสูตรฯ ประชุมเพื่อทวนสอบการจัดทำแผนการเรียนรู้ (มคอ.3 และ มคอ.4) และการจัดการเรียนการสอนเพื่อกำกับและติดตามให้อาจารย์ผู้สอนทุกคนมีมาตรฐานการทำประมวลการสอน (มคอ.3 และ มคอ.4) ที่ทันสมัยในด้านเนื้อหา กิจกรรมการเรียน การวัดและประเมินผลที่เหมาะสม และส่งเสริมให้อาจารย์ใช้วิธีการสอนใหม่ ๆ ที่พัฒนาทักษะการเรียนรู้ของนักศึกษา โดยระบุไว้ในประมวลการสอน (มคอ.3 และ มคอ.4) ซึ่งคณะกรรมการบริหารหลักสูตรได้ร่วมกันวิเคราะห์และวิพากษ์การจัดการเรียนการสอนด้านเนื้อหา กิจกรรมการเรียน การวัดและประเมินผลให้เป็นไปและสอดคล้องตามมาตรฐานการเรียนรู้ TQF ทั้ง 5 ด้านที่กำหนดไว้ในไว้ในรายละเอียดของหลักสูตร (มคอ.2) หากพบรายวิชาที่มีปัญหา เช่น Curriculum Mapping ไม่ตรงกับที่ มคอ.2 ที่ได้กำหนดไว้ หรือวิธีการประเมิน/เครื่องมือที่ใช้ไม่สอดคล้องกับคุณลักษณะที่จะประเมินก็จะแจ้งให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบแก้ไขต่อไปและกำหนดให้อาจารย์ทุกท่านต้องแจ้งหรือชี้แจง มคอ.3 ให้นักศึกษาทราบทุกรายวิชา มีการประเมินการดำเนินงานโดยการสอบถามจากนักศึกษา และกำกับให้อาจารย์ดำเนินการสอนตาม มคอ.3

5.2.2.3 อาจารย์ผู้รับผิดชอบสอนในแต่ละรายวิชาทุกรายวิชา ปรับแก้แผนการเรียนรู้ (มคอ.3 และ มคอ.4) ตามข้อเสนอแนะของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร และจัดส่ง มคอ.3 เข้าในระบบของสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนอย่างน้อย 1 สัปดาห์ก่อนการเปิดภาคการศึกษา

5.2.2.4 หลักสูตรฯ สรุปผลการทวนสอบแผนการเรียนรู้ (มคอ.3 และ มคอ.4) เพื่อเสนอต่อคณะและสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนในลำดับถัดไป

5.2.2.5 เมื่อสิ้นภาคการศึกษา หลักสูตรฯ กำหนดให้อาจารย์ผู้สอนในแต่ละรายวิชาทุกรายวิชา จัดทำคะแนนและตัดเกรดนักศึกษาในแต่ละรายวิชา เพื่อเข้าสู่กระบวนการทวนสอบเกรดนักศึกษา เริ่มจากการทวนสอบการจัดการเรียนการสอน การเก็บคะแนนนักศึกษาจากการสอบย่อย การสอบกลางภาค การสอบปลายภาค การเข้าร่วมปฏิบัติการในรายวิชาปฏิบัติ งานที่มอบหมาย และการวัดผลในด้านคุณธรรมจริยธรรม เพื่อดูความสอดคล้องของการวัดและประเมินผลให้เป็นไปตามที่ระบุไว้ในแผนการเรียนรู้ (มคอ.3 และ มคอ.4) ร่วมกับพิจารณาผลการสอนจากการประเมินของนักศึกษา โดยอาจารย์ผู้สอนสรุปเป็นรายงานการทวนสอบของรายวิชา จากนั้นหลักสูตร

ดำเนินการสรุปเป็นรายงานการทวนสอบของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร เพื่อเสนอต่อคณะและสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนในลำดับถัดไป

5.3 การประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ

หลักสูตรฯ มีการวางระบบและกลไกในการประเมินผู้เรียน ดังนี้

5.3.1 อาจารย์ผู้สอนวิเคราะห์คำอธิบายรายวิชาและนำมากำหนดวิธีและเกณฑ์การประเมินผลการเรียนรู้โดยแบ่งเกณฑ์การให้คะแนนและวิธีการประเมินผลตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิทั้ง 5 ด้าน ซึ่งจะมีความแตกต่างกันตามแผนที่การกระจายความรับผิดชอบในแต่ละรายวิชา

5.3.2 อาจารย์ผู้สอนและนักศึกษาร่วมวิเคราะห์และออกแบบเกณฑ์ วิธีการการประเมินและการให้ค่าคะแนนร่วมกันในสัปดาห์แรกของการเรียนการสอนในแต่ละรายวิชา

5.3.3 อาจารย์ผู้สอนประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาด้วยวิธีการประเมินที่ได้ระบุไว้ใน มคอ. 3 ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิทั้ง 5 ด้าน ในแต่ละรายวิชาตลอดระยะเวลาที่มีการจัดการเรียน การสอนทั้งในส่วนการเก็บคะแนนระหว่างภาคการศึกษาและเมื่อสิ้นภาคการศึกษา อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา ดำเนินการจัดทำรายงานผลการจัดการเรียนการสอนหรือ มคอ. 5 ของรายวิชา ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษา ภายใต้การกำกับ ติดตาม และตรวจสอบของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

5.4 การตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

ทุกรายวิชามีการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษาซึ่งสอดคล้องกับสภาพการเรียนรู้ ตามกลยุทธ์ที่ใช้ในการจัดการเรียนการสอน และมีคณะกรรมการการ (กรรมการหลักสูตร) ทวนสอบผลสัมฤทธิ์ในการเรียนของนักศึกษาร่วมกัน

5.5 การกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอนและการประเมิน

กำกับให้มีการประเมินการจัดการเรียนการสอน การประเมินหลักสูตรตามรายละเอียด รายงานผลการดำเนินงานของรายวิชา (มคอ.5) รายงานผลการดำเนินการประสพการณ์ภาคสนาม (มคอ.6) ภายในระยะเวลา 30 วันหลังสิ้นสุดภาคเรียนและรายงานผลการดำเนินงานหลักสูตร (มคอ. 7) ภายใน 60 วันหลังสิ้นปีการศึกษา ได้มีการปรับปรุงกระบวนการประเมินผู้เรียนด้วยการทวน สอบผลสัมฤทธิ์ผลการเรียนรู้ของผู้เรียนโดยกรรมการหลักสูตร และกรรมการระดับคณะ โดยพิจารณา ผลการเรียน และพฤติกรรมการเรียนจากการสังเกตของอาจารย์ผู้สอน

6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

หลักสูตรฯ จัดให้มีการประชุมเพื่อกำหนดสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่จำเป็นต่อการจัดการเรียน การสอน และนำเสนอต่อคณะ และมหาวิทยาลัยเพื่อดำเนินการ โดยมีขั้นตอนการปฏิบัติ ดังนี้

6.1 หลักสูตรฯ ประชุมเพื่อวางแผนและกำหนดนโยบายการพัฒนาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ของหลักสูตร โดยมอบหมายให้คณะกรรมการประจำหลักสูตรเป็นผู้รับผิดชอบพัฒนาสิ่งสนับสนุนการ เรียนรู้ของหลักสูตร ทำหน้าที่เกี่ยวข้องข้องในการะบวนการจัดหาและจัดซื้อจัดจ้างสิ่งสนับสนุนการ เรียนรู้

ที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตร ได้แก่ กำหนดรายละเอียด การกำหนดราคากลาง และการตรวจรับสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่ได้รับการสนับสนุนจากคณะหรือมหาวิทยาลัย

6.2 หลักสูตรฯ ประชุมเพื่อติดตามการดำเนินการจัดซื้อวัสดุ สำหรับการเรียนการสอน โดยมี การประชุม เพื่อตรวจสอบการเบิกจ่ายวัสดุบัญชีควบคุมพัสดุส่วนกลาง เพื่อหาแนวทางวางแผน จัดซื้อวัสดุการเรียนการสอน ในปีการศึกษาต่อไป

6.3 หลักสูตรฯ ประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ทั้งนี้เพื่อให้นักศึกษาได้มีโอกาสฝึกทักษะได้ทั่วถึง สำหรับเครื่องมือ อุปกรณ์ ครุภัณฑ์ ที่ชำรุดควรดำเนินการซ่อมแซมเพื่อให้ใช้ในการเรียนการสอนได้ต่อไป

6.4 หลักสูตรฯ ประชุมเพื่อสรุปผลการประเมิน และนำข้อเสนอแนะ และข้อปรับปรุงจากผลการดำเนินงานมาปรับใช้ในปีต่อไป และวางแผนจัดการหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ในแต่ละปีการศึกษา มีการวางแผนการจัดซื้อครุภัณฑ์ เพื่อสนับสนุนการเรียนการสอนให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น โดยหลักสูตรมีขั้นตอนการทบทวนระบบและกลไก การจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ดังนี้

6.4.1 หลักสูตรฯ เสนอชื่อให้คณะแต่งตั้งคณะกรรมการพิจารณาราคากลาง เพื่อให้ คณะกรรมการ ได้ทวนสอบราคากลางที่หลักสูตรฯ ยื่นแสดงต่อคณะ

6.4.2 หลักสูตรฯ เสนอชื่อให้คณะแต่งตั้งคณะกรรมการเปิดซองเพื่อสอบราคากลาง

6.4.3 หลักสูตรฯ เสนอชื่อให้คณะแต่งตั้งคณะกรรมการตรวจรับครุภัณฑ์ โดย คณะกรรมการต้องตรวจรับครุภัณฑ์ทุกชิ้นพร้อมเพรียงกัน

7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)

ผลการดำเนินการบรรลุตามเป้าหมายตัวบ่งชี้ทั้งหมดอยู่ในเกณฑ์ดีต่อเนื่อง 2 ปีการศึกษาเพื่อ ติดตามการดำเนินการตาม TQF ต่อไปนี้ ทั้งนี้เกณฑ์การประเมินผ่าน คือ มีการดำเนินงานตามข้อ 1-5 และอย่างน้อยร้อยละ 80 ของตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ระบุไว้ในแต่ละปี

ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินการตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ
เพื่อการประกันคุณภาพหลักสูตรและการเรียนการสอน และเกณฑ์การประเมินประจำปี

ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีที่	ปีที่	ปีที่	ปีที่	ปีที่
	1	2	3	4	5
(1) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร	X	X	X	X	X
(2) มีรายละเอียดของหลักสูตรตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับมาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา (ถ้ามี)	X	X	X	X	X
(3) มีรายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบมคอ.3 และ มคอ.4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา	X	X	X	X	X
(4) จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา	X	X	X	X	X
(5) จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	X	X	X	X	X
(6) มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ ที่กำหนดใน มคอ.3 และมคอ.4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	X	X	X	X	X
(7) มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือ การประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินการที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่แล้ว	X	X	X	X	X
(8) อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคน ได้รับการปฐมนิเทศหรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน	X	X	X	X	X
(9) อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง	X	X	X	X	X
(10) จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน (ถ้ามี) ได้รับการพัฒนาวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ต่อปี	X	X	X	X	X

ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีที่	ปีที่	ปีที่	ปีที่	ปีที่
	1	2	3	4	5
(11) ระดับความพึงพอใจของนิสิต/นักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตรเฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.0				X	X
(12) ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.0					X
รวมตัวบ่งชี้ (ข้อ) ในแต่ละปี	10	10	10	11	12
ตัวบ่งชี้บังคับ (ข้อที่)	1-5	1-5	1-5	1-5	1-5
ตัวบ่งชี้ต้องผ่านรวม (ข้อ)	8	8	8	9	10

เกณฑ์ประเมิน หลักสูตรได้มาตรฐานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิฯ ต้องผ่านเกณฑ์ประเมินดังนี้ ตัวบ่งชี้บังคับ (ตัวบ่งชี้ที่ 1-5) มีผลดำเนินการบรรลุเป้าหมาย และมีจำนวนตัวบ่งชี้ที่มีผลดำเนินการบรรลุเป้าหมายไม่น้อยกว่า 80% ของตัวบ่งชี้รวม โดยพิจารณาจากจำนวนตัวบ่งชี้บังคับและตัวบ่งชี้รวมในแต่ละ

หมวดที่ 8

การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

1. การประเมินประสิทธิผลของการสอน

1.1 การประเมินกลยุทธ์การสอน

1.1.1 คณะกรรมการประจำหลักสูตรประชุมเพื่อพิจารณาและประเมินกลยุทธ์การสอนของอาจารย์ ผู้สอนในแต่ละรายวิชาตามที่กำหนดไว้ในรายละเอียดของรายวิชา (มคอ.3) ในช่วงก่อนเปิดภาคการศึกษา

1.1.2 อาจารย์ผู้สอนในแต่ละรายวิชามีการประเมินผลการสอนจากการทดสอบย่อยก่อนเรียน ขณะเรียน และหลังเรียน การสังเกตพฤติกรรมของนักศึกษา การอภิปรายโต้ตอบจากนักศึกษา การตอบคำถามของนักศึกษาในชั้นเรียน รวมทั้งการทดสอบกลางภาคและปลายภาค ในช่วงเปิดภาคการศึกษา

1.1.3 คณะกรรมการประจำหลักสูตรพิจารณารายงานผลการดำเนินการของรายวิชา (มคอ. 5) เพื่อวิเคราะห์ผลการประเมินการสอน ผลการเรียนรู้ของนักศึกษา ปัญหาและข้อเสนอแนะในแต่ละรายวิชาเพื่อนำไปปรับปรุงกระบวนการเรียนการสอนต่อไป

1.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

1.2.1 นักศึกษาประเมินการสอนของอาจารย์ทุกรายวิชาเมื่อสิ้นสุดการเรียนการสอนในแต่ละรายวิชาตามแบบฟอร์มที่หลักสูตรและคณะกำหนด โดยอาจารย์สามารถเข้าไปดูผลการประเมินเพื่อพิจารณาแก้ไขปรับปรุงต่อไป

1.2.2 การสังเกตการณ์ของผู้รับผิดชอบหลักสูตรโดยประธานหลักสูตร และทีมผู้สอน เพื่อรวบรวมข้อมูลนำไปปรับปรุงกระบวนการจัดการเรียนรู้

1.2.3 ภาพรวมของหลักสูตรประเมินโดยบัณฑิตใหม่

2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

การประเมินหลักสูตรในภาพรวม โดยสำรวจข้อมูลจาก

2.1 โดยนักศึกษาและบัณฑิต

2.1.1 แต่งตั้งคณะกรรมการประเมินหลักสูตรที่ประกอบด้วยตัวแทนทุกกลุ่มวิชา ตัวแทนผู้เรียนปัจจุบัน และผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทุกฝ่าย

2.1.2 คณะกรรมการฯ วางแผนการประเมินหลักสูตรอย่างเป็นระบบ

2.1.3 ดำเนินการสำรวจข้อมูลเพื่อประกอบการประเมินหลักสูตรจากผู้เรียนปัจจุบันทุกชั้นปีและจากผู้สำเร็จการศึกษาที่ผ่านการศึกษาในหลักสูตรทุกรุ่น

2.2 โดยผู้ทรงคุณวุฒิ และ/หรือจากผู้ประเมินภายนอก

คณะกรรมการประเมินหลักสูตร ทำการวิเคราะห์และประเมินหลักสูตรในภาพรวมและใช้ข้อมูลย้อนกลับของผู้เรียน ผู้สำเร็จการศึกษา ผู้ใช้บัณฑิต เพื่อประกอบการประเมิน

2.3 โดยผู้ใช้บัณฑิต และ/หรือผู้มีส่วนได้ส่วนเสียอื่น ๆ

2.3.1 ติดตามบัณฑิตใหม่โดยสำรวจข้อมูลจากนายจ้าง และ/หรือ ผู้บังคับบัญชา โดยใช้แบบสอบถาม และการสัมภาษณ์

2.3.2 ติดตามจากผู้เกี่ยวข้องอื่น ๆ

3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

3.1 การประเมินหลักสูตรจากภายนอกให้เป็นไปตามที่สภามหาวิทยาลัยกำหนด

3.2 การประเมินภายในหลักสูตร เป็นไปตามกรอบการประกันคุณภาพตามรายงานการศึกษาตนเอง (SSR) แบบประเมินตนเอง (SAR)

4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุง

4.1 รวบรวมข้อเสนอแนะ/ข้อมูล จากการประเมินของนักศึกษา ผู้ใช้บัณฑิตหรือผู้ทรงคุณวุฒิ

4.2 จัดประชุมสัมมนาอาจารย์ผู้สอน ผู้เกี่ยวข้องหรือผู้ทรงคุณวุฒิเพื่อพิจารณาหลักสูตรและให้ข้อเสนอแนะ

4.3 วิเคราะห์ทบทวนข้อมูลข้างต้นโดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร

4.4 เสนอการปรับปรุงหลักสูตรและแผนกลยุทธ์ต่อคณะและสถาบันต่อไป

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก1

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช
ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2560



ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช
ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี

พ.ศ. ๒๕๖๐

.....

โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติมข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช ว่าด้วยการจัดการศึกษาภาคปกติระดับไม่เกินปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๔๘ ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช ว่าด้วยการจัดการศึกษาภาคพิเศษระดับไม่เกินปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๔๘ ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช ว่าด้วยปริญญาตรีเกียรตินิยม พ.ศ. ๒๕๔๘ ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช ว่าด้วยการประเมินผลการศึกษาระดับไม่เกินปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๑ ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช ว่าด้วยการโอนผลการเรียน การยกเว้นการเรียนรายวิชาและการรับ-จ่ายค่าธรรมเนียมในการโอนผลการเรียนและการยกเว้นการเรียนรายวิชา พ.ศ. ๒๕๔๗ และระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช ว่าด้วยการออกหลักฐานแสดงผลการศึกษา พ.ศ. ๒๕๔๘ เพื่อให้สอดคล้องกับประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๘ โดยมีเจตนารมณ์ให้รองรับการบริหารจัดการหลักสูตรที่มีลักษณะที่แตกต่างตามจุดเน้นของสาขาวิชาการและวิชาชีพต่างๆ ตอบสนองการผลิตบัณฑิตให้มีคุณภาพสอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ตลาดแรงงาน ความก้าวหน้าของศาสตร์และเทคโนโลยี รวมทั้งบริบททางสังคมที่เปลี่ยนแปลงไป

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๘ (๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ ประกอบกับประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๘ และมติสภามหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช ในคราวประชุมครั้งที่ ๒/๒๕๖๐ เมื่อวันที่ ๑๖ มีนาคม ๒๕๖๐ จึงออกข้อบังคับไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ชื่อข้อบังคับ

ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๐”

ข้อ ๒ การมีผลบังคับใช้

ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศเป็นต้นไป

ข้อ ๓ ความสัมพันธ์กับข้อบังคับ ระเบียบ ประกาศหรือคำสั่ง

ให้ยกเลิก

(๑) ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช ว่าด้วยการจัดการศึกษาภาคปกติระดับไม่
เกินปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๔๘

(๒) ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช ว่าด้วยการจัดการศึกษาภาคพิเศษระดับ
ไม่เกินปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๔๘

(๓) ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช ว่าด้วยปริญญาตรีเกียรตินิยม พ.ศ.
๒๕๔๘

(๔) ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช ว่าด้วยการประเมินผลการศึกษาระดับไม่
เกินปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๑

(๕) ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช ว่าด้วยการโอนผลการเรียน การยกเว้น
การเรียนรายวิชาและการรับ-จ่ายค่าธรรมเนียมในการโอนผลการเรียนและการยกเว้นการเรียน
รายวิชา พ.ศ. ๒๕๔๗

(๖) ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช ว่าด้วยการออกหลักฐานแสดงผล
การศึกษา พ.ศ. ๒๕๔๘

บรรดาข้อบังคับ ระเบียบ ประกาศ หรือคำสั่งอื่นใดในส่วนที่กำหนดไว้แล้วในข้อบังคับนี้ หรือ
ซึ่งขัดหรือแย้งกับข้อบังคับนี้ ให้ใช้ข้อบังคับนี้แทน

ข้อ ๔ บทนิยาม

ในข้อบังคับนี้

“มหาวิทยาลัย” หมายความว่า มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช

“อธิการบดี” หมายความว่า อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช

“สภามหาวิทยาลัย” หมายความว่า สภามหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช

“คณะ” หมายความว่า คณะหรือส่วนงานอื่นที่เทียบเท่าคณะที่จัดการเรียนการสอน

“หน่วยกิต” หมายความว่า หน่วยที่ใช้แสดงภาระการศึกษาในแต่ละรายวิชา

“ภาคการศึกษา” หมายความว่า ภาคการศึกษาปกติ หรือภาคฤดูร้อนซึ่งมีระยะเวลาศึกษาไม่
น้อยกว่า ๗.๕ สัปดาห์

“ภาคการศึกษาปกติ” หมายความว่า ภาคการศึกษาตามระบบทวิภาค ซึ่งมีระยะเวลาศึกษา
ไม่น้อยกว่า ๑๕ สัปดาห์ ทั้งนี้ การจัดการศึกษาตามระบบนี้อาจจัดการศึกษาภาคฤดูร้อนด้วยก็ได้

“การยกเว้นการเรียนรายวิชา” หมายความว่า การนำรายวิชาที่ศึกษามาแล้วหรือการนำผล
การฝึกอบรบหรือการนำผลการศึกษานอกระบบหรือการศึกษาตามอัธยาศัยหรือการนำประสบการณ์
มาขอยกเว้นการเรียนรายวิชาโดยไม่ต้องศึกษารายวิชานั้นอีก

“อาจารย์ประจำ” หมายความว่า บุคคลที่ดำรงตำแหน่งอาจารย์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ รองศาสตราจารย์ และศาสตราจารย์ในมหาวิทยาลัยที่มีหน้าที่รับผิดชอบตามพันธกิจของมหาวิทยาลัย และปฏิบัติหน้าที่เต็มเวลา

สำหรับอาจารย์ประจำที่มหาวิทยาลัยรับเข้าใหม่ ต้องมีคะแนนทดสอบความสามารถภาษาอังกฤษได้ตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในประกาศคณะกรรมการการอุดมศึกษา เรื่อง มาตรฐานความสามารถภาษาอังกฤษของอาจารย์ประจำ

“อาจารย์ประจำหลักสูตร” หมายความว่า อาจารย์ประจำที่มีคุณวุฒิตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาของหลักสูตรที่เปิดสอน ซึ่งมีหน้าที่สอนและค้นคว้าวิจัยในสาขาวิชาดังกล่าว ทั้งนี้ สามารถเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตรหลายหลักสูตรได้ในเวลาเดียวกัน แต่ต้องเป็นหลักสูตรที่อาจารย์ผู้นั้นมีคุณวุฒิตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาของหลักสูตร

“อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร” หมายความว่า อาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีภาระหน้าที่ในการบริหารและพัฒนาหลักสูตรและการเรียนการสอน ตั้งแต่การวางแผน การควบคุมคุณภาพ การติดตามประเมินผลและการพัฒนาหลักสูตร อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้องอยู่ประจำหลักสูตรนั้นตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษา โดยจะเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเกินกว่า ๑ หลักสูตรในเวลาเดียวกันไม่ได้ ยกเว้น พหุวิทยาการหรือสหวิทยาการ ให้เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้อีกหนึ่งหลักสูตรและอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรสามารถซ้ำได้ไม่เกิน ๒ คน

“อาจารย์พิเศษ” หมายความว่า ผู้สอนที่ไม่ใช่อาจารย์ประจำ

“นักศึกษา” หมายความว่า นักศึกษาระดับปริญญาตรีทั้งภาคปกติและภาคพิเศษของมหาวิทยาลัย

“นักศึกษาภาคปกติ” หมายความว่า นักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนเต็มเวลาในระบบการศึกษาภาคปกติ โดยเรียนในวันเวลาราชการ

“นักศึกษาภาคพิเศษ” หมายความว่า นักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนเต็มเวลาหรือไม่เต็มเวลาในระบบ การศึกษาภาคพิเศษ ซึ่งเรียนนอกเวลาราชการ และอาจเรียนในเวลาราชการบางส่วนก็ได้

“นักศึกษาต่างชาติ” หมายความว่า นักศึกษาที่ไม่ได้ถือสัญชาติไทยมาศึกษาในหลักสูตรของมหาวิทยาลัยภายใต้โครงการแลกเปลี่ยนหรือสมัครเข้าเรียน

“คณะกรรมการอนุมัติผลการศึกษา” หมายความว่า คณะกรรมการอนุมัติผลการศึกษาที่มหาวิทยาลัยแต่งตั้ง

“นายทะเบียน” หมายความว่า นายทะเบียนที่มหาวิทยาลัยแต่งตั้ง

“สถาบันสมทบ” หมายความว่า สถาบันการศึกษาที่มหาวิทยาลัยรับเข้าสมทบตามมาตรา ๑๒ วรรคสอง แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗

“หัวหน้าสถานศึกษา” หมายความว่า หัวหน้าสถานศึกษาสถาบันการศึกษาที่มหาวิทยาลัย
รับเข้าสมทบ

“สำนักส่งเสริมวิชาการ” หมายความว่า สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนมหาวิทยาลัย

“ผู้สอน” หมายความว่า อาจารย์ประจำหรืออาจารย์พิเศษ

ข้อ ๕ ผู้รักษาการตามข้อบังคับ

ให้อธิการบดีเป็นผู้รักษาการตามข้อบังคับนี้ และมีอำนาจออกระเบียบ ประกาศ หรือคำสั่ง
เพื่อ ประโยชน์ในการปฏิบัติตามข้อบังคับนี้

ในกรณีที่มีปัญหาเกี่ยวกับการปฏิบัติตามข้อบังคับนี้ ให้อธิการบดีเป็นผู้ตีความวินิจฉัยชี้ขาด
และให้ถือเป็นที่สุด

หมวด ๑

การจัดการศึกษาภาคปกติ

ข้อ ๖ ปรัชญาและวัตถุประสงค์

ให้มหาวิทยาลัยดำเนินการจัดการศึกษาภาคปกติ โดยคำนึงถึงความสัมพันธ์สอดคล้องกับ
แผนพัฒนาการศึกษาระดับอุดมศึกษาของชาติ ปรัชญาของการอุดมศึกษา ปรัชญาของมหาวิทยาลัย
และมาตรฐานวิชาการและวิชาชีพที่เป็นสากล

หลักสูตรปริญญาตรี โดยแบ่งหลักสูตรเป็น ๒ กลุ่ม ดังนี้

(๑) หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการ แบ่งเป็น ๒ แบบ ได้แก่

(๑.๑) หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการ ที่มุ่งผลิตบัณฑิตให้มีความรอบรู้ทั้งภาคทฤษฎี
และภาคปฏิบัติ เน้นความรู้และทักษะด้านวิชาการ สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในสถานการณ์จริง
ได้อย่างสร้างสรรค์

(๑.๒) หลักสูตรปริญญาตรีแบบก้าวหน้าทางวิชาการ ซึ่งเป็นหลักสูตรปริญญาตรีสำหรับ
ผู้เรียนที่มีความสามารถพิเศษ มุ่งเน้นผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ความสามารถระดับสูง โดยใช้หลักสูตร
ปกติที่เปิดสอนอยู่แล้ว ให้รองรับศักยภาพของผู้เรียน โดยกำหนดให้ผู้เรียนได้ศึกษาบางรายวิชาใน
ระดับบัณฑิตศึกษาที่เปิดสอนอยู่แล้ว และสนับสนุนให้ผู้เรียนได้ทำวิจัยที่ลุ่มลึกทางวิชาการ

(๒) หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการ แบ่งเป็น ๒ แบบ ได้แก่

(๒.๑) หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการ ที่มุ่งผลิตบัณฑิตให้มีความรอบรู้
ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ เน้นความรู้ สมรรถนะและทักษะด้านวิชาชีพตามข้อกำหนดของ

มาตรฐานวิชาชีพหรือมีสมรรถนะและทักษะด้านการปฏิบัติเชิงเทคนิคในศาสตร์สาขาวิชานั้นๆ โดยผ่านการฝึกงานในสถานประกอบการ หรือสหกิจศึกษา

หลักสูตรแบบนี้เท่านั้นที่จัดหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ได้ เพราะมุ่งผลิตบัณฑิตที่มีทักษะการปฏิบัติการอยู่แล้ว ให้มีความรู้ด้านวิชาการมากยิ่งขึ้น รวมทั้งได้รับการฝึกปฏิบัติขั้นสูงเพิ่มเติม

หลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ถือเป็นส่วนหนึ่งของหลักสูตรปริญญาตรีและจะต้องสะท้อนปรัชญาและเนื้อหาสาระของหลักสูตรปริญญาตรีนั้นๆ โดยครบถ้วน และให้ระบุคำว่า “ต่อเนื่อง” ในวงเล็บต่อท้ายชื่อหลักสูตร

(๒.๒) หลักสูตรปริญญาตรีแบบก้าวหน้าทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการ ซึ่งเป็นหลักสูตรสำหรับผู้เรียนที่มีความสามารถพิเศษ มุ่งเน้นผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ สมรรถนะทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการขั้นสูงโดยใช้หลักสูตรปกติที่เปิดสอนอยู่แล้ว ให้รองรับศักยภาพของผู้เรียน โดยกำหนดให้ผู้เรียนได้ศึกษาบางรายวิชาในระดับบัณฑิตศึกษาที่เปิดสอนอยู่แล้ว และทำวิจัยที่ลุ่มลึกหรือได้รับการฝึกปฏิบัติขั้นสูงในหน่วยงานองค์กร หรือสถานประกอบการ

หลักสูตรปริญญาตรีแบบก้าวหน้าทางวิชาการหรือทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการต้องมีการเรียนรายวิชาการระดับบัณฑิตศึกษาไม่น้อยกว่า ๑๒ หน่วยกิต

ข้อ ๗ คุณสมบัติทั่วไปของผู้เข้าศึกษา

เพื่อให้การจัดการศึกษาภาคปกติ ดำเนินไปอย่างมีประสิทธิภาพและเกิดประสิทธิผล จึงให้ผู้เข้าศึกษาจำนวนพอเหมาะสมกับศักยภาพของมหาวิทยาลัย โดยให้จัดทำเอกสารแสดงศักยภาพนำเสนอขออนุมัติต่อสภามหาวิทยาลัย

ผู้เข้าศึกษาต้องมีคุณสมบัติทั่วไป ดังต่อไปนี้

(๑) หลักสูตรปริญญาตรี (๔ ปี ๕ ปี และไม่น้อยกว่า ๖ ปี) ต้องเป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า

(๒) หลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ต้องเป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงหรือเทียบเท่า หรือระดับอนุปริญญา (๓ ปี) หรือเทียบเท่า ในสาขาวิชาที่ตรงกับสาขาวิชาที่จะเข้าศึกษา

(๓) หลักสูตรปริญญาตรีแบบก้าวหน้าทั้งทางวิชาการ และทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการ ต้องเป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า โดยมีคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า ๓.๕๐ จากระบบ ๔ ระดับคะแนนหรือเทียบเท่า และมีผลการเรียนในหลักสูตรปริญญาตรีแบบก้าวหน้าไม่น้อยกว่า ๓.๕๐ ทุกภาคการศึกษา อนึ่ง ในระหว่างการศึกษาในหลักสูตรแบบก้าวหน้า หากภาคการศึกษาใดภาคการศึกษาหนึ่งมีผลการเรียนต่ำกว่า ๓.๕๐ จากระบบ ๔ ระดับคะแนนหรือเทียบเท่า จะถือว่าผู้เรียนขาดคุณสมบัติในการศึกษาหลักสูตรแบบก้าวหน้า

ข้อ ๘ หลักเกณฑ์และวิธีการรับผู้เข้าศึกษา

หลักเกณฑ์และวิธีการรับผู้เข้าศึกษาให้เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดโดยออกเป็นประกาศมหาวิทยาลัย และรายงานให้สภามหาวิทยาลัยทราบ

ข้อ ๙ การโอนเข้าศึกษา

มหาวิทยาลัยอาจพิจารณาให้นักศึกษาภาคปกติโอนเข้าศึกษาในระบบการจัดการศึกษาภาคพิเศษได้ กรณีนักศึกษาภาคพิเศษ ขอโอนเข้าศึกษาในระบบการจัดการศึกษาภาคปกติ ต้องเป็นผู้ที่มีคุณสมบัติตามหลักเกณฑ์ และวิธีการในข้อ ๗ และข้อ ๘

ข้อ ๑๐ การจัดการศึกษาในระบบทวิภาค

ให้จัดการศึกษาในระบบทวิภาค โดยหนึ่งปีการศึกษาแบ่งเป็นสองภาคการศึกษาปกติหนึ่งภาค การศึกษาปกติมีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า ๑๕ สัปดาห์

ถ้ามหาวิทยาลัยมีเหตุผลและความจำเป็นพิเศษ มหาวิทยาลัยอาจพิจารณาอนุมัติให้จัดการศึกษาในภาคฤดูร้อนได้ ทั้งนี้ต้องไม่กระทบกระเทือนต่อมาตรฐานและคุณภาพการศึกษา และให้มีระยะเวลาในการศึกษาไม่น้อยกว่า ๗.๕ สัปดาห์ โดยให้จัดเวลาเรียนในรายวิชาที่ลงทะเบียนเรียนในภาคฤดูร้อนเป็นพิเศษ

ข้อ ๑๑ การลงทะเบียนเรียน

ให้นักศึกษาลงทะเบียนเรียนได้ไม่น้อยกว่า ๙ หน่วยกิต และไม่เกิน ๒๒ หน่วยกิต ในภาคการศึกษาปกติ เว้นแต่เป็นภาคการศึกษาที่จะสำเร็จการศึกษา ให้นักศึกษาลงทะเบียนเรียนน้อยกว่า ๙ หน่วยกิตได้

ถ้าเปิดการศึกษาภาคฤดูร้อน ให้ลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน ๙ หน่วยกิต

ข้อ ๑๒ การจัดให้มีสื่อเพื่อประโยชน์ในการศึกษา

ให้มหาวิทยาลัยจัดให้มีเอกสารประกอบการสอน หนังสือ ตำราเรียน รวมถึงบริการ ด้านโสตทัศนูปกรณ์พื้นฐาน สื่ออิเล็กทรอนิกส์ หรือสื่ออื่น เพื่อประโยชน์ในการศึกษาของนักศึกษาอย่างเพียงพอตามเกณฑ์มาตรฐานที่สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษากำหนด รวมทั้งสอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานวิชาชีพ

ข้อ ๑๓ การยึดถือและดำเนินการตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร

การจัดการศึกษาต้องยึดถือและดำเนินการตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรของกระทรวงศึกษาธิการอย่างเคร่งครัด เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของเกณฑ์การรับรองวิทยฐานะและมาตรฐานการศึกษา

ข้อ ๑๔ การใช้หลักสูตรที่สภามหาวิทยาลัยให้การรับรอง

การจัดการศึกษาต้องใช้หลักสูตรที่สภามหาวิทยาลัยให้การรับรอง

ข้อ ๑๕ การกำหนดระบบประกันคุณภาพของหลักสูตร

การจัดการศึกษาภาคปกติ ให้ทุกหลักสูตรกำหนดระบบการประกันคุณภาพของหลักสูตร โดยมีองค์ประกอบในการประกันคุณภาพอย่างน้อย ๖ ด้าน คือ

- (๑) การกำกับมาตรฐาน
- (๒) บัณฑิต
- (๓) นักศึกษา
- (๔) อาจารย์
- (๕) หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน
- (๖) สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

ข้อ ๑๖ การประเมินและรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาต้องให้ทุกหลักสูตรพัฒนาหลักสูตรให้ทันสมัย โดยมีการประเมินและรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรทุกปีการศึกษา เพื่อนำข้อมูลที่ได้ไปปรับปรุงพัฒนาหลักสูตรเป็นระยะๆ อย่างน้อยตามรอบระยะเวลาของหลักสูตร หรือทุกรอบ ๕ ปี

ข้อ ๑๗ จำนวน คุณวุฒิ และคุณสมบัติของอาจารย์

การจัดการศึกษาต้องมีอาจารย์ประจำหลักสูตรและอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ซึ่งมหาวิทยาลัยแต่งตั้งจากอาจารย์ประจำที่มีคุณวุฒิตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอนตลอดระยะเวลาที่ดำเนินการจัดการศึกษาตามหลักสูตรนั้นดังต่อไปนี้
หลักสูตรระดับปริญญาตรี ประกอบด้วย

(๑) หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการประกอบด้วย

(๑.๑) อาจารย์ประจำหลักสูตร มีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่าหรือมีตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์ และต้องมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา และเป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย ๑ รายการ ในรอบ ๕ ปีย้อนหลัง

(๑.๒) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร มีคุณวุฒิและคุณสมบัติเช่นเดียวกับอาจารย์ประจำหลักสูตร จำนวนอย่างน้อย ๕ คน

กรณีที่หลักสูตรจัดให้มีวิชาเอกมากกว่า ๑ วิชาเอก ให้จัดอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีคุณวุฒิและคุณสมบัติตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอนไม่น้อยกว่าวิชาเอกละ ๓ คน

กรณีที่มีความจำเป็นอย่างยิ่งสำหรับสาขาวิชาที่ไม่สามารถสรรหาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรครบตามจำนวน มหาวิทยาลัยต้องเสนอจำนวนและคุณวุฒิของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีนั้นให้คณะกรรมการการอุดมศึกษาพิจารณาเป็นรายกรณี

(๑.๓) อาจารย์ผู้สอน อาจเป็นอาจารย์ประจำหรืออาจารย์พิเศษที่มีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือมีตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์ ในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กันหรือในสาขาวิชาของรายวิชาที่สอน

ในกรณีที่มีอาจารย์ประจำที่มีคุณวุฒิปริญญาตรีหรือเทียบเท่าและทำหน้าที่อาจารย์ผู้สอนก่อนที่เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๘ จะประกาศใช้ ให้สามารถทำหน้าที่อาจารย์ผู้สอนต่อไปได้

ในกรณีของอาจารย์พิเศษอาจได้รับการยกเว้นคุณวุฒิปริญญาโท แต่ทั้งนี้ต้องมีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาตรีหรือเทียบเท่า และมีประสบการณ์การทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่สอนมาแล้วไม่น้อยกว่า ๖ ปี ทั้งนี้ อาจารย์พิเศษต้องมีชั่วโมงสอนไม่เกินร้อยละ ๕๐ ของรายวิชา โดยมีอาจารย์ประจำเป็นผู้รับผิดชอบรายวิชานั้น

(๒) หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการ และหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ประกอบด้วย

(๒.๑) อาจารย์ประจำหลักสูตร มีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่าหรือมีตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์ และต้องมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญาและเป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย ๑ รายการ ในรอบ ๕ ปีย้อนหลัง

สำหรับหลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการ ที่เน้นทักษะด้านวิชาชีพตามข้อกำหนดของมาตรฐานวิชาชีพ อาจารย์ประจำหลักสูตรต้องมีคุณสมบัติเป็นไปตามมาตรฐานวิชาชีพนั้นๆ

กรณีร่วมผลิตหลักสูตรกับหน่วยงานอื่นที่ไม่ใช่มหาวิทยาลัย หากจำเป็นบุคลากรที่มาจากหน่วยงานนั้นอาจได้รับการยกเว้นคุณวุฒิปริญญาโทและผลงานทางวิชาการ แต่ต้องมีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาตรีหรือเทียบเท่า และมีประสบการณ์การทำงานในหน่วยงานแห่งนั้นมาแล้วไม่น้อยกว่า ๖ ปี

(๒.๒) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร มีคุณวุฒิและคุณสมบัติเช่นเดียวกับอาจารย์ประจำหลักสูตร จำนวนอย่างน้อย ๕ คน

ในกรณีของหลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการที่เน้นทักษะด้านการปฏิบัติเชิงเทคนิคในศาสตร์สาขาวิชานั้น อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อย ๒ ใน ๕ คนต้องมีประสบการณ์ในด้านปฏิบัติการ โดยอาจเป็นอาจารย์ประจำของมหาวิทยาลัย หรือเป็นบุคลากรของหน่วยงานที่ไม่ใช่มหาวิทยาลัยซึ่งมีข้อตกลงในการผลิตบัณฑิตของหลักสูตรนั้นร่วมกันแต่ทั้งนี้ต้องไม่เกิน ๒ คน

กรณีร่วมผลิตหลักสูตรกับหน่วยงานอื่นที่ไม่ใช่มหาวิทยาลัย หากจำเป็น บุคลากรที่มาจากหน่วยงานนั้นอาจได้รับการยกเว้นคุณวุฒิปริญญาโทและผลงานทางวิชาการ แต่ต้องมีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาตรีหรือเทียบเท่า และมีประสบการณ์การทำงานในหน่วยงานแห่งนั้นมาแล้วไม่น้อยกว่า ๖ ปี

กรณีหลักสูตรจัดให้มีวิชาเอกมากกว่า ๑ วิชาเอก ให้จัดอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีคุณวุฒิและคุณสมบัติตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอนไม่น้อยกว่าวิชาเอกละ ๓ คน และหากเป็นปริญญาตรีทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการที่เน้นทักษะด้านการปฏิบัติเชิงเทคนิคในศาสตร์สาขาวิชานั้น ต้องมีสัดส่วนอาจารย์ที่มีประสบการณ์ในด้านปฏิบัติการ ๑ ใน ๓

กรณีที่มีความจำเป็นอย่างยิ่งสำหรับสาขาวิชาที่ไม่สามารถสรรหาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรครบตามจำนวน มหาวิทยาลัยต้องเสนอจำนวนและคุณวุฒิของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีนั้นให้คณะกรรมการการอุดมศึกษาพิจารณาเป็นรายกรณี

(๒.๓) อาจารย์ผู้สอน อาจเป็นอาจารย์ประจำหรืออาจารย์พิเศษที่มีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือมีตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์ ในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กันหรือในสาขาวิชาของรายวิชาที่สอน

ในกรณีที่มีอาจารย์ประจำที่มีคุณวุฒิปริญญาตรีหรือเทียบเท่า และทำหน้าที่อาจารย์ผู้สอนก่อนที่เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๘ จะประกาศใช้ ให้สามารถทำหน้าที่อาจารย์ผู้สอนต่อไปได้

สำหรับกรณีร่วมผลิตหลักสูตรกับหน่วยงานอื่นที่ไม่ใช่มหาวิทยาลัย หากจำเป็น บุคลากรที่มาจากหน่วยงานนั้นอาจได้รับการยกเว้นคุณวุฒิปริญญาโทและผลงานทางวิชาการ แต่ต้องมีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาตรีหรือเทียบเท่า และมีประสบการณ์การทำงานในหน่วยงานแห่งนั้นมาแล้วไม่น้อยกว่า ๖ ปี

ในกรณีของอาจารย์พิเศษอาจได้รับการยกเว้นคุณวุฒิปริญญาโท แต่ทั้งนี้ต้องมีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาตรีหรือเทียบเท่า และมีประสบการณ์การทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่สอนมาแล้วไม่น้อยกว่า ๖ ปี ทั้งนี้อาจารย์พิเศษต้องมีชั่วโมงสอนไม่เกินร้อยละ ๕๐ ของรายวิชาโดยมีอาจารย์ประจำเป็นผู้รับผิดชอบรายวิชานั้น

สำหรับหลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการที่เน้นทักษะด้านวิชาชีพตามข้อกำหนดของมาตรฐานวิชาชีพ อาจารย์ผู้สอนต้องมีคุณสมบัติเป็นไปตามมาตรฐานวิชาชีพนั้น ๆ

หมวด ๒

การจัดการศึกษาภาคพิเศษ

ข้อ ๑๘ การจัดการศึกษาภาคพิเศษ

คุณสมบัตินักศึกษาภาคพิเศษ ให้เป็นไปตามข้อ ๗

นักศึกษาภาคพิเศษ ให้จัดการศึกษาในวันเสาร์และอาทิตย์ ระหว่างเวลา ๐๘.๐๐ -๑๘.๕๐ น. เว้นแต่ในกรณีพิเศษเพื่อประโยชน์ของการจัดการศึกษา อาจจัดการศึกษาในวันอื่นโดยทำเป็นประกาศมหาวิทยาลัย

ให้นักศึกษาภาคพิเศษ ลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน ๑๓ หน่วยกิต ในภาคการศึกษาปกติ และไม่เกิน ๙ หน่วยกิต ในภาคฤดูร้อน เว้นแต่

(๑) มีรายวิชาที่ไม่นับหน่วยกิตรวมอยู่ในเกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร หรือเป็นภาคการศึกษาที่จะสำเร็จการศึกษาและมีรายวิชาเรียนแก้หรือเรียนแทนผลการเรียน E ให้ลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน ๑๑ หน่วยกิต ในภาคฤดูร้อน หรือ

(๒) มีรายวิชาตาม (๑) และมีรายวิชาเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ๓ หน่วยกิต ให้ลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน ๑๖ หน่วยกิต ในภาคการศึกษาปกติ และไม่เกิน ๑๒ หน่วยกิต ในภาคฤดูร้อน หรือ

(๓) มีรายวิชาตาม (๑) และมีรายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ๖ หน่วยกิต ให้ลงทะเบียนเรียนได้ ไม่เกิน ๑๙ หน่วยกิต ในภาคการศึกษาปกติ และไม่เกิน ๑๕ หน่วยกิต ในภาคฤดูร้อน

หมวด ๓

การวัดและประเมินผล

ข้อ ๑๙ การวัดผล

ให้ผู้สอนวัดและประเมินผลทุกรายวิชาที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียน กระบวนการวัดผลต้องทำตลอดภาคการศึกษา และต้องจัดให้มีการสอบปลายภาคการศึกษาด้วย โดยให้ผู้สอนมีหน้าที่ในการส่งผลการเรียนตามปฏิทินวิชาการที่มหาวิทยาลัยกำหนด หากไม่ส่งภายในกำหนดอาจถูกดำเนินการทางวินัย

ให้วัดผลและเก็บคะแนนระหว่างภาคการศึกษาร้อยละ ๕๐ ถึง ๘๐ ของคะแนนทั้งหมด เว้นแต่ในกรณีรายวิชาที่มหาวิทยาลัยกำหนดให้วัดและประเมินผลในลักษณะอื่น ทั้งนี้ ต้องระบุหลักเกณฑ์วิธีการ และเงื่อนไขการเก็บคะแนนระหว่างภาคและคะแนนสอบปลายภาคการศึกษาไว้ในแนวการสอนให้ชัดเจน

ข้อ ๒๐ นักศึกษาที่ไม่มีสิทธิสอบปลายภาค

นักศึกษาที่มีเวลาเรียนไม่ถึงร้อยละ ๘๐ ของเวลาเรียนทั้งหมดในรายวิชาใด ไม่มีสิทธิสอบปลายภาคการศึกษาในรายวิชานั้น เว้นแต่ในกรณีมีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ของเวลาเรียนทั้งหมด ให้อยู่ในอำนาจของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

นักศึกษาที่ไม่มีสิทธิสอบตามวรรคหนึ่ง ให้ผู้สอนประเมินผลการศึกษาเป็น E หรือ F แล้วแต่กรณี

ข้อ ๒๑ นักศึกษาที่มีสิทธิสอบปลายภาคแต่ไม่ได้สอบ

นักศึกษาที่มีสิทธิสอบปลายภาคการศึกษาแต่ไม่ได้สอบ ให้ผู้สอนส่งผลการประเมินเป็น I ไว้ก่อน และหากการไม่ได้สอบปลายภาคการศึกษา เนื่องจากเหตุจำเป็นหรือเหตุสุดวิสัย นักศึกษามีสิทธิยื่นคำร้องขอสอบได้ภายหลัง

กรณีตามวรรคหนึ่ง ให้นักศึกษายื่นคำร้องขอสอบที่สำนักส่งเสริมวิชาการ ภายใน ๑๕ วัน นับแต่วันเปิดภาคการศึกษาถัดไป การพิจารณาคำร้องให้อยู่ในอำนาจของคณะกรรมการวิชาการ

กรณีคณะกรรมการวิชาการอนุญาตให้สอบ ให้นักศึกษามาสอบตามวันเวลาและสถานที่ที่กำหนด

ข้อ ๒๒ การเปลี่ยนผลการประเมินกรณีไม่ได้สอบ

ภายใต้บังคับข้อ ๒๑ ถ้านักศึกษาไม่ยื่นคำร้องขอสอบภายในเวลาที่กำหนด หรือยื่นแต่คณะกรรมการวิชาการพิจารณาไม่อนุญาตให้สอบ หรือนักศึกษาไม่มาสอบตามวันเวลาและสถานที่ที่กำหนดแล้วแต่กรณี ให้นายทะเบียนเปลี่ยนผลการประเมินจาก I เป็น E หรือ F แล้วแต่กรณี

ข้อ ๒๓ การประเมินผลการศึกษารายวิชา

ให้ประเมินผลการศึกษารายวิชาที่นับหน่วยกิต และรายวิชาที่ไม่นับหน่วยกิต ซึ่งรวมอยู่ในเกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามข้อกำหนดเฉพาะของหลักสูตร หรือตามที่สภามหาวิทยาลัยหรือมหาวิทยาลัยกำหนด ดังต่อไปนี้

(๑) รายวิชาที่นับหน่วยกิต ให้ประเมินผลการศึกษาเป็น ๘ ระดับ ในแต่ละระดับให้กำหนดผลการประเมิน ความหมาย และค่าระดับคะแนนต่อหนึ่งหน่วยกิต ดังนี้

- (๑.๑) ผลการประเมิน A หมายถึง ดีเยี่ยม ค่าระดับคะแนน ๔
- (๑.๒) ผลการประเมิน B+ หมายถึง ดีมาก ค่าระดับคะแนน ๓.๕
- (๑.๓) ผลการประเมิน B หมายถึง ดี ค่าระดับคะแนน ๓
- (๑.๔) ผลการประเมิน C+ หมายถึง ดีพอใช้ ค่าระดับคะแนน ๒.๕
- (๑.๕) ผลการประเมิน C หมายถึง พอใช้ ค่าระดับคะแนน ๒
- (๑.๖) ผลการประเมิน D+ หมายถึง อ่อน ค่าระดับคะแนน ๑.๕
- (๑.๗) ผลการประเมิน D หมายถึง อ่อนมาก ค่าระดับคะแนน ๑
- (๑.๘) ผลการประเมิน E หมายถึง ตก ค่าระดับคะแนน ๐

ให้ใช้ผลการประเมิน E สำหรับรายวิชาที่นักศึกษาทุจริต หรือร่วมกันทุจริตในการสอบปลายภาคการศึกษาหรือทุกรายวิชาที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษานั้น หรือตามที่คณะกรรมการวิชาการเห็นสมควร และมหาวิทยาลัยอาจพิจารณาเพิ่มโทษอื่นได้ตามระเบียบว่าด้วยวินัยนักศึกษา

(๒) รายวิชาที่ไม่ับหน่วยกิต ให้ประเมินผลการศึกษาเป็น ๓ ระดับ ในแต่ละระดับให้กำหนดผลการประเมินและความหมาย ดังนี้

(๒.๑) ผลการประเมิน PD (Pass with Distinction) หมายถึง ผ่านดีเยี่ยม

(๒.๒) ผลการประเมิน P (Pass) หมายถึง ผ่าน

(๒.๓) ผลการประเมิน F (Fail) หมายถึง ไม่ผ่าน

ให้ใช้ผลการประเมิน P สำหรับรายวิชาที่ได้รับการยกเว้นการศึกษา

ให้ใช้ผลการประเมิน F สำหรับรายวิชาที่นักศึกษาทุจริตหรือร่วมกันทุจริตในการสอบปลายภาคการศึกษา ทั้งนี้ มหาวิทยาลัยอาจพิจารณาเพิ่มโทษอื่นได้ตามระเบียบว่าด้วยวินัยนักศึกษา

ข้อ ๒๔ เกณฑ์การสอบได้หรือสอบผ่าน

ภายใต้บังคับข้อ ๒๓ ให้กำหนดเกณฑ์การสอบได้หรือสอบผ่าน ดังต่อไปนี้

(๑) รายวิชาที่นับหน่วยกิต

(๑.๑) ในรายวิชาบังคับ ต้องได้ผลการประเมินไม่ต่ำกว่า D จึงจะถือว่าสอบได้ ถ้าได้ผลการประเมินต่ำกว่า D ต้องลงทะเบียนเรียนใหม่จนกว่าจะสอบได้

(๑.๒) ในรายวิชาเลือก ต้องได้ผลการประเมินไม่ต่ำกว่า D จึงจะถือว่าสอบได้ ถ้าได้ผลการประเมินต่ำกว่า D สามารถเรียนใหม่หรือเลือกเรียนรายวิชาอื่นแทนได้ กรณีที่เลือกเรียนรายวิชาอื่นแทน ให้นำทะเบียนเปลี่ยนผลการประเมินที่ต่ำกว่า D เป็น W

(๑.๓) ในรายวิชากลุ่มวิชาประสบการณ์วิชาชีพ ต้องได้ผลการประเมินไม่ต่ำกว่า C จึงจะถือว่าสอบได้ ถ้าได้ผลการประเมินต่ำกว่า C ต้องลงทะเบียนเรียนใหม่และถ้าได้ผลการประเมินต่ำกว่า C เป็นครั้งที่สอง ให้พ้นจากสถานภาพการเป็นนักศึกษา

(๒) รายวิชาที่ไม่ับหน่วยกิต ต้องได้ผลการประเมินไม่ต่ำกว่า P จึงจะถือว่าสอบผ่าน ถ้าผลการประเมินต่ำกว่า P ต้องลงทะเบียนเรียนใหม่จนกว่าจะสอบผ่าน

ข้อ ๒๕ สัญลักษณ์อื่นในใบรายงานผลการศึกษา

ให้มีสัญลักษณ์อื่นในใบรายงานผลการศึกษาในกรณีดังต่อไปนี้

Au (Audit) หมายความว่า ลงทะเบียนเรียนในรายวิชาที่ไม่ใช่รายวิชาในข้อ ๒๓ และผ่านเกณฑ์การประเมินตามที่คุณสอนกำหนด

W (Withdraw) หมายความว่า ยกเลิกการเรียน โดยยื่นเรื่องถึงสำนักส่งเสริมวิชาการก่อนกำหนดสอบปลายภาคการศึกษาไม่น้อยกว่า ๒ สัปดาห์ หรือลาพักหรือถูกสั่งให้พักการศึกษาหลังจากลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษานั้นแล้ว หรือลงทะเบียนซ้ำกับรายวิชาที่สอบได้ หรือสอบผ่าน หรือได้รับการยกเว้นการเรียน หรือโอนผลการเรียน หรือรายวิชาเลือกที่ได้ผลการประเมินต่ำกว่า D และได้ลงทะเบียนเรียนรายวิชาอื่นแทนแล้ว หรือลงทะเบียนเรียนในรายวิชาตามวรรคหนึ่ง แต่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินตามที่คุณสอนกำหนด

I (Incomplete) หมายความว่า การประเมินผลการศึกษายังไม่สมบูรณ์ หรือยังไม่ได้สอบปลายภาคการศึกษา ซึ่งต้องดำเนินการให้แล้วเสร็จภายในภาคการศึกษาถัดไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด และถ้าผู้สอนไม่ส่งผลการประเมินแทน I ภายในเวลาที่กำหนด ให้นายทะเบียนเปลี่ยนผลการประเมินจาก I เป็น E หรือ F แล้วแต่กรณี

กรณีการประเมินผลการศึกษาไม่สมบูรณ์เพราะขาดคะแนนเก็บบางส่วน ผู้สอนอาจพิจารณาให้คะแนนเก็บส่วนที่ขาดเป็นศูนย์ก็ได้

ข้อ ๒๖ การแก้ไขเปลี่ยนแปลงผลการเรียน

ผลการเรียนจะไม่สามารถแก้ไขได้ เว้นแต่มีเหตุอันควรแก้ไขเป็นอย่างอื่น ให้นำเสนอคณะกรรมการวิชาการพิจารณา

ข้อ ๒๗ การคำนวณค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาคการศึกษาหรือเฉลี่ยสะสม

ให้คำนวณค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาคการศึกษาหรือเฉลี่ยสะสม เป็นเลขทศนิยม ๒ ตำแหน่ง โดยไม่ปัดเศษ และให้นับหน่วยกิตรายวิชาที่ได้ผลการประเมิน E ในการคำนวณด้วย แต่ไม่ให้นับรวมหน่วยกิต รายวิชาที่ได้ผลการประเมิน I หรือรายวิชาที่เรียนซ้ำกับรายวิชาที่สอบได้แล้ว

ข้อ ๒๘ ช่วงเวลาเกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

ให้ใช้ช่วงเวลาต่อไปนี้ เป็นเกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร และการนับเวลาให้นับติดต่อกันจากวันที่เปิดภาคการศึกษาแรกที่รับเข้าศึกษาในหลักสูตรระดับต่าง ๆ ดังนี้

(๑) นักศึกษาภาคปกติ

(๑.๑) ปริญญาตรี (หลักสูตร ๔ ปี) ใช้เวลาศึกษาไม่เกิน ๘ ปีการศึกษา และสำเร็จการศึกษาได้ไม่ก่อน ๖ ภาคการศึกษาปกติ

(๑.๒) ปริญญาตรี (หลักสูตร ๕ ปี) ใช้เวลาศึกษาไม่เกิน ๑๐ ปีการศึกษา และสำเร็จการศึกษาได้ไม่ก่อน ๘ ภาคการศึกษาปกติ

(๑.๓) ปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ใช้เวลาศึกษาไม่เกิน ๔ ปีการศึกษา และสำเร็จการศึกษาได้ไม่ก่อน ๔ ภาคการศึกษาปกติ

(๒) นักศึกษาภาคพิเศษ

(๒.๑) ปริญญาตรี (หลักสูตร ๔ ปี) ใช้เวลาศึกษาไม่เกิน ๙ ปีการศึกษา และสำเร็จการศึกษาได้ไม่ก่อน ๑๒ ภาคการศึกษา

(๒.๒) ปริญญาตรี (หลักสูตร ๕ ปี) ใช้เวลาศึกษาไม่เกิน ๑๑ ปีการศึกษา และสำเร็จการศึกษาได้ไม่ก่อน ๑๕ ภาคการศึกษา

(๒.๓) ปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ใช้เวลาศึกษาไม่เกิน ๕ ปีการศึกษา และสำเร็จการศึกษาได้ไม่ก่อน ๗ ภาคการศึกษา

ข้อ ๒๙ การพ้นสภาพนักศึกษาจากค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม

ให้นักศึกษาที่ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่อไปนี้ พ้นจากสถานภาพการเป็นนักศึกษา และการนับเวลาให้นับติดต่อกันจากวันที่เปิดภาคการศึกษาแรกที่รับเข้าศึกษา

(๑) นักศึกษาภาคปกติ

(๑.๑) ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๖๐ เมื่อสิ้นภาคการศึกษาปกติ ที่ ๒

(๑.๒) ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๘๐ เมื่อสิ้นภาคการศึกษาปกติ ที่ ๔, ๖, ๘, ๑๐, ๑๒, ๑๔, ๑๖ หรือ ๑๘

(๑.๓) ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๘๐ เมื่อสิ้นภาคการศึกษาที่เรียนครบตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร

(๑.๔) ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๒.๐๐ เมื่อสิ้นปีการศึกษาที่ ๘ สำหรับปริญญาตรี (หลักสูตร ๔ ปี) ปีการศึกษาที่ ๑๐ สำหรับปริญญาตรี (หลักสูตร ๕ ปี) และปีการศึกษาที่ ๔ สำหรับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง)

(๒) นักศึกษาภาคพิเศษ

(๒.๑) ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๘๐ เมื่อสิ้นภาคการศึกษาที่ ๗ สำหรับปริญญาตรี (หลักสูตร ๔ ปี) ภาคการศึกษาที่ ๙ สำหรับปริญญาตรี (หลักสูตร ๕ ปี) และภาคการศึกษาที่ ๔ สำหรับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง)

(๒.๒) ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๘๐ เมื่อสิ้นภาคการศึกษาที่เรียนครบตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร

(๒.๓) ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๒.๐๐ เมื่อสิ้นปีการศึกษาที่ ๙ สำหรับปริญญาตรี (หลักสูตร ๔ ปี) ปีการศึกษาที่ ๑๑ สำหรับปริญญาตรี (หลักสูตร ๕ ปี) และปีการศึกษาที่ ๕ สำหรับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง)

ข้อ ๓๐ การเลือกเรียนรายวิชาเพิ่มเติม

เมื่อนักศึกษาเรียนได้จำนวนหน่วยกิตครบตามเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนดไว้ในหลักสูตรแล้ว และได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า ๑.๘๐ แต่ไม่ถึง ๒.๐๐ ให้เลือกเรียนรายวิชาเพิ่มเติมโดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่สอบได้แล้ว เพื่อทำค่าคะแนนเฉลี่ยสะสมให้ถึง ๒.๐๐ ทั้งนี้ ต้องอยู่ในช่วงเวลาที่กำหนดตามข้อ ๒๘ หรือตามระยะเวลาที่กำหนดสถานภาพการเป็นนักศึกษาของการจัดการศึกษาภาคพิเศษนั้น ๆ

หมวด ๔

การโอนผลการเรียนและการยกเว้นการเรียนรายวิชา

ส่วนที่ ๑

การโอนผลการเรียน

ข้อ ๓๑ ผู้มีสิทธิโอนผลการเรียน

ผู้มีสิทธิโอนผลการเรียนเพื่อศึกษาในมหาวิทยาลัยระดับปริญญาตรีหลักสูตรหรือสาขาวิชาใด ๆ ต้องมีคุณสมบัติอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้

- (๑) ผู้ที่เคยศึกษาในมหาวิทยาลัยซึ่งยังไม่สำเร็จการศึกษา
- (๒) ผู้ที่สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีจากมหาวิทยาลัย
- (๓) ผู้ที่เคยอบรมรายวิชาใด ๆ ตามหลักสูตรมหาวิทยาลัย
- (๔) ผู้ที่เปลี่ยนสถานภาพจากนักศึกษาภาคปกติเป็นนักศึกษาตามโครงการอื่นหรือผู้ที่ศึกษาตามโครงการอื่นเปลี่ยนสถานภาพเป็นนักศึกษาภาคปกติ

(๕) ผู้ที่กำลังศึกษาในมหาวิทยาลัย

ข้อ ๓๒ รายวิชาที่ขอโอนผลการเรียน

รายวิชาที่ขอโอนผลการเรียนต้องเป็นรายวิชาที่มีผลการเรียนไม่เกินเวลา ๕ ปี สำหรับหลักสูตร ๒ ปี และไม่เกินเวลา ๑๐ ปี สำหรับหลักสูตร ๔ ปี และหลักสูตร ๕ ปี นับตั้งแต่วันที่สำเร็จการศึกษาหรือภาคการศึกษาสุดท้ายที่มีผลการเรียนจนถึงวันยื่นคำขอโอนผลการเรียน

ข้อ ๓๓ หลักเกณฑ์การโอนผลการเรียน

การโอนผลการเรียนจะต้องโอนทั้งหมดทุกรายวิชาที่เคยศึกษามาและไม่เสียสิทธิที่จะได้รับปริญญาเกียรตินิยม

ผู้ขอโอนผลการเรียนต้องไม่เคยถูกสั่งให้ออกจากสถานศึกษา หรือเป็นผู้พ้นสภาพนักศึกษา หรืออยู่ในระหว่างถูกสั่งพักการเรียน

ส่วนที่ ๒

การยกเว้นการเรียนรายวิชา

ข้อ ๓๔ คุณสมบัติ

ผู้มีสิทธิยกเว้นการเรียนรายวิชาเพื่อศึกษาในมหาวิทยาลัยระดับปริญญาตรีหลักสูตรหรือสาขาวิชาใด ๆ ต้องมีคุณสมบัติอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้

- (๑) ผู้ที่สำเร็จการศึกษาหรือเคยศึกษาจากมหาวิทยาลัย
- (๒) ผู้ที่กำลังศึกษาในมหาวิทยาลัยเปลี่ยนหลักสูตรหรือสาขาวิชา
- (๓) ผู้ที่สำเร็จการศึกษาหรือเคยศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่นที่ สกอ.รับทราบหลักสูตร
- (๔) ผู้ที่จบหลักสูตรการอบรมทั้งระยะสั้นและระยะยาวจากสถาบันการศึกษาหรือหน่วยงาน

ภาครัฐและเอกชน

(๕) ผู้ที่เรียนจากการศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย หรือการศึกษาด้วยตนเอง

(๖) ผู้ที่มีความรู้ ความสามารถ และมีประสบการณ์ในการปฏิบัติงานการบริหารจัดการหรือการประกอบอาชีพ จากสถาบันการศึกษาหรือสถานประกอบการหรือหน่วยงานทั้งภาครัฐและเอกชน

ผู้มีสิทธิยกเว้นการเรียนรายวิชาตาม (๔), (๕) และ (๖) ต้องมีความรู้พื้นฐานระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่าสำหรับการขอยกเว้นการเรียนรายวิชาระดับปริญญาตรีและมีความรู้พื้นฐานระดับอนุปริญญาหรือเทียบเท่าสำหรับการขอยกเว้นการเรียนรายวิชาระดับปริญญาตรี (หลังอนุปริญญา)

ข้อ ๓๕ หลักเกณฑ์

(๑) ผู้ขอยกเว้นการเรียนรายวิชาจะต้องไม่เป็นผู้ที่เคยถูกสั่งให้ออกจากสถานศึกษา หรือเป็นผู้พ้นสภาพนักศึกษา หรืออยู่ระหว่างการถูกสั่งพักการเรียน

(๒) ให้สามารถนำรายการยกเว้นการเรียนรายวิชาตามข้อ ๓๙, ๔๐, ๔๑ และ ๔๒ มาประกอบรวมกันก็ได้

(๓) การยกเว้นการเรียนรายวิชา ยกเว้นได้ไม่เกิน ๒ ใน ๓ ของจำนวนหน่วยกิตขั้นต่ำสำหรับหลักสูตรปริญญาตรีซึ่งกำหนดไว้ในหลักสูตรหรือสาขาวิชาที่กำลังศึกษาในมหาวิทยาลัยและเมื่อได้รับการยกเว้นการเรียนรายวิชาแล้วต้องมีเวลาศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัยไม่น้อยกว่า ๑ ปีการศึกษา ทั้งนี้ไม่มีสิทธิที่จะได้รับปริญญาเกียรตินิยม

ข้อ ๓๖ การประเมินรายวิชา

ให้นำรายวิชาใด ๆ ของหลักสูตร ๒ ปี ที่มีผลการเรียนเกินเวลา ๕ ปี และของหลักสูตร ๔ ปี หรือหลักสูตร ๕ ปี ที่มีผลการเรียนเกินเวลา ๑๐ ปี นับตั้งแต่วันที่สำเร็จการศึกษาหรือภาคการศึกษาสุดท้ายที่มีผลการเรียนมาขอยกเว้น ให้มหาวิทยาลัยจัดให้มีการประเมินรายวิชานั้น ๆ

ข้อ ๓๗ ผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีขอยกเว้นการเรียนรายวิชา

ผู้ขอยกเว้นการเรียนรายวิชาซึ่งสำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีมาแล้วมีสิทธิขอยกเว้นการเรียนรายวิชาในหมวดวิชาการศึกษาทั่วไปทุกรายวิชา ทั้งนี้ไม่ต้องนำข้อ ๓๙ วรรคสอง และ ๓๖ มาพิจารณา

ข้อ ๓๘ การบันทึกผลการยกเว้นการเรียนรายวิชา

ให้บันทึกผลการยกเว้นการเรียนรายวิชาในทะเบียนผลการเรียนในช่วงระดับคะแนนดังต่อไปนี้

(๑) ผลการศึกษาจากการศึกษาในระบบ ให้ใช้อักษร “P”

(๒) ผลการศึกษาจากการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย

กรณีประเมินผลโดยใช้แบบทดสอบ ให้ใช้อักษร “CS” (CREDITS FROM STANDARDIZED TESTS)

กรณีประเมินผลโดยใช้แบบสัมภาษณ์ ให้ใช้อักษร “CE” (CREDITS FROM EXAMINATION)

กรณีประเมินผลจากการฝึกอบรม ให้ใช้อักษร “CT” (CREDITS FROM TRAINING)

กรณีประเมินผลจากแฟ้มสะสมผลงาน ให้ใช้อักษร “CP” (CREDITS FROM PORTFOLIO)

ส่วนที่ ๓

การยกเว้นการเรียนรายวิชาโดยผลการเรียนรายวิชา

ข้อ ๓๙ การยกเว้นการเรียนรายวิชาโดยผลการเรียนรายวิชา

การยกเว้นการเรียนรายวิชาที่นำผลการเรียนรายวิชาในหลักสูตรมหาวิทยาลัยหรือสถาบันอุดมศึกษาอื่นที่ สกอ.รับทราบหลักสูตรที่ได้ศึกษาแล้วซึ่งมีสาระ ความยากง่ายเทียบได้ไม่น้อยกว่า ๓ ใน ๔ ของเนื้อหาวิชาในหลักสูตรของมหาวิทยาลัยที่อยู่ในระดับการศึกษาเดียวกัน ทั้งนี้ โดยไม่ต้องมีการประเมินผลในรายวิชานั้นอีก

รายวิชาที่ขอยกเว้นการเรียนรายวิชาต้องเป็นรายวิชาที่มีผลการเรียนไม่ต่ำกว่าระดับ C ระดับ P หรือระดับอื่นที่เทียบเท่า

ส่วนที่ ๔

การยกเว้นการเรียนรายวิชาโดยผลการสอบเทียบรายวิชา

ข้อ ๔๐ การยกเว้นการเรียนรายวิชาโดยผลการสอบเทียบรายวิชา

การยกเว้นการเรียนรายวิชาที่นำผลการสอบเทียบรายวิชาในหลักสูตรมหาวิทยาลัยหรือหลักสูตรสถาบันอุดมศึกษาอื่นที่ สกอ.รับทราบหลักสูตร โดยวิชาที่สอบเทียบต้องมีเนื้อหาสาระ ความยากง่ายเทียบได้ไม่น้อยกว่า ๓ ใน ๔ ของเนื้อหาวิชาในหลักสูตรมหาวิทยาลัย ทั้งนี้ จะต้องมีการประเมินผลโดยคณะกรรมการการโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียนรายวิชา

ส่วนที่ ๕

การยกเว้นการเรียนรายวิชาโดยผลการฝึกอบรม

ข้อ ๔๑ การยกเว้นการเรียนรายวิชาโดยผลการฝึกอบรม

การยกเว้นการเรียนรายวิชาที่นำผลการฝึกอบรมทั้งหลักสูตรระยะสั้นและระยะยาวจากทั้งหน่วยงานภาครัฐและเอกชน โดยที่หลักสูตรการฝึกอบรมต้องมีเนื้อหาสาระ เกณฑ์การประเมินผลและระยะเวลาศึกษาอบรมของหลักสูตรเทียบได้ไม่น้อยกว่ารายวิชาในหลักสูตรมหาวิทยาลัย ทั้งนี้ จะต้องมีการประเมินผลโดยคณะกรรมการการโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียนรายวิชา

การขอยกเว้นการเรียนรายวิชาที่มาจากกรอบของสถาบันการศึกษาที่มีเวลาการฝึกอบรมไม่น้อยกว่าเวลาที่กำหนดไว้ในหลักสูตรและมีการประเมินผลเป็นค่าระดับคะแนน คณะกรรมการการโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียนรายวิชาอาจรับรองผลตามกรอบนั้นหรือกำหนดให้มีการประเมินผลในรายวิชานั้นได้

ส่วนที่ ๖

การยกเว้นการเรียนรายวิชาโดยประสบการณ์

ข้อ ๔๒ การยกเว้นการเรียนรายวิชาโดยประสบการณ์

การยกเว้นการเรียนรายวิชาที่นำความรู้ ความสามารถ จากการศึกษาจากระบบหรือ การศึกษาตามอัธยาศัยหรือการศึกษาด้วยตนเอง มาขอยกเว้นการเรียนรายวิชาใดรายวิชาหนึ่งหรือ หลายรายวิชา โดยที่ความรู้ ความสามารถนั้นจะต้องเทียบได้กับรายวิชาในหลักสูตรมหาวิทยาลัย ทั้งนี้ จะต้องมีการประเมินผลโดยคณะกรรมการการโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียนรายวิชา การขอยกเว้นการเรียนรายวิชาที่เป็นการศึกษาตามอัธยาศัยหรือการศึกษาด้วยตนเองหรือการอบรมที่ไม่มี การประเมินผลเป็นค่าระดับคะแนนจะขอยกเว้นการเรียนวิชาใดก็ต่อเมื่อได้มีการประเมินผลใน รายวิชานั้นแล้วและคณะกรรมการการโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียนรายวิชาอาจกำหนดให้ผู้ ขอยกเว้นการเรียนรายวิชาต้องเข้ารับฟังการบรรยายในรายวิชานั้นเพิ่มเติมก็ได้

ส่วนที่ ๗

การนับจำนวนภาคการศึกษา

ข้อ ๔๓ การนับจำนวนภาคการศึกษา

(๑) การนับจำนวนภาคการศึกษาของผู้ได้รับการโอนผลการเรียนและการยกเว้นการเรียน รายวิชาให้นับดังนี้

(๑.๑) นักศึกษาภาคปกติให้นับจำนวนหน่วยกิตได้ไม่เกิน ๒๒ หน่วยกิตเป็นหนึ่งภาค การศึกษา

(๑.๒) นักศึกษาภาคพิเศษให้นับจำนวนหน่วยกิตได้ไม่เกิน ๑๒ หน่วยกิตเป็นหนึ่งภาค การศึกษา

(๑.๓) ผู้ที่ศึกษาตามโครงการจัดการศึกษาอื่นของมหาวิทยาลัยให้นับจำนวนหน่วยกิต ตามโครงการจัดการศึกษานั้น ทั้งนี้ไม่เกินจำนวนหน่วยกิตที่กำหนดไว้ในแต่ละภาคการศึกษา

(๒) การนับจำนวนภาคการศึกษาของผู้ที่ได้รับการโอนผลการเรียนตามข้อ ๓๑ (๑) และ (๒) ให้นับเฉพาะภาคการศึกษาที่เคยศึกษาและมีผลการศึกษา ส่วนการนับจำนวนภาคการศึกษาตามข้อ ๓๑ (๕) ให้นับจำนวนภาคการศึกษาต่อเนื่องกัน

ส่วนที่ ๘

คณะกรรมการการโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียนรายวิชา

ข้อ ๔๔ คณะกรรมการการโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียนรายวิชา

ให้มหาวิทยาลัยแต่งตั้งคณะกรรมการการโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียนรายวิชาคณะ หนึ่ง โดยมีรองอธิการบดีฝ่ายวิชาการเป็นประธานกรรมการ คณะบดีทุกคณะเป็นกรรมการ

ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมวิชาการเป็นกรรมการและเลขานุการ และนายทะเบียนเป็นกรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

ข้อ ๔๕ อำนาจหน้าที่ของคณะกรรมการการโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียนรายวิชา
คณะกรรมการตามข้อ ๔๔ มีอำนาจหน้าที่ดังนี้

(๑) เสนออธิการบดีเพื่อแต่งตั้งคณะอนุกรรมการจากสาขาวิชาที่มีการโอนผลการเรียนหรือยกเว้นการเรียนรายวิชาไม่น้อยกว่าสามคนแต่ไม่เกินห้าคน ทำหน้าที่ประเมินผลการโอนผลการเรียนหรือยกเว้นการเรียนรายวิชาเสนอต่อคณะกรรมการ

(๒) อนุมัติการโอนผลการเรียนและการยกเว้นการเรียนรายวิชา ตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่กำหนดไว้ในข้อบังคับนี้

ข้อ ๔๖ การสอบวัดมาตรฐานความรู้หรือวิธีการอย่างอื่น

คณะกรรมการตามข้อ ๔๔ อาจกำหนดให้ผู้ขอยกเว้นการเรียนรายวิชาต้องสอบวัดมาตรฐานความรู้หรือวิธีการอย่างอื่นในรายการวิชาที่ขอยกเว้นการเรียนได้

ส่วนที่ ๙

ค่าธรรมเนียม

ข้อ ๔๗ ค่าธรรมเนียม

ค่าธรรมเนียมในการโอนผลการเรียนและการยกเว้นการเรียนรายวิชา และค่าตอบแทนคณะกรรมการ ให้เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

หมวด ๕

การย้ายหลักสูตรหรือสาขาวิชา

ข้อ ๔๘ การย้ายหลักสูตรหรือสาขาวิชา

(๑) นักศึกษาจะสามารถย้ายหลักสูตรหรือสาขาวิชาได้ ต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชาตามแผนการศึกษาในหลักสูตรหรือสาขาวิชาเดิมที่สังกัดไม่น้อยกว่า ๑ ภาคการศึกษา

(๒) นักศึกษาจะสามารถย้ายหลักสูตรหรือสาขาวิชาภายในคณะได้ ต่อเมื่อได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษา ประธานสาขาวิชา และคณบดี ภายใต้เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร และอาจให้มีการประเมินโดยทดสอบความรู้หรือสัมภาษณ์ในการย้ายหลักสูตรหรือสาขาวิชา นักศึกษาจะสามารถย้ายหลักสูตรหรือสาขาวิชาไปคณะอื่นได้ ต่อเมื่อได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษา ประธานสาขาวิชา คณบดีคณะที่ขอย้ายออก ประธานสาขาวิชา และคณบดีคณะที่ขอย้ายเข้า และได้รับอนุมัติจากอธิการบดี ภายใต้เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร และอาจให้มีการประเมินโดยทดสอบความรู้หรือสัมภาษณ์ในการย้ายหลักสูตรหรือสาขาวิชา

(๓) การย้ายหลักสูตรหรือสาขาวิชาภายในคณะหรือไปคณะอื่น จะสมบูรณ์ต่อเมื่อได้ชำระค่าธรรมเนียมการย้ายหลักสูตรหรือสาขาวิชา และได้รับการเปลี่ยนรหัสประจำตัวใหม่แล้ว

เมื่อนักศึกษาได้ย้ายหลักสูตรหรือสาขาวิชาแล้ว รายวิชาที่เคยเรียนมาทั้งหมดจะสามารถนำมายกเว้นหรือโอนผลการเรียนได้ โดยอนุโลม

ค่าธรรมเนียมการย้ายหลักสูตรหรือสาขาวิชา ให้เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

หมวด ๖

การลา

ข้อ ๔๙ การลาพักการศึกษา

(๑) นักศึกษาจะขอลาพักการศึกษาได้ ดังนี้

(๑.๑) ถูกเรียกพล ระดมพล หรือเกณฑ์เข้ารับราชการทหาร

(๑.๒) ได้รับทุนแลกเปลี่ยนนักศึกษาระหว่างประเทศหรือทุนอื่นใด ซึ่งมหาวิทยาลัยเห็นสมควรสนับสนุน สำหรับกรณีอื่นให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

(๑.๓) เจ็บป่วยหรือประสบอุบัติเหตุ

(๑.๔) เหตุผลอื่น ๆ ที่อาจารย์ที่ปรึกษา ประธานหลักสูตร และคณบดีเห็นสมควร

(๒) การลาพักการศึกษา นักศึกษาจะต้องยื่นใบลาตามแบบของมหาวิทยาลัย ภายใน ๓๐ วัน นับจากวันเปิดภาคการศึกษาปกติที่ลาพักการศึกษา พร้อมด้วยหนังสือยินยอมจากผู้ปกครองผ่านอาจารย์ที่ปรึกษาถึงคณบดี เพื่อพิจารณาอนุมัติ

สำหรับนักศึกษาที่บรรลุนิติภาวะ สามารถลาพักการศึกษาได้โดยไม่ต้องมีหนังสือยินยอมจากผู้ปกครอง

กรณีนักศึกษาเป็นผู้ที่ลาศึกษาต่อต้องมีหนังสือยินยอมจากหัวหน้าหน่วยงานต้นสังกัด

(๓) นักศึกษาที่ลาพักการศึกษาจะต้องชำระค่าธรรมเนียมค่ารักษาสุขภาพนักศึกษาตามระเบียบของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๕๐ การลาออก

นักศึกษาผู้ประสงค์จะขอลาออกต้องยื่นคำร้องขอลาออก โดยความยินยอมจากผู้ปกครองผ่านอาจารย์ที่ปรึกษา สำนักส่งเสริมวิชาการ แล้วเสนออธิการบดีเพื่อพิจารณาอนุมัติ

สำหรับนักศึกษาที่บรรลุนิติภาวะ สามารถลาออกโดยไม่ต้องได้รับความยินยอมจากผู้ปกครอง

หมวด ๗

การสำเร็จการศึกษา

ข้อ ๕๑ การยื่นคำร้องขอสำเร็จการศึกษา

ภายในภาคการศึกษาที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนครบตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร นักศึกษาต้องยื่นคำร้องขอสำเร็จการศึกษา โดยผ่านอาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร คณบดี แล้วส่งต่อสำนักส่งเสริมวิชาการ

นักศึกษาที่ยื่นคำร้องขอสำเร็จการศึกษาภาคการศึกษาใดแล้ว ติด I หรือ E หรือค่าคะแนนเฉลี่ยไม่ถึง ๒.๐๐ หรือด้วยสาเหตุอื่นใด ทำให้ไม่สำเร็จการศึกษาภาคการศึกษานั้น ๆ ต้องส่งคำร้องขอสำเร็จการศึกษาใหม่ทุกครั้ง

กรณีไม่ยื่นคำร้องขอสำเร็จการศึกษาภายในกำหนด นักศึกษาจะต้องชำระค่ารักษาสุขภาพนักศึกษาและยื่นคำร้องขอสำเร็จการศึกษาภายในปีการศึกษาถัดไป แต่ทั้งนี้ ต้องไม่เกินระยะเวลาตามหลักสูตร กรณีเกินกำหนด ให้เสนอสภามหาวิทยาลัยพิจารณาอนุมัติเป็นกรณี

ทั้งนี้ ให้มหาวิทยาลัยออกประกาศกำหนดแนวปฏิบัติในการขอสำเร็จการศึกษา

ข้อ ๕๒ ปริญญาตรีเกียรตินิยม

ให้มีปริญญาตรีเกียรตินิยมสองอันดับ คือ ปริญญาตรีเกียรตินิยมอันดับหนึ่ง และปริญญาตรีเกียรตินิยมอันดับสอง

ข้อ ๕๓ คุณสมบัตินักศึกษาที่จะได้รับการเสนอชื่อเพื่อรับปริญญาตรีเกียรตินิยม

นักศึกษาที่จะได้รับการเสนอชื่อเพื่อรับปริญญาตรีเกียรตินิยม ต้องมีคุณสมบัติของผู้สำเร็จการศึกษาและมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไข ดังต่อไปนี้

(๑) ปริญญาตรีเกียรตินิยมอันดับหนึ่ง

(๑.๑) เป็นผู้ผ่านการอนุมัติผลการศึกษาระดับปริญญาตรี (หลักสูตร ๔ ปี หรือ ๕ ปี) ที่ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ ๓.๖๐ ขึ้นไป หรือ

(๑.๒) เป็นผู้ผ่านการอนุมัติผลการศึกษาระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ที่ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมทั้งในระดับอนุปริญญา หรือเทียบเท่าและปริญญาตรีตั้งแต่ ๓.๖๐ ขึ้นไป

(๒) ปริญญาตรีเกียรตินิยมอันดับสอง

(๒.๑) เป็นผู้ผ่านการอนุมัติผลการศึกษาระดับปริญญาตรี (หลักสูตร ๔ ปี หรือ ๕ ปี) ที่ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ ๓.๒๕ ถึง ๓.๕๙ หรือ

(๒.๒) เป็นผู้ผ่านการอนุมัติผลการศึกษาระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ที่ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมทั้งในระดับอนุปริญญา หรือเทียบเท่าและปริญญาตรีตั้งแต่ ๓.๒๕ ถึง ๓.๕๙

(๓) นักศึกษาที่จะได้รับการเสนอชื่อเพื่อรับปริญญาตรีเกียรตินิยม ต้องได้ผลการประเมินไม่ต่ำกว่า C ในรายวิชาที่นับหน่วยกิต และไม่ต่ำกว่า P ในรายวิชาที่ไม่นับหน่วยกิต ทั้งในระดับอนุปริญญาหรือเทียบเท่าและระดับปริญญาตรี แล้วแต่กรณี และไม่เป็นผู้ยกเว้นผลการเรียน

หมวด ๘

การออกหลักฐานแสดงผลการศึกษา

ข้อ ๕๔ หลักฐานแสดงผลการศึกษา

หลักฐานแสดงผลการศึกษา ได้แก่

(๑) ปริญญาบัตร

(๒) ใบรับรองผลการศึกษา

(๓) ใบรับรองคุณวุฒิ

(๔) ใบรายงานผลการศึกษา

(๕) ใบแทนหลักฐานแสดงผลการศึกษาตาม (๑), (๒), (๓), (๔)

หลักฐานแสดงผลการศึกษา ออกให้เฉพาะผู้ที่มีความประพฤติดี

ข้อ ๕๕ แบบพิมพ์หลักฐานแสดงผลการศึกษา

แบบพิมพ์หลักฐานแสดงผลการศึกษาตามข้อ ๕๔ ให้ใช้ตามแบบพิมพ์ท้ายข้อบังคับนี้ การเปลี่ยนแปลง แก้ไขแบบพิมพ์ ให้ทำได้โดยประกาศของมหาวิทยาลัยโดยความเห็นชอบของสภามหาวิทยาลัย

ข้อ ๕๖ การควบคุมการเก็บรักษาและการเบิกจ่ายแบบพิมพ์หลักฐานแสดงผลการศึกษา

ให้มหาวิทยาลัยหรือสถาบันสมทบ ควบคุมการเก็บรักษาและการเบิกจ่ายแบบพิมพ์หลักฐานแสดงผลการศึกษาทั้งหมดให้รัดกุม โดยมีบัญชีรับและจ่ายเป็นหลักฐาน เป็นปัจจุบัน และตรวจสอบได้

ข้อ ๕๗ การดำเนินการออกหลักฐานแสดงผลการศึกษา

ให้นายทะเบียนทำหน้าที่รับผิดชอบและดำเนินการออกหลักฐานแสดงผลการศึกษาให้เป็นไปตามข้อบังคับนี้

กรณีสถาบันสมทบ ให้หัวหน้าสถานศึกษาดำเนินการออกหลักฐานแสดงผลการศึกษาให้เป็นไปตามข้อบังคับนี้

ข้อ ๕๘ วันที่สำเร็จการศึกษา

วันที่สำเร็จการศึกษาในหลักฐานแสดงผลการศึกษา ให้ถือเอา “วันที่” ที่คณะกรรมการอนุมัติผลการศึกษานุมัติ กรณีตามข้อ ๕๑ ให้ถือวันที่สภามหาวิทยาลัยพิจารณาเห็นสมควร โดยอาจให้มีผลย้อนหลังได้

ข้อ ๕๙ การออกปริญญาบัตร แก่ผู้สำเร็จการศึกษา

ให้มหาวิทยาลัยออกปริญญาบัตร แก่ผู้สำเร็จการศึกษา โดยผู้สำเร็จการศึกษาต้องมีคุณสมบัติ ดังนี้

(๑) เรียนครบตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร

(๒) ผ่านขั้นตอนการอนุมัติผลของคณะกรรมการอนุมัติผลการศึกษา

(๓) ได้รับการอนุมัติจากสภามหาวิทยาลัย

ให้ประทับตราคุณของมหาวิทยาลัยในปริญญาบัตร ระหว่างลายมือชื่อของ “นายกสภามหาวิทยาลัย” และ “อธิการบดี”

กรณีสถาบันสมทบ ซึ่งหัวหน้าสถานศึกษาต้องลงนามด้วย ให้ประทับตราคุณของสถาบันสมทบ ระหว่างลายมือชื่อของ “อธิการบดี และ หัวหน้าสถานศึกษา”

ให้จัดทำทะเบียนผู้สำเร็จการศึกษาที่ได้รับอนุมัติจากสภามหาวิทยาลัยไว้เป็นหลักฐาน กรณีสถาบันสมทบ ให้จัดทำหลักฐานดังกล่าวเก็บไว้ที่มหาวิทยาลัยชุดหนึ่งด้วย

ข้อ ๖๐ การออกใบรับรองผลการศึกษาแก่ผู้เรียนครบตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร

ให้มหาวิทยาลัยออกใบรับรองผลการศึกษาแก่ผู้เรียนครบตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรดังต่อไปนี้

(๑) ออกให้เฉพาะผู้ที่เรียนครบตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร และได้ผ่านขั้นตอนการอนุมัติผลแล้ว แต่ยังไม่ได้รับอนุมัติให้ปริญญา จากสภามหาวิทยาลัย ทั้งนี้ ให้ใบรับรองผลการศึกษามีอายุการใช้เพียงไม่เกิน ๙๐ วัน นับแต่วันที่ออกให้

(๒) ให้นายทะเบียนลงนามทับรูปถ่ายผู้เรียนครบตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร พร้อมประทับตราคุณของมหาวิทยาลัยบนรูปถ่ายและให้อธิการบดีลงนามรับรอง

กรณีสถาบันสมทบ ให้นายทะเบียนของสถาบันสมทบ ลงนามทับรูปถ่ายผู้เรียนครบตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร พร้อมประทับตราคุณของสถาบันสมทบ และตราคุณของมหาวิทยาลัยบนรูปถ่ายโดยไม่ซ้อนทับกัน และให้หัวหน้าสถานศึกษาและอธิการบดีลงนามรับรอง

(๓) ให้จัดทำทะเบียนผู้เรียนครบตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่ขอรับใบรับรองผลการศึกษาไว้เป็นหลักฐาน กรณีสถาบันสมทบ ให้จัดทำหลักฐานดังกล่าวเก็บไว้ที่มหาวิทยาลัยชุดหนึ่งด้วย

ข้อ ๖๑ การออกใบรับรองคุณวุฒิแก่ผู้สำเร็จการศึกษา ให้มหาวิทยาลัยออกใบรับรองคุณวุฒิแก่ผู้สำเร็จการศึกษา ดังต่อไปนี้

(๑) ออกให้เฉพาะผู้ที่เรียนครบตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร ผ่านขั้นตอนการอนุมัติผล และได้รับอนุมัติให้ปริญญาจากสภามหาวิทยาลัยแล้ว แต่ยังไม่ได้รับหลักฐานแสดงผลการศึกษาดังกล่าว

(๒) ให้นายทะเบียนลงนามทับรูปถ่ายผู้สำเร็จการศึกษา พร้อมประทับตราคุณของมหาวิทยาลัยบนรูปถ่ายและให้อธิการบดีลงนามรับรอง

กรณีสถาบันสมทบ ให้นายทะเบียนของสถาบันสมทบ ลงนามทับรูปถ่ายผู้สำเร็จการศึกษา พร้อมประทับตราคุณของสถาบันสมทบ และตราคุณของมหาวิทยาลัยบนรูปถ่ายโดยไม่ซ้อนทับกัน และให้หัวหน้าสถานศึกษาและอธิการบดีลงนามรับรอง

(๓) ให้จัดทำทะเบียนผู้สำเร็จการศึกษาที่ขอรับใบรับรองผลการศึกษาไว้เป็นหลักฐาน กรณีสถาบันสมทบ ให้จัดทำหลักฐานดังกล่าวเก็บไว้ที่มหาวิทยาลัยชุดหนึ่งด้วย

ข้อ ๖๒ การออกใบรายงานผลการศึกษาแก่ผู้ที่กำลังศึกษาหรือผู้สำเร็จการศึกษา

ให้มหาวิทยาลัยออกใบรายงานผลการศึกษาแก่ผู้ที่กำลังศึกษา หรือผู้สำเร็จการศึกษา ดังต่อไปนี้

(๑) ให้ผู้ขอ ยื่นคำร้องตามแบบที่มหาวิทยาลัยหรือสถาบันสมทบกำหนด

(๒) ให้รายงานผลการศึกษาเป็นภาษาไทยหรือภาษาอังกฤษก็ได้ และให้รายงานทุกภาค การศึกษาที่ทราบผลการศึกษาแล้ว

(๓) ให้ประทับตราของมหาวิทยาลัยบนรูปถ่ายผู้ขอ และให้นายทะเบียนและอธิการบดี ลงนามรับรอง พร้อมประทับตราของมหาวิทยาลัยบนลายมือชื่อ กรณีสถาบันสมทบ ให้นายทะเบียนของสถาบันสมทบ และหัวหน้าสถานศึกษาลงนามรับรอง พร้อมประทับตราของสถานศึกษาที่เข้าสมทบบนลายมือชื่อ และให้อธิการบดีลงนามรับรอง พร้อมประทับตราของมหาวิทยาลัยบนลายมือชื่อ

ข้อ ๖๓ การออกใบแทนหลักฐานแสดงผลการศึกษา

ให้มหาวิทยาลัยพิจารณาออกใบแทนหลักฐานแสดงผลการศึกษา กรณีหลักฐานเดิมสูญหาย หรือชำรุดจนใช้การไม่ได้ตามที่เห็นสมควร ดังต่อไปนี้

(๑) ให้ผู้ขอ ยื่นคำร้องตามแบบที่มหาวิทยาลัยหรือสถาบันสมทบกำหนด ถ้าเป็นกรณีสูญหาย ให้นำสำเนาใบรับแจ้งความของสูญหายของทางราชการแนบกับคำร้อง ถ้าเป็นกรณีชำรุดให้นำ หลักฐานที่ชำรุด หรือภาพถ่ายหลักฐานที่ชำรุด โดยผู้ขอลงชื่อรับรองสำเนาถูกต้องแนบกับคำร้อง

(๒) การลงนาม การประทับตรา และการจัดทำทะเบียนใบแทนหลักฐานแสดงผลการศึกษา ให้ใช้หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการออกหลักฐานแสดงผลการศึกษาแต่ละประเภท โดยอนุโลม

กรณีระเบียบแสดงผลการศึกษาสูญหายหรือชำรุด จนไม่สามารถออกใบรายงานผลการศึกษา ได้ ถ้ามีหลักฐานอื่นที่อธิการบดีหรือหัวหน้าสถานศึกษาพิจารณาเห็นว่าเป็นหลักฐานที่พอเชื่อถือได้ ให้ มหาวิทยาลัยออกใบแทนหลักฐานแสดงผลการศึกษาได้โดยไม่ต้องลงรายละเอียดผลการศึกษา ทั้งนี้ให้ หมายเหตุไว้ในใบแทน และทะเบียนใบแทนหลักฐานแสดงผลการศึกษาด้วย

บทเฉพาะกาล

ข้อ ๖๔ สำหรับนักศึกษาที่เข้าศึกษาก่อนปีการศึกษา ๒๕๖๐ ให้ใช้ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราช ภัฏนครศรีธรรมราช ว่าด้วยการจัดการศึกษาภาคปกติระดับไม่เกินปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๔๘ ข้อบังคับ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช ว่าด้วยการจัดการศึกษาภาคพิเศษระดับไม่เกินปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๔๘ ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช ว่าด้วยปริญญาตรีเกียรตินิยม พ.ศ. ๒๕๔๘ ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช ว่าด้วยการประเมินผลการศึกษาระดับไม่เกินปริญญา ตรี พ.ศ. ๒๕๕๑ ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช ว่าด้วยการโอนผลการเรียน การยกเว้น

การเรียนรายวิชาและการรับ-จ่ายค่าธรรมเนียมในการโอนผลการเรียนและการยกเว้นการเรียนรายวิชา พ.ศ. ๒๕๔๗ และระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช ว่าด้วยการออกหลักฐานแสดงผลการศึกษา พ.ศ. ๒๕๔๘ ซึ่งมีผลใช้บังคับอยู่ก่อนวันประกาศใช้ข้อบังคับนี้ เฉพาะส่วนที่ข้อบังคับหรือระเบียบฉบับเดิมเป็นคุณแก่นักศึกษามากยิ่งกว่า

ข้อ ๖๕ บรรดาประกาศหรือคำสั่งที่ออกตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช ว่าด้วยการจัดการศึกษาภาคปกติระดับไม่เก็นปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๔๘ ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช ว่าด้วยการจัดการศึกษาภาคพิเศษระดับไม่เก็นปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๔๘ ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช ว่าด้วยปริญญาตรีเกียรตินิยม พ.ศ. ๒๕๔๘ ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช ว่าด้วยการประเมินผลการศึกษาระดับไม่เก็นปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๑ ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช ว่าด้วยการโอนผลการเรียน การยกเว้นการเรียนรายวิชาและการรับ-จ่ายค่าธรรมเนียมในการโอนผลการเรียนและการยกเว้นการเรียนรายวิชา พ.ศ. ๒๕๔๗ และระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช ว่าด้วยการออกหลักฐานแสดงผลการศึกษา พ.ศ. ๒๕๔๘ ที่ใช้บังคับอยู่ก่อนวันที่ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ.๒๕๖๐ ใช้บังคับ ให้คงใช้บังคับได้ต่อไป ทั้งนี้จนกว่าจะได้มีประกาศหรือคำสั่งที่ออกตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ.๒๕๖๐ ใช้แทน

ประกาศ ณ วันที่ ๑๖ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๐



(ศาสตราจารย์ ดร.สมบัติ ชำรงอัญวงศ์)

นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช

ภาคผนวก ก2

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช
ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2561



ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช
ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ ๒)

พ.ศ. ๒๕๖๑

ด้วยการเก็บและการบริหารเงินค่าบำรุงการศึกษามีกำหนดไว้อยู่ในระเบียบหลายฉบับ เพื่อให้มีมาตรฐานเดียวกันและเพื่อให้มหาวิทยาลัยสามารถจัดกิจกรรมนอกหลักสูตร กระบวนการ สื่อ และ/หรือ สิ่งแวดล้อม ที่จะเปิดโอกาสและเสริมแรงจูงใจให้นักศึกษาสามารถพัฒนาทักษะการใช้ภาษาอังกฤษสอดคล้องกับ ประกาศคณะกรรมการการอุดมศึกษา เรื่อง นโยบายการยกระดับมาตรฐานภาษาอังกฤษในสถาบันอุดมศึกษา จึงแก้ไขเพิ่มเติมข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๐

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๘ (๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ ประกอบกับมติสภามหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช ในคราวประชุมครั้งที่ ๙/๒๕๖๑ เมื่อวันที่ ๑๙ ตุลาคม ๒๕๖๑ จึงออกข้อบังคับไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๖๑”

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศเป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้ยกเลิก

(๑) ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช ว่าด้วยการเก็บและการบริหารเงินค่าบำรุง การศึกษาการจัดการศึกษาภาคปกติ ระดับไม่เกินปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๔๘

(๒) ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช ว่าด้วยการเก็บและการบริหารเงินค่าบำรุง การศึกษา ภาคปกติ ระดับไม่เกินปริญญาตรี (แก้ไขเพิ่มเติม ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๔๙

(๓) ระเบียบสภาประจำสถาบันราชภัฏนครศรีธรรมราช ว่าด้วยการเกณฑ์มาตรฐานความรู้ ความสามารถในการใช้คอมพิวเตอร์และภาษาอังกฤษของนักศึกษาปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๔๔

(๔) ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช ว่าด้วยการรับจ่ายเงินค่าสมัครสอบวัดความรู้ ความสามารถในการใช้คอมพิวเตอร์และภาษาอังกฤษ พ.ศ. ๒๕๔๖

บรรดาข้อบังคับ ระเบียบ ประกาศ หรือคำสั่งอื่นใดในส่วนที่กำหนดไว้แล้วในข้อบังคับนี้ หรือ ซึ่งขัดหรือแย้งกับข้อบังคับนี้ ให้ใช้ข้อบังคับนี้แทน

ข้อ ๔ ให้ยกเลิกบทนิยามคำว่า “สถาบันสมทบ” และคำว่า “หัวหน้าสถานศึกษา” ระหว่าง บทนิยามคำว่า “นายทะเบียน” และคำว่า “สำนักส่งเสริมวิชาการ” ในข้อ ๔ ของข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏ นครศรีธรรมราช ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๐

ข้อ ๕ ให้ยกเลิกความในส่วนที่ ๙ ค่าธรรมเนียม ข้อ ๔๗ ของข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๐ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ส่วนที่ ๙

ค่าบำรุงการศึกษาและค่าธรรมเนียม

ข้อ ๔๗ ค่าบำรุงการศึกษาและค่าธรรมเนียม

ค่าบำรุงการศึกษา ค่าบำรุงหอพัก ค่าปรับ ค่าสมัครสอบ ค่าตอบแทน และค่าธรรมเนียมอื่นใดที่เกี่ยวข้องกับการจัดการศึกษา ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย”

ข้อ ๖ ให้ยกเลิกความในข้อ ๕๑ ของข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๐ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๕๑ การสำเร็จการศึกษาและการยื่นคำร้องขอสำเร็จการศึกษา

ผู้สำเร็จการศึกษา ต้องเรียนครบตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรภายในช่วงเวลาเกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรด้วยค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า ๒.๐๐ ผ่านขั้นตอนการอนุมัติผลของคณะกรรมการอนุมัติผลการศึกษา และได้รับการอนุมัติจากสภามหาวิทยาลัย

ภายในภาคการศึกษาที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนครบตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร นักศึกษาต้องยื่นคำร้องขอสำเร็จการศึกษา โดยผ่านอาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร คณบดี แล้วส่งต่อสำนักส่งเสริมวิชาการ

นักศึกษาที่ยื่นคำร้องขอสำเร็จการศึกษาภาคการศึกษาใดแล้ว ติด I หรือ E หรือค่าคะแนนเฉลี่ยไม่ถึง ๒.๐๐ หรือด้วยสาเหตุอื่นใด ทำให้ไม่สำเร็จการศึกษาภาคการศึกษานั้น ๆ ต้องส่งคำร้องขอสำเร็จการศึกษาใหม่ทุกครั้ง

กรณีไม่ยื่นคำร้องขอสำเร็จการศึกษาภายในกำหนด นักศึกษาจะต้องชำระค่ารักษาสภาพนักศึกษาและยื่นคำร้องขอสำเร็จการศึกษาภายในปีการศึกษาถัดไป แต่ทั้งนี้ ต้องไม่เกินระยะเวลาตามหลักสูตร กรณีเกินกำหนด ให้เสนอสภามหาวิทยาลัยพิจารณาอนุมัติเป็นกรณี

ทั้งนี้ ให้มหาวิทยาลัยออกประกาศกำหนดแนวปฏิบัติในการขอสำเร็จการศึกษา”

ข้อ ๗ ให้ยกเลิกความในข้อ ๕๖ ของข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๐ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๕๖ การควบคุมการเก็บรักษาและการเบิกจ่ายแบบพิมพ์หลักฐานแสดงผลการศึกษา

ให้มหาวิทยาลัยควบคุมการเก็บรักษาและการเบิกจ่ายแบบพิมพ์หลักฐานแสดงผลการศึกษาทั้งหมดให้รัดกุม โดยมีบัญชีรับและจ่ายเป็นหลักฐาน เป็นปัจจุบัน และตรวจสอบได้”

ข้อ ๘ ให้ยกเลิกความในข้อ ๕๗ ของข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๐ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๕๗ การดำเนินการออกหลักฐานแสดงผลการศึกษา

ให้นายทะเบียนทำหน้าที่รับผิดชอบและดำเนินการออกหลักฐานแสดงผลการศึกษาให้เป็นไปตามข้อบังคับนี้”

ข้อ ๙ ให้ยกเลิกความในข้อ ๕๘ ของข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๐ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๕๘ การออกปริญญาบัตรแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

ให้มหาวิทยาลัยออกปริญญาบัตรแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

ให้ประทับตราของมหาวิทยาลัยในปริญญาบัตร ระหว่างลายมือชื่อของ “นายกสภามหาวิทยาลัย” และ “อธิการบดี”

ให้จัดทำทะเบียนผู้สำเร็จการศึกษาที่ได้รับอนุมัติจากสภามหาวิทยาลัยไว้เป็นหลักฐาน”

ข้อ ๑๐ ให้ยกเลิกความในข้อ ๖๐ ของข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๐ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๖๐ การออกใบรับรองผลการศึกษแก่ผู้เรียนครบตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร

ให้มหาวิทยาลัยออกใบรับรองผลการศึกษแก่ผู้เรียนครบตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร ดังต่อไปนี้

(๑) ออกให้เฉพาะผู้ที่เรียนครบตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร และได้ผ่านขั้นตอนการอนุมัติผลแล้ว แต่ยังไม่ได้รับอนุมัติให้ปริญญา จากสภามหาวิทยาลัย ทั้งนี้ ให้ใบรับรองผลการศึกษามีอายุการใช้เพียงไม่เกิน ๙๐ วัน นับแต่วันที่ออกให้

(๒) ให้นายทะเบียนลงนามทำรูปถ่ายผู้เรียนครบตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร พร้อมประทับตราของมหาวิทยาลัยบนรูปถ่ายและให้อธิการบดีลงนามรับรอง

(๓) ให้จัดทำทะเบียนผู้เรียนครบตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่ขอรับใบรับรองผลการศึกษไว้เป็นหลักฐาน”

ข้อ ๑๑ ให้ยกเลิกความในข้อ ๖๑ ของข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๐ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๖๑ การออกใบรับรองคุณวุฒิแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

ให้มหาวิทยาลัยออกใบรับรองคุณวุฒิแก่ผู้สำเร็จการศึกษา ดังต่อไปนี้

(๑) ออกให้เฉพาะผู้ที่เรียนครบตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร ผ่านขั้นตอนการอนุมัติผล และได้รับอนุมัติให้ปริญญาจากสภามหาวิทยาลัยแล้ว แต่ยังไม่ได้รับหลักฐานแสดงผลการศึกษาดังกล่าว

(๒) ให้นายทะเบียนลงนามทำรูปถ่ายผู้สำเร็จการศึกษา พร้อมประทับตราของมหาวิทยาลัยบนรูปถ่ายและให้อธิการบดีลงนามรับรอง

(๓) ให้จัดทำทะเบียนผู้สำเร็จการศึกษาที่ขอรับใบรับรองผลการศึกษไว้เป็นหลักฐาน”

ข้อ ๑๒ ให้ยกเลิกความในข้อ ๖๒ ของข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๐ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๖๒ การออกใบรายงานผลการศึกษแก่ผู้ที่กำลังศึกษาหรือผู้สำเร็จการศึกษา

ให้มหาวิทยาลัยออกใบรายงานผลการศึกษแก่ผู้ที่กำลังศึกษา หรือผู้สำเร็จการศึกษา ดังต่อไปนี้

(๑) ให้ผู้ขอ ยื่นคำร้องตามแบบที่มหาวิทยาลัยกำหนด

(๒) ให้รายงานผลการศึกษาเป็นภาษาไทยหรือภาษาอังกฤษก็ได้ และให้รายงานทุกภาคการศึกษาที่ทราบผลการศึกษาแล้ว

(๓) ให้ประทับตราของมหาวิทยาลัยบนรูปถ่ายผู้ขอ และให้นายทะเบียนและอธิการบดี ลงนามรับรอง พร้อมประทับตราของมหาวิทยาลัยบนลายมือชื่อ”

ข้อ ๑๓ ให้ยกเลิกความในข้อ ๖๓ ของข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๐ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๖๓ การออกใบแทนหลักฐานแสดงผลการศึกษา

ให้มหาวิทยาลัยพิจารณาออกใบแทนหลักฐานแสดงผลการศึกษา กรณีหลักฐานเดิมสูญหายหรือชำรุดจนใช้การไม่ได้ตามที่เห็นสมควร ดังต่อไปนี้

(๑) ให้ผู้ขอ ยื่นคำร้องตามแบบที่มหาวิทยาลัยกำหนด ถ้าเป็นกรณีสูญหายให้นำสำเนาใบรับแจ้งความของสูญหายของทางราชการแนบกับคำร้อง ถ้าเป็นกรณีชำรุดให้นำหลักฐานที่ชำรุด หรือภาพถ่ายหลักฐานที่ชำรุด โดยผู้ขอลงชื่อรับรองสำเนาถูกต้องแนบกับคำร้อง

(๒) การลงนาม การประทับตรา และการจัดทำทะเบียนใบแทนหลักฐานแสดงผลการศึกษา ให้ใช้หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการออกหลักฐานแสดงผลการศึกษาแต่ละประเภท โดยอนุโลม

กรณีระเบียบแสดงผลการศึกษาสูญหายหรือชำรุด จนไม่สามารถออกใบรายงานผลการศึกษาได้ ถ้ามีหลักฐานอื่นที่อธิการบดีพิจารณาเห็นว่า เป็นหลักฐานที่พอเชื่อถือได้ ให้มหาวิทยาลัยออกใบแทนหลักฐานแสดงผลการศึกษาได้โดยไม่ต้องลงรายละเอียดผลการศึกษา ทั้งนี้ให้หมายเหตุไว้ในใบแทน และทะเบียนใบแทนหลักฐานแสดงผลการศึกษาด้วย”

ประกาศ ณ วันที่ ๑๙ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๑



(ศาสตราจารย์ ดร.โกวิท พวงงาม)

นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช



อัญชิสา/ร่าง/พิมพ์

.....หัวหน้าสำนักงาน ผอ.สวท./ตรวจ/ทาน

ภาคผนวก ข

ตารางเปรียบเทียบหลักสูตรเดิมก่อนปรับปรุงกับหลักสูตรปรับปรุง

ตารางเปรียบเทียบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)
กับ หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการการประกอบอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565)

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565	สาระสำคัญ/เหตุผลการเปลี่ยนแปลง
1	ชื่อหลักสูตร	ภาษาไทย : หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและ โภชนาการ ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Science Program in Food Science and Nutrition	ภาษาไทย : หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการการประกอบอาหาร ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Science Program in Culinary Science	เปลี่ยนแปลงให้มีความ สอดคล้องกับปรัชญา วัตถุประสงค์และโครงสร้าง ของหลักสูตร
2	ชื่อปริญญา	ชื่อเต็ม (ภาษาไทย) : วิทยาศาสตรบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ) ชื่อย่อ (ภาษาไทย) : วท.บ. (วิทยาศาสตร์การอาหาร และโภชนาการ) ชื่อเต็ม (ภาษาอังกฤษ) : Bachelor of Science (Food Science and Nutrition) ชื่อย่อ (ภาษาอังกฤษ) : B.Sc. (Food Science and Nutrition)	ชื่อเต็ม (ภาษาไทย) : วิทยาศาสตรบัณฑิต (วิทยาการการประกอบอาหาร) ชื่อย่อ (ภาษาไทย) : วท.บ. (วิทยาการการประกอบ อาหาร) ชื่อเต็ม (ภาษาอังกฤษ) : Bachelor of Science (Culinary Science) ชื่อย่อ (ภาษาอังกฤษ) : B.Sc. (Culinary Science)	ปรับชื่อปริญญาให้มีความ สอดคล้องกับชื่อหลักสูตร
3	ปรัชญาของ หลักสูตร	ส่งเสริมการผลิตอาหาร เสริมสร้างโภชนาการ สร้างครัวไทย ไปครัวโลก	ประกอบอาหารด้วยหลักวิทยาศาสตร์ บูรณาการอาหาร ท้องถิ่น เน้นความปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพผู้บริโภค	ปรับปรุงปรัชญาของหลักสูตรให้ สอดคล้องกับการผลิตบัณฑิตที่ มีความรู้ทางด้านวิทยาการการ ประกอบอาหาร

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565	สาระสำคัญ/เหตุผลการเปลี่ยนแปลง
4	วัตถุประสงค์	<p>1. มีคุณธรรม จริยธรรม จิตสำนึก และความรับผิดชอบ ต่อสังคมตามจรรยาบรรณวิชาชีพ</p> <p>2. มีความรอบรู้ในวิชาการ ทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติใน ศาสตร์ด้านวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการอย่าง กว้างขวางและเป็นระบบ และสามารถนำไปปรับใช้ในการ ค้นคว้าวิจัย การบริการวิชาการ การทำนุบำรุงศิลปะและ วัฒนธรรม รวมทั้งการประกอบอาชีพในอนาคตได้</p> <p>3. มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์ การสังเคราะห์และ เสนอแนวทางในการแก้ไขปัญหาโดยใช้ความรู้ในศาสตร์ ด้านวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการและศาสตร์ วิชาอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องได้</p> <p>4. มีความสามารถในการสื่อสาร และทำงานร่วมกับบุคคล อื่นได้ทุกระดับอย่างเหมาะสม รวมทั้งสามารถพัฒนา ตนเองและพัฒนาวิชาชีพให้มีความก้าวหน้าได้อย่าง ต่อเนื่อง</p>	<p>1.3.1 เป็นผู้ประกอบอาหารอย่างมืออาชีพและมีความ รับผิดชอบต่อสังคมในการผลิตอาหารให้มีคุณภาพและ ปลอดภัยตามมาตรฐาน</p> <p>1.3.2 มีความรอบรู้ในวิชาการ ทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติใน ศาสตร์ด้านการประกอบอาหาร และสามารถนำไปปรับใช้ใน การค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารให้มีคุณลักษณะตรง ตามความต้องการของตลาด ตลอดจนถึงการบริการวิชาการ การทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม รวมทั้งการประกอบ อาชีพในอนาคตได้</p> <p>1.3.3 มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์ การสังเคราะห์และ เสนอแนวทางในการแก้ไขปัญหาเกี่ยวกับอาหารโดยใช้ ความรู้ในศาสตร์ด้านการประกอบอาหารและศาสตร์อื่น ๆ ที่ เกี่ยวข้องได้</p> <p>1.3.4 มีความสามารถในการทำงานร่วมกับเครือข่าย ผู้ประกอบการได้ทุกระดับอย่างเหมาะสม รวมทั้งสามารถ พัฒนาตนเองและพัฒนาวิชาชีพให้มีความก้าวหน้าอย่าง ต่อเนื่อง</p>	ปรับปรุงวัตถุประสงค์ให้ สอดคล้องกับชื่อหลักสูตร และปรัชญาของหลักสูตร

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)	หลักสูตรปรับปรุง 2565	สาระสำคัญ/ เหตุผล การเปลี่ยนแปลง
	2. หมวดวิชา เฉพาะ	เรียนไม่น้อยกว่า 101 หน่วยกิต	เรียนไม่น้อยกว่า 86 หน่วยกิต	ปรับลดจำนวน หน่วยกิตเพื่อให้ สอดคล้องกับการ เรียนการสอนแบบ CWIE
	2.1 กลุ่มวิชาแกน	บังคับเรียน 35 หน่วยกิต	บังคับเรียน 15 หน่วยกิต	ปรับลดจำนวน หน่วยกิต ในหมวด วิชาเฉพาะ โดยลด จำนวนหน่วยกิต ของกลุ่มวิชาแกน ลงและเพิ่มในกลุ่ม วิชาเฉพาะด้าน เพื่อให้สอดคล้องกับ การเรียนการสอน แบบ CWIE
		4011308 หลักฟิสิกส์ Principle of Physics การวัดและหน่วยการวัดทั้งระบบมาตรฐาน นานาชาติ และระบบการค้า ความแม่นยำในการวัด ลักษณะ	2(2-0-4) 4511402 ฟิสิกส์เพื่อการประกอบอาหาร Culinary Physics การประยุกต์ใช้หลักการทางฟิสิกส์ในการ ประกอบอาหาร ได้แก่ ระบบหน่วย การเคลื่อนที่ โมเมนตัม	3(2-2-5) ปรับรหัสวิชา ชื่อ รายวิชาและ คำอธิบายรายวิชา ให้สอดคล้องกับ

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)	หลักสูตรปรับปรุง 2565	สาระสำคัญ/ เหตุผลการ เปลี่ยนแปลง
		ปริมาณทางฟิสิกส์ การเคลื่อนที่แบบต่างๆ กฎการเคลื่อนที่ของนิวตัน สมดุลของแรง เครื่องกลแบบต่างๆ งาน กำลัง พลังงาน และโมเมนตัม สมบัติเชิงกลของสสาร ปრაกฏการณ์ทางความร้อน แสง เสียง ไฟฟ้าและแม่เหล็ก โดยเน้นที่เกี่ยวข้องกับชีวิตประจำวันและวิชาชีพของแต่ละสาขาวิชาชีพ	งานกำลัง พลังงาน การให้ความร้อน การเปลี่ยนแปลง อุณหภูมิ การนำความร้อนและการถ่ายเทความร้อนระหว่างการประกอบอาหาร ความหนาแน่น และกัมมันตภาพรังสี Applying the principles of physics in cooking: systems, units of motion, momentum, work, energy, heating, temperature changes, conduction and heat transfer during cooking, density and radioactivity	วัตถุประสงค์ของหลักสูตรปรับปรุงปี 2565
		<p>4011606 ปฏิบัติการหลักฟิสิกส์ 1(0-3-1) Principle of Physic Laboratory รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อนหรือเรียนควบคู่กัน : 4011308 หลักฟิสิกส์</p> <p>ปฏิบัติการ การวัด โดยใช้เครื่องมือวัดพื้นฐานในทางฟิสิกส์ และเครื่องมือประยุกต์ที่อาศัยหลักทางฟิสิกส์ ปฏิบัติการทดลองการเคลื่อนที่แบบต่าง ๆ กฎการเคลื่อนที่ของนิวตัน สมดุลของแรง เครื่องกลแบบต่าง ๆ สมบัติเชิงกลของสสารและปรากฏการณ์ทางความร้อน แสง เสียง ไฟฟ้าและแม่เหล็กโดยอาศัยเครื่องมือการทดลองจากห้องปฏิบัติการหรือที่ประดิษฐ์ขึ้นเองตามความเหมาะสม</p>	-	ยกเลิกรายวิชา เนื่องจากคำอธิบายรายวิชาเน้นในด้านวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการซึ่งไม่สอดคล้องกับสาระการเรียนรู้ตามโครงสร้างของหลักสูตรปรับปรุงปี 2565

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)	หลักสูตรปรับปรุง 2565	สาระสำคัญ/ เหตุผลการ เปลี่ยนแปลง
		<p>4021121 เคมีเบื้องต้น 3(3-0-6)</p> <p>Basic of Chemistry</p> <p>หลักเคมีเบื้องต้น โครงสร้างอะตอม ตารางธาตุ และสมบัติของธาตุเรพริเซนเททีฟและทรานซิชัน พันธะเคมี ปริมาณสารสัมพันธ์ ของเหลว สารละลาย ของแข็ง ก๊าซ สมดุลเคมี กรด เบส</p>	-	<p>ยกเลิกรายวิชา เนื่องจากคำอธิบาย รายวิชาเน้นในด้าน วิทยาศาสตร์การ อาหารและ โภชนาการซึ่งไม่ สอดคล้องกับสาระ การเรียนรู้ตาม โครงสร้างของ หลักสูตรปรับปรุงปี 2565</p>
		<p>4021122 ปฏิบัติการเคมีเบื้องต้น 1(0-3-1)</p> <p>Basic of Chemistry Laboratory</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อนหรือเรียนควบคู่กัน : 4021121 เคมีเบื้องต้น</p> <p>การจัดสารเคมี ความปลอดภัยในห้องปฏิบัติการ เคมี เทคนิคเบื้องต้นในการใช้อุปกรณ์และเครื่องมือพื้นฐานในห้องปฏิบัติการ เทคนิคการแยกสารแบบต่าง ๆ การเตรียม</p>	-	<p>ยกเลิกรายวิชา เนื่องจากคำอธิบาย รายวิชาเน้นในด้าน วิทยาศาสตร์การ อาหารและ โภชนาการซึ่งไม่ สอดคล้องกับสาระ การเรียนรู้ตาม</p>

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)	หลักสูตรปรับปรุง 2565	สาระสำคัญ/ เหตุผลการ เปลี่ยนแปลง
		สารละลายในหน่วยความเข้มข้นต่าง ๆ การทดสอบและปฏิบัติการเกี่ยวกับสมดุล กรด เบส		โครงสร้างของหลักสูตรปรับปรุงปี 2565
		4022316 เคมีอินทรีย์สำหรับวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ 3(2-2-5) Organic Chemistry for Food Science and Nutrition ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเคมีอินทรีย์ ไฮบริโดเซชันของคาร์บอนพันธะในสารประกอบอินทรีย์ การเรียกชื่อสารประกอบอินทรีย์ ชนิด และกลไกของปฏิกิริยาเคมีอินทรีย์ สมบัติทางกายภาพ การเตรียมปฏิกิริยาของสารประกอบไฮโดรคาร์บอน สารประกอบอะโรเมติก สารประกอบอินทรีย์ที่มีหมู่ฟังก์ชันชนิดต่างๆ และการจำแนกสารประกอบอินทรีย์พร้อมปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหา	-	ยกเลิกรายวิชา เนื่องจากคำอธิบายรายวิชาเน้นในด้านวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการซึ่งไม่สอดคล้องกับสาระการเรียนรู้ตามโครงสร้างของหลักสูตรปรับปรุงปี 2565
		4022622 เคมีวิเคราะห์ 3(3-0-6) Analytical Chemistry บทนำเกี่ยวกับเคมีวิเคราะห์ หลักการวิเคราะห์เชิงปริมาณ การคำนวณปริมาณสัมพันธ์ และการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงสถิติ ทฤษฎีและการประยุกต์การวิเคราะห์เชิงปริมาณขั้น	-	ยกเลิกรายวิชา เนื่องจากคำอธิบายรายวิชาเน้นในด้านวิทยาศาสตร์การอาหารและ

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)	หลักสูตรปรับปรุง 2565	สาระสำคัญ/ เหตุผลการ เปลี่ยนแปลง
		พื้นฐาน การวิเคราะห์โดยปริมาตรและการชั่งน้ำหนัก การวิเคราะห์โดยปริมาตรจะเน้นเกี่ยวกับการไทเทรตกรด-เบส การไทเทรตแบบตกตะกอน การไทเทรตแบบรีดอกซ์ การไทเทรตแบบสารประกอบเชิงซ้อน ทั้งในสารละลายน้ำและไม่ใช่น้ำ การวิเคราะห์โดยการชั่งน้ำหนักรวมทั้งการตกตะกอนและการระเหย		โภชนาการซึ่งไม่สอดคล้องกับสาระการเรียนรู้ตามโครงสร้างของหลักสูตรปรับปรุงปี 2565
		4022623 ปฏิบัติการเคมีวิเคราะห์ 1(0-3-1) Analytical Chemistry Laboratory การใช้อุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการวัดปริมาตร การวิเคราะห์หาปริมาณโดยการวัดปริมาตร การไทเทรตสารละลายประเภทต่างๆ การวิเคราะห์หาปริมาณโดยน้ำหนักโดยใช้ตัวตกตะกอนอินทรีย์ และอนินทรีย์ การเตรียมสารละลายบัฟเฟอร์	-	ยกเลิกรายวิชา เนื่องจากคำอธิบายรายวิชาเน้นในด้านวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการซึ่งไม่สอดคล้องกับสาระการเรียนรู้ตามโครงสร้างของหลักสูตรปรับปรุงปี 2565
		4022406 เคมีเชิงฟิสิกส์ 1 Physical Chemistry I	-	ยกเลิกรายวิชา

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)	หลักสูตรปรับปรุง 2565	สาระสำคัญ/ เหตุผลการ เปลี่ยนแปลง
		สมบัติของแก๊สจริง แก๊สอุดมคติ กฎของอุณหพลศาสตร์ สมดุลเคมี สมดุล วิชาภาค กฎของวิชาภาค สารละลาย เคมีไฟฟ้า		เนื่องจากคำอธิบายรายวิชาเน้นในด้านวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการซึ่งไม่สอดคล้องกับสาระการเรียนรู้ตามโครงสร้างของหลักสูตรปรับปรุงปี 2565
		4023510 ชีวเคมีอาหารเบื้องต้น 3(2-2-5) Fundamentals of Food Biochemistry ความรู้พื้นฐานทางชีวเคมีในเรื่อง องค์ประกอบโครงสร้าง หน้าที่ และเมแทบอลิซึม ของสารชีวโมเลกุลในอาหาร กระบวนการย่อยและดูดซึมสารอาหาร การทดสอบสมบัติทางเคมี และกายภาพของโปรตีน คาร์โบไฮเดรต และไขมัน พร้อมปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหา	4512218 การทดลองทางอาหารเบื้องต้น 3(2-2-5) Basic Food Experiments ความรู้เบื้องต้นของการทดลองทางอาหาร เทคนิคการทดลองทางอาหาร การประเมินคุณภาพอาหาร วิธีการเขียนรายงานผลการทดลอง การทดลองทางอาหารสำหรับเนื้อสัตว์ นม ไข่ แป้ง น้ำตาล ผักและผลไม้ น้ำมันและไขมัน Basic knowledge of food experiments, food experiment techniques, food quality assessment,	ปรับรหัสวิชา ชื่อรายวิชา และคำอธิบายรายวิชา โดยมีบางส่วนดึงมาจากรายวิชาในกลุ่มเฉพาะด้าน คือ วิชาหลักการวิเคราะห์อาหาร และเคมีของ

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)	หลักสูตรปรับปรุง 2565	สาระสำคัญ/ เหตุผลการ เปลี่ยนแปลง
			experiment reporting, food experiments for meat, milk, eggs, flour, sugar, fruits and vegetables, oil and fat	ผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของหลักสูตรปรับปรุง ปี 2565
		4031113 หลักชีววิทยา Principle of Biology คุณสมบัติของสิ่งมีชีวิต กำเนิดชีวิต วิวัฒนาการ สารประกอบเคมีในสิ่งมีชีวิต เซลล์เนื้อเยื่อ การเจริญเติบโต การทำงานของระบบต่างๆ พันธุศาสตร์ พฤติกรรมและการปรับตัว การจำแนกประเภทสิ่งมีชีวิต ระบบนิเวศ การจัดการทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม	-	ยกเลิกรายวิชา เนื่องจากคำอธิบายรายวิชาเน้นในด้านวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการซึ่งไม่สอดคล้องกับสาระการเรียนรู้ตามโครงสร้างของหลักสูตรปรับปรุงปี 2565
		4031114 ปฏิบัติการหลักชีววิทยา Principles of Biology Laboratory	-	ยกเลิกรายวิชา เนื่องจากคำอธิบายรายวิชาเน้นในด้าน

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)	หลักสูตรปรับปรุง 2565	สาระสำคัญ/ เหตุผลการ เปลี่ยนแปลง
		<p>ปฏิบัติการเรื่องคุณสมบัติของสิ่งมีชีวิต กำเนิดชีวิต วิวัฒนาการ สารประกอบเคมีในสิ่งมีชีวิต เซลล์ เนื้อเยื่อ การเจริญเติบโต พันธุศาสตร์ การทำงานของระบบต่างๆ พฤติกรรม และการปรับตัว การจำแนกประเภทสิ่งมีชีวิต ระบบนิเวศ การจัดการทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม</p>		<p>วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการซึ่งไม่สอดคล้องกับสาระการเรียนรู้ตามโครงสร้างของหลักสูตรปรับปรุงปี 2565</p>
		<p>4032607 จุลชีววิทยา 3(2-2-5) Microbiology ศึกษาประวัติความเป็นมาทางด้านจุลชีววิทยา ศึกษาเปรียบเทียบความแตกต่างของเซลล์โพรคาริโอตและยูคาริโอต การจำแนกประเภทของสัณฐานวิทยา สรีรวิทยาการเจริญเติบโต การสืบพันธุ์ การควบคุม ความสัมพันธ์ของจุลินทรีย์ต่ออาหาร น้ำ ดิน อากาศ การอุตสาหกรรม การสุขาภิบาล โรคติดเชื้อและภูมิคุ้มกัน การศึกษาภาคสนาม</p>	<p>4512505 จุลชีววิทยาทางอาหารเบื้องต้น 3(2-2-5) Basic of Food Microbiology จุลินทรีย์ในอาหาร ลักษณะของจุลินทรีย์ จุลินทรีย์กับความปลอดภัยของอาหาร จุลินทรีย์กับการเน่าเสียของอาหาร จุลินทรีย์กับการใช้ประโยชน์ในการผลิตอาหาร การควบคุมการเจริญของจุลินทรีย์ในอาหาร ฝึกปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์และการควบคุมคุณภาพด้านจุลินทรีย์ของอาหาร Microbes in food, characteristics of microorganisms, microorganisms with food safety, microorganisms with food spoilage, microorganisms</p>	<p>ปรับรหัสวิชา ชื่อรายวิชา และคำอธิบายรายวิชา และปรับบางส่วนมาจากรายวิชาจุลชีววิทยาทางอาหาร และปฏิบัติการจุลชีววิทยาทางอาหาร (ในกลุ่มวิชาเฉพาะด้าน) ให้สอดคล้องกับ</p>

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)	หลักสูตรปรับปรุง 2565	สาระสำคัญ/ เหตุผลการ เปลี่ยนแปลง
			with the use of food production, microorganism growth	วัตถุประสงค์ของหลักสูตรปรับปรุงปี 2565
		<p>4091116 คณิตศาสตร์พื้นฐาน 3(3-0-6)</p> <p>Fundamental Mathematics</p> <p>การแก้สมการและอสมการของฟังก์ชันพหุนาม ฟังก์ชันตรรกยะ เศษส่วนย่อย ฟังก์ชันเอกซ์โพเนนเชียลและลอการิทึม ฟังก์ชันตรีโกณมิติและฟังก์ชันตรีโกณมิติผกผัน เรขาคณิตวิเคราะห์หาด้วยเส้นตรงและภาคตัดกรวย</p>	<p>4511401 คณิตศาสตร์เพื่อการประกอบอาหาร 3(3-0-6)</p> <p>Culinary Mathematics</p> <p>การเทียบอัตราส่วนในสูตรอาหาร การชั่งน้ำหนัก การตวงและการวัดปริมาตร ส่วนผสมอาหาร การแปลงหน่วย น้ำหนักและปริมาตรในระบบต่าง ๆ การคิดร้อยละผลได้ การรายงานผลกำไร ขาดทุน การคำนวณราคาขาย และการควบคุมต้นทุนการผลิต</p> <p>Ratios in a recipe, scaling and measuring weight and volume food ingredients, units transferring US and metrics, yield percentages, profit and loss calculation, price determination and cost control</p>	<p>ปรับรหัสวิชา ชื่อรายวิชา และคำอธิบายรายวิชา ให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของหลักสูตรปรับปรุงปี 2565</p>
		<p>4091403 แคลคูลัส 1 3(3-0-6)</p> <p>Calculus I</p> <p>ฟังก์ชันตัวแปรเดียว ลิมิตและความต่อเนื่องของฟังก์ชันตัวแปรเดียว อนุพันธ์ของฟังก์ชันตัวแปรเดียว การ</p>	-	<p>ยกเลิกรายวิชา เนื่องจากคำอธิบายรายวิชาเน้นในด้านวิทยาศาสตร์การ</p>

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)	หลักสูตรปรับปรุง 2565	สาระสำคัญ/ เหตุผลการ เปลี่ยนแปลง
		ประยุกต์อนุพันธ์ของฟังก์ชันตัวแปรเดียว ฟังก์ชันหลายตัวแปร ลิมิต และความต่อเนื่องของฟังก์ชันหลายตัวแปร อนุพันธ์ย่อย การประยุกต์อนุพันธ์ของฟังก์ชันหลายตัวแปร		อาหารและ โภชนาการซึ่งไม่ สอดคล้องกับสาระ การเรียนรู้ตาม โครงสร้างของ หลักสูตรปรับปรุงปี 2565
		4111110 สถิติวิเคราะห์ 1 3(2-2-5) Statistical Analysis I สถิติเชิงพรรณนา แนวคิดพื้นฐานเกี่ยวกับความ น่าจะเป็น การแจกแจงความน่าจะเป็น การแจกแจงแบบสุ่มที่ สำคัญ การประมาณค่า ช่วงแห่งความเชื่อมั่น การทดสอบ สมมติฐานเกี่ยวกับพารามิเตอร์ของประชากรกลุ่มเดียวและ สองกลุ่ม การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติ	4512901 สถิติทางวิทยาการการประกอบอาหาร 3(3-0-6) Statistics in Culinary Science ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสถิติ ความน่าจะเป็น การ แจกแจง การประมาณค่า ช่วงแห่งความเชื่อมั่น การสุ่ม ตัวอย่าง การสร้างแบบสอบถาม การเก็บรวบรวมข้อมูล การ นำเสนอข้อมูลและการวิเคราะห์ข้อมูลเบื้องต้น การกำหนดตัว แปร การทดสอบสมมติฐาน และโปรแกรมวิเคราะห์ข้อมูล สำหรับการประยุกต์ใช้ในสถิติทางวิทยาการการประกอบ อาหาร General knowledge in statistics, probability, distribution, estimation, confidence interval, sampling, questionnaire designing, data collection,	ปรับรหัสวิชา ชื่อ รายวิชา จำนวน ชั่วโมงการจัดการ เรียนการสอน และ คำอธิบายรายวิชา ให้สอดคล้องกับ วัตถุประสงค์ของ หลักสูตรปรับปรุง ปี 2565

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)	หลักสูตรปรับปรุง 2565	สาระสำคัญ/ เหตุผลการ เปลี่ยนแปลง		
			data presentation and basic of data analysis, variables determination, hypothesis testing and program for data analysis in culinary science			
	2.2 กลุ่มวิชาเฉพาะ ด้าน	เรียนไม่น้อยกว่า 58 หน่วยกิต	เรียนไม่น้อยกว่า 63 หน่วยกิต	เพิ่มจำนวนหน่วย กิต เพื่อให้สอดคล้อง กับการเรียนการ สอนแบบ CWIE		
	2.2.1 วิชาบังคับ	บังคับเรียน 46 หน่วยกิต	บังคับเรียน 51 หน่วยกิต	เพิ่มจำนวนหน่วย กิต เพื่อให้สอดคล้อง กับการเรียนการ สอนแบบ CWIE		
		4512115 อาหารและโภชนาการ Food and Nutrition อาหารหลัก 5 หมู่ บทบาท หน้าที่และปริมาณของ สารอาหารที่ควรได้รับกลไกการย่อย การดูดซึม และ กระบวนการเมแทบอลิซึมของสารอาหาร ความผิดปกติของเม ตาบอลิซึมของสารอาหารต่างๆ ในร่างกายมนุษย์	2(2-0-4)	4512108 อาหารและโภชนาการ Food and Nutrition ความหมายและความสำคัญของอาหารและ โภชนาการ อาหารหลัก 5 หมู่ สารอาหาร และกลไกเมแทบอ ลิซึมของสารอาหาร บทบาทของสารอาหารต่อชีวิตมนุษย์ ความต้องการสารอาหาร ฉลากโภชนาการ การเปลี่ยนแปลง ทางชีวเคมีและปัญหาสุขภาพจากความไม่สมดุลของ	3(2-2-5)	ปรับรหัสวิชา ชื่อ รายวิชา และ คำอธิบายรายวิชา ให้สอดคล้องกับ วัตถุประสงค์ของ หลักสูตรปรับปรุง ปี 2565

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)	หลักสูตรปรับปรุง 2565	สาระสำคัญ/ เหตุผลการ เปลี่ยนแปลง
			<p>สารอาหาร แนวโน้มพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารในปัจจุบัน แนวทางการบริโภคอาหารที่ดีสำหรับคนไทย</p> <p>Meaning and importance of food and nutrition, the five food groups nutrients, nutrients and metabolism, roles of nutrients on human life, nutrients requirement, nutritional labeling, biochemical changes and health problems due to imbalance nutrients intake, consumption behavior and trends, Thai food-based dietary guidelines</p>	
		<p>4513104 โภชนศาสตร์ 3(2-2-5)</p> <p>Nutrition</p> <p>ความหมายและความสำคัญของอาหารและโภชนาการ แนวทางการบริโภคอาหาร ตามหลักโภชนาการ การประเมินภาวะโภชนาการ โภชนาการกลุ่มวัย ข้อมูลทางโภชนาการ ตารางแสดงคุณค่าอาหาร การใช้โปรแกรมพื้นฐานทางด้านโภชนาการ ปฏิบัติการตามเนื้อหาที่เกี่ยวข้อง</p>	<p>4512109 โภชนศาสตร์ 3(2-2-5)</p> <p>Nutrition</p> <p>การประเมินภาวะโภชนาการ โภชนาการในสภาวะที่ร่างกายปกติ โภชนาการในสภาวะที่ร่างกายผิดปกติ แนวทางการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ การให้โภชนศึกษา โปรแกรมพื้นฐานทางด้านอาหารและโภชนาการ</p> <p>Nutritional assessment, nutrition in a normal state Nutrition in an abnormal state of the body healthy food consumption guidelines, nutrition education, foundation program in food and nutrition</p>	<p>ปรับรหัสวิชา ชื่อรายวิชา และคำอธิบายรายวิชา ให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของหลักสูตรปรับปรุงปี 2565</p>

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)	หลักสูตรปรับปรุง 2565	สาระสำคัญ/ เหตุผลการ เปลี่ยนแปลง
		5072101 เคมีอาหาร Food Chemistry โครงสร้าง สมบัติและหน้าที่ขององค์ประกอบหลัก ในอาหาร ได้แก่ น้ำ คาร์โบไฮเดรต ไขมัน โปรตีน และเอนไซม์ องค์ประกอบรองในอาหาร ได้แก่ วิตามิน แร่ธาตุ รงควัตถุ และกลีโนรส	-	ยกเลิกรายวิชา แต่ ดึงเอาเนื้อหาที่ จำเป็นสำหรับ หลักสูตรปรับปรุงปี 2565 ใส่ไว้ใน รายวิชาอาหารและ โภชนาการ
		5072102 หลักการวิเคราะห์อาหาร Principle of Food Analysis การวิเคราะห์ปริมาณองค์ประกอบหลัก (ความชื้น คาร์โบไฮเดรต ไขมัน โปรตีน และเอนไซม์) องค์ประกอบรอง ในอาหาร (วิตามิน แร่ธาตุ วัตถุเจือปนและสารปนเปื้อนใน อาหารที่สำคัญ) และสารสำคัญที่มีบทบาทต่อสุขภาพโดยใช้ เทคนิคการวิเคราะห์ที่ทันสมัย ปฏิบัติการตามเนื้อหาที่ เกี่ยวข้อง	-	ยกเลิกรายวิชา หลักการวิเคราะห์ อาหารและ รายวิชาเคมีของ ผลิตภัณฑ์อาหาร ออก เนื่องจาก เนื้อหาคล้ายคลึง กัน แต่ดึงเอา เนื้อหาที่จำเป็น สำหรับหลักสูตร ปรับปรุงปี 2565 ใส่ไว้ในรายวิชาการ
		5073103 เคมีของผลิตภัณฑ์อาหาร Chemistry of Food Products องค์ประกอบ โครงสร้าง และคุณสมบัติของวัตถุดิบ อาหาร ได้แก่ เนื้อสัตว์ นม ไข่ ผักผลไม้ ข้าวและธัญชาติ การ	-	

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)	หลักสูตรปรับปรุง 2565	สาระสำคัญ/ เหตุผลการ เปลี่ยนแปลง
		เปลี่ยนแปลงในระหว่างการศึกษาหลักสูตร กระบวนการแปร รูปและการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหารชนิดต่างๆ รวมถึงวิธีการ ป้องกันและแก้ไขปัญหา ปฏิบัติการตามเนื้อหาที่เกี่ยวข้อง		การทดลองทาง อาหารเบื้องต้น แทน (กลุ่มวิชา แกน)
		5074104 วัตถุเจือปนและสารปนเปื้อนในอาหาร 2(2-0-4) Food Additives and Contaminants ความหมายและความสำคัญของวัตถุเจือปนอาหาร ชนิด คุณสมบัติ และกลไกการทำงานของวัตถุเจือปนอาหาร การใช้วัตถุเจือ ปนอาหารในผลิตภัณฑ์อาหารชนิดต่างๆ รวมถึงความปลอดภัยในการ ใช้วัตถุเจือปนอาหารชนิดนั้น ชนิดของสารปนเปื้อนและสารพิษใน อาหาร ปริมาณที่เกิดโทษ การปนเปื้อน การป้องกันและการกำจัด	-	ยกเลิกรายวิชา เนื่องจากคำอธิบาย รายวิชาเน้นในด้าน วิทยาศาสตร์การ อาหารและ โภชนาการซึ่งไม่ สอดคล้องกับสาระ การเรียนรู้ตาม โครงสร้างของ หลักสูตรปรับปรุงปี 2565
		5072201 จุลชีววิทยาทางอาหาร 3(3-0-6) Food Microbiology ความสัมพันธ์ระหว่างจุลินทรีย์กับอาหาร ปัจจัยที่ มีผลต่อการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ในอาหาร จุลินทรีย์ที่	-	ยกเลิกรายวิชา แต่ตั้งเนื้อหา บางส่วนใส่ไว้ใน รายวิชาจุลชีววิทยา

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)	หลักสูตรปรับปรุง 2565	สาระสำคัญ/ เหตุผลการ เปลี่ยนแปลง
		ก่อให้เกิดโรคและการเน่าเสีย สารพิษจากจุลินทรีย์ในอาหาร การเน่าเสียของอาหารประเภทต่างๆ วิธีการป้องกันและควบคุมจุลินทรีย์ในอาหาร		ทางอาหารเบื้องต้น (กลุ่มวิชาแกน)
		5072202 ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทางอาหาร 1(0-3-1) Food Microbiology Laboratory หลักการวิเคราะห์อาหารทางจุลินทรีย์ เกณฑ์มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ การเตรียมอุปกรณ์และอาหารเลี้ยงเชื้อสำหรับการวิเคราะห์อาหารทางจุลินทรีย์ การตรวจนับแบคทีเรีย ยีสต์ และเชื้อราในอาหาร การตรวจวิเคราะห์จุลินทรีย์บนพื้นผิว การวิเคราะห์จุลินทรีย์ที่ก่อโรคในอาหารและน้ำ การตรวจวิเคราะห์อาหารทางจุลินทรีย์ด้วยวิธีการแบบรวดเร็ว ปฏิบัติการตามเนื้อหาที่เกี่ยวข้อง	-	ยกเลิกรายวิชา แต่ตั้งเนื้อหาบางส่วนใส่ไว้ในรายวิชาจุลชีววิทยาทางอาหารเบื้องต้น (กลุ่มวิชาแกน)
		5072301 หลักการแปรรูปอาหาร 3(2-2-5) Principle of Food Processing หลักเบื้องต้นของการแปรรูปอาหาร ลักษณะทั่วไปของวัตถุดิบประเภทต่างๆ การเตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูปอาหาร การผสมและการลดขนาดวัตถุดิบ การแยกวัตถุดิบโดยทางกล การทำอาหารให้เข้มข้น การใช้ความร้อน การแปร	4512408 หลักการแปรรูปและถนอมอาหาร 3(2-2-5) Principles of Food Processing and Food Preservation คุณลักษณะทั่วไปของวัตถุดิบอาหารประเภทต่างๆ การเสื่อมเสียในอาหาร การเตรียมวัตถุดิบสำหรับการประกอบอาหาร หลักการแปรรูปและถนอมอาหารโดยการใช้ความร้อน อุณหภูมิต่ำ สารเจือปนอาหาร และจุลินทรีย์	ปรับรหัสวิชา ชื่อรายวิชา และคำอธิบายรายวิชา ให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของหลักสูตรปรับปรุงปี 2565

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)	หลักสูตรปรับปรุง 2565	สาระสำคัญ/ เหตุผลการ เปลี่ยนแปลง
		รูปโดยการกำจัดความร้อน การฉายรังสี การใช้สารเคมีและ การหมัก ปฏิบัติการตามเนื้อหาที่เกี่ยวข้อง	General properties of different types of raw materials, food degradation, raw materials preparation for cooking, principles of food processing and preservation by using heat, low temperature, food additives and microorganisms	
		5072302 เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร 3(2-2-5) Food Processing Technology เครื่องมือและกระบวนการเกี่ยวกับ การฆ่าเชื้อ โดยใช้ความร้อนสูง การทำแห้งแบบใช้ความร้อน การทำแห้ง แบบระเหิด การแช่เย็น แช่เยือกแข็ง กรรมวิธีไฮเปอร์เดิล การดัน ผ่านเกลียว การกรองผ่านเยื่อกรอง การควบคุมและการตัด แปรรบรรยากาศ การศึกษาอายุการเก็บรักษาเทคโนโลยีใหม่ โดยใช้หลักเทคโนโลยีสะอาด และการวางผังโรงงาน ปฏิบัติการตามเนื้อหาที่เกี่ยวข้อง	-	ยกเลิกรายวิชา แต่ ดึงเนื้อหาบางส่วน ใส่ไว้ในรายวิชา หลักการแปรรูป และถนอมอาหาร
		5073401 วิศวกรรมอาหาร 1 2(2-0-4) Food Engineering I ศึกษาหลักการพื้นฐานทางวิศวกรรม การคำนวณ เรื่องหน่วยและมิติที่เกี่ยวกับอาหาร การวัดและเครื่องมือวัด ในทางวิศวกรรม สมดุลมวลสารและพลังงาน การถ่ายโอนมวล	-	ยกเลิกรายวิชา เนื่องจากคำอธิบาย รายวิชาเน้นในด้าน วิทยาศาสตร์การ อาหารและ

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)	หลักสูตรปรับปรุง 2565	สาระสำคัญ/ เหตุผล การเปลี่ยนแปลง
		สารและความร้อน และการประยุกต์ใช้ในหน่วยปฏิบัติการต่างๆ ที่เกี่ยวกับการใช้ความร้อนและความเย็นในกระบวนการแปรรูปอาหาร		โภชนาการซึ่งไม่สอดคล้องกับสาระการเรียนรู้ตามโครงสร้างของหลักสูตรปรับปรุงปี 2565
		5073402 วิศวกรรมอาหาร 2 3(2-2-5) Food Engineering II ทฤษฎีและหลักการทางวิศวกรรมอาหารเกี่ยวกับกลศาสตร์ของไหล อุณหพลศาสตร์ การแลกเปลี่ยนความร้อน การผสมและการลดขนาด ระบบทำความเย็นและระบบแช่เยือกแข็ง ปฏิบัติการหน่วยระหว่างกระบวนการแปรรูปอาหาร ในอุตสาหกรรมต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง ปฏิบัติการตามเนื้อหาที่เกี่ยวข้อง	-	ยกเลิกรายวิชา เนื่องจากคำอธิบายรายวิชานี้ในด้านวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการซึ่งไม่สอดคล้องกับสาระการเรียนรู้ตามโครงสร้างของหลักสูตรปรับปรุงปี 2565
		5073501 สุขาภิบาลและมาตรฐานอาหาร 3(2-2-5) Food Sanitation and Regulation	4513505 การสุขาภิบาลอาหาร 3(2-2-5) Food Safety and Sanitation	ปรับรหัสวิชา ชื่อรายวิชา และ

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)	หลักสูตรปรับปรุง 2565	สาระสำคัญ/ เหตุผลการ เปลี่ยนแปลง
		<p>จุลินทรีย์ที่เป็นตัวบ่งชี้ด้านสุขาภิบาลอาหาร หลักการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ การควบคุมคุณภาพน้ำใช้ การควบคุมสัตว์นำโรคและแมลง สุขลักษณะส่วนบุคคล การ จัดการน้ำและของเสีย เทคโนโลยีสีเขียว การบริหารจัดการ คาร์บอนจากกระบวนการผลิตอาหาร กฎหมายและมาตรฐาน อาหารที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตและการควบคุม คุณภาพของอาหารระดับประเทศและระดับสากล ปฏิบัติการ ตามเนื้อหาที่เกี่ยวข้อง</p>	<p>การสุขาภิบาลต่อสุขภาพของผู้บริโภค อันตรายที่พบในอาหาร และสารก่อภูมิแพ้ การเสื่อม เสียของอาหาร การตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนของ อาหารและน้ำ ฝึกปฏิบัติการจัดการสุขาภิบาลอาหาร การผลิตอาหารปลอดภัย การควบคุมคุณภาพอาหาร กฎหมาย และมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับอาหาร</p> <p>The sanitation through the consumer health, food hazard and food allergens, food spoilage, determination of food and water contamination, practicing in food sanitation management, safe food production, food quality control, food laws and standards</p>	<p>คำอธิบายรายวิชา ให้สอดคล้องกับ วัตถุประสงค์ของ หลักสูตรปรับปรุง ปี 2565</p>
		<p>5073503 การประเมินอาหารทางประสาทสัมผัส 2(1-3-5) Food Sensory Evaluation ความสำคัญของการประเมินทางด้านประสาท สัมผัส ลักษณะทางประสาทสัมผัสของอาหาร การควบคุม ปัจจัยที่มีผลต่อการประเมินทางประสาทสัมผัส การทดสอบ ทางประสาทสัมผัสด้วยวิธีต่างๆ การวิเคราะห์ข้อมูลเชิง</p>	<p>-</p>	<p>ปรับรหัสวิชา จำนวนหน่วยกิต และคำอธิบาย รายวิชา แต่จัดให้ อยู่ในกลุ่มวิชาเลือก</p>

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)	หลักสูตรปรับปรุง 2565	สาระสำคัญ/ เหตุผลการ เปลี่ยนแปลง
		คุณภาพและปริมาณ หลักการประเมินทางสถิติโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปที่เกี่ยวข้องในการประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส ปฏิบัติการตามเนื้อหาที่เกี่ยวข้อง		เสรี ในหลักสูตรปรับปรุงปี 2565
		<p>5073503 การควบคุมคุณภาพอาหาร 2(1-3-5)</p> <p>Food Quality Control</p> <p>ความสำคัญของการควบคุมคุณภาพ คุณภาพและการเปลี่ยนแปลงของอาหาร การสุ่มตัวอย่าง การวัดคุณลักษณะคุณภาพของอาหารด้านกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ กระบวนการทางสถิติและเครื่องมือที่ใช้ในการควบคุมคุณภาพ กระบวนการควบคุมคุณภาพอาหาร หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมคุณภาพอาหาร ปฏิบัติการตามเนื้อหาที่เกี่ยวข้อง</p>	<p>4513506 เทคโนโลยีการครัวและความปลอดภัย 3(2-2-5)</p> <p>ในการปฏิบัติงาน</p> <p>Kitchen Technology and Work Safety</p> <p>ประเภทครัว ระบบงานครัว บุคลากรทางด้านงานครัวและแผนผังการบริหารงาน การจัดการครัว การออกแบบการจัดพื้นที่และการจัดวางอุปกรณ์วิธีการใช้งาน การบำรุงรักษาอุปกรณ์และครุภัณฑ์ครัว การทำความสะอาดโดยวิธีต่าง ๆ ความปลอดภัยในการปฏิบัติงานและการใช้พลังงาน การตระหนักในสิ่งแวดล้อม ทักษะในการใช้เครื่องมืออย่างถูกต้องและปลอดภัย กฎระเบียบของการทำงานในห้องครัวตามหลักสากล</p> <p>Types of kitchen, kitchen systems, kitchen staffs and organization chart, kitchen management, location design and setup, equipment alignment and instruction, maintenance equipment and tools,</p>	<p>ปรับรหัสวิชา ชื่อรายวิชา จำนวนหน่วยกิต และคำอธิบายรายวิชา ให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของหลักสูตรปรับปรุงปี 2565</p>

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)	หลักสูตรปรับปรุง 2565	สาระสำคัญ/ เหตุผลการ เปลี่ยนแปลง
			cleaning methods, work safety and energy consumption, environment awareness, the skills of using tools properly and safety, rules of working in the kitchen according to universal	
		<p>5074504 การประกันคุณภาพอาหารและ การจัดการโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร</p> <p>3(2-2-5)</p> <p>Food Quality Assurance and Plant Management</p> <p>ความหมาย ความสำคัญของการประกันคุณภาพ ต้นทุนคุณภาพ การจัดการในส่วนที่เกี่ยวข้องกับคุณภาพ ระบบบริหารคุณภาพและกิจกรรมต่างๆ ที่ใช้ในการสนับสนุน ระบบประกันคุณภาพด้านความปลอดภัยของอาหารและสิ่งแวดล้อม กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร ปฏิบัติการตามเนื้อหาที่เกี่ยวข้อง</p>	-	<p>ยกเลิกรายวิชา เนื่องจากคำอธิบาย รายวิชาเน้นในด้าน วิทยาศาสตร์การ อาหารและ โภชนาการซึ่งไม่ สอดคล้องกับสาระ การเรียนรู้ตาม โครงสร้างของ หลักสูตรปรับปรุงปี 2565</p>
		<p>5073601 ระเบียบวิธีวิจัยทางวิทยาศาสตร์ การอาหารและโภชนาการ</p> <p>3(2-2-5)</p> <p>Research Methodology in Food Science and Nutrition</p>	<p>4513910 ระเบียบวิธีวิจัยทางวิทยาการ การประกอบอาหาร</p> <p>3(2-2-5)</p> <p>Research Methodology in Culinary Science</p>	<p>ปรับรหัสวิชา ชื่อ รายวิชา และ คำอธิบายรายวิชา ให้สอดคล้องกับ</p>

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)	หลักสูตรปรับปรุง 2565	สาระสำคัญ/ เหตุผลการ เปลี่ยนแปลง
		<p>ความหมายและความสำคัญของการวิจัย สถิติพื้นฐานในการวิจัย ขั้นตอนกระบวนการวิจัย ตัวแปรและสมมติฐานสำหรับการวิจัย การออกแบบการทดลอง การวางแผน การทดลองแบบต่างๆ การเก็บรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์และแปลผลข้อมูล การประยุกต์ใช้โปรแกรมสำเร็จรูป</p>	<p>หลักการและแนวคิดการทำวิจัย จริยธรรมในการวิจัย ระเบียบวิธีวิจัยและการวางแผนการทดลอง หลักการเขียนโครงการวิจัย หลักการและวิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล การเลือกสถิติในการวิเคราะห์ข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูล หลักการเขียนผลงานวิจัยเพื่อเผยแพร่</p> <p>Principles and research thoughts, research ethics, research methodology and experimental designs, principles of research proposal writing, principles and data collecting methods, selecting of statistic for data analysis, data analysis, principles of research publication</p>	<p>วัตถุประสงค์ของหลักสูตรปรับปรุงปี 2565</p>
		<p>5073602 สัมมนาทางด้านวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ 1(0-3-1)</p> <p>อาหารและโภชนาการ</p> <p>Seminar in Food Science and Nutrition</p> <p>ศึกษา ค้นคว้าข้อมูล ปัญหาทางด้านวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการด้วยกระบวนการสืบค้นข้อมูลในรูปแบบต่างๆ แล้วนำมาวิเคราะห์ สังเคราะห์ เรียบเรียงเขียนเป็นรายงานหรือบทความหรือโครงงานวิจัย การจัดทำสื่อ</p>	<p>4513911 เรื่องเฉพาะทางวิทยาการประกอบอาหาร 3(2-2-5)</p> <p>การประกอบอาหาร</p> <p>Selected Topic in Culinary Science</p> <p>การศึกษา ค้นคว้าเกี่ยวกับสถานการณ์ด้านวิทยาการการประกอบอาหารทั้งในปัจจุบันและอนาคต อภิปรายและ หาแนวทางแก้ปัญหาในด้านวิทยาการการประกอบอาหาร จัดสัมมนาหรือเข้าร่วมสัมมนาและเสนอ</p>	<p>ปรับรหัสวิชา ชื่อรายวิชา จำนวนหน่วยกิต และคำอธิบายรายวิชาให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของหลักสูตรปรับปรุงปี 2565</p>

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)	หลักสูตรปรับปรุง 2565	สาระสำคัญ/ เหตุผลการ เปลี่ยนแปลง
		การจัดเวทีสัมมนาวิชาการ การนำเสนอและร่วมอภิปรายอย่าง มีเหตุผล	<p>ความคิดเห็นที่เป็นประโยชน์ ต่อวิทยาการการประกอบ อาหาร</p> <p>The study of current and future situation of culinary science, presentation, discussion and finding solutions for culinary science problems, organizing or attending seminar and giving the opinion in culinary science</p>	
		<p>5074603 ปัญหาพิเศษทางด้านวิทยาศาสตร์ 3(0-9-0) การอาหารและโภชนาการ Special Problem in Food Science and Nutrition</p> <p>การพัฒนาโครงการขอสนับสนุนงบประมาณจากแหล่งทุน จรรยาบรรณนักวิจัย การวิจัยทางด้าน วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ ด้วย รูปแบบการวิจัยแบบทดลองหรือสำรวจจากความ ต้องการหรือปัญหาที่เกี่ยวข้องกับการผลิต การ แปรรูป การเก็บรักษา การขนส่งและการบริการ อาหารด้วยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ที่ ประกอบด้วยระเบียบวิธีการวิจัยที่ชัดเจนนำเสนอ</p>	<p>4514914 ปัญหาพิเศษทางวิทยาการ 3(0-9-0) การประกอบอาหาร Special Project in Culinary Science</p> <p>การค้นคว้า การวางแผนงานการวิจัย การ ออกแบบการทดลอง การทดลองและวิจัยทางวิทยาการการ ประกอบอาหาร รวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูล ทางสถิติ และ การแปลผล สรุปผลและนำเสนอแบบปากเปล่าและเล่ม รายงานภายใต้การดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษ Research, research planning, experimental design, research in culinary science, collecting and statically analyzing data, results interpretation,</p>	<p>ปรับรหัสวิชา ชื่อ รายวิชา และ คำอธิบายรายวิชา ให้สอดคล้องกับ วัตถุประสงค์ของ หลักสูตรปรับปรุง ปี 2565</p>

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)	หลักสูตรปรับปรุง 2565	สาระสำคัญ/ เหตุผลการ เปลี่ยนแปลง
		เป็นรายงานหรือบทความวิจัยภายใต้การควบคุม และแนะนำของอาจารย์ที่ปรึกษา	summarize and doing oral presentation and full report under the supervision by project advisor	
			4511205 ทฤษฎีการประกอบอาหาร 3(2-2-5) Theory of Cookery องค์ประกอบของอาหาร คุณสมบัติทางกายภาพ และทางเคมีของอาหาร การเปลี่ยนแปลงของอาหารระหว่าง การประกอบอาหารและการเก็บรักษา สารปรุงแต่งอาหาร Food composition, physical and chemical properties of food, food changes during cooking and storage, food additives	รายวิชาใหม่ เพื่อให้สอดคล้อง กับสาระการเรียนรู้ ตามโครงสร้างของ หลักสูตรปรับปรุงปี 2565
			4511206 การเตรียมและการประกอบอาหาร 3(2-2-5) Food Preparation and Cookery อุปกรณ์และเครื่องมือเครื่องใช้ในการเตรียมและการ ประกอบอาหาร หลักการเลือกและเตรียมวัตถุดิบอาหาร เครื่องปรุงและสมุนไพร การจัดตกแต่งอาหาร การเก็บรักษา อาหาร การเขียนตำรับอาหาร ความปลอดภัยพื้นฐานในการ ประกอบอาหาร หลักการปฏิบัติงานครัว สุขวิทยาสำหรับผู้ ประกอบอาหาร	รายวิชาใหม่ เพื่อให้สอดคล้อง กับสาระการเรียนรู้ ตามโครงสร้างของ หลักสูตรปรับปรุงปี 2565

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)	หลักสูตรปรับปรุง 2565	สาระสำคัญ/ เหตุผลการ เปลี่ยนแปลง
			Equipment and tools for cooking, principal of selection and preparation of raw material, flavoring and herbs, food decoration, food storage, writing recipes, basic of food safety in cooking, principle of kitchen operations, food hygienic practice for food handlers	
			<p>4512219 อาหารไทย 3(2-2-5)</p> <p>Thai Cuisine</p> <p>ความสำคัญ เอกลักษณ์ วัฒนธรรม และประเภทของอาหารไทยดั้งเดิม ส่วนประกอบ และวิธีการปรุง การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทยดั้งเดิม เครื่องเคียงและของแถม การจัดสำรับและการจัดเสิร์ฟ อาหารไทยตามวัฒนธรรม การจัดทำตำรับมาตรฐาน ประเภทของการแกะสลัก การแกะสลักและผลไม้ เครื่องมือเครื่องใช้ในการแกะสลักและการบำรุงรักษา การเก็บรักษาชิ้นงาน การประยุกต์ใช้เพื่อการจัดและตกแต่ง</p> <p>Importance, identity, culture and type of traditional Thai cuisine, components and methods of cooking, tools and equipment applying for traditional Thai cooking, side dishes, items setting up</p>	<p>รายวิชาใหม่ เพื่อให้สอดคล้องกับสาระการเรียนรู้ตามโครงสร้างของหลักสูตรปรับปรุงปี 2565</p>

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)	หลักสูตรปรับปรุง 2565	สาระสำคัญ/ เหตุผลการ เปลี่ยนแปลง
			and serving in Thai cuisine according to Thai culture preparation, standard recipe preparation, various types of engraving, types of fruits and vegetables for carving, carving tools and maintenance, storage of specimens, application for organizing and decorating	
			<p>4513234 ขนมอบ Bakery</p> <p>หลักการทำขนมอบ คุณสมบัติของเครื่องปรุง และสารปรุงแต่งในขนมอบ การเลือกซื้อ วิธีใช้และการเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์การทำขนมอบ การเก็บรักษาขนมอบ การบรรจุหีบห่อ การคำนวณสูตร การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การจัดจำหน่าย</p> <p>Principles of bakery, properties of ingredients and additives in bakery, selection, use and storage of bakery equipment, bakery storage, packaging, formula calculation, product development, product distribution</p>	<p>ปรับรหัสวิชา จาก รายวิชาเดิม ซึ่งจัดอยู่ในกลุ่มวิชาเลือกเสรี เพื่อให้สอดคล้องกับสาระการเรียนรู้ตามโครงสร้างของหลักสูตรปรับปรุงปี 2565</p>

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)	หลักสูตรปรับปรุง 2565	สาระสำคัญ/ เหตุผลการ เปลี่ยนแปลง
			<p>4513235 อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ 3(2-2-5) Commercial Food Preparation ความรู้เกี่ยวกับงานอาหารและการประกอบอาหาร แนวโน้มของประเภทอาหารที่เหมาะสมกับการค้าในปัจจุบันและอนาคต การประกอบอาหารเพื่อการค้า การผลิตอาหารปริมาณมาก การเลือกซื้อวัตถุดิบ หลักการคิดต้นทุน และกำหนดราคาขาย</p> <p>Knowledge about food and cooking, trends of food suitable for current and future trade, commercial cooking, working process for mass production, raw materials purchasing, costing and sales prices determination</p>	<p>รายวิชาใหม่ แต่ปรับเนื้อหา บางส่วนมาจาก รายวิชาการจัดการอาหารในสถาบัน ซึ่งเดิมอยู่ในกลุ่ม วิชาเลือกเสรี เพื่อให้สอดคล้องกับสาระการเรียนรู้ ตามโครงสร้างของ หลักสูตรปรับปรุงปี 2565</p>
			<p>4513307 การเป็นผู้ประกอบการในธุรกิจอาหาร 3(2-2-5) Entrepreneurship in Food Business แนวคิดเกี่ยวกับการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหารที่ดี จัดทำแผนธุรกิจ รูปแบบธุรกิจอาหาร การดำเนินการธุรกิจให้มีประสิทธิภาพและประสบความสำเร็จ บทบาทหน้าที่ของธุรกิจต่อสังคมและชุมชนภาคี ธุรกิจ และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง หลักการและกระบวนการในการ</p>	<p>ปรับรหัสวิชา ชื่อ รายวิชาและ คำอธิบายรายวิชา จากรายวิชาเดิม คือ การจัดการธุรกิจอาหารและการเป็นผู้ประกอบการ</p>

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)	หลักสูตรปรับปรุง 2565	สาระสำคัญ/ เหตุผลการ เปลี่ยนแปลง
			<p>จัดบริการอาหาร รูปแบบการจัดบริการอาหาร การออกแบบ การจัดตกแต่งสถานที่ การวางแผนและการจัดรายการอาหาร วัสดุอุปกรณ์ การจัดโต๊ะ การจับผ้าปูโต๊ะ การพับผ้าเช็ดปาก การจัดเก็บและการทำ ความสะอาดของพื้นที่บริการ</p> <p>Concept about good entrepreneur in food business, business plan, types of food business, efficient and successful conducting food business, business role toward society and community and business tax and related laws, principles and processes of food service management, food service patterns, service design, location decoration, menu planning and setting, tools and equipment, table setting, table skirting napkin folding, equipment cleaning and cleaning of food service area, practice</p>	<p>ซึ่งเดิมจัดอยู่ใน กลุ่มวิชาเลือกเสรี เพื่อให้สอดคล้อง กับสาระการเรียนรู้ ตามโครงสร้างของ หลักสูตรปรับปรุงปี 2565</p>
			<p>4513308 การออกแบบอาหาร 3(2-2-5) Food Styling แนวโน้มพฤติกรรมผู้บริโภค สภาพสังคม ลักษณะ ของผู้บริโภค องค์ประกอบของงานอาหาร การตกแต่งงาน</p>	<p>รายวิชาใหม่ เพื่อให้สอดคล้อง กับสาระการเรียนรู้ ตามโครงสร้างของ</p>

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)	หลักสูตรปรับปรุง 2565	สาระสำคัญ/ เหตุผลการ เปลี่ยนแปลง
			<p>อาหาร เทคนิคการดัดแปลงรูปลักษณ์อาหาร ทักษะการถ่ายภาพอาหาร</p> <p>Trends in consumer behavior, social conditions, characteristics of consumers, food dish composition, food plate decoration techniques for altering food appearance, food photography skills</p>	หลักสูตรปรับปรุงปี 2565
			<p>4513309 ภาษาอังกฤษเพื่อการประกอบอาหาร 3(2-2-5) และการบริการ</p> <p>English for Culinary and Food Services</p> <p>ศัพท์เฉพาะทาง ส่วนวน การโต้ตอบ การจัดทำเอกสารต่าง ๆ ที่ใช้ในการประกอบธุรกิจด้านการประกอบอาหารและบริการ ทักษะการอ่านและเขียนเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพด้านการประกอบอาหารและการบริการ</p> <p>Terminology, idioms, interactive expressions and documentation used in the culinary and food services, skill in reading and writing documents related to culinary and food services</p>	รายวิชาใหม่ เพื่อให้สอดคล้องกับสาระการเรียนรู้ ตามโครงสร้างของหลักสูตรปรับปรุงปี 2565

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)	หลักสูตรปรับปรุง 2565	สาระสำคัญ/ เหตุผลการ เปลี่ยนแปลง
	2.2.2 วิชาเลือก	เลือกเรียนไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต	เลือกเรียนไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต	จำนวนหน่วยกิตไม่เปลี่ยนแปลง แต่ปรับเปลี่ยนรายวิชาเพื่อให้สอดคล้องกับสาระการเรียนรู้ตามโครงสร้างของหลักสูตรปรับปรุงปี 2565
		4513105 โภชนบำบัด Diet Therapy หลักการและแนวคิดเกี่ยวกับหลักโภชนาการและโภชนบำบัด รายการอาหารแลกเปลี่ยน อาหารเฉพาะโรค หลักการกำหนดและจัดอาหารในโรงพยาบาล การให้คำปรึกษาด้านโภชนาการ ปฏิบัติการตามเนื้อหาที่เกี่ยวข้อง	-	ยกเลิกรายวิชา แต่ดึงเนื้อหาบางส่วนใส่ในรายวิชาอาหารสุขบำบัดซึ่งอยู่ในกลุ่มวิชาบังคับหมวดวิชาเฉพาะด้านของหลักสูตรปรับปรุงปี 2565

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)	หลักสูตรปรับปรุง 2565	สาระสำคัญ/ เหตุผลการ เปลี่ยนแปลง
		<p>4513107 โภชนาการชุมชน 3(2-2-5)</p> <p>Community Nutrition</p> <p>สถานภาพโภชนาการชุมชนของประเทศไทย ความสัมพันธ์ระหว่างความปลอดภัยของอาหารกับโภชนาการ ในชุมชน ความมั่นคงของอาหารและโภชนาการ แนวทางการ ปรับปรุงและจัดการการบริโภคอาหารและโภชนาการในชุมชน การให้ความรู้ทางโภชนาการ ปฏิบัติการตามเนื้อหาที่เกี่ยวข้อง</p>	-	<p>ยกเลิกรายวิชา เนื่องจากคำอธิบาย รายวิชาเน้นในด้าน วิทยาศาสตร์การ อาหารและ โภชนาการซึ่งไม่ สอดคล้องกับสาระ การเรียนรู้ตาม โครงสร้างของ หลักสูตรปรับปรุงปี 2565</p>
		<p>4513116 ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ 3(2-2-5)</p> <p>Healthy Food Products</p> <p>องค์ประกอบและสมบัติเชิงหน้าที่ของสารออกฤทธิ์ ทางชีวภาพ อาหารเพื่อสุขภาพ ผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสุขภาพ อาหารท้องถิ่นเชิงสุขภาพ การให้ความรู้และคำปรึกษา ผู้บริโภค บทบาทของอุตสาหกรรมอาหารที่มีต่อผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อ สุขภาพ ปฏิบัติการตามเนื้อหาที่เกี่ยวข้อง</p>	-	<p>ยกเลิกรายวิชา แต่ ดึงเนื้อหาบางส่วน ใส่ในรายวิชา อาหารสุขภาพบำบัดซึ่ง อยู่ในกลุ่มวิชา บัณฑิตหมวดวิชา เฉพาะด้านของ</p>

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)	หลักสูตรปรับปรุง 2565	สาระสำคัญ/ เหตุผลการ เปลี่ยนแปลง
				หลักสูตรปรับปรุงปี 2565
		<p>4514117 พิษวิทยาในอาหารและโภชนาการ 3(2-2-5)</p> <p>Toxicology in Food and Nutrition</p> <p>การเกิดพิษของสารเคมีในอาหารที่ก่อให้เกิดมะเร็ง การกลายพันธุ์ การเกิดลิวโรรูป การประเมินความเป็นพิษ ปัจจัยที่มีผลต่อการเกิดพิษ กลไกของการเกิดพิษต่อระบบต่างๆ ของร่างกาย อาการเป็นพิษ การแก้พิษ การบำบัดรักษา การตรวจวิเคราะห์สารพิษชนิดต่างๆ ปฏิบัติการตามเนื้อหาที่เกี่ยวข้อง</p>	-	<p>ยกเลิกรายวิชา เนื่องจากคำอธิบายรายวิชาเน้นในด้านวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการซึ่งไม่สอดคล้องกับสาระการเรียนรู้ตามโครงสร้างของหลักสูตรปรับปรุงปี 2565</p>
		<p>4514118 การจัดการอาหารในสถาบัน 3(2-2-5)</p> <p>Institutional Food Management</p> <p>ประเภทของสถาบันที่มีการจัดการด้านอาหาร การจัดซื้อวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในสถาบันต่าง ๆ หลักการวางแผนและการดำเนินการ การเก็บรักษาอาหาร การควบคุม การเบิกจ่ายวัตถุดิบอาหาร การกำหนดรายการอาหาร การคิด</p>	-	<p>ยกเลิกรายวิชา แต่ดึงเนื้อหาบางส่วนใส่ในรายวิชาอาหารเพื่อการประกอบอาชีพ ซึ่งอยู่ในกลุ่มวิชา</p>

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)	หลักสูตรปรับปรุง 2565	สาระสำคัญ/ เหตุผลการ เปลี่ยนแปลง
		ราคาอาหารต่อหน่วย เทคนิคการประกอบอาหารแต่ละ สถาบัน การควบคุมคุณภาพอาหาร การประกอบอาหาร ประเภทต่างๆ		เฉพาะด้าน บังคับ เรียน และรายวิชา การบริการอาหาร และเครื่องดื่ม ซึ่ง อยู่ในกลุ่มวิชาเลือก เสรี ของหลักสูตร ปรับปรุงปี 2565
		4514119 อาหารไทยและขนมไทยเพื่อสุขภาพ 3(2-2-5) Thai Food and Desserts for Health บทบาทและความสำคัญ ประเภท เครื่องปรุง สมุนไพร ประเภทของอาหารไทยและขนมไทย กรรมวิธีในการ ทำอาหารไทยและขนมไทยประเภทต่างๆ การประยุกต์ใช้พืช สมุนไพรที่มีผลต่อสุขภาพมาใช้ในการประกอบอาหารไทยและ ขนมไทย ปฏิบัติการตามเนื้อหาที่เกี่ยวข้อง	-	ยกเลิกรายวิชาแต่ แยกเนื้อหา ออกเป็น 2 รายวิชาในหลักสูตร ปรับปรุงปี 2565 คือ รายวิชาอาหาร ไทยร่วมสมัย และ รายวิชาอาหาร สมุนไพร
		4514120 อาหารพื้นบ้านและวัฒนธรรมท้องถิ่นภาคใต้ 3(2-2-5) Cuisine of the Southern Thailand	-	ยกเลิกรายวิชา เนื่องจากคำอธิบาย รายวิชาเน้นในด้าน

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)	หลักสูตรปรับปรุง 2565	สาระสำคัญ/ เหตุผลการ เปลี่ยนแปลง
		<p>บทบาท และความสำคัญของอาหารพื้นบ้าน ท้องถิ่นภาคใต้ อุตลักษณ์และวัฒนธรรมการบริโภคอาหาร พื้นบ้านและวัฒนธรรมท้องถิ่นภาคใต้ อาหารพื้นบ้านและ วัฒนธรรมท้องถิ่นภาคใต้ในชีวิตประจำวัน อาหารพื้นบ้านและ วัฒนธรรมท้องถิ่นภาคใต้ในประเพณี วิธีการปรุง และ ประกอบอาหารพื้นบ้านและวัฒนธรรมท้องถิ่นภาคใต้ประเภท ต่างๆ การประยุกต์ใช้อาหารพื้นบ้านและวัฒนธรรมท้องถิ่น ภาคใต้สู่สากล ฝึกปฏิบัติ</p>		<p>วิทยาศาสตร์การ อาหารและ โภชนาการซึ่งไม่ สอดคล้องกับสาระ การเรียนรู้ตาม โครงสร้างของ หลักสูตรปรับปรุงปี 2565</p>
		<p>5074308 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ 3(2-2-5) Vegetable and Fruit Products Technology ความสำคัญของการแปรรูปผักและผลไม้ สมบัติ ทางกายภาพ เคมี และชีววิทยาของผักและผลไม้ การ เปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นหลังการเก็บเกี่ยวและระหว่างการแปร รูป หลักการวิธีการเก็บรักษา การบรรจุและการขนส่ง กรรมวิธี การแปรรูปผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ในท้องถิ่น ปฏิบัติการตาม เนื้อหาที่เกี่ยวข้อง</p>	-	<p>ยกเลิกรายวิชา เนื่องจากคำอธิบาย รายวิชาเน้นในด้าน วิทยาศาสตร์การ อาหารและ โภชนาการซึ่งไม่ สอดคล้องกับสาระ การเรียนรู้ตาม โครงสร้างของ หลักสูตรปรับปรุงปี 2565</p>

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)	หลักสูตรปรับปรุง 2565	สาระสำคัญ/ เหตุผลการ เปลี่ยนแปลง
		<p>5074309 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ขนมอบ 3(2-2-5)</p> <p>Bakery Products Technology</p> <p>ประเภทของขนมอบ คุณสมบัติและหน้าที่ของ วัตถุดิบ ส่วนผสม สำหรับ ผลิตภัณฑ์ขนมอบ การเลือกใช้ เครื่องมือ การผลิตผลิตภัณฑ์ขนมอบ การตรวจสอบและการ ควบคุมคุณภาพ การเก็บรักษา และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนม อบ ปฏิบัติการตามเนื้อหาที่เกี่ยวข้อง</p>	-	ปรับรหัสวิชา และ ย้ายรายวิชานี้ไปอยู่ ในกลุ่มวิชาเฉพาะ ด้าน บัณฑิตเรียน
		<p>5074314 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มและไอศกรีม 3(2-2-5)</p> <p>Beverage and Ice Cream Products Technology</p> <p>ชนิดของเครื่องดื่มและไอศกรีม เครื่องมือและ อุปกรณ์ที่ใช้สำหรับการผลิตเครื่องดื่มและไอศกรีม การ เลือกใช้วัตถุดิบ กระบวนการผลิตและควบคุมคุณภาพ การ เก็บรักษาวัตถุดิบ รวมถึงผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มและไอศกรีม ปฏิบัติการตามเนื้อหาที่เกี่ยวข้อง</p>	-	ยกเลิกรายวิชา เนื่องจากคำอธิบาย รายวิชาเน้นในด้าน วิทยาศาสตร์การ อาหารและ โภชนาการซึ่งไม่ สอดคล้องกับสาระ การเรียนรู้ตาม โครงสร้างของ หลักสูตรปรับปรุงปี 2565
		<p>5074316 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์อาหารหมัก 3(2-2-5)</p>	-	ยกเลิกรายวิชา

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)	หลักสูตรปรับปรุง 2565	สาระสำคัญ/ เหตุผลการ เปลี่ยนแปลง
		<p align="center">Fermented Food Products Technology</p> <p>ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการหมัก จุลินทรีย์ที่สำคัญ ในกระบวนการหมัก การเตรียมหัวเชื้อจุลินทรีย์เพื่อ กระบวนการหมัก และปัจจัยในการผลิตอาหารหมักชนิดต่างๆ เครื่องตีประเภทแอลกอฮอล์ กรรมวิธีการผลิตที่ใช้ใน อุตสาหกรรมหมักผลิตภัณฑ์อาหารหมักชนิดต่างๆ การ ควบคุมคุณภาพและการเก็บรักษา การตรวจสอบคุณภาพ อาหารหมัก และอาหารหมักกับสุขภาพ ปฏิบัติการตามเนื้อหา ที่เกี่ยวข้อง</p>		<p>เนื่องจากคำอธิบาย รายวิชาเน้นในด้าน วิทยาศาสตร์การ อาหารและ โภชนาการซึ่งไม่ สอดคล้องกับสาระ การเรียนรู้ตาม โครงสร้างของ หลักสูตรปรับปรุงปี 2565</p>
		<p>5074317 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์น้ำมันและไขมัน 3(2-2-5)</p> <p align="center">Fat and Oil Products Technology</p> <p>ศึกษาเกี่ยวกับความสำคัญทางเศรษฐกิจของ วัตถุดิบที่นำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์น้ำมันและไขมัน คุณสมบัติทางเคมี ฟิสิกส์และชีวภาพของไขมันและน้ำมัน การสกัดและการทำให้บริสุทธิ์ การแปรรูปผลิตภัณฑ์ต่างๆ การเก็บรักษา การเสื่อมเสีย การควบคุมคุณภาพการผลิต เครื่องมือและปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการปรับปรุงสี กลิ่น รส</p>	-	<p>ยกเลิกรายวิชา เนื่องจากคำอธิบาย รายวิชาเน้นในด้าน วิทยาศาสตร์การ อาหารและ โภชนาการซึ่งไม่ สอดคล้องกับสาระ การเรียนรู้ตาม โครงสร้างของ</p>

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)	หลักสูตรปรับปรุง 2565	สาระสำคัญ/ เหตุผลการ เปลี่ยนแปลง
		การดัดแปรโครงสร้าง มาตรฐานคุณภาพผลิตภัณฑ์ไขมันและ น้ำมัน ปฏิบัติการตามเนื้อหาที่เกี่ยวข้อง		หลักสูตรปรับปรุงปี 2565
		5074318 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง 3(2-2-5) Fishery Products Technology ชนิด และโครงสร้างทางกายภาพของสัตว์น้ำ องค์ประกอบทางเคมีของสัตว์น้ำ การเปลี่ยนแปลงและการ ปฏิบัติต่อสัตว์น้ำภายหลังการจับ การประเมินความสดของ สัตว์น้ำ กรรมวิธีการแปรรูปสัตว์น้ำ การควบคุมและตรวจสอบ คุณภาพผลิตภัณฑ์ มาตรฐานคุณภาพผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปฏิบัติการตามเนื้อหาที่เกี่ยวข้อง	-	ยกเลิกรายวิชา เนื่องจากคำอธิบาย รายวิชาเน้นในด้าน วิทยาศาสตร์การ อาหารและ โภชนาการซึ่งไม่ สอดคล้องกับสาระ การเรียนรู้ตาม โครงสร้างของ หลักสูตรปรับปรุงปี 2565
		5074319 บรรจุภัณฑ์อาหาร 3(2-2-5) Food Packaging บทบาทและความสำคัญ ชนิดและสมบัติของวัสดุที่ นำมาทำบรรจุภัณฑ์อาหาร ประเภทของบรรจุภัณฑ์ บรรจุ ภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารชนิดต่างๆ เทคโนโลยีการบรรจุ	-	ยกเลิกรายวิชา เนื่องจากคำอธิบาย รายวิชาเน้นในด้าน วิทยาศาสตร์การ อาหารและ

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)	หลักสูตรปรับปรุง 2565	สาระสำคัญ/ เหตุผลการ เปลี่ยนแปลง
		อาหาร การตรวจสอบคุณภาพของ บรรจุภัณฑ์ การออกแบบ บรรจุภัณฑ์ ฉลากและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ปฏิบัติการตาม เนื้อหาที่เกี่ยวข้อง		โภชนาการซึ่งไม่ สอดคล้องกับสาระ การเรียนรู้ตาม โครงสร้างของ หลักสูตรปรับปรุงปี 2565
		5074320 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 3(2-2-5) Food Product Development ความสำคัญของการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร หลักการและขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร พฤติกรรม ผู้บริโภค การสำรวจความต้องการของผู้บริโภค การออกแบบ ผลิตภัณฑ์และการคัดเลือกสูตร และฝึกปฏิบัติการพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหารเชิงโภชนาการ	-	ยกเลิกรายวิชา เนื่องจากคำอธิบาย รายวิชาเน้นในด้าน วิทยาศาสตร์การ อาหารและ โภชนาการซึ่งไม่ สอดคล้องกับสาระ การเรียนรู้ตาม โครงสร้างของ หลักสูตรปรับปรุงปี 2565
		5074321 การจัดการธุรกิจอาหารและการเป็นผู้ประกอบการ 3(2-2-5)	-	ปรับรหัสวิชา ชื่อ วิชาและคำอธิบาย

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)	หลักสูตรปรับปรุง 2565	สาระสำคัญ/ เหตุผลการ เปลี่ยนแปลง
		<p style="text-align: center;">Food Business Management and Entrepreneurship</p> <p>ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับธุรกิจอาหาร หลักการจัดการ และบริหารธุรกิจ การตลาดอาหาร การตัดสินใจที่เกี่ยวข้องใน ธุรกิจอาหาร ระบบขนส่งอาหาร ธุรกิจอาหารแฟรนไชส์ ธุรกิจ ผลิตภัณฑ์อาหารชุมชน กฎหมายที่สำคัญในธุรกิจอาหาร ปฏิบัติการตามเนื้อหาที่เกี่ยวข้อง</p>		<p>รายวิชา และย้าย รายวิชานี้ไปอยู่ใน กลุ่มวิชาเฉพาะ ด้าน บัณฑิตเรียนใน ชื่อ รายวิชาการ เป็นผู้ประกอบการ ในธุรกิจอาหาร เพื่อให้สอดคล้อง กับสาระการเรียนรู้ ตามโครงสร้างของ หลักสูตรปรับปรุงปี 2565</p>
		<p>5074312 หลักการอาหารฮาลาล 3(3-0-6)</p> <p style="text-align: center;">Principles of Halal Food</p> <p>ความหมาย ความสำคัญ ของฮาลาล การตลาด อาหารฮาลาล ข้อปฏิบัติโดยทั่วไปตามหลักมาตรฐานฮาลาล การเตรียมวัตถุดิบอาหารประเภทต่างๆ เช่น เนื้อสัตว์ สัตว์น้ำ ผลิตภัณฑ์นม เป็นต้น ตามหลักมาตรฐานอาหารฮาลาล ฉลาก</p>	-	<p>ยกเลิกรายวิชา แต่ดึงเนื้อหา บางส่วนใส่ใน รายวิชาอาหาร มุสลิม</p>

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)	หลักสูตรปรับปรุง 2565	สาระสำคัญ/ เหตุผลการ เปลี่ยนแปลง
		และการขอใบรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล พึงคำบรรยาย จากวิทยากรพิเศษ และศึกษาดูงานเกี่ยวกับอาหารฮาลาล		
		5074323 เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว 3(2-2-5) Postharvest Technology ศึกษาสรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของผลิตผลทาง การเกษตรที่ใช้เป็นอาหาร คุณภาพและการสูญเสียหลังการ เก็บเกี่ยว การเก็บรักษาและวิธีการเก็บรักษาผลิตผลหลังการ เก็บเกี่ยว องค์ประกอบทางเคมีและปัจจัยที่มีผลต่อการ เปลี่ยนแปลงคุณภาพของผักและผลไม้ด้านสี กลิ่น รสชาติ และเนื้อสัมผัสของผลิตผล การเสื่อมเสีย และการป้องกัน รวมทั้งการบรรจุ และการขนส่ง ปฏิบัติการตามเนื้อหาที่ เกี่ยวข้อง	-	ยกเลิกรายวิชา เนื่องจากคำอธิบาย รายวิชาเน้นในด้าน วิทยาศาสตร์การ อาหารและ โภชนาการซึ่งไม่ สอดคล้องกับสาระ การเรียนรู้ตาม โครงสร้างของ หลักสูตรปรับปรุงปี 2565
			4513236 อาหารจีน 3(2-2-5) Chinese Food ลักษณะอาหารจีน เครื่องปรุงชนิดต่าง ๆ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการประกอบอาหาร การจัดรายการอาหาร เทคนิคและวิธีในการประกอบอาหารจีน การจัดโต๊ะและการ บริการ มารยาทในการรับประทานอาหาร	รายวิชาใหม่ เพื่อให้สอดคล้อง กับสาระการเรียนรู้ ตามโครงสร้างของ หลักสูตรปรับปรุงปี 2565

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)	หลักสูตรปรับปรุง 2565	สาระสำคัญ/ เหตุผลการ เปลี่ยนแปลง
			Characteristic of Chinese food, ingredients, cooking tools, menu arrangements, techniques and methods of Chinese cooking, table arrangement and service, dining etiquette	
			4513237 อาหารไทยร่วมสมัย 3(2-2-5) Thai Modern Cuisine ดำรับอาหารไทยร่วมสมัยทั้งในและต่างประเทศ วิธีการปรุง การประยุกต์ใช้วัตถุดิบอาหารทดแทน การจัด เสิร์ฟ Contemporary Thai cuisine, both Thailand and internationally, methods of cooking, the application of substitute food ingredients, serving	รายวิชาใหม่ แต่ดึงเนื้อหา บางส่วนมาจาก รายวิชา อาหาร ไทยและขนมไทย เพื่อสุขภาพ
			4514232 อาหารเอเชีย 3(2-2-5) Asian Food ประวัติความเป็นมาวัฒนธรรมอาหารเอเชียและ หลักการประกอบอาหารเอเชีย ของประเทศญี่ปุ่น เกาหลี	รายวิชาใหม่เพื่อให้ สอดคล้องกับสาระ การเรียนรู้ตาม โครงสร้างของ

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)	หลักสูตรปรับปรุง 2565	สาระสำคัญ/ เหตุผลการ เปลี่ยนแปลง
			<p>เวียดนาม และอินเดีย เทคนิคในการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการเตรียมวัตถุดิบ การประกอบอาหาร การตกแต่งอาหาร การนำเสนอ</p> <p>History of Asia food culture, principles of cooking in various categories of Asian cuisines from Japan, Korea, Vietnam and India, equipment and tools using techniques for raw materials preparation and cooking, dishes decoration, presentation</p>	หลักสูตรปรับปรุงปี 2565
			<p>4514233 อาหารยุโรป 3(2-2-5)</p> <p>European Food</p> <p>ศิลปะการประกอบอาหารยุโรป วัตถุดิบในการประกอบอาหารยุโรป ทักษะการใช้อุปกรณ์และเครื่องมือในครัวยุโรป ทักษะพื้นฐานในการประกอบอาหารที่ใช้ความร้อนแห้งและความร้อนชื้น การเลือกใช้เครื่องปรุงรส กลิ่นรส เครื่องเทศ ผักทักษะการเตรียมน้ำสต็อก แม่ซอสทั้ง 5 ปฏิบัติการเตรียมอาหาร มือเช้า กลางวัน และอาหารค่ำ แบบยุโรป</p> <p>European culinary arts, raw material of European culinary, skill in tools and equipment used</p>	รายวิชาใหม่เพื่อให้สอดคล้องกับสาระการเรียนรู้ตามโครงสร้างของหลักสูตรปรับปรุงปี 2565

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)	หลักสูตรปรับปรุง 2565	สาระสำคัญ/ เหตุผลการ เปลี่ยนแปลง
			in European kitchen, skill in basic cooking including moist and dry heat methods, utilization of seasonings, flavorings, aromatics, herbs, stocks, thickening agents and the five mother sauces, practicing in breakfast, lunch and dinner of European cuisine	
			<p>4514234 อาหารว่าง 3(2-2-5)</p> <p>Between Meals</p> <p>ความหมาย ประเภท และประโยชน์ของอาหารว่าง วัตถุดิบและเทคนิคในการประกอบอาหารว่าง การจัดเสิร์ฟอาหารว่างของคนไทยและนานาชาติ การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย การบรรจุหีบห่อและการจำหน่าย</p> <p>Meaning, types, and useful of between meal, ingredients and cooking methods for between meal, serving for Thai and various countries, costing and pricing, packaging and distribution</p>	<p>รายวิชาใหม่เพื่อให้สอดคล้องกับสาระการเรียนรู้ตามโครงสร้างของหลักสูตรปรับปรุงปี 2565</p>

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)	หลักสูตรปรับปรุง 2565	สาระสำคัญ/ เหตุผลการ เปลี่ยนแปลง
			<p>4514235 อาหารมุสลิม 3(2-2-5)</p> <p>Muslim Food</p> <p>วัฒนธรรมการรับประทานอาหารผู้บริโภคมุสลิม อาหารตามประเพณีของมุสลิมเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ แอฟริกาและตะวันออกกลาง วัตถุดิบและการประกอบอาหาร มุสลิมแต่ละกลุ่มประเทศ มาตรฐานอาหารฮาลาลสำหรับ วัตถุดิบอาหาร ได้แก่ เนื้อสัตว์ อาหารทะเลและสารเติมแต่ง ข้อปฏิบัติในการประกอบอาหารฮาลาล</p> <p>Muslim consumer eating culture, traditional dishes of Muslims in Southeast Asia, Africa and the Middle East, raw materials and Muslim cooking in each country, halal food standards of food ingredients include meat, seafood and additives, halal cooking guidelines</p>	<p>รายวิชาใหม่ แต่ตั้งเนื้อหา บางส่วนมาจาก รายวิชา อาหาร ฮาลาล</p>
			<p>4514236 การแต่งหน้าเค้ก 3(2-2-5)</p> <p>Cake Decoration</p> <p>คุณสมบัติ ประเภท การเลือกเครื่องมืออุปกรณ์ และวัสดุในการแต่งหน้าเค้ก บรรจุภัณฑ์ การออกแบบ เทคนิคการตกแต่ง และการเก็บรักษา การแต่งหน้าเค้กตาม</p>	<p>รายวิชาใหม่เพื่อให้ สอดคล้องกับสาระ การเรียนรู้ตาม โครงสร้างของ</p>

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)	หลักสูตรปรับปรุง 2565	สาระสำคัญ/ เหตุผลการ เปลี่ยนแปลง
			สมัยนิยม Properties, types and selection of tools, equipment and materials for cake decoration, packaging, design, decoration techniques and storage, cake decoration in the modern style	หลักสูตรปรับปรุงปี 2565
			4514237 อาหารสมุนไพร 3(2-2-5) Herbal Food บทบาท ความสำคัญ และชนิดของสมุนไพรและเครื่องเทศ องค์ประกอบและคุณสมบัติของสมุนไพรและเครื่องเทศในเชิงอาหารและยา การประกอบอาหารและเครื่องดื่มจากสมุนไพร อาหารสมุนไพรจากภูมิปัญญาท้องถิ่น Roles, importance and types of herbs and spices, composition and properties of herbs and spices in term of food and medicine, cooking and drinks from herbs and spices, herbal food from local wisdom	รายวิชาใหม่ แต่ตั้งเนื้อหา บางส่วนมาจาก รายวิชา อาหาร ไทยและขนมไทย เพื่อสุขภาพ
			4514306 การบริการอาหารและเครื่องดื่ม 3(2-2-5) Food Service and Beverages โครงสร้างการบริหารจัดการงานแผนกอาหารและเครื่องดื่ม หน้าที่ความรับผิดชอบของแผนกอาหารและ	รายวิชาใหม่ แต่ตั้งเนื้อหา บางส่วนมาจาก

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)	หลักสูตรปรับปรุง 2565	สาระสำคัญ/ เหตุผลการ เปลี่ยนแปลง
			<p>เครื่องดื่ม อุปกรณ์เครื่องมือ รายการอาหารมือต่าง ๆ ความรู้เรื่องเครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม รูปแบบการบริการและการจัดเลี้ยงประเภทต่าง ๆ สุขอนามัยและความปลอดภัยในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ข้อปฏิบัติ มารยาทจรรยาบรรณในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม Food and beverage management structure, duties and responsibilities of food and beverage departments, tools, menus on the meals, knowledge of drinks and beverage mixing, types of services and catering, hygiene and safety in food and beverage services, practices, courtesy, food and beverage services ethics</p>	<p>รายวิชาการจัดการอาหารในสถาบัน</p>
			<p>4514307 จิตวิทยาในอุตสาหกรรมบริการ 3(2-2-5) Psychology in Industrial Service การบูรณาการแนวคิดจิตวิทยา ทฤษฎีพื้นฐานจิตวิทยา ทฤษฎีการจูงใจ ทฤษฎีความต้องการ ทฤษฎีบุคลิกภาพ ทฤษฎีความพึงพอใจ แนวคิดทฤษฎีจิตวิทยาประยุกต์กลยุทธ์การบริการ วงจรการบริการและคุณภาพการ</p>	<p>รายวิชาใหม่เพื่อให้สอดคล้องกับสาระการเรียนรู้ตามโครงสร้างของหลักสูตรปรับปรุงปี 2565</p>

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)	หลักสูตรปรับปรุง 2565	สาระสำคัญ/ เหตุผลการ เปลี่ยนแปลง
			<p>บริการ การจัดการและการประยุกต์ใช้ตามความแตกต่างของช่วงวัยและรูปแบบการใช้ชีวิตของบุคคล</p> <p>The concept of integrating psychological, fundamental theories, motivation, needs, personality, satisfaction, psychological concept, applied service strategies, service cycle and service quality, management and applications based in the difference of age and personal lifestyle</p>	
			<p>4513507 การประเมินอาหารทางประสาทสัมผัส 3(2-2-5)</p> <p>Food Sensory Evaluation</p> <p>ความสำคัญของการประเมินทางด้านประสาทสัมผัส ลักษณะทางประสาทสัมผัสของอาหาร การควบคุมปัจจัยที่มีผลต่อการประเมินทางประสาทสัมผัส การทดสอบทางประสาทสัมผัสด้วยวิธีต่าง ๆ การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพและปริมาณ หลักการประเมินทางสถิติโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปที่เกี่ยวข้องในการประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส</p> <p>The importance of sensory evaluation, characteristics of sensory of food, control of factors</p>	<p>ปรับรหัสวิชาและจำนวนหน่วยกิต</p> <p>จากรายวิชาการประเมินอาหารทางประสาทสัมผัส</p> <p>จากเดิมรายวิชานี้ อยู่ในกลุ่มวิชาเฉพาะด้าน บัณฑิตเรียน</p>

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)	หลักสูตรปรับปรุง 2565	สาระสำคัญ/ เหตุผลการ เปลี่ยนแปลง
			affecting sensory evaluation, sensory test by various methods, qualitative and quantitative data analysis, principles of statistical evaluation using software for evaluating sensory quality of food	
	2.3 กลุ่มวิชา ประสบการณ์ วิชาชีพ	เรียนไม่น้อยกว่า 8 หน่วยกิต	บังคับเรียน 8 หน่วยกิต	จำนวนหน่วยกิตไม่ เปลี่ยนแปลง
		บังคับเรียน 2 หน่วยกิต	บังคับเรียน 2 หน่วยกิต	ไม่เปลี่ยนแปลง
		5073701 เตรียมสหกิจศึกษา Pre Cooperative Education แนวคิดและปรัชญาสหกิจศึกษา การปรับตัวในสังคม โครงสร้างองค์กร การทำงาน งานธุรการในสำนักงาน ความรู้ เบื้องต้นเกี่ยวกับกฎหมายแรงงาน การวางแผนชีวิตและอาชีพ การจัดทำโครงการ การเสนอผลงาน การเขียนรายงานวิชาการ การทำประวัติย่อและจดหมายสมัครงาน เทคนิคการสมัครงาน และการสอบสัมภาษณ์ ประสบการณ์เตรียมสหกิจศึกษา สาขาวิชาวิทยาศาสตร์ การอาหารและโภชนาการและ จริยธรรมในการปฏิบัติงาน	4514810 เตรียมฝึกสหกิจศึกษา Pre-Cooperative Education แนวคิดและปรัชญาสหกิจศึกษา การปรับตัวใน สังคม โครงสร้างองค์กรการทำงาน งานธุรการในสำนักงาน ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกฎหมายแรงงาน การวางแผนชีวิต และอาชีพ การจัดทำโครงการ การเสนอผลงาน การเขียน รายงานวิชาการ การทำประวัติย่อและจดหมายสมัครงาน เทคนิคการสมัครงาน และการสอบสัมภาษณ์ ประสบการณ์ สหกิจศึกษาสาขาวิชาวิทยาการการประกอบอาหาร และ จริยธรรมในการปฏิบัติงาน	ปรับรหัสวิชาและ คำอธิบายรายวิชา เพื่อให้สอดคล้อง กับสาระการเรียนรู้ ตามโครงสร้างของ หลักสูตรปรับปรุงปี 2565

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)	หลักสูตรปรับปรุง 2565	สาระสำคัญ/ เหตุผลการ เปลี่ยนแปลง
			<p>Concepts and philosophy of cooperative education, social adjustment, working organization structure, office administration, introduction to labor law, life and career planning, project preparation, presentation of academic report writing, resume and job application, letters Job application techniques and interview, cooperative education experience in culinary science and work ethics</p>	
		<p>เลือกเรียน 1 วิชา จำนวน 6 หน่วยกิต</p>	<p>เลือกเรียน 1 วิชา จำนวน 6 หน่วยกิต</p>	<p>ไม่เปลี่ยนแปลง</p>
		<p>5074702 สหกิจศึกษา 6(540) Cooperative Education การปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการหรือหน่วยงานอย่างมีระบบภายใต้การควบคุมดูแลของผู้บริหารหรือพนักงานของสถานประกอบการหรือหน่วยงานที่ได้รับมอบหมายร่วมกับอาจารย์นิเทศ รวมทั้งรวบรวมวิเคราะห์และสรุปผลประสบการณ์วิชาชีพที่ได้รับ จัดทำและนำเสนอเป็นรายงานการปฏิบัติงาน</p>	<p>4514811 สหกิจศึกษา 6(540) Cooperative Education การปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการหรือหน่วยงานอย่างมีระบบภายใต้การควบคุมดูแลของผู้บริหารหรือพนักงานของสถานประกอบการหรือหน่วยงานที่ได้รับมอบหมายร่วมกับอาจารย์นิเทศ รวมทั้งรวบรวมวิเคราะห์และสรุปผลประสบการณ์วิชาชีพที่ได้รับ จัดทำและเสนอเป็นรายงานการปฏิบัติงาน Actual operation in the workplace or organization with a system under the supervision of</p>	<p>ปรับรหัสวิชาและคำอธิบายรายวิชาเพื่อให้สอดคล้องกับสาระการเรียนรู้ตามโครงสร้างของหลักสูตรปรับปรุงปี 2565</p>

ที่	รายการ	หลักสูตรเดิม (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)	หลักสูตรปรับปรุง 2565	สาระสำคัญ/ เหตุผลการ เปลี่ยนแปลง
			the management or employees of the establishment or the assigned unit together with the supervisor Including collecting, analyzing and summarizing the professional experience that has been received Prepare and propose a work report	
		<p>5074703 ฝึกประสบการณ์ทางวิทยาศาสตร์ การอาหารและโภชนาการ 6(540) Field Experience in Food Science and Nutrition การฝึกประสบการณ์ทางวิทยาศาสตร์การอาหาร และโภชนาการ ณ สถานประกอบการ หรือหน่วยงานราชการ ที่เกี่ยวข้อง มีการปฐมนิเทศ การนิเทศติดตามผลการนำเสนอ ผลการฝึกประสบการณ์ และรายงานการปฏิบัติงานตามแบบที่ หลักสูตรกำหนด</p>	<p>4514812 ฝึกประสบการณ์ทางวิทยาการ การประกอบอาหาร 6(540) Field Experience in Culinary Science การฝึกประสบการณ์ทางวิทยาการประกอบ อาหาร ณ สถานประกอบการ หรือหน่วยงานราชการที่ เกี่ยวข้อง มีการปฐมนิเทศ การนิเทศติดตามผลการนำเสนอ ผลการฝึกประสบการณ์ และรายงานการปฏิบัติงานตามแบบ ที่หลักสูตรกำหนด Experience training in culinary science at an establishment or related government agency have orientationn, supervision to follow up on the results of the presentation, result of practice experience and report on the performance according to the form specified by the course</p>	<p>ปรับรหัสวิชาและ คำอธิบายรายวิชา เพื่อให้สอดคล้อง กับสาระการเรียนรู้ ตามโครงสร้างของ หลักสูตรปรับปรุงปี 2565</p>

ภาคผนวก ค

ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
และอาจารย์ประจำหลักสูตร

ผลงานวิชาการอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร

1. ชื่อ - สกุล นางสาวจันทิรา วงศ์วิเชียร
2. ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์
3. ประวัติการศึกษา

คุณวุฒิ	สาขาวิชา	การสำเร็จการศึกษา	
		สถาบัน	พ.ศ.
ปร.ด.	อุตสาหกรรมเกษตร (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์	2556
วท.ม.	เทคโนโลยีอาหาร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2548
วท.บ.	ศึกษาศาสตร์เคมี	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2544

4. ผลงานทางวิชาการ

4.1 บทความทางวิชาการ

จันทิรา วงศ์วิเชียร และ รัชชานา ปราบไกรษี. (2564). การเปลี่ยนแปลงและอายุการเก็บรักษาของกิ้งตักแตน (*Harpiosquilla raphidea*) ระหว่างการเก็บรักษาในน้ำแข็ง. *วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา*, 26(1), 249-269.

5. ภาระงานสอน

4512218	การทดลองทางอาหารเบื้องต้น	3(2-2-5)
4513910	ระเบียบวิธีวิจัยทางวิทยาการการประกอบอาหาร	3(2-2-5)
4513507	การประเมินอาหารทางประสาทสัมผัส	3(2-2-5)
4514307	จิตวิทยาในอุตสาหกรรมบริการ	3(2-2-5)
4514810	เตรียมฝึกสหกิจศึกษา	2(90)

ผลงานวิชาการอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร

1. ชื่อ - สกุล นางวันดี แก้วสุวรรณ
2. ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์
3. ประวัติการศึกษา

คุณวุฒิ	สาขาวิชา	การสำเร็จการศึกษา	
		สถาบัน	พ.ศ.
วท.ม.	เทคโนโลยีอาหาร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2534
ทษ.บ.	เทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร	สถาบันเทคโนโลยีการเกษตรแม่โจ้	2530

4. ผลงานทางวิชาการ

4.1 บทความทางวิชาการ

จารุวรรณิ ไชยพรรณ รวีศ คำหาญพล มนทิรา สังข์ทอง วันดี แก้วสุวรรณ และ ศุภฤกษ์
 กาศธรรมณี. (2563). การจัดการซัพพลายเชนผลิตภัณฑ์แปรรูปจากผลประ
 กรณีศึกษา:วิสาหกิจชุมชนการท่องเที่ยวเกษตรผสมผสาน ตำบลกรุงชิง จังหวัด
 นครศรีธรรมราช. วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี, 10(1), 129 –
 139.

5. ภาระงานสอน

4511206	การเตรียมและการประกอบอาหาร	3(2-2-5)
4512219	อาหารไทย	3(2-2-5)
4513234	ขนมอบ	3(2-2-5)
4513235	อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ	3(2-2-5)
4514234	อาหารว่าง	3(2-2-5)
4514236	การแต่งหน้าเค้ก	3(2-2-5)
4514237	อาหารสมุนไพร	3(2-2-5)

ผลงานวิชาการอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร

1. ชื่อ - สกุล นางสาวจตุพร คงทอง
2. ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์
3. ประวัติการศึกษา

คุณวุฒิ	สาขาวิชา	การสำเร็จการศึกษา	
		สถาบัน	พ.ศ.
Ph.D.	Food Service	Universiti Putra Malaysia, Malaysia	2559
วท.ม.	เทคโนโลยีอาหาร	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2549
วท.บ.	อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2545

4. ผลงานทางวิชาการ

4.1 บทความทางวิชาการ

จตุพร คงทอง. (2561). ปัจจัยที่ส่งผลต่อพฤติกรรมการเลือกซื้ออาหารตามหลักโภชนาการของนักเรียนในเขต เทศบาลเมืองนครศรีธรรมราช. *วารสารวิชา*, 37(2), 107-119.

5. ภาระงานสอน

4512901	สถิติทางวิทยาการการประกอบอาหาร	3(3-0-6)
5072505	จุลชีววิทยาทางอาหารเบื้องต้น	3(2-2-5)
4512408	หลักการแปรรูปและถนอมอาหาร	3(2-2-5)
4513309	ภาษาอังกฤษเพื่อการประกอบอาหาร	3(2-2-5)
4513505	การสุขาภิบาลอาหาร	3(2-2-5)
4513506	เทคโนโลยีการครัวและความปลอดภัย	3(2-2-5)
4513236	อาหารจีน	3(2-2-5)
4514233	อาหารยุโรป	3(2-2-5)
4514235	อาหารมุสลิม	3(2-2-5)

ผลงานวิชาการอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร

1. ชื่อ - สกุล นางจุฑาภรณ์ ลิ้มสุวรรณมณี
2. ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์
3. ประวัติการศึกษา

คุณวุฒิ	สาขาวิชา	การสำเร็จการศึกษา	
		สถาบัน	พ.ศ.
ปร.ด.	อุตสาหกรรมเกษตร (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์	2557
วท.ม.	เทคโนโลยีอาหาร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2551
วท.บ.	วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2547

4. ผลงานทางวิชาการ

4.1 บทความทางวิชาการ

จุฑาภรณ์ ลิ้มสุวรรณมณี พวงรัตน์ จินพลและมานิตา เจือบุญ. (2563). ภาวะโภชนาการและความรู้ด้านโภชนาการในผู้สูงอายุพื้นที่เทศบาล ตำบลชะมาย จังหวัดนครศรีธรรมราช. *วารสารวิชา*, 39(1), 70-83.

5. ภาระงานสอน

4511401	คณิตศาสตร์เพื่อการประกอบอาหาร	3(3-0-6)
4511205	ทฤษฎีการประกอบอาหาร	3(2-2-5)
4512108	อาหารและโภชนาการ	3(2-2-5)
4512109	โภชนศาสตร์	3(2-2-5)
4513308	การออกแบบอาหาร	3(2-2-5)
4514232	อาหารเอเชีย	3(2-2-5)
4514811	สหกิจศึกษา	6(540)
4514812	ฝึกประสบการณ์ทางวิทยาการการประกอบอาหาร	6(540)

ผลงานวิชาการอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร

1. ชื่อ - สกุล นางสาวปารมี ชุมศรี
2. ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์
3. ประวัติการศึกษา

คุณวุฒิ	สาขาวิชา	การสำเร็จการศึกษา	
		สถาบัน	พ.ศ.
วท.ม.	เทคโนโลยีอาหาร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2549
วท.บ.	วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2545

4. ผลงานทางวิชาการ

4.1 บทความทางวิชาการ

ปารมี ชุมศรี. (2564). การใช้ประโยชน์จากแป้งทeny่อยเพื่อเป็นส่วนผสมในผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพ. *วารสารการเกษตรราชภัฏ*, 20(1), 14-23.

5. ภาระงานสอน

4511402	ฟิสิกส์เพื่อการประกอบอาหาร	3(3-2-5)
4513307	การเป็นผู้ประกอบการในธุรกิจอาหาร	3(2-2-5)
4513911	เรื่องเฉพาะทางวิทยาการการประกอบอาหาร	3(2-2-5)
4514914	ปัญหาพิเศษทางวิทยาการการประกอบอาหาร	3(0-9-0)
4513237	อาหารไทยร่วมสมัย	3(2-2-5)

ภาคผนวก ง

คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการบริหารหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาการการประกอบอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565)



คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช

ที่ ๒๗๕ / ๒๕๖๓

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร

เพื่อให้การดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการการประกอบอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.๒๕๖๓) คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เป็นไปด้วยความเรียบร้อย ตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษา พ.ศ.๒๕๕๘ และกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ.๒๕๕๒ และประกาศเกณฑ์มาตรฐานที่เกี่ยวข้องของสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรมมหาวิทยาลัย จึงแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร ดังนี้

๑. คณะกรรมการอำนวยการ

- | | |
|--|----------------------------|
| ๑.๑ คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี | ประธานกรรมการ |
| ๑.๒ รองคณบดีคณะวิทยาศาสตร์ ฯ ทุกคน | กรรมการ |
| ๑.๓ หัวหน้าสำนักงานคณบดีคณะวิทยาศาสตร์ ฯ | กรรมการและเลขานุการ |
| ๑.๔ นางสาวปัทมา คงช่วย | กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ |

หน้าที่ อำนวยการความสะดวกให้คณะกรรมการฝ่ายต่าง ๆ ในการดำเนินงานพัฒนาหลักสูตร

๒. คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร

- | | |
|-------------------------------|----------------------------|
| ๒.๑ นางสาวจันทิรา วงศ์วิเชียร | ประธานกรรมการ |
| ๒.๒ นางสาวจตุพร คงทอง | รองประธานกรรมการ |
| ๒.๓ นาย ณภัทร นาคสวัสดิ์ | กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ |
| ๒.๔ นายพงศ์พิพัฒน์ มากช่วย | กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ |
| ๒.๕ นายพงษ์ศักดิ์ กุลเมือง | กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ |
| ๒.๖ นายกิตติภูมิ เมื่อน้ำพลาย | กรรมการ |
| ๒.๗ นางสาวทอขวัญ จุฬรัตน์ | กรรมการ |
| ๒.๘ นางสาววิภาภรณ์ มั่นคง | กรรมการ |
| ๒.๙ นางสาวอนัญญา นนทโชติ | กรรมการ |
| ๒.๑๐ นางวันดี แก้วสุวรรณ | กรรมการ |
| ๒.๑๑ นางสาวปารมี ชุมศรี | กรรมการ |
| ๒.๑๒ นางสาววราศรี แสงกระจ่าง | กรรมการ |
| ๒.๑๓ นางจุฑาภรณ์ ลิมสุวรรณมณี | กรรมการและเลขานุการ |
| ๒.๑๔ นางสาวสุภาวีนี ยอดพิจิตร | กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ |

หน้าที่

๑. ดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษา พ.ศ. ๒๕๕๘ และกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๕๒

๒. ดำเนินการวิพากษ์หลักสูตร

๓. นำเสนอต่อคณะกรรมการประจำคณะ คณะกรรมการวิชาการ เสนอสภาวิชาการ และสภามหาวิทยาลัย ตามลำดับ

๔. ประสานงานกับฝ่ายเลขานุการเพื่อนำเสนอหลักสูตรต่อสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม คณะกรรมการการอุดมศึกษา และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้ความเห็นชอบและอนุมัติหลักสูตร

๓. คณะกรรมการฝ่ายเลขานุการ

๓.๑ นางจุฑาภรณ์ ลิมสุวรรณณี	ประธานกรรมการ
๓.๒ นางสาวจันทิรา วงศ์วิเชียร	กรรมการ
๓.๓ นางวันดี แก้วสุวรรณ	กรรมการ
๓.๔ นางสาวปารมี ชุมศรี	กรรมการ
๓.๕ นางสาวจตุพร คงทอง	กรรมการและเลขานุการ
๓.๖ นางสาวสุภาวิณี ยอดพิจิตร	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

หน้าที่

๑. ประสานงาน ติดตามและอำนวยความสะดวกในการจัดทำเอกสารหลักสูตร ให้แล้วเสร็จตามกระบวนการปรับปรุงหลักสูตร

๒. ดำเนินการตามขั้นตอนทางธุรการของเอกสารหลักสูตรจนได้รับการอนุมัติจากสภามหาวิทยาลัย และได้รับความเห็นชอบหลักสูตรจากสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

ให้บุคคลที่ได้รับการแต่งตั้งปฏิบัติหน้าที่ตามที่ได้รับมอบหมายให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพ เพื่อประโยชน์สูงสุดต่อราชการ

สั่ง ณ วันที่ ๑ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๓



(ดร.สมปอง รักษารธรรม)

รองอธิการบดี รักษาราชการแทน

อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช



คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช

ที่ ๒๓๔๕/๒๕๖๔

เรื่อง แก้ไขคำสั่ง

อนุสนธิคำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช ที่ ๒๘๖๙/๒๕๖๓ เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนา/ปรับปรุงหลักสูตร ลงวันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๓ นั้น

เนื่องจากมีข้อผิดพลาดการระบุชื่อหลักสูตร จึงให้แก้ไขเป็น “หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการการประกอบอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๕)”

ส่วนข้อความอื่น ๆ ยังคงไว้ดังเดิม

สั่ง ณ วันที่ ๑๑ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๔

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุรศักดิ์ แก้วอ่อน)

รองอธิการบดี รักษาการแทน

อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช

ภาคผนวก จ

เอกสารบันทึกข้อตกลงความร่วมมือระหว่างคณะวิทยาศาสตร์และ
เทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช
กับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการเรียนการสอนแบบบูรณาการร่วมกับ
สถานประกอบการ
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการการประกอบอาหาร
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565)



บันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการ
ระหว่าง
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช
กับ
โรงแรมไร่เลย์ เกรทวิว รีสอร์ท

บันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการฉบับนี้ทำขึ้นระหว่าง มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช ตั้งอยู่เลขที่1 หมู่ที่4 ตำบลท่าจิว อำเภอเมืองนครศรีธรรมราช จังหวัดนครศรีธรรมราช โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิจิต สุขทร รองอธิการบดี รักษาราชการแทนอธิการบดี ฝ่ายหนึ่ง กับ โรงแรมไร่เลย์ เกรทวิว รีสอร์ท ตั้งอยู่เลขที่ 588 หมู่ที่2 ตำบลอ่าวนาง อำเภอเมืองกระบี่ จังหวัดกระบี่ โดยนายไพศาล ทองคำ ผู้จัดการทั่วไป อีกฝ่ายหนึ่ง

มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช และ โรงแรมไร่เลย์ เกรทวิว รีสอร์ท มีเจตนารมณ์และ วัตถุประสงค์เพื่อบรรลุข้อตกลงทางวิชาการร่วมกัน เพื่อร่วมกันจัดการเรียนการสอนในหลักสูตรวิทยาศาสตร์ บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการการประกอบอาหาร ของนักศึกษา โดยอาศัยการเรียนและฝึกปฏิบัติในสถาน ประกอบการเป็นสำคัญ โดยข้อตกลงในการจัดการเรียนการสอนร่วมกันระหว่างคณาจารย์ในสาขาวิชาและ สถานประกอบการในการผลิตบัณฑิตที่สะท้อนความรู้ ความสามารถและทักษะอย่างมืออาชีพ เป็นที่ต้องการ ของตลาดแรงงาน และมีความโดดเด่นอย่างมืออาชีพที่ตลาดแรงงานต้องการ ทั้งนี้เพื่อบรรลุข้อตกลงความ ร่วมมือทางวิชาการดังกล่าว ทั้งสองฝ่ายยินยอมผูกพันตนระหว่างกันเพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ต่าง ๆ

ทั้งนี้ทั้งสองฝ่ายได้ตกลงความร่วมมือทางวิชาการ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 วัตถุประสงค์ของความร่วมมือ

เพื่อร่วมผลิตบัณฑิตในด้านการจัดการเรียนการสอนร่วมกันระหว่างมหาวิทยาลัยราชภัฏ นครศรีธรรมราช โดยหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการการประกอบอาหาร กับโรงแรมไร่เลย์ เกรทวิว รีสอร์ท โดยมุ่งเน้นการเรียนและฝึกปฏิบัติในสถานประกอบการเป็นสำคัญ ตามรูปแบบสหกิจศึกษา

ข้อ 2 รูปแบบความร่วมมือ

2.1 มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช โดย หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการ การประกอบอาหาร จะดำเนินการเตรียมความพร้อมของคณาจารย์และนักศึกษา และจัดส่งนักศึกษาเพื่อไป เรียนและฝึกปฏิบัติ ณ โรงแรมไร่เลย์ เกรทวิว รีสอร์ท ตลอดระยะเวลาที่ได้ตกลงบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ ทางวิชาการฉบับนี้

2.2 โรงแรมไร่เลย์ เกรทวิว รีสอร์ท จะจัดการเรียนและฝึกปฏิบัติตามโครงสร้างหลักสูตรแก่นักศึกษา โดยให้ใช้สถานประกอบการเป็นสถานที่ฝึกตลอดระยะเวลาในบันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการฉบับนี้ พร้อมประเมินผลและข้อเสนอแนะให้กับมหาวิทยาลัยเพื่อเป้าหมายในการผลิตบัณฑิตร่วมกันให้เป็นที่ต้องการของตลาดแรงงาน ตามวัตถุประสงค์ที่วางไว้ร่วมกัน

ข้อ 3 สถานประกอบการที่จะรับนักศึกษาเข้าเรียนและฝึกปฏิบัติตามข้อตกลง

โรงแรมจะรับนักศึกษาเข้าเรียนและฝึกปฏิบัติ ภายในโรงแรมไร่เลย์ เกรทวิว รีสอร์ท เลขที่ 588 หมู่ที่ 2 ตำบลอ่าวนาง อำเภอเมืองกระบี่ จังหวัดกระบี่ และสถานประกอบการในเครือ(ถ้ามี) หรือตามที่มหาวิทยาลัยกับโรงแรมได้ตกลงร่วมกัน

ข้อ 4 ภาระผูกพันตามข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการ

ข้อผูกพันของมหาวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมีหน้าที่ดังต่อไปนี้

1. ส่งนักศึกษาให้โรงแรม เพื่อเรียนและฝึกปฏิบัติในรูปแบบสหกิจศึกษา ปีการศึกษาละ 1 ครั้ง ตามโครงสร้างหลักสูตร ตลอดระยะเวลาที่ผูกพันกันตามข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการฉบับนี้

2. สนับสนุน คณาจารย์ผู้รับผิดชอบ เป็นผู้ประสานงานตามข้อตกลงความร่วมมือ เพื่อร่วมกันพัฒนาหลักสูตรการเรียนและฝึกปฏิบัติรูปแบบสหกิจศึกษาร่วมกับโรงแรม รวมถึงสนับสนุนสื่อการเรียนการสอน องค์ความรู้ระหว่างกัน ทั้งเพื่อประโยชน์ต่อตัวนักศึกษาตามข้อตกลงและพนักงานของโรงแรมตามที่โรงแรมร้องขอ

3. แต่งตั้งอาจารย์นิเทศการเรียนและฝึกปฏิบัติตามรูปแบบสหกิจศึกษา เพื่อติดตามการเรียนและการปฏิบัติงาน ณ สถานประกอบการ อย่างน้อยรุ่นละ 1 ครั้ง รวมถึงร่วมประเมินผลการเรียนและการปฏิบัติในรูปแบบสหกิจศึกษากับสถานประกอบการ ค่าใช้จ่ายเพื่อการนิเทศมหาวิทยาลัยเป็นผู้รับผิดชอบ

4. ให้การสนับสนุนสถานประกอบการเพื่อดำเนินการต่าง ๆ นอกเหนือจากหน้าที่ข้างต้นเพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ตามข้อตกลงที่วางไว้ เเท่าที่ไม่ขัดต่อระเบียบ กฎหมาย หรือเกิดความเสียหายต่อทางราชการ

ข้อผูกพันของสถานประกอบการ โรงแรมมีหน้าที่ดังต่อไปนี้

1. รับฝึกและให้ใช้สถานที่เป็นหน่วยเรียนและฝึกปฏิบัติตามรูปแบบสหกิจศึกษแก่นักศึกษาของมหาวิทยาลัย ตลอดระยะเวลาตามข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการฉบับนี้

2. สนับสนุนบุคลากรผู้มีความรู้ หรือมีประสบการณ์เป็นผู้สอน หรือผู้ควบคุมดูแลการเรียนและการฝึกปฏิบัติตลอดระยะเวลาตามโครงสร้างของหลักสูตร รวมทั้งเพื่อบรรยายให้ความรู้ ตอบข้อซักถาม และอำนวยความสะดวก กรณีศึกษาดูงาน รวมทั้งสถานที่ฝึกอบรม หรือฝึกปฏิบัติของคณาจารย์และนักศึกษาตามที่มหาวิทยาลัยร้องขอ

3. ประเมินผลการเรียนและการฝึกปฏิบัติตามรูปแบบสหกิจศึกษาร่วมกับอาจารย์นิเทศที่มหาวิทยาลัย แต่งตั้ง พร้อมออกใบรับรองการผ่านการฝึกสหกิจศึกษาให้กับนักศึกษาที่ได้ฝึกครบตามหลักสูตรและผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่หลักสูตรกำหนดร่วมกับสถานประกอบการ

/4.ให้การสนับสนุน....

4. ให้การสนับสนุนมหาวิทยาลัยเพื่อดำเนินการต่าง ๆ นอกเหนือจากหน้าที่ข้างต้นเพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ตามข้อตกลงที่วางไว้ เท่าที่ไม่ขัดต่อข้อบังคับ กฎหมาย หรือเกิดความเสียหายต่อโรงแรม และโรงแรมมีสิทธิพิจารณาจัดสวัสดิการให้นักศึกษาได้ตามเหมาะสม (ถ้ามี)

ข้อ 5 ระยะเวลาของบันทึกข้อตกลง

บันทึกตกลงความร่วมมือทางวิชาการฉบับนี้ ให้มีผลผูกพันทั้งสองฝ่ายนับตั้งแต่วันที่หน่วยงานทั้งสองฝ่าย ได้ลงนามในบันทึกข้อตกลงฉบับนี้เป็นต้นไป เป็นระยะเวลา 2 ปี ฝ่ายหนึ่งจะบอกเลิกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการตามบันทึกฉบับนี้ได้ก็ต่อเมื่อ ได้บอกกล่าวไปยังอีกฝ่ายเป็นหนังสือไม่น้อยกว่า 60 วัน นับจากวันที่อีกฝ่ายได้รับหนังสือดังกล่าว

ทั้งสองฝ่ายได้อ่านบันทึกความเข้าใจร่วมกันทางวิชาการฉบับนี้และเข้าใจอย่างถ่องแท้แล้ว และมุ่งมั่นที่จะดำเนินการร่วมกันให้บรรลุวัตถุประสงค์ดังกล่าว ทั้งสองฝ่ายจึงได้ลงนามร่วมกันต่อหน้าพยาน ดังปรากฏท้ายบันทึกฉบับนี้

บันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้ ทำขึ้น ณ วันที่ 29 มีนาคม 2564

มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช

โรงแรมไร่เลย์ เกรทวิว รีสอร์ท

ลงชื่อ.....

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิจิต สุขทร)

รองอธิการบดี รักษาราชการแทน

อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช

ลงชื่อ.....

(นายไพศาล คำทอง)

ผู้จัดการทั่วไป

ลงชื่อ.....พยาน

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศุภมาศ อีสระพันธุ์)

รองอธิการบดี รักษาราชการแทน

คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช

ลงชื่อ.....พยาน

(นายกิตติภูมิ เมาน้ำพลาย)

ผู้จัดการฝ่ายทรัพยากรบุคคล



**บันทึกความเข้าใจร่วมกันทางวิชาการ
ระหว่าง
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช
กับ
ชมรมเชฟสุราษฎร์ธานี**

บันทึกความเข้าใจฉบับนี้ทำขึ้นระหว่าง มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช ตั้งอยู่เลขที่ 1 หมู่ที่ 4 ตำบลท่าจี้ว อำเภอมืองนครศรีธรรมราช จังหวัดนครศรีธรรมราช โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์วิชิต สุขทร รองอธิการบดี รักษาราชการแทนอธิการบดี ฝ่ายหนึ่ง กับ ชมรมเชฟสุราษฎร์ธานี ตั้งอยู่เลขที่ 95/35 ตำบลบางกุ้ง อำเภอมืองสุราษฎร์ธานี จังหวัดสุราษฎร์ธานี โดยนายพงษ์ศักดิ์ กุลเมือง ประธานชมรมเชฟสุราษฎร์ธานี อีกฝ่ายหนึ่ง

มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช และ ชมรมเชฟสุราษฎร์ธานี มีเจตนารมณ์และวัตถุประสงค์ตามความเห็นร่วมกัน เพื่อเตรียมความพร้อมในการแลกเปลี่ยนความร่วมมือระหว่างกันในการจัดการศึกษาแบบบูรณาการการเรียนการสอนกับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพจากผู้เชี่ยวชาญในสถานประกอบการจริง ทั้งยังเพื่อเป็นการสะท้อนความรู้ ความสามารถและทักษะของบัณฑิตหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการการประกอบอาหาร ที่กำลังดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน และมีความโดดเด่นอย่างป็นมืออาชีพที่ตลาดแรงงานต้องการ ทั้งนี้ทั้งสองฝ่ายมุ่งแสวงหาความร่วมมือและสนับสนุนกันด้านการพัฒนาทักษะและสมรรถนะการทำงานวิชาชีพ การฝึกอบรมแลกเปลี่ยนความรู้ทางด้านทักษะวิชาการให้กับนักศึกษา และบุคลากรของสาขาวิชาวิทยาการการประกอบอาหาร ทั้งนี้ทั้งสองฝ่ายได้ตกลงเพื่อทำความเข้าใจร่วมกันทางวิชาการดังต่อไปนี้

ข้อ 1 วัตถุประสงค์ของความร่วมมือ

1.1 เพื่อเตรียมความพร้อมในการทำข้อตกลงร่วมกันในการการเรียนรู้ การวิจัย สหกิจศึกษา การจัดการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน รวมถึงแลกเปลี่ยนข้อมูลข่าวสารทางด้านวิทยาการการประกอบอาหารและความก้าวหน้าด้านการพัฒนาทักษะสมรรถนะการทำงาน ภายในปี พ.ศ. 2564

1.2 เพื่อมุ่งไปสู่การร่วมกันผลิตบัณฑิตให้มีสมรรถนะสอดคล้องกับความต้องการของสถานประกอบการและตลาดแรงงานที่เกี่ยวข้องกับวิทยาการการประกอบอาหาร ตลอดจนการเป็นผู้ประกอบการ

1.3 เพื่อให้ นักศึกษามีความพร้อมสู่โลกแห่งการทำงานจริง โดยให้นักศึกษาได้เรียนรู้ในสถาบันอุดมศึกษาควบคู่กับการปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการ ทำให้มีประสบการณ์ทางวิชาการ ทักษะวิชาชีพ และทักษะชีวิต

1.4 เพื่อร่วมกันสะท้อนคุณภาพบัณฑิตสู่การปรับปรุงหลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการการประกอบอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง 2564) ให้สอดคล้องกับความต้องการของสถานประกอบการ พร้อมบูรณาการความร่วมมือทางวิชาการด้านบุคลากร สถานที่ เครื่องมือ และส่งเสริมการทำงานในลักษณะเครือข่ายร่วมกันระหว่างสถาบันอุดมศึกษากับสถานประกอบการ ตามยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี

ข้อ 2 แนวทางดำเนินงานและความร่วมมือ

2.1 มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช โดย หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการการประกอบอาหาร จะดำเนินการเตรียมความพร้อมของคณาจารย์และนักศึกษา ตามที่ชมรมเซฟสุราษฎร์ธานี เสนอแนะ และปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการการประกอบอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง 2564) ตามข้อมูลและข้อเสนอแนะที่ชมรมเซฟสุราษฎร์ธานี ได้รับจากสถานประกอบการในพื้นที่ เพื่อให้คณะกรรมการผู้รับผิดชอบหลักสูตรนำไปวิเคราะห์ สังเคราะห์ ในการปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับความต้องการของสถานประกอบการ เพื่อให้ นักศึกษามีความพร้อมและมีทักษะที่จำเป็นในการพัฒนาการเรียนรู้และเสริมสร้างประสบการณ์วิชาชีพและวิชาการจากการไปปฏิบัติงานจริง ในสถานประกอบการ เช่น การประกอบอาหารในโรงแรม หรือร้านอาหาร ในเครือข่ายของชมรมเซฟสุราษฎร์ธานีต่อไป อันจะทำให้ นักศึกษาสามารถพัฒนาตนเองให้มีความพร้อมในการประกอบวิชาชีพและการก้าวสู่ระบบการทำงาน และสนับสนุนความรู้ทางวิชาการ การวิจัย แก่ชมรมเซฟสุราษฎร์ธานีในการพัฒนาทักษะทางวิชาชีพแก่กันให้มีสมรรถนะที่สูงขึ้นตามความต้องการของตลาดโลก

2.2 ชมรมเซฟสุราษฎร์ธานีจะสนับสนุนและให้ความร่วมมือกับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช ในการแสวงหาข้อมูล เพื่อเตรียมความพร้อมของหลักสูตร คณาจารย์และนักศึกษา ในการบรรลุข้อตกลงร่วมกัน เพื่อความร่วมมือทางวิชาการในการร่วมผลิตบัณฑิตให้มีทักษะวิชาชีพที่โดดเด่นเป็นที่ต้องการของตลาด ระหว่างมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราชกับสถานประกอบการในเครือข่ายของชมรมเซฟสุราษฎร์ธานี ภายในปี พ.ศ. 2564

2.3 มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช และชมรมเซฟสุราษฎร์ธานี จะร่วมกันค้นคว้าองค์ความรู้ และพัฒนาทักษะใหม่ ๆ ด้านวิทยาการประกอบอาหาร รวมถึงงานวิจัย งานสร้างสรรค์ และงานบริการวิชาการ ในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

2.4 ทั้งสองฝ่ายจะร่วมกันดำเนินการบรรลุวัตถุประสงค์ตามบันทึกความเข้าใจฉบับนี้ เพื่อนำไปสู่การทำข้อตกลงร่วมกันให้ได้ภายในปี พ.ศ. 2564

2.5 ข้อเสนอความร่วมมือใดที่ประสงค์จะเพิ่มเติมนอกเหนือจากที่ระบุไว้ในบันทึกฉบับนี้ ให้ทั้งสองฝ่ายทำเป็นลายลักษณ์อักษร และให้อีกฝ่ายหนึ่ง โดยผู้มีอำนาจผูกพันลงลายมือชื่อรับทราบ จึงถือว่าทั้งสองฝ่ายได้ให้ความยินยอมให้ข้อเสนอดังกล่าวเป็นส่วนหนึ่งของบันทึกฉบับนี้ด้วย

ข้อ 4 ระยะเวลาของบันทึกข้อตกลง

บันทึกความเข้าใจร่วมกันทางวิชาการฉบับนี้ ให้มีผลผูกพันทั้งสองฝ่ายนับตั้งแต่วันที่หน่วยงานทั้งสองฝ่าย ได้ลงนามในบันทึกข้อตกลงฉบับนี้เป็นต้นไป เป็นระยะเวลา 2 ปี ฝ่ายหนึ่งจะบอกเลิกบันทึกข้อตกลงฉบับนี้ได้ก็ต่อเมื่อได้บอกกล่าวไปยังอีกฝ่ายเป็นหนังสือไม่น้อยกว่า 30 วัน นับจากวันที่อีกฝ่ายได้รับหนังสือดังกล่าว

/ทั้งสองฝ่ายได้อ่านบันทึก....

ทั้งสองฝ่ายได้อ่านบันทึกความเข้าใจร่วมกันทางวิชาการฉบับนี้และเข้าใจอย่างถ่องแท้แล้ว และมุ่งมั่นที่จะดำเนินการร่วมกันให้บรรลุวัตถุประสงค์ดังกล่าว ทั้งสองฝ่ายจึงได้ลงนามร่วมกันต่อหน้าพยาน ดังปรากฏท้ายบันทึกฉบับนี้

บันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้ ทำขึ้น ณ วันที่ 25 มกราคม 2564

มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช

ชมรมเซฟสุราษฎร์ธานี


ลงชื่อ.....


(นายวิชิต สุขทร)

รองอธิการบดี

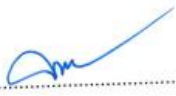
รักษาราชการแทนอธิการบดี

มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช

ลงชื่อ.....


(นายพงษ์ศักดิ์ กุลเมือง)

ประธานชมรมเซฟสุราษฎร์ธานี

ลงชื่อ.....พยาน


(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศุภมาตริ อีสสระพันธุ์)

รองอธิการบดี

รักษาราชการแทนคณบดี

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช

ลงชื่อ.....พยาน


(นายอุทัย กุลเมือง)

รองประธานชมรมเซฟสุราษฎร์ธานี