

รายละเอียดของหลักสูตร

หลักสูตรครุศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

วิทยาเขต/คณะ

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ศูนย์โชนติเวช

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อหลักสูตร

รหัสหลักสูตร

25501941102868

ภาษาไทย

คหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

ภาษาอังกฤษ

Bachelor of Home Economics Program in Foods and Nutrition

2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ชื่อเต็ม (ไทย):

คหกรรมศาสตรบัณฑิต (อาหารและโภชนาการ)

ชื่อย่อ (ไทย):

คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)

ชื่อเต็ม (อังกฤษ):

Bachelor of Home Economics (Foods and Nutrition)

ชื่อย่อ (อังกฤษ):

B.H.E. (Foods and Nutrition)

3. วิชาเอก (ถ้ามี)

-

4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

132 หน่วยกิต

5. รูปแบบของหลักสูตร

5.1 รูปแบบ

หลักสูตรระดับปริญญาตรี 4 ปี

5.2 ประเภทของหลักสูตร

หลักสูตรปริญญาตรีทางปฏิบัติการ

5.3 ภาษาที่ใช้

การจัดการเรียนการสอนเป็นภาษาไทย และ/หรือภาษาอังกฤษ

5.4 การรับเข้าศึกษา

รับนักศึกษาไทย และนักศึกษาต่างชาติ

5.5 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

5.5.1 บริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน)

5.5.2 บริษัท วีรสูกู๊ป จำกัด

5.5.3 บริษัท ไอทีโปรเฟสชั่นแนล จำกัด

5.6 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว

6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560

สภาวิชาการ ให้ความเห็นชอบหลักสูตร ในการประชุมครั้งที่ 6/2560 วันที่ 9 พฤษภาคม 2560

สภามหาวิทยาลัย ให้ความเห็นชอบหลักสูตร ในการประชุมครั้งที่ 5/2560 วันที่ 31 พฤษภาคม 2560

เปิดสอน ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2560

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560 ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2557

สภาวิชาการ ให้ความเห็นชอบหลักสูตร ในการประชุม

ครั้งที่ 7/2561 วันที่ 6 มิถุนายน 2561

สภามหาวิทยาลัย ให้ความเห็นชอบหลักสูตร ในการประชุม

ครั้งที่ 6/2561 วันที่ 21 มิถุนายน 2561

เปิดสอน ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2560

7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรคุณภาพและมาตรฐาน

หลักสูตรมีความพร้อมเผยแพร่คุณภาพและมาตรฐาน ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2557 ในปีการศึกษา 2562

8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

8.1 พ่อครัว/แม่ครัวในหน่วยงานภาครัฐและเอกชนทั้งในและต่างประเทศ

8.2 ผู้ช่วยผู้จัดการ/ผู้จัดการด้านธุรกิจอาหาร

8.3 นักโภชนาการ

8.4 ครู/อาจารย์

8.5 ผู้ประกอบการด้านธุรกิจอาหาร

8.6 พนักงานเสิร์ฟอาหาร

8.7 นักออกแบบตกแต่งอาหาร

8.8 นักพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

9. ชื่อ เลขประจำตัวประชาชน ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล เลขประจำตัว ประชาชน	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิ	สาขาวิชา/ วิชาเอก	จากสถาบันการศึกษา พ.ศ.
1	นายเจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์ x xxxx xxxxx xx x	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	คศ.ม. คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์ อาหารและ โภชนาการ	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2550 สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. 2542
2	นางสาวสุพรรณิการ์ โกสุม x xxxx xxxxx xx x	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	คศ.ม. คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์ คหกรรมศาสตร์ ศึกษา-อาหาร และโภชนาการ	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2546 สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. 2541

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล เลขประจำตัว ประชาชน	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิ	สาขาวิชา/ วิชาเอก	จากสถาบันการศึกษา พ.ศ.
3	นางสาวสุนีย์ สหัสโพธิ์ x xxxx xxxxx xx x	รอง ศาสตราจารย์	วท.ม. วท.บ.	โภชนศาสตร์ ชีวเคมี	มหาวิทยาลัยมหิดล พ.ศ. 2528 จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย พ.ศ. 2526
4	นายชาวลิต อุปฐาก x xxxx xxxxx xx x	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	คศ.ม. คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์ อาหารและ โภชนาการ- พัฒนาผลิตภัณฑ์	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคลพระนคร พ.ศ. 2552 มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคลพระนคร พ.ศ. 2550
5	ว่าที่ร้อยตรีจักรวาล ภูเสม x xxxx xxxxx xx x	อาจารย์	วท.ม. คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์ อาหารและ โภชนาการ	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2555 มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคลพระนคร พ.ศ. 2551

10. สถานที่จัดการเรียนการสอน

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ศูนย์โชติเวช มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กรุงเทพมหานคร

11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

11.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติจัดทำแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560–2564) ให้ความสำคัญกับการพัฒนาประเทศด้วยการเปลี่ยนผ่านประเทศไทยจากประเทศที่มีรายได้ปานกลางไปสู่ประเทศที่มีรายได้สูง มีความมั่นคงและยั่งยืน สังคมอยู่ร่วมกันอย่างมีความสุข เพื่อนำไปสู่การบรรลุวิสัยทัศน์ระยะยาว “มั่นคง มั่งคั่ง ยั่งยืน” โดยให้ความสำคัญกับการพัฒนาคนเพื่อสนับสนุนการเจริญเติบโตของประเทศและการสร้างสังคมสูงวัยอย่างมีคุณภาพ ตลอดจนประชาชนทุกช่วงวัยมีความมั่นคงทางด้านเศรษฐกิจและสังคม (Socio Economy Security) และมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น เน้นการพัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ สถาบันทางสังคมมีความเข้มแข็งเป็นฐานรากที่เอื้อต่อการพัฒนาคน ประยุกต์ใช้หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง และเพิ่มศักยภาพในการแข่งขันในกระแสของโมเดลหรือรหัสใหม่ “ประเทศไทย 4.0” ที่มีการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างเศรษฐกิจไปสู่เศรษฐกิจที่ขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรม (innovation-based economy) มีฐานคิดหลักคือ เปลี่ยนจากการผลิตสินค้าโภคภัณฑ์ไปสู่สินค้าเชิงนวัตกรรม เปลี่ยนจากการขับเคลื่อนประเทศด้วยภาคอุตสาหกรรมไปสู่การขับเคลื่อนด้วยเทคโนโลยี ความคิดสร้างสรรค์ นวัตกรรม และเน้นภาคการผลิตสินค้าไปสู่การเน้นภาคบริการมากขึ้น

11.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

สังคมและวัฒนธรรมนับเป็นพื้นฐานสำคัญต่อการวางแผนหลักสูตร เพราะเมื่อพื้นฐานทางวัฒนธรรมเปลี่ยนไป จะทำให้เกิดสิ่งใหม่ๆ เช่น พื้นฐานทางวัฒนธรรมในด้านเทคโนโลยี หรือนำความรู้ทางวิทยาศาสตร์มาใช้ในการผลิตสิ่งอำนวยความสะดวกมากขึ้น เป็นสาเหตุทำให้วิถีชีวิตของคนในสังคมเปลี่ยนแปลงไป รูปแบบการเปลี่ยนแปลงทางสังคมที่เกิดขึ้นจึงอาจเกิดได้ 2 แบบคือ การเปลี่ยนแปลงแบบเส้นตรงที่มีความเจริญสูงขึ้น และการเปลี่ยนแปลงแบบวัฏจักร ที่มีการเปลี่ยนแปลงทางสังคมที่ไม่มี ความสม่ำเสมอ กล่าวคือ เมื่อมีความเจริญขึ้นสูงสุด ก็จะค่อยๆ เสื่อมสลายไป การเปลี่ยนแปลงลักษณะนี้ ไม่ได้สูญหายไป แต่จะมีการปรับปรุงและเจริญขึ้นมาทดแทนใหม่ การเปลี่ยนแปลงดังกล่าว อาจจะได้รับ การยอมรับหรือไม่ได้รับการยอมรับ ขึ้นอยู่กับการเห็นถึงคุณค่าหรือประโยชน์ของการเปลี่ยนแปลงนั้นๆ หากการเปลี่ยนแปลงดังกล่าว มีความสอดคล้องกับวัฒนธรรมเดิมหรือช่วยให้สังคมเกิดการพัฒาที่ดีขึ้น และ การเปลี่ยนแปลงนั้นไม่ขัดต่อวัฒนธรรมที่มีอยู่เดิมของสังคม สอดคล้องกับการปฏิบัติเดิมของตนและ มีการพัฒนาที่ดีขึ้นเพื่อประโยชน์ในการนำไปใช้ หากคนในสังคมยอมรับ และเข้าใจความแตกต่างระหว่าง วัฒนธรรม และรู้จักวัฒนธรรมใหม่ที่เกิดขึ้น จะช่วยทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงที่เป็นไปตามความคาดหมาย

จากวิสัยทัศน์ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กำหนดให้คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ ผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติมืออาชีพสู่สังคม โดยคณะดำเนินการให้ความร่วมมือกับหน่วยงาน ภายนอกทั้งภาครัฐและเอกชน เช่น กระทรวงการต่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์ กระทรวงวัฒนธรรม กระทรวงแรงงาน กระทรวงการพัฒนาสังคมและความมั่นคงของมนุษย์ กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา บริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน) โรงแรมและโรงพยาบาล ในการเผยแพร่ศิลปวัฒนธรรมด้านอาหารไทย ซึ่งเป็นการเปิดโอกาสให้บัณฑิตได้งานทำจากการเข้ารับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพจากหน่วยงานข้างต้น สาขาวิชาอาหารและโภชนาการจึงได้ปรับปรุงหลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560) เพื่อมุ่งผลิตบัณฑิตนักคหกรรมศาสตร์ให้เป็นนักปฏิบัติด้านอาหารและ โภชนาการที่มีความรู้ ความสามารถพัฒนาตนเอง ครอบครัว และสังคม เพื่อตอบสนองความต้องการของ ตลาดแรงงานอย่างมีประสิทธิภาพ มีทักษะ มีคุณธรรมและจริยธรรมอย่างยั่งยืน

12. ผลกระทบจาก ข้อ 11 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย

12.1 การพัฒนาหลักสูตร

12.1.1 ปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับสถานการณ์ทางด้านเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรม ในการสร้างสังคมสูงวัยที่มีคุณภาพ และพัฒนาคุณภาพชีวิตของประชาชนทุกช่วงวัย

12.1.2 ยกย่องหลักสูตรให้มีมาตรฐานเป็นที่ยอมรับ

12.1.3 สนับสนุนหรือส่งเสริมศักยภาพของบัณฑิต ตามความต้องการของสถานประกอบการและ การประกอบอาชีพในอนาคต

12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย

12.2.1 จัดการศึกษาที่มุ่งเน้นวิชาชีพบนพื้นฐานด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่มีคุณภาพ ตามมาตรฐานสากล เพื่อยกระดับมาตรฐานการผลิตบัณฑิตให้มีศักยภาพในทุกด้านและมีคุณภาพตามความ ต้องการของสถานประกอบการ

12.2.2 เป็นผู้นำด้านวิชาการ งานวิจัย สิ่งประดิษฐ์ และนวัตกรรม เพื่อถ่ายทอดและสร้าง มูลค่าเพิ่มให้แก่ภาคการผลิต และภาคบริการ

12.2.3 สนับสนุนให้มีการแลกเปลี่ยนบุคลากรด้านวิชาการทั้งในประเทศและต่างประเทศเพื่อยกระดับมาตรฐานการศึกษาให้ได้ตามมาตรฐานสากล

13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/สาขาวิชาอื่นในมหาวิทยาลัย

13.1 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรนี้ที่เปิดสอนโดยคณะ/สาขาวิชา/หลักสูตรอื่น

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ใช้ร่วมกับทุกหลักสูตรของมหาวิทยาลัย กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ ใช้เรียนร่วมกันทุกหลักสูตรของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

13.2 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรนี้ที่เปิดสอนให้สาขาวิชา/หลักสูตรอื่นต้องมาเรียน

กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ ได้แก่ รายวิชา HE2021101 หลักการประกอบอาหารและโภชนาการ ทุกสาขาวิชา หลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิตและหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ต้องเรียน

13.3 การบริหารจัดการ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้องประสานกับอาจารย์ผู้แทนจากคณะอื่นที่เกี่ยวข้องด้านเนื้อหาสาระ การจัดการเรียน และการวัดและประเมินผลการเรียน รวมทั้งความสอดคล้องกับมาตรฐานผลการเรียนรู้ ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรีคหกรรมศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

1. ปรัชญา และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1.1 ปรัชญา

นักคหกรรมศาสตร์ด้านอาหารและโภชนาการที่มีความรู้ ความสามารถในการประกอบอาหาร เพื่อพัฒนาสุขภาพตนเอง ครอบครัว สังคม และตอบสนองความต้องการของตลาดแรงงานอย่างมีประสิทธิภาพ

1.2 วัตถุประสงค์

1.2.1 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรม ความมีระเบียบวินัย ความซื่อสัตย์ สุจริต ตระหนักในจรรยาบรรณวิชาชีพ รับผิดชอบต่อหน้าที่สังคม และดำรงไว้ซึ่งขนบธรรมเนียมประเพณี ศิลปวัฒนธรรมอันดีงามของไทย

1.2.2 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ด้านทฤษฎี และมีทักษะในการปฏิบัติงานด้านอาหารและโภชนาการ สามารถเชื่อมโยงความรู้ด้านทฤษฎีกับการปฏิบัติงาน เพื่อพัฒนาวิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงของเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรม ความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

1.2.3 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความสามารถในการบูรณาการวิชาต่างๆ อย่างเป็นองค์รวม ใช้แนวความคิดวิจัยเพื่อพัฒนาองค์ความรู้ทางด้านอาหารและโภชนาการอย่างเป็นระบบ สามารถนำความรู้ ทักษะ และความเชี่ยวชาญไปประกอบอาชีพในสถานประกอบการด้านอาหารและโภชนาการ และประกอบอาชีพอิสระ รวมทั้งการใช้ความรู้และทักษะเป็นพื้นฐานในการศึกษาต่อในระดับสูงขึ้น

1.2.4 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความสามารถใฝ่เรียนรู้ตลอดชีวิต เพื่อมุ่งพัฒนาตนเองและวิชาชีพ ให้เจริญก้าวหน้า สามารถติดต่อสื่อสารอย่างเข้าใจในโลกเทคโนโลยีที่มีการเปลี่ยนแปลงตลอดเวลา

2. แผนพัฒนาปรับปรุง

แผนพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
<ul style="list-style-type: none"> ปรับปรุงหลักสูตรให้มีมาตรฐานตามที่ สกอ.กำหนด 	<ul style="list-style-type: none"> พัฒนาหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิที่กำหนด ติดตามประเมินผลหลักสูตรอย่างสม่ำเสมอ 	<ul style="list-style-type: none"> เอกสารปรับปรุงหลักสูตร รายงานผลการประเมินหลักสูตร
<ul style="list-style-type: none"> ปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับความต้องการของภาคอุตสาหกรรมและการเปลี่ยนแปลงของเทคโนโลยี 	<ul style="list-style-type: none"> ติดตามการเปลี่ยนแปลงในความต้องการของผู้ประกอบการด้านอุตสาหกรรมการผลิต 	<ul style="list-style-type: none"> รายงานผลการประเมินความพึงพอใจในการใช้บัณฑิตของสถานประกอบการ ความพึงพอใจในทักษะ ความรู้ความสามารถในการทำงานของบัณฑิต

หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการและโครงสร้างของหลักสูตร

1. ระบบการจัดการศึกษา

1.1 ระบบ

การจัดการศึกษาเป็นแบบทวิภาค ข้อกำหนดต่างๆ ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2557 ข้อ 4 (ภาคผนวก ก)

1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

การจัดการเรียนการสอนภาคฤดูร้อน เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

ไม่มี

2. การดำเนินการหลักสูตร

2.1 วัน-เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

ภาคการศึกษาที่ 1 เดือนมิถุนายน - ตุลาคม

ภาคการศึกษาที่ 2 เดือนพฤศจิกายน - มีนาคม

ภาคการศึกษาฤดูร้อน เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

2.2 คุณสมบัติผู้เข้าศึกษา

2.2.1 สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือเทียบเท่า ทุกประเภทวิชา

2.2.2 สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สาขาวิชาอาหารและโภชนาการหรือสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง

2.3 การคัดเลือกผู้เข้าศึกษา

2.3.1 เข้าศึกษาโดยระบบคัดเลือกของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร หรือ

2.3.2 เข้าศึกษาโดยระบบคัดเลือกของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา (สกอ.)

2.4 ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า

2.4.1 นักศึกษาแรกเข้า อาจพบปัญหาการปรับตัวจากการเรียนระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ มาเป็นการเรียนที่มีรูปแบบมหาวิทยาลัย แตกต่างจากเดิมในด้านสังคม การอยู่ร่วมกัน และการทำกิจกรรม

2.4.2 ความรู้พื้นฐานวิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ และทักษะปฏิบัติด้านการประกอบอาหารของนักศึกษาไม่เท่ากัน ทำให้การเรียนรู้และการรับรู้ต่างกัน

2.5 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา/ข้อจำกัดของนักศึกษาในข้อ 2.4

2.5.1 จัดให้มีการปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่และแนะนำการวางแผนชีวิต เทคนิคการเรียนในมหาวิทยาลัย และการแบ่งเวลาที่เหมาะสม

2.5.2 จัดรายวิชา HE2022101 วัตถุประสงค์อาหารและการเตรียม เพิ่มเติมในกลุ่มวิชาชีพบังคับ โดยกำหนดแผนการศึกษาในแผนการเรียนปกติ ปีที่ 1 /ภาคการศึกษาที่ 1 เพื่อปรับพื้นฐานเกี่ยวกับทักษะปฏิบัติด้านการประกอบอาหาร ซึ่งจะทำให้นักศึกษามีทักษะปฏิบัติด้านการประกอบอาหารที่เป็นพื้นฐานเดียวกัน

2.5.3 จัดอาจารย์ที่ปรึกษากำกับดูแลนักศึกษา และให้คำแนะนำแก่นักศึกษาทั้งด้านวิชาการ วิชาชีพ และปัญหาอื่นๆ

2.6 แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี

จำนวนนักศึกษา	จำนวนนักศึกษาแต่ละปีการศึกษา				
	2560	2561	2562	2563	2564
ชั้นปีที่ 1	150	150	150	150	150
ชั้นปีที่ 2	-	150	150	150	150
ชั้นปีที่ 3	-	-	150	150	150
ชั้นปีที่ 4	-	-	-	150	150
คาดว่าจะจบการศึกษา	-	-	-	150	150
รวม	150	300	450	600	600

2.7 งบประมาณตามแผน

2.7.1 งบประมาณรายรับ (หน่วย : บาท)

รายละเอียดรายรับ	ปีงบประมาณ				
	2560	2561	2562	2563	2564
ค่าบำรุงการศึกษา ค่าลงทะเบียนและ ค่าสนับสนุน การจัดการศึกษา แบบเหมาจ่าย	3,900,000	7,800,000	11,700,000	15,600,000	15,600,000
เงินงบประมาณ แผ่นดิน	450,000	900,000	1,350,000	1,800,000	1,800,000
รายรับรวม	4,350,000	8,700,000	13,050,000	17,400,000	17,400,000

2.7.2 งบประมาณรายจ่าย (หน่วย : บาท)

หมวดเงิน	ปีงบประมาณ				
	2560	2561	2562	2563	2564
ก. งบดำเนินการ	-	-	-	-	-
1. ค่าใช้จ่ายบุคลากร	2,112,800	2,239,600	2,374,000	2,516,400	2,667,400
2. ค่าใช้จ่ายดำเนินงาน	1,339,500	1,419,900	1,505,000	1,595,400	1,691,100
3. ทุนการศึกษา					
4. รายจ่ายระดับมหาวิทยาลัย	1,560,000	3,120,000	4,680,000	6,240,000	6,240,000
รวม (ก)	5,012,300	6,779,500	8,559,000	10,351,800	10,598,500
ข. งบลงทุน					
ค่าครุภัณฑ์	497,000	4,290,400	537,000	680,000	720,000
รวม (ข)					
รวม (ก+ข)	5,509,300	11,069,900	9,096,000	11,031,800	11,318,500
จำนวนนักศึกษา	150	300	450	600	600

2.8 ระบบการศึกษา

ระบบการศึกษาเป็นแบบชั้นเรียน และเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2550 และที่แก้ไขเพิ่มเติม (ภาคผนวก ก)

2.9 การเทียบโอนหน่วยกิตรายวิชาและการลงทะเบียนเรียนข้ามมหาวิทยาลัย

เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียน พ.ศ. 2559 (ภาคผนวก ข)

3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

3.1 หลักสูตร

3.1.1 จำนวนหน่วยกิต

รวมตลอดหลักสูตร 132 หน่วยกิต

3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร

โครงสร้างหลักสูตร แบ่งเป็นหมวดวิชาที่สอดคล้องกับที่กำหนดไว้ในมาตรฐานหลักสูตรของกระทรวงศึกษาธิการ ดังนี้

3.1.2.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

30 หน่วยกิต

- | | |
|--|-------------|
| (1) กลุ่มวิชาภาษาไทย | 3 หน่วยกิต |
| (2) กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ | 12 หน่วยกิต |
| (3) กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์ | 6 หน่วยกิต |
| (4) กลุ่มวิชาพลศึกษาและนันทนาการ | 2 หน่วยกิต |
| (5) กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์ | 3 หน่วยกิต |
| (6) กลุ่มวิชาบูรณาการ | 4 หน่วยกิต |

กลุ่มวิชา	10	กลุ่มวิชาภาษาไทย	20	กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ
	30	กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์	40	กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์
	50	กลุ่มวิชาพลศึกษาและนันทนาการ	60	กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์
	70	กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์	80	กลุ่มวิชาบูรณาการ
	81	กลุ่มวิชาบูรณาการด้านสังคมศาสตร์	82	กลุ่มวิชาบูรณาการด้านวิทยาศาสตร์
สภาพรายวิชา	0	วิชาไม่บังคับ	1	วิชาบังคับ
ระดับการศึกษา	1	อนุปริญญา	2	ปริญญาตรี

เช่น GE2100101 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร (Thai for Communication) 3(3-0-6)

- รายวิชา

3.1.3.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 30 หน่วยกิต ประกอบด้วย

(1) กลุ่มวิชาภาษาไทย 3 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษาจากรายวิชาต่อไปนี้ หรือรายวิชาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
GE2100101	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร (Thai for Communication)	3(3-0-6)
GE2100102	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารธุรกิจ (Thai for Business Communication)	3(3-0-6)
GE2100103	ภาษาไทยเพื่อการนำเสนอ (Thai for Presentation)	3(3-0-6)
GE2100104	วรรณคดีไทย (Thai Literature)	3(3-0-6)
GE2100105	การเขียนภาษาไทยเพื่ออาชีพ (Thai Writing for Careers)	3(3-0-6)

(2) กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ 12 หน่วยกิต ประกอบด้วย

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
GE2201101	ภาษาอังกฤษ 1 (English 1)	3(3-0-6)
GE2201102	ภาษาอังกฤษ 2 (English 2)	3(3-0-6)
GE2200101	ภาษาอังกฤษเทคนิค (Technical English)	3(3-0-6)
GE2200102	ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ (English for Careers)	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
GE2200103	การอ่านภาษาอังกฤษ (English Reading)	3(3-0-6)
GE2200104	การฟังภาษาอังกฤษ (English Listening)	3(3-0-6)
GE2200105	การสนทนาภาษาอังกฤษ (English Conversation)	3(3-0-6)
GE2200106	ภาษาจีนพื้นฐาน (Fundamental Chinese)	3(3-0-6)
GE2200107	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร (Chinese for Communication)	3(3-0-6)

(3) กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์ 6 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษารายวิชาต่อไปนี้
หรือรายวิชาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
GE2300101	พลวัตทางสังคมและความทันสมัย (Social Dynamics and Modernity)	3(3-0-6)
GE2300102	มนุษยสัมพันธ์ (Human Relations)	3(3-0-6)
GE2300103	ระเบียบวิธีวิจัย (Research Methodology)	3(3-0-6)
GE2300104	การพัฒนาคุณภาพชีวิตและทักษะสังคม (Quality of Life and Social Skill Development)	3(3-0-6)
GE2300105	สังคมกับเศรษฐกิจ (Society and Economy)	3(3-0-6)
GE2300106	ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง (Sufficiency Economy Philosophy)	3(3-0-6)
GE2300107	กฎหมายและจริยธรรมในวิชาชีพ (Law and Professional Ethics)	3(3-0-6)
GE2300108	อาเซียนศึกษา (ASEAN Studies)	3(3-0-6)
GE2300109	สันติศึกษา (Peace Studies)	3(3-0-6)
GE2400101	การรู้สารสนเทศและการศึกษาค้นคว้า (Information Literacy and Study Skills)	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
GE2400102	จิตวิทยาทั่วไป (General Psychology)	3(3-0-6)
GE2400103	ไทยศึกษาและภูมิปัญญาท้องถิ่น (Thai Studies and Local Wisdom)	3(3-0-6)
GE2400104	การพัฒนาบุคลิกภาพ (Personality Development)	3(3-0-6)
GE2400105	พฤติกรรมมนุษย์กับการพัฒนาตน (Human Behavior and Self Development)	3(3-0-6)
GE2400106	การวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research)	3(3-0-6)
GE2400107	การพัฒนาและประเมินโครงการ (Program Development and Evaluation)	3(3-0-6)
GE2400108	การพัฒนาจิตเพื่อคุณภาพชีวิต (Mind Development for Quality of life)	3(2-2-5)

(4) กลุ่มวิชาพลศึกษาและนันทนาการ 2 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษารายวิชาต่อไปนี้ หรือรายวิชาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
GE2500101	พลศึกษา (Physical Education)	1(0-2-1)
GE2500102	ลีลาศ (Social Dance)	1(0-2-1)
GE2500103	กีฬาประเภททีม (Team Sports)	1(0-2-1)
GE2500104	กีฬาประเภทบุคคล (Individual Sports)	1(0-2-1)
GE2500105	นันทนาการ (Recreation)	1(0-2-1)

(5) กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์ 3 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษารายวิชาต่อไปนี้หรือรายวิชาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
GE2600101	คณิตศาสตร์พื้นฐาน (Fundamental Mathematics)	3(3-0-6)
GE2600102	สถิติเบื้องต้น (Introduction to Statistics)	3(3-0-6)
GE2600103	คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน (Mathematics in Daily Life)	3(3-0-6)
GE2700101	วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน (Science in Daily Life)	3(3-0-6)
GE2700102	สิ่งแวดล้อมและการจัดการทรัพยากร (Environment and Resource Management)	3(3-0-6)

(6) กลุ่มวิชาบูรณาการ 4 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษารายวิชาต่อไปนี้ หรือรายวิชาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

กลุ่มวิชาบูรณาการด้านสังคมศาสตร์

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
GE2810101	โลกในศตวรรษที่ 21 (World in 21 st Century)	2(2-0-4)
GE2810102	การพัฒนาตนเองเพื่ออาชีพ (Self Development for Careers)	2(2-0-4)
GE2810103	ชีวิตและการคิดเชิงบวก (Life and Positive Thinking)	2(2-0-4)
GE2810104	การออกกำลังกายและกีฬาเพื่อสุขภาพ (Exercise and Sports for Health)	2(2-0-4)
GE2810105	กิจกรรมเพื่อสุขภาพ (Activities for Health)	2(2-0-4)

กลุ่มวิชาบูรณาการด้านวิทยาศาสตร์

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
GE2820101	ปกิณฑคณิตศาสตร์ (Miscellaneous Mathematics)	2(2-0-4)
GE2820102	วิทยาศาสตร์กับการดำรงชีวิต (Science for Living)	2(2-0-4)
GE2820103	วัสดุและการประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน (Material and Application in Daily Life)	2(2-0-4)

3.1.3.2 หมวดวิชาเฉพาะ 96 หน่วยกิต ประกอบด้วย

(1) กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ 18 หน่วยกิต ประกอบด้วย

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
HE2011101	หลักการสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม (Principles of Textiles and Apparel)	3(3-0-6)
HE2021101	หลักการประกอบอาหารและโภชนาการ (Principles of Cookery and Nutrition)	3(2-3-4)
HE2031101	การเป็นผู้ประกอบการคหกรรมศาสตร์ (Home Economics Entrepreneurship)	3(3-0-6)
HE2041101	หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ (Principles of Home Economics Profession)	3(3-0-6)
HE2041102	วัฒนธรรมและเอกลักษณ์ไทยในงานคหกรรมศาสตร์ (Thai Culture and Identity in Home Economics)	3(3-0-6)
HE2041403	สัมมนา คหกรรมศาสตร์ (Seminar in Home Economics)	2(0-4-2)
HE2001301	การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา (Preparation for Co-operative Education)	1(0-2-1)

(2) กลุ่มวิชาชีพเฉพาะ 72 หน่วยกิต ประกอบด้วย

- วิชาชีพบังคับ 58 หน่วยกิต ประกอบด้วย

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
HE2022101	วัตถุดิบอาหารและการเตรียม (Raw Materials and Food Preparation)	2(0-4-2)
HE2022102	อาหารไทยและขนมไทย (Thai Foods and Thai Desserts)	3(3-0-6)
HE2022103	อาหารไทย (Thai Cuisine)	3(0-6-3)
HE2022104	สุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation)	3(3-0-6)
HE2022105	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร (Science of Cookery)	3(2-3-4)
HE2022206	หลักโภชนาการ (Principles of Nutrition)	3(3-0-6)
HE2022207	ขนมไทย (Thai Desserts)	3(0-6-3)
HE2022208	อาหารนานาชาติ (International Cuisine)	3(3-0-6)
HE2022209	อาหารเอเชีย (Asian Cuisine)	3(0-6-3)
HE2022210	อาหารยุโรป (European Cuisine)	3(0-6-3)
HE2022211	คอมพิวเตอร์เพื่องานอาหาร (Computer for Foods)	3(3-0-6)
HE2022212	การแกะสลักผักและผลไม้เพื่อตกแต่งอาหาร (Vegetable and Fruit Carvings for Food Decoration)	2(0-4-2)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
HE2022213	เบเกอรี่ (Bakery)	3(0-6-3)
HE2022214	โภชนบำบัด 1 (Diet Therapy 1)	3(2-2-5)
HE2022315	โภชนบำบัด 2 (Diet Therapy 2)	3(3-0-6)
HE2022316	โภชนาการบุคคล (Individual Nutrition)	3(2-2-5)
HE2022317	การทดลองอาหารและการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส (Food Experiment and Sensory Evaluation)	3(2-3-4)
HE2022418	การผลิตและบริการอาหารในสถานประกอบการ (Foodservice Organization)	3(0-6-3)
HE2022419	โครงการพิเศษทางอาหารและโภชนาการ (Special Project in Foods and Nutrition)	3(0-6-3)
HE2052305	เคมีอาหาร (Food Chemistry)	3(2-3-4)

- วิชาซีพีเลือก 14 หน่วยกิต ประกอบด้วย

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
HE2023201	อาหารและขนมไทยโบราณ (Traditional Thai Foods and Desserts)	3(0-6-3)
HE2023202	อาหารว่าง (Snacks)	3(0-6-3)
HE2023203	อาหารประจำภาค (Regional Thai Cuisine)	3(0-6-3)
HE2023204	อาหารจานด่วน (Fast Food)	2(0-4-2)
HE2023205	อาหารจีน (Chinese Cuisine)	2(0-4-2)
HE2023206	เครื่องดื่มและไอศกรีม (Beverage and Ice Cream)	2(0-4-2)
HE2023207	อาหารเจและมังสวิรัต (Vegan and Vegetarian Cuisine)	2(0-4-2)
HE2023208	การตกแต่งเค้ก (Cake Decoration)	3(0-6-3)
HE2023309	เทคโนโลยีการผลิตเบเกอรี่เชิงธุรกิจ (Bakery Production for Business)	3(0-6-3)
HE2023310	อาหารสุขภาพ (Healthy Food)	3(2-2-5)
HE2023311	อาหารครัวเย็น (Cold Kitchen Foods)	2(0-4-2)
HE2023312	ของหวานสากล (International Desserts)	2(0-4-2)
HE2023313	ศิลปะการจัดอาหารและตกแต่งโต๊ะอาหาร (Arts of Food Garnishing and Table Decoration)	2(0-4-2)
HE2023314	ภาษาอังกฤษสำหรับวิชาชีพอาหารและโภชนาการ (English for Foods and Nutrition Professions)	2(0-4-2)
HE2023315	ชีวเคมีทางโภชนาการ (Nutrition Biochemistry)	3(3-0-6)
HE2023316	โภชนาการชุมชน (Community Nutrition)	3(2-2-5)

(3) กลุ่มวิชาชีพฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 6 หน่วยกิต ประกอบด้วย

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
HE2024401	สหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการ (Co-operative Education for Foods and Nutrition)	6(0-40-0)
<p>ในกรณีไม่สามารถลงทะเบียนวิชาสหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการ ซึ่งเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการจัดสหกิจศึกษาและการฝึกงานวิชาชีพ พ.ศ. 2553 หรือมติของคณะกรรมการประจำหลักสูตร ให้เลือกลงทะเบียนวิชาการฝึกงานวิชาชีพทางอาหารและโภชนาการ</p>		
HE2024402	การฝึกงานวิชาชีพทางอาหารและโภชนาการ 1 (Foods and Nutrition Work Practice 1)	6(0-40-0)

3.1.3.3 หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต

ให้เลือกศึกษาจากรายวิชาที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ระดับปริญญาตรี

3.1.4 แสดงแผนการศึกษา
แผนการเรียนปกติ

ปีที่ 1 / ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
GE21001xx	วิชากลุ่มภาษาไทย	3	3	0	6
GE2201101	ภาษาอังกฤษ 1	3	3	0	6
GE2500xxx	วิชากลุ่มพลศึกษาและนันทนาการ	1	0	2	1
GE2810xxx	วิชากลุ่มบูรณาการด้านสังคมศาสตร์	2	2	0	4
HE2011101	หลักการสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	3	3	0	6
HE2021101	หลักการประกอบอาหารและโภชนาการ	3	2	3	4
HE2022101	วัตถุดิบอาหารและการเตรียม	2	0	4	2
HE2041101	หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์	3	3	0	6
รวม		20	16	9	35

ชั่วโมง / สัปดาห์ = 25

ปีที่ 1 / ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
GE2201102	ภาษาอังกฤษ 2	3	3	0	6
GE2500xxx	วิชากลุ่มพลศึกษาและนันทนาการ	1	0	2	1
GE2810xxx	วิชากลุ่มบูรณาการด้านสังคมศาสตร์	2	2	0	4
HE2022102	อาหารไทยและขนมไทย	3	3	0	6
HE2022103	อาหารไทย	3	0	6	3
HE2022104	สุขาภิบาลอาหาร	3	3	0	6
HE2022105	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	3	2	3	4
HE2041102	วัฒนธรรมและเอกลักษณ์คหกรรมศาสตร์ไทย	3	3	0	6
รวม		21	16	11	36

ชั่วโมง / สัปดาห์ = 27

ปีที่ 2 / ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษา ด้วยตนเอง
GE2200xxx	วิชากลุ่มภาษาต่างประเทศ	3	3	0	6
GE2600xxx	วิชากลุ่มคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์	3	3	0	6
HE2022206	หลักโภชนาการ	3	3	0	6
HE2022207	ขนมไทย	3	0	6	3
HE2022208	อาหารนานาชาติ	3	3	0	6
HE2022209	อาหารเอเชีย	3	0	6	3
HExxxxxxx	วิชาชีพเลือก 1	2	x	x	x
รวม		20	x	x	x

ชั่วโมง / สัปดาห์ = xx

ปีที่ 2 / ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษา ด้วยตนเอง
GE2200xxx	วิชากลุ่มภาษาต่างประเทศ	3	3	0	6
HE2022210	อาหารยุโรป	3	0	6	3
HE2022211	คอมพิวเตอร์เพื่องานอาหาร	3	3	0	6
HE2022212	การแกะสลักผักและผลไม้เพื่อตกแต่ง อาหาร	2	0	4	2
HE2022213	เบเกอรี่	3	0	6	3
HE2022214	โภชนบำบัด 1	3	2	2	5
HExxxxxxx	วิชาชีพเลือก 2	3	x	x	x
รวม		20	x	x	x

ชั่วโมง / สัปดาห์ = xx

ปีที่ 3 / ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษา ด้วยตนเอง
GE2xxxxxx	วิชากลุ่มสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์	3	3	0	6
HE2022315	โภชนบำบัด 2	3	3	0	6
HE2022316	โภชนาการบุคคล	3	2	2	5
HE2031101	การเป็นผู้ประกอบการคหกรรมศาสตร์	3	3	0	6
HExxxxxxx	วิชาชีพเลือก 3	3	x	x	x
HExxxxxxx	วิชาชีพเลือก 4	3	x	x	x
รวม		18	x	x	x

ชั่วโมง / สัปดาห์ = xx

ปีที่ 3 / ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษา ด้วยตนเอง
GE2xxxxxx	วิชากลุ่มสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์	3	3	0	6
HE2022317	การทดลองอาหารและการประเมิน คุณภาพทางประสาทสัมผัส	3	2	3	4
HE2052305	เคมีอาหาร	3	2	3	4
HExxxxxxx	วิชาชีพเลือก 5	3	x	x	x
HExxxxxxx	วิชาเลือกเสรี 1	3	x	x	x
HExxxxxxx	วิชาเลือกเสรี 2	3	x	x	x
รวม		18	x	x	x

ชั่วโมง / สัปดาห์ = xx

ปีที่ 4 / ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษา ด้วยตนเอง
HE2001301	การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา	1	0	2	1
HE2041403	สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์	2	0	4	2
HE2022418	การผลิตและบริการอาหารในสถาน ประกอบการ	3	0	6	3
HE2022419	โครงการพิเศษทางอาหารและ โภชนาการ	3	0	6	3
รวม		9	0	18	9

ชั่วโมง / สัปดาห์ = 18

ปีที่ 4 / ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษา ด้วยตนเอง
HE2024401	สหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการ	6	0	40	0
รวม		6	0	40	0

ชั่วโมง / สัปดาห์ = 40

3.1.5 คำอธิบายรายวิชา

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

กลุ่มวิชาภาษาไทย

GE2100101	<p>ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร</p> <p>Thai for Communication</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : - รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : - ความรู้พื้นฐานในการใช้ภาษาไทย ภาษากับการสื่อสาร ทักษะการฟัง การพูด การอ่านและการเขียนประเภทต่าง ๆ</p> <p>Basic Thai language usage; language and communication; language skills, listening, speaking, reading and writing</p>	3(3-0-6)
GE2100102	<p>ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารธุรกิจ</p> <p>Thai for Business Communication</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : - รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : - ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการสื่อสารทางธุรกิจ แนวคิดเกี่ยวกับการสื่อสารทางธุรกิจ หลักการเขียนจดหมายทางธุรกิจ จดหมายธุรกิจประเภทต่าง ๆ รายงานธุรกิจ และโครงการทางธุรกิจ</p> <p>General knowledge and concepts of business communication; principles of business letter writing; types of business letters; business-related reports and projects</p>	3(3-0-6)
GE2100103	<p>ภาษาไทยเพื่อการนำเสนอ</p> <p>Thai for Presentation</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : - รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : - ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการนำเสนอ ทักษะการรับและการส่งสาร การพูดเพื่อการนำเสนอ การอ่านและการนำเสนอข้อมูลทางสถิติ และการเขียนเพื่อการนำเสนอ</p> <p>Basic knowledge of presentation; skills for receiving and sending messages; reading and presenting statistical data; writing for presentation</p>	3(3-0-6)
GE2100104	<p>วรรณคดีไทย</p> <p>Thai Literature</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : - รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : - วรรณคดีไทย ความหมายและความสำคัญ ประเภทของวรรณคดี การวิเคราะห์ และการประเมินค่าวรรณคดี ความสัมพันธ์ระหว่างวรรณคดีกับวิถีไทย</p> <p>Thai literature; definitions and importance; types of literature; literature analysis and evaluation; the relationship between literature and Thai way of life</p>	3(3-0-6)

GE2100105 **การเขียนภาษาไทยเพื่ออาชีพ** **3(3-0-6)**
Thai Writing for Careers
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -
 ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการเขียน การเขียนหนังสือราชการ การเขียนรายงาน
 การประชุม การเขียนสารและคำกล่าวในโอกาสต่างๆ การเขียนโครงการ การเขียนสารคดี การเขียนโฆษณา
 และประชาสัมพันธ์
 Basic Thai writing; writing official letters; minutes; messages; speeches;
 projects; documentary, advertisements and public relations

กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ

GE2201101 **ภาษาอังกฤษ 1** **3(3-0-6)**
English 1
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -
 การใช้สำนวนและโครงสร้างภาษาระดับพื้นฐาน การทักทาย การแนะนำตัว
 การบรรยายบุคคล การบรรยายสิ่งของ ความสนใจและงานอดิเรก การบรรยายสถานที่ การบรรยายเหตุการณ์
 ในอดีต และการบรรยายแผนการและการพยากรณ์ในอนาคต
 Basic English usage of expressions and structures: greetings and
 introductions; describing people; describing things, interest and hobbies; describing places;
 describing past events; describing future plans and predictions

GE2201102 **ภาษาอังกฤษ 2** **3(3-0-6)**
English 2
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : GE2201101 ภาษาอังกฤษ 1
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -
 การใช้ภาษาระดับสูงขึ้น เพื่อใช้ภาษาให้ถูกต้องตามสถานการณ์ต่างๆ ได้อย่าง
 เหมาะสม การเปรียบเทียบ ขั้นตอนการปฏิบัติในชีวิตประจำวันและการเตือน การกำหนดเงื่อนไข ข่าวสาร
 ข้อมูล การแลกเปลี่ยนความคิดเห็น การสมัครงาน
 Upper level of English usage in various situations: comparison;
 instructions and warning; conditions; news; exchanging opinions; job application

- GE2200101** **ภาษาอังกฤษเทคนิค** **3(3-0-6)**
Technical English
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : GE2201102 ภาษาอังกฤษ 2
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -
 การใช้ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ ความรู้เกี่ยวกับคำศัพท์และสำนวนเกี่ยวกับวิชาชีพ ใจความสำคัญและรายละเอียดจากเนื้อเรื่อง การให้นิยาม การจำแนกประเภท ขั้นตอนการปฏิบัติ ป้ายประกาศและฉลาก การบรรยายกระบวนการ
 English usage for careers in technical fields: technical terms and work-related expressions; definitions and classification; main ideas and supporting details; instructions and process description; cause and effect relationship
- GE2200102** **ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ** **3(3-0-6)**
English for Careers
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : GE2201102 ภาษาอังกฤษ 2
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -
 การสื่อสารภาษาอังกฤษเพื่อนำไปใช้ในอาชีพต่าง ๆ การพบปะผู้คนในสถานประกอบการ การใช้โทรศัพท์เพื่อติดต่องานธุรกิจ การนัดหมายเจรจาธุรกิจ การนำเสนอผลประกอบการ การบอกคุณสมบัติของสินค้าและบริการ การระบุเป้าหมายและการตัดสินใจทำธุรกิจ การต่อว่าและการแก้ปัญหาข้อร้องทุกข์ การตรวจสอบความก้าวหน้าของการดำเนินงาน ความเข้าใจวัฒนธรรมในอาชีพต่างๆ
 English communication in various careers: meeting people in workplace; telephoning in business; making an appointment in business; giving presentation about company performance; describing products and services; identifying goals and making business decision; making and dealing with complaints; checking progress on work; understanding culture in careers culture
- GE2200103** **การอ่านภาษาอังกฤษ** **3(3-0-6)**
English Reading
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : GE2201102 ภาษาอังกฤษ 2
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -
 การใช้พจนานุกรม การเดาความหมายของคำศัพท์จากบริบท องค์ประกอบและโครงสร้างของประโยค องค์ประกอบที่ช่วยในการอ่าน ทักษะการอ่านจับใจความ และเทคนิคการอ่าน
 Using a dictionary; guessing words meanings from context; components and sentence structures; components of reading comprehension; reading for main ideas and reading techniques

- GE2200104** **การฟังภาษาอังกฤษ** **3(3-0-6)**
English Listening
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : GE2201102 ภาษาอังกฤษ 2
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -
 การฟังภาษาอังกฤษในสถานการณ์ต่างๆ ในชีวิตประจำวัน การฟังบทสนทนา การฟังระดับย่อหน้า การฟังบทความและตอบคำถาม ทักษะการฟังเพื่อจับใจความและเทคนิคการฟัง
 English listening skills in various situations in daily lives; listening to dialogues, paragraphs, articles and answering; listening comprehension for main ideas and listening techniques
- GE2200105** **การสนทนาภาษาอังกฤษ** **3(3-0-6)**
English Conversation
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : GE2201102 ภาษาอังกฤษ 2
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -
 การสนทนาภาษาอังกฤษตามสถานการณ์ต่าง ๆ ในชีวิตประจำวันให้ถูกต้องตามวัฒนธรรมของเจ้าของภาษา การทักทายและแนะนำตัว การให้คำแนะนำ การสนทนาทางโทรศัพท์ การบอกที่ตั้งและทิศทาง การขอร้องและการเสนอให้ การขอบคุณและการขอโทษ
 Conversation in various situations in daily lives in accordance with native culture: greetings and introductions; giving advice; telephoning; locations and directions; requests and offers; thanking and apologizing
- GE2200106** **ภาษาจีนพื้นฐาน** **3(3-0-6)**
Fundamental Chinese
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -
 ทักษะภาษาจีนเบื้องต้น ระบบพินอิน ประโยคและไวยากรณ์ การสนทนา และการอ่านข้อความภาษาจีนสั้น ๆ การสรุปเนื้อหาและการตอบคำถามเป็นภาษาจีน
 Introduction to Chinese language skills; Pinyin system; sentence patterns and grammar; short conversations and reading short messages; making a summary and answering questions

- GE2300106** **ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง** **3(3-0-6)**
Sufficiency Economy Philosophy
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -
 หลักการและแนวคิดปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง การพัฒนาทางเศรษฐกิจ การบริหารจัดการที่ดีและความเสี่ยงสำหรับองค์การสมัยใหม่ ปัญหา ผลกระทบและวิกฤติการพัฒนาในสังคมไทยและสังคมโลก เทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน สังคมสีเขียวและนิเวศวิทยา การประยุกต์หลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงและโครงการพระราชดำริ
 Philosophy and concepts of sufficiency economy; economic development; good governance and risk management for modern organization; problems, impact, and crises of development in Thai and global societies; technology and innovation for sustainable development; green society and ecology; application of sufficiency economy philosophy and the Royal projects
- GE2300107** **กฎหมายและจริยธรรมในวิชาชีพ** **3(3-0-6)**
Law and Professional Ethics
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -
 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกฎหมาย กฎหมายและระเบียบที่เกี่ยวข้องกับการประกอบวิชาชีพ การคุ้มครองแรงงาน แรงงานสัมพันธ์ จรรยาบรรณวิชาชีพ สิทธิมนุษยชน จริยธรรมและความรับผิดชอบต่อสังคม
 Introduction to law; rules and regulations concerning professions; labour protection; labour relation; professional ethics; human-right; ethics and social responsibility
- GE2300108** **อาเซียนศึกษา** **3(3-0-6)**
ASEAN Studies
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -
 ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับอาเซียนและรัฐสมาชิก อัตลักษณ์และความหลากหลาย แนวคิดการก่อตั้ง ปฏิญญา กฎบัตรและที่ประชุมสุดยอดอาเซียน ความร่วมมือในการพัฒนาและเสาหลักอาเซียน ความสำคัญของการอยู่ร่วมกันในภูมิภาค การบูรณาการทำงานร่วมกันเพื่ออนาคตที่ยั่งยืน
 Basic knowledge of ASEAN and its state members; identity and diversity establishment concept; declarations; ASEAN charter and summit; ASEAN development cooperation and pillars; importance of coexistence; work-together integration for a sustainable future

GE2300109	สันติศึกษา Peace Studies	3(3-0-6)
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : - รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : - ความหมายและแนวคิดหลักเกี่ยวกับสันติภาพและสันติศึกษา ปัญหาความขัดแย้งและความรุนแรงระดับครอบครัว ชุมชน ชาติ และระหว่างประเทศ การจัดการความขัดแย้งโดยสันติวิธี Definitions and key concepts of peace and peace studies; problems, conflict and violence in family, community, nation and among countries; non-violence conflict resolution	
GE2400101	การรู้สารสนเทศและการศึกษาค้นคว้า Information Literacy and Study Skills	3(3-0-6)
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : - รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : - แนวคิดและทฤษฎีการรู้สารสนเทศ ทรัพยากรสารสนเทศ การประเมินและการคัดเลือกสารสนเทศ ระบบการจัดเก็บทรัพยากรสารสนเทศในห้องสมุด การสืบค้นและการใช้เครื่องมือทักษะการค้นคว้า การอ้างอิงและบรรณานุกรม จริยธรรมและการลอกเลียนผลงานวิชาการ Information literacy concepts and theories; information evaluation and selection; library's information-resources storage systems; information resources searching and tool usage; searching skills; citation and bibliography ethics and plagiarism	
GE2400102	จิตวิทยาทั่วไป General Psychology	3(3-0-6)
	ความรู้พื้นฐานทางจิตวิทยา พันธุกรรม สิ่งแวดล้อมและพัฒนาการของมนุษย์ สรีรวิทยาที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมของมนุษย์ การรับรู้ การเรียนรู้และการจูงใจ เขavnปัญญาและความฉลาดทางอารมณ์ บุคลิกภาพ การปรับตัวและสุขภาพจิต พฤติกรรมทางสังคม Basic psychology; heredity; environment and human development; influence of physiology on human behaviors; perception, learning and motivation; intelligence and emotional quotient; personality adjustment and mental health; social behavior	

- GE2400103** **ไทยศึกษาและภูมิปัญญาท้องถิ่น** **3(3-0-6)**
Thai Studies and Local Wisdom
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -
 ความเป็นมาของชนชาติไทย ลักษณะสังคม เศรษฐกิจ การปกครองของไทย ความเชื่อ ศาสนา ประเพณี วัฒนธรรมข้าว ภูมิปัญญาไทยและท้องถิ่น
 Background of native Thai; Thai social, economic, and government; beliefs; religion; tradition; rice culture; Thai and its local wisdom
- GE2400104** **การพัฒนาบุคลิกภาพ** **3(3-0-6)**
Personality Development
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -
 ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับบุคลิกภาพ ทฤษฎีบุคลิกภาพ ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อบุคลิกภาพ การปรับปรุงบุคลิกภาพ การรับรู้เกี่ยวกับตนเอง สุขภาพจิตและการปรับตัว มนุษย์สัมพันธ์กับบุคลิกภาพ และการพัฒนาบุคลิกภาพที่สมบูรณ์
 Basic knowledge of personality; theory of personality; factors affecting personality; personality improvement; self-perception, mental health and self-adjustment; human relation and personality; perfect personality development
- GE2400105** **พฤติกรรมมนุษย์กับการพัฒนาตน** **3(3-0-6)**
Human Behavior and Self Development
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -
 แนวคิดและองค์ประกอบพฤติกรรมมนุษย์ การพัฒนาตน ภาวะผู้นำ การเปลี่ยนแปลงการเรียนรู้ การพัฒนาการทำงาน การปรับตัว มนุษย์สัมพันธ์และการสื่อสารในองค์การสมัยใหม่ สุขภาพจิตและการเสริมสร้างชีวิตให้เป็นสุข
 Human behavior concepts; elements of human behaviors; self-development; transformational leadership; learning; work development; self-adjustment; human relations in modern organization and communication; mental health and happy life enhancement

GE2500104	กีฬาประเภทบุคคล	1(0-2-1)
	Individual Sports	
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -	
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	<p>ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับกีฬาประเภทบุคคล ฝึกทักษะการเล่นกีฬาประเภทบุคคล การสร้างเสริมสมรรถภาพทางกาย กฎ ระเบียบ กติกาการแข่งขันกีฬาประเภทบุคคล การแข่งขันกีฬาและการจัดการแข่งขันกีฬาประเภทบุคคล การบาดเจ็บจากการเล่นกีฬาและการปฐมพยาบาล</p>	
	<p>General knowledge of individual sports; training individual sports; building physical fitness; rules; regulations and etiquettes of individual sports; competition and competition management of individual sports; sports injuries and first aid</p>	
GE2500105	นันทนาการ	1(0-2-1)
	Recreation	
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -	
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	<p>ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับนันทนาการ ความหมายและความสำคัญ ประเภทของนันทนาการ กิจกรรมนันทนาการ ฝึกปฏิบัติการเป็นผู้นำนันทนาการ การจัดกิจกรรมนันทนาการเพื่อการฝึกอบรม เกมสันทนาการ การอยู่ค่ายพักแรม กับการเลือกกิจกรรมนันทนาการตามความเหมาะสม</p>	
	<p>General knowledge of recreation; meaning and importance of recreation; types of recreation; recreational activities; training in recreational leadership; recreational activities for training courses; recreational games; camping and appropriate recreational activities</p>	
กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์		
GE2600101	คณิตศาสตร์พื้นฐาน	3(3-0-6)
	Fundamental Mathematics	
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -	
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	<p>ตรรกศาสตร์เบื้องต้น เมตริกซ์และตัวกำหนด กฎการนับ การเรียงสับเปลี่ยน และการจัดหมู่ ความน่าจะเป็นเบื้องต้น ทฤษฎีบททวินาม ลำดับและอนุกรม</p>	
	<p>Introduction to logic; matrices and determinants; counting rules, permutation and combination; introduction to probability; binomial theorem; sequences and series</p>	

GE2600102	สถิติเบื้องต้น Introduction to Statistics	3(3-0-6)
การทดสอบสมมติฐาน hypothesis testing	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : - รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับสถิติ ตัวแปรสุ่ม การสุ่มตัวอย่าง การประมาณค่าและ Introduction to statistics; random variables; sampling; estimation; hypothesis testing	
GE2600103	คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน Mathematics in Daily Life	3(3-0-6)
พื้นที่และปริมาตร ดอกเบี้ยและเงินผ่อนชำระ ภาษีมูลค่าเพิ่มและภาษีเงินได้ เลขดัชนี ตรรกศาสตร์เบื้องต้น และการให้เหตุผล และความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับสถิติ	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : - รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับมาตราชั่ง ตวง วัด อัตราส่วน สัดส่วน ร้อยละและการประยุกต์ Introduction to weights and measurement; ratio, proportion, percentage and applications; area and volume; interest and installment payment; value added tax and income tax; index; introduction to logic and reasoning; introduction to statistics	
กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์		
GE2700101	วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน Science in Daily Life	3(3-0-6)
ธรรมชาติ พลังงาน ไฟฟ้าและการสื่อสารโทรคมนาคม รังสีและกัมมันตภาพรังสี สารเคมีในชีวิตประจำวัน วิวัฒนาการและพันธุกรรมของมนุษย์	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : - รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี วิทยาศาสตร์กับปรากฏการณ์ Introduction to science and technology; science and natural phenomenon; energy; electricity and telecommunication; radiation and radioactivity; chemical substances in everyday life; evolution and human genome	

GE2700102	สิ่งแวดล้อมและการจัดการทรัพยากร	3(3-0-6)
	Environment and Resource Management	
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -	
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	ความรู้พื้นฐานทางสิ่งแวดล้อมและการจัดการทรัพยากร หลักนิเวศวิทยาและสมดุลธรรมชาติ ทรัพยากรธรรมชาติและ การอนุรักษ์ มลพิษสิ่งแวดล้อม การประเมินผลกระทบสิ่งแวดล้อมและการจัดการสิ่งแวดล้อม	
	Basic knowledge of environment and resource management; ecological principles and natural balance; natural resources and conservation; environmental pollution; environmental impact assessment and environment management	
กลุ่มวิชาบูรณาการด้านสังคมศาสตร์		
GE2810101	โลกในศตวรรษที่ 21	2(2-0-4)
	World in 21st Century	
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -	
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	โลกาภิวัตน์และความทันสมัย เศรษฐกิจและการเมืองในสังคมโลก วิกฤตการพัฒนาความเป็นพลเมืองโลก สังคมสร้างสรรค์ การพัฒนาที่ยั่งยืน สังคมแห่งการเรียนรู้และทักษะแห่งศตวรรษที่ 21	
	Globalization and modernity; world economics and political; crises in development; global citizenship; creative society, sustainable development; learning society and 21 st century skills	
GE2810102	การพัฒนาตนเองเพื่ออาชีพ	2(2-0-4)
	Self Development for Careers	
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -	
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	หลักและพื้นฐานการพัฒนาตนเองเพื่อการเป็นบัณฑิตนักปฏิบัติ ทักษะและคุณลักษณะที่จำเป็นสำหรับการทำงาน ภาวะผู้นำการเปลี่ยนแปลงบุคลิกภาพ การทำงานเป็นทีม การเป็นผู้ประกอบการและความคิดสร้างสรรค์สำหรับการเข้าสู่อาชีพ	
	Principles and foundations in self-development to be hands-on graduates; necessary skills and characteristics to work; transformational leadership; personality; teamwork; entrepreneurship and creative thinking to careers	

กลุ่มวิชาบูรณาการด้านวิทยาศาสตร์

GE2820101	<p>ปภินกคณิตศาสตร์</p> <p>Miscellaneous Mathematics</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -</p> <p>เทคนิคและแนวคิดทางคณิตศาสตร์ คณิตคิดเร็ว คณิตศิลป์ คณิตพยากรณ์ คณิตกับการลงทุน คณิตกับสุขภาพ</p>	2(2-0-4)
	<p>Technique and mathematical concepts; mathematical tricks; mathematical art; mathematics for forecasting; mathematics and investment; mathematics and health</p>	
GE2820102	<p>วิทยาศาสตร์กับการดำรงชีวิต</p> <p>Science for Living</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -</p> <p>อาหาร ยา สมุนไพรและเครื่องสำอาง ไฟฟ้าและความปลอดภัย เทคโนโลยีสุขภาพและความงาม</p>	2(2-0-4)
	<p>Foods; drugs herbs and cosmetics; electricity and safety; technologies; health and beauty</p>	
GE2820103	<p>วัสดุและการประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน</p> <p>Material and Application in Daily Life</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -</p> <p>ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับวัสดุ วัสดุงานบรรจุภัณฑ์อาหาร วัสดุยานยนต์ วัสดุทางการแพทย์ วัสดุสำหรับเครื่องนุ่งห่ม วัสดุในงานก่อสร้าง วัสดุสำหรับเครื่องใช้ไฟฟ้า</p>	2(2-0-4)
	<p>Fundamental of materials; food packaging materials; automotive materials; medical materials; materials for clothing; construction materials; material for electric appliance</p>	

หมวดวิชาเฉพาะ

กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ

HE2011101	<p>หลักการสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม</p> <p>Principles of Textiles and Apparel</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : - รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : - ความรู้ทั่วไปของเส้นใยและสิ่งทอ ลักษณะและสมบัติของผ้า การตกแต่งสำเร็จ การนำไปใช้ประโยชน์ การดูแลรักษาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม</p> <p>General knowledge of fibers and textiles; characteristics and properties of cloth; cloth finishing; utilization of textiles and apparel; maintenance of textiles and apparel</p>	3(3-0-6)
HE2021101	<p>หลักการประกอบอาหารและโภชนาการ</p> <p>Principles of Cookery and Nutrition</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : - อาหารและสารอาหาร การกำหนดรายการอาหาร การเลือกซื้อวัตถุดิบอาหาร การใช้ความร้อนในการประกอบอาหาร การประกอบอาหารตามตำรับ</p> <p>Food and nutrients; menu setting; selection of raw food materials; heat cookery methods; cooking by using recipes</p>	3(2-3-4)
HE2031101	<p>การเป็นผู้ประกอบการคหกรรมศาสตร์</p> <p>Home Economics Entrepreneurship</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : - รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : - คุณลักษณะผู้ประกอบการ การวิเคราะห์สภาวะแวดล้อมทางธุรกิจ หลักการบริหาร จัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม หลักเศรษฐศาสตร์ การจัดการทรัพยากรมนุษย์ การจัดการตลาด ธุรกิจออนไลน์ จรรยาบรรณสำหรับผู้ประกอบการด้านคหกรรมศาสตร์</p> <p>Characteristics of an entrepreneur; business environment analysis; principles of small and medium business management; economics principles; human resource management; online marketing management; ethics of home economics entrepreneurs</p>	3(3-0-6)

HE2041101	หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ Principles of Home Economics Profession รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : - รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : - วิวัฒนาการทางคหกรรมศาสตร์ ขอบข่ายวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ การจัดการ งานคหกรรมศาสตร์ การประกอบอาชีพในงานคหกรรมศาสตร์ การส่งเสริมภาพลักษณ์งานคหกรรมศาสตร์ คุณภาพชีวิตครอบครัวและสังคม Home economics evolution; scopes of home economics as a profession; home economics management; home economics occupation; promotion of home economics image; family life and social quality	3(3-0-6)
HE2041102	วัฒนธรรมและเอกลักษณ์ไทยในงานคหกรรมศาสตร์ Thai Culture and Identity in Home Economics รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : - รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : - ประวัติศาสตร์ศิลปะ วัฒนธรรมและประเพณีไทย เอกลักษณ์ในงานคหกรรมศาสตร์ ไทย วิถีชุมชนในบริบทคหกรรมศาสตร์ไทย ความหลากหลายของศิลปวัฒนธรรมไทย การอนุรักษ์ ศิลปวัฒนธรรมไทย ความเชื่อมโยงระหว่างวัฒนธรรมไทยกับวัฒนธรรมอาเซียน History of Thai art, culture and tradition; identity in Thai home economics; community lifestyles in Thai home economics context; Thai culture diversity; Thai cultural conservation; relations between Thai culture and ASEAN culture	3(3-0-6)
HE2041403	สัมมนาคหกรรมศาสตร์ Seminar in Home Economics รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : - รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : - หลักการจัดสัมมนา กระบวนการจัดสัมมนา การค้นคว้าและการอภิปรายหัวข้อ งานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ เทคนิคการนำเสนอ การรายงานผลการสัมมนา Seminar principles; seminar management process; home economics research and discussion; presentation techniques; seminar report	2(0-4-2)

HE2001301	การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา Preparation for Co-operative Education	1(0-2-1)
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -	
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	กระบวนการสหกิจศึกษา การเลือกสถานประกอบการและการสมัครงาน การสัมภาษณ์งานอาชีพ การพัฒนาบุคลิกภาพ กฎหมายแรงงานและจรรยาบรรณวิชาชีพ ระบบคุณภาพและความปลอดภัย การเขียนรายงานและการนำเสนองาน	
	Co-operative education process; selecting establishments and job applications; job interviews; personality development; labor law and professional ethics; quality system and safety; report writing and presentation	
กลุ่มวิชาชีพเฉพาะ - วิชาชีพบังคับ		
HE2022101	วัตถุดิบอาหารและการเตรียม Raw Materials and Food Preparation	2(0-4-2)
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -	
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	การเตรียมอาหาร เครื่องมือ อุปกรณ์ วัตถุดิบอาหาร หลักการเตรียม คำศัพท์ที่ใช้ในการเตรียมอาหาร วิธีการประกอบอาหาร การเก็บรักษาอาหาร	
	Food preparation; kitchenware; raw food materials; principles of food preparation; vocabulary in cooking preparation; cooking methods; food storage	
HE2022102	อาหารไทยและขนมไทย Thai Foods and Thai Desserts	3(3-0-6)
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -	
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	วัฒนธรรมอาหารไทยและขนมไทย วัตถุดิบหลักของอาหารไทยและขนมไทย เครื่องมือและอุปกรณ์เฉพาะ ประเภทของอาหารไทย ประเภทของขนมไทย วิธีการประกอบอาหารไทยและขนมไทย วัสดุหีบห่อและบรรจุภัณฑ์	
	Culture of Thai food and Thai dessert; main ingredients of Thai foods and Thai desserts; specific tools and equipments for cooking; types of Thai foods and Thai desserts; cooking methods of Thai food and Thai dessert; food packaging	

HE2022103	อาหารไทย Thai Cuisine	3(0-6-3)
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : - รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	การประกอบอาหารไทย ประเภทต้ม แกง ผัด ทอด เครื่องจิ้ม และยำ อาหารจานเดียว อาหารไทยยอดนิยมนิยาม อาหารไทยในโอกาสพิเศษ อาหารไทยในงานเทศกาล การจัดสำหรับอาหารไทย การตกแต่งอาหารไทย	
	Cooking of Thai soups, Thai curry, stir-fried foods, deep fried foods, Thai dips, and spicy salad; Thai a la carte; popular Thai dishes; special occasion recipes; special festival foods; Thai food decoration; Thai food presentation	
HE2022104	สุขาภิบาลอาหาร Food Sanitation	3(3-0-6)
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : - รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	หลักการสุขาภิบาลอาหาร ความปลอดภัยของอาหาร สุขลักษณะของผู้สัมผัสอาหาร จุลินทรีย์ก่อโรค สารพิษในอาหาร วัตถุเจือปนอาหาร กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับสุขาภิบาลอาหาร	
	Principles of food sanitation; food safety; personal hygiene for food handler; pathogenic microorganisms; food toxins; food additives; food sanitation laws	
HE2022105	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร Science of Cookery	3(2-3-4)
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : - รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	องค์ประกอบทางเคมีและกายภาพของอาหาร ปัจจัยที่มีผลต่อการประกอบอาหาร การเปลี่ยนแปลงในการประกอบอาหารโดยใช้เหตุผลทางวิทยาศาสตร์	
	Chemical and physical components of food; factors affecting food cooking; chemical and physical changes based on scientific reasoning	
HE2022206	หลักโภชนาการ Principles of Nutrition	3(3-0-6)
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : - รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	ภาวะโภชนาการของคนไทย ความต้องการพลังงาน สมดุลของพลังงาน การบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพที่ดีของคนไทย สารอาหารหลักและสารอาหารรอง ฉลากโภชนาการ	
	Nutritional status of Thais; energy requirement; energy balance; food-based dietary for good health; macro-and micro- nutrients; food labelling	

HE2022207	ขนมไทย	3(0-6-3)
	Thai Desserts	
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -	
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	การประกอบขนมไทยประเภทต้ม นึ่ง กวน เชื่อม ทอด และอบ ขนมไทยยอดนิยม ขนมไทยในโอกาสพิเศษ ขนมไทยในงานเทศกาล การจัดตกแต่งขนมไทย บรรจุภัณฑ์ในงานขนมไทย	
	Cooking of boiled desserts, steamed desserts, stirred desserts, stewed desserts, deep fried desserts, and baked desserts; popular Thai desserts; special occasion desserts; special festival desserts; Thai dessert decoration; Thai dessert packaging	
HE2022208	อาหารนานาชาติ	3(3-0-6)
	International Cuisine	
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -	
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	วัฒนธรรมอาหารยุโรปและอาหารเอเชีย ศัพท์เทคนิค วัตถุดิบหลักของอาหารยุโรปและอาหารเอเชีย เครื่องมือและอุปกรณ์เฉพาะ ประเภทของอาหารยุโรป ประเภทของอาหารเอเชีย เทคนิคการประกอบอาหารยุโรปและอาหารเอเชีย	
	European and Asian food cultures, technical terms; main ingredients of European and Asian foods; specific tools and equipment; types of European and Asian foods; cooking methods and techniques for European and Asian foods	
HE2022209	อาหารเอเชีย	3(0-6-3)
	Asian Cuisine	
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -	
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	การประกอบอาหารเวียดนาม จีน อินเดีย ญี่ปุ่น และเกาหลี การประกอบอาหารว่าง อาหารจานหลัก ของหวาน อาหารเอเชียยอดนิยม อาหารเอเชียในงานเทศกาล การจัดตกแต่งอาหารเอเชียตามวัฒนธรรมการบริโภค การจัดตกแต่งอาหารเอเชียเชิงสร้างสรรค์	
	Cooking of Vietnamese foods, Chinese foods, Indian foods, Japanese foods, and Korean foods; Cooking of Asian snacks; Asian main dishes; Asian desserts; popular Asian recipes; Asian special festival foods; Asian food decoration; creative Asian food decoration	

HE2022210	อาหารยุโรป European Cuisine	3(0-6-3)
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : - รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	การประกอบอาหารฝรั่งเศส อิตาลี สเปน และเมดิเตอร์เรเนียน การประกอบอาหารเรียกน้ำย่อย อาหารจานหลัก ของหวาน อาหารยุโรปอดนิยมนิยม การจัดตกแต่งอาหารยุโรปตามวัฒนธรรมการบริโภค การจัดตกแต่งอาหารยุโรปเชิงสร้างสรรค์	
	Cooking of French foods, Italian foods, Spanish foods, and Mediterranean foods; Cooking of appetizers; European main dishes; European desserts; popular European recipes; European food decoration; creative European food decoration	
HE2022211	คอมพิวเตอร์เพื่องานอาหาร Computer for Foods	3(3-0-6)
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : - รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	ส่วนประกอบของคอมพิวเตอร์ โปรแกรมพื้นฐานและโปรแกรมประยุกต์สำหรับงานอาหารและโภชนาการ โปรแกรมเพื่อการคำนวณ และการนำเสนอผลงานด้านอาหารและโภชนาการ การใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ในงานอาหารและโภชนาการ	
	Computer Devices; Basic programs and applied programs for foods and nutrition education; calculating programs; foods and nutrition presentation; using computer for foods and nutrition education	
HE2022212	การแกะสลักผักและผลไม้เพื่อตกแต่งอาหาร Vegetable and Fruit Carvings for Food Decoration	2(0-4-2)
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : - รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	ผักและผลไม้สำหรับงานแกะสลัก เครื่องมือและอุปกรณ์ในงานแกะสลัก การแกะสลักผักและผลไม้รูปแบบพื้นฐาน การแกะสลักผักและผลไม้รูปแบบประยุกต์ การจัดตกแต่งผักและผลไม้แกะสลักในงานอาหาร การจัดตกแต่ง ผักและผลไม้แกะสลักเชิงสร้างสรรค์	
	Vegetables and fruits for carving; tools and equipment for carving; basic carving of vegetables and fruits; applied carving of vegetables and fruits; using carved vegetable and fruit in food decoration; creative vegetables and fruits carving for decoration	

HE2022213	<p>เบเกอรี่ 3(0-6-3)</p> <p>Bakery</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -</p> <p>การผลิตเบเกอรี่พื้นฐานประเภทคุกกี้ เค้ก ขนมปัง และเพสตรี บรรจุภัณฑ์ในงานเบเกอรี่</p> <p>Basic baking of cookies, cakes, breads, and pastries; bakery packaging</p>
HE2022214	<p>โภชนบำบัด 1 3(2-2-5)</p> <p>Diet Therapy 1</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -</p> <p>อาหารโรงพยาบาล การคำนวณรายการอาหารแลกเปลี่ยน การประกอบอาหารตามใบสั่งแพทย์ อาหารผู้ป่วยโรคอ้วน โรคเบาหวาน โรคหัวใจขาดเลือด โรคตับและถุงน้ำดี โรคไต โรคระบบทางเดินอาหาร โรคเกาต์ และโรคมะเร็ง</p> <p>Hospital diet; calculation of food exchange list; cooking following specific prescription; dietary patterns for patient with obesity, diabetes mellitus, ischemic heart disease, liver and gallbladder disease, kidney disease, gastrointestinal tract disease, gout and cancer</p>
HE2022315	<p>โภชนบำบัด 2 3(3-0-6)</p> <p>Diet Therapy 2</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : HE2022214 โภชนบำบัด 1</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -</p> <p>อาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล ศัพท์ที่เกี่ยวข้องในงานโภชนคลินิก หลักการสั่งอาหาร การสัมภาษณ์ผู้ป่วยเพื่อสืบประวัติการรับประทานอาหาร การประเมินภาวะโภชนาการผู้ป่วย</p> <p>Hospital patient diet; technical terms in clinical nutrition; principles of food ordering; patient interview for recording a dietary history; nutritional assessment of patients</p>

- HE2022419** **โครงการพิเศษทางอาหารและโภชนาการ** **3(0-6-3)**
Special Project in Foods and Nutrition
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -
 การค้นคว้าและวิจัยทางด้านอาหารและโภชนาการ การเขียนโครงร่างวิจัย การดำเนินการวิจัย การรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูล การสรุปผล การเขียนรายงานวิจัย การนำเสนอผลงาน
 Food and nutrition research; writing research proposal; research methodology; data collection and analysis; making conclusion; writing reports and presentation of research
- HE2052305** **เคมีอาหาร** **3(2-3-4)**
Food Chemistry
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -
 องค์ประกอบทางเคมีที่สำคัญของอาหาร น้ำ คาร์โบไฮเดรต ไขมัน โปรตีน วิตามิน แร่ธาตุ คุณสมบัติทางเคมีกายภาพ การเปลี่ยนแปลงทางเคมีระหว่างการแปรรูปอาหารและเก็บรักษา วัตถุเจือปนอาหาร
 Chemical composition of food; water, carbohydrate, lipid, protein, vitamin, mineral, physicochemical properties; chemical changes of food composition during processing and storage; food additives
- วิชาซีฟเลือก
- HE2023201** **อาหารและขนมไทยโบราณ** **3(0-6-3)**
Traditional Thai Foods and Desserts
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -
 การประกอบอาหารและขนมไทยโบราณในโอกาสพิเศษ งานประเพณี และเทศกาล การประกอบอาหารและขนมไทยโบราณยอดนิยม การจัดตกแต่งอาหารและขนมไทยโบราณ บรรจุภัณฑ์ในงานอาหารและขนมไทยโบราณ
 Cooking of traditional Thai foods and desserts for special occasion traditional and festival functions cooking of popular traditional Thai food and desserts; traditional Thai food and dessert decorations; traditional Thai food and dessert packaging

HE2023202	อาหารว่าง Snacks	3(0-6-3)
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -	
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	การประกอบอาหารว่างคาวและอาหารว่างหวาน อาหารว่างยอดนิยม การจัดชุดอาหารว่าง การจัดเลี้ยงอาหารว่าง การออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหารว่าง	
	Cooking of snacks and sweet snacks; popular snacks; snack meal planning; snack catering; packaging design for snacks	
HE2023203	อาหารประจำภาค Regional Thai Cuisine	3(0-6-3)
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -	
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	การประกอบอาหารประจำภาค ประเภทอาหารคาว อาหารหวาน อาหารถนอมอาหารตามเทศกาลและประเพณีที่เป็นที่นิยมของภาคใต้ ภาคกลาง ภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ	
	Cooking of regional Thai foods, including meals and desserts, preserved foods; popular traditional and festival foods of Southern, Central, Northern and Northeastern regions	
HE2023204	อาหารจานด่วน Fast Food	2(0-4-2)
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -	
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	การประกอบอาหารจานด่วนจากข้าว พืชหัว แป้ง เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ ผักและผลไม้ ในรูปแบบอาหารคาว อาหารจานเดียว อาหารว่าง อาหารหวานที่ได้รับความนิยม การจัดตกแต่งการนำเสนอบรรจุภัณฑ์เพื่อการจำหน่าย การกำหนดราคาขาย	
	Cooking of fast food, a la carte, snacks, and popular desserts using rice, tuber, starch, meat, meat products, vegetable, and fruit; fast food decoration and presentation for selling; price setting	
HE2023205	อาหารจีน Chinese Cuisine	2(0-4-2)
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -	
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	การประกอบอาหารจีนประเภท อาหารเรียกน้ำย่อย และติ่มซำ อาหารจานเดียวของหวาน อาหารจีนยอดนิยม อาหารจีนในงานเทศกาล การจัดตกแต่งจานอาหารแบบจีน	
	Cooking of Chinese appetizers and Dim sum; Chinese a la carte; Chinese desserts; Chinese popular dishes; Chinese festival foods; Chinese food decoration	

HE2023206	เครื่องดื่มและไอศกรีม Beverage and Ice Cream	2(0-4-2)
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : - รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : - การผลิตเครื่องดื่มจากผัก ผลไม้ ธัญพืช และสมุนไพร การชงชา กาแฟโบราณและ แบบสากล เครื่องดื่มค็อกเทล การผลิตไอศกรีมประเภทมีไขมันและไม่มีไขมัน Making of beverage from vegetables, fruit, legume, and herbal; tea making; coffee making; traditional coffee making; cocktail; making of fat and non-fat ice creams	
HE2023207	อาหารเจและมังสวิรัติ Vegan and Vegetarian Cuisine	2(0-4-2)
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : - รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : - การประกอบอาหารเจและมังสวิรัติจากธัญพืช ผัก ผลไม้ ไข่ นมและผลิตภัณฑ์จาก นม อาหารมังสวิรัติอดนิยมน อาหารเจในงานประเพณี Cooking of vegan diets and vegetarian diets using vegetables, cereals, fruits, eggs, milk and dairy products; popular vegetarian foods; vegan festival foods	
HE2023208	การตกแต่งเค้ก Cake Decoration	3(0-6-3)
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : - รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : - การผลิตเค้กแบบไม่ใช้ความร้อน การผลิตเค้กแบบใช้ความร้อน การผลิตเค้กชั้นสูง การตกแต่งเค้กชั้นพื้นฐาน การตกแต่งเค้กชั้นสูง การตกแต่งเค้กในโอกาสพิเศษ Making of no-bake cakes; baking of cakes; baking of advanced cake recipes; basic cake decoration; advanced cake decoration; cake decoration for special occasions	
HE2023309	เทคโนโลยีการผลิตเบเกอรี่เชิงธุรกิจ Bakery Production for Business	3(0-6-3)
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : - รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : - การผลิตเบเกอรี่จำนวนมาก เทคโนโลยีการผลิตเบเกอรี่ขั้นสูง การเก็บรักษา ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ การตรวจสอบคุณภาพ การนำเสนอบรรจุภัณฑ์เพื่อการจัดจำหน่าย การดำเนินธุรกิจเบเกอรี่ Quantity bakery production; advanced bakery production; bakery storage; quality checking of bakery products; packaging of bakery products for selling; bakery business planning	

HE2023310	อาหารสุขภาพ	3(2-2-5)
	Healthy Food	
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -	
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	แนวโน้มอาหารสุขภาพ อาหารจากธรรมชาติ อาหารออร์แกนิก อาหารฟังก์ชัน อาหารฟิวชั่น อาหารคลีน ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร สารพฤกษเคมีต่อสุขภาพ Healthy food trends; natural food diet; organic foods; functional foods; fusion foods; low-fat foods; dietary supplements; phytochemicals for health benefits	
HE2023311	อาหารครัวเย็น	2(0-4-2)
	Cold Kitchen Foods	
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -	
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	การประกอบอาหารครัวเย็นจากเนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ และผลิตภัณฑ์นม ในรูปแบบอาหารเรียกน้ำย่อย อาหารคาว อาหารจานเดียว อาหารว่าง อาหารหวาน การจัดตกแต่งอาหารครัวเย็น Cooking of cold kitchen foods using meat, vegetables, fruits, milk and milk products; cooking of cold kitchen appetizers, a la carte, snacks, and desserts; cold kitchen food decoration	
HE2023312	ของหวานสากล	2(0-4-2)
	International Desserts	
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -	
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	การผลิตของหวานสากลประเภทขนมอบ ผลไม้ ไอศกรีม พุดดิ้ง และคัสตาร์ด ของหวานสากลยอดนิยม การจัดตกแต่งและการจัดเสิร์ฟของหวานสากล Making of bakery products, fruit, ice-creams, pudding, and custard; popular international desserts; international dessert decoration and presentation	

- HE2023313 ศิลปะการจัดอาหารและตกแต่งโต๊ะอาหาร 2(0-4-2)**
Arts of Food Garnishing and Table Decoration
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -
 การสร้างแนวคิดในการออกแบบตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร การจัดตกแต่งอาหารตามรูปแบบ การเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ และภาชนะที่ใช้ในการตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร เทคนิค และวิธีการประกอบอาหารเพื่อการจัดตกแต่งอาหาร การตกแต่งโต๊ะอาหารแบบเป็นทางการ การตกแต่งโต๊ะอาหารแบบไม่เป็นทางการ
 Making of food garnishing and table decorating ideas; patterns of food garnishing; selection of tools materials and table wears for food garnishing and table decorating; techniques and methods of cooking for food garnishing; formal and informal table setting
- HE2023314 ภาษาอังกฤษสำหรับวิชาชีพอาหารและโภชนาการ 2(0-4-2)**
English for Foods and Nutrition Professions
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -
 การใช้ภาษาอังกฤษในการประกอบอาหารตามสถานการณ์งานอาชีพทางอาหารและโภชนาการ การอ่านและเขียนตำรับอาหาร การใช้ทักษะภาษาอังกฤษในการนำเสนอผลงาน
 Using English while cooking of food related to foods and nutrition professions; recipe reading and making; use of English skills for presentation and communication
- HE2023315 ชีวเคมีทางโภชนาการ 3(3-0-6)**
Nutrition Biochemistry
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -
 เซลล์และการดำรงชีวิตของเซลล์ องค์ประกอบทางเคมี โครงสร้าง หน้าที่ของสารคาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไลพิด กรดนิวคลีอิก เอนไซม์ วิตามิน เมแทบอลิซึม ความผิดปกติของเมแทบอลิซึมในร่างกายมนุษย์
 Cells and living of cells; chemical compositions; structure and functions of carbohydrate, protein, lipid, nucleic acid, enzyme and vitamin; metabolism; metabolism disorders in human

HE2023316	โภชนาการชุมชน Community Nutrition รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : HE2022316 โภชนาการบุคคล รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : - ลักษณะของชุมชน คุณค่าทางโภชนาการของอาหารท้องถิ่น การปรับปรุงอาหารท้องถิ่นเพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการ ปัญหาโภชนาการในชุมชน การให้ความรู้เพื่อส่งเสริมพฤติกรรมทางโภชนาการสำหรับชุมชน Characteristics of community; nutritive values of local foods; development of local foods to improve nutritive values; nutrition problems in the community; community nutrition education	3(2-2-5)
-----------	---	----------

กลุ่มวิชาชีพฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

HE2024401	สหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการ Co-operative Education for Foods and Nutrition รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : HE2001301 การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : - ปฏิบัติงานจริงด้านอาหารและโภชนาการเสมือนพนักงานของหน่วยงานตามลักษณะงานในตำแหน่งงานที่ได้รับการคัดเลือกเป็นเวลาไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์ จัดทำรายงานการปฏิบัติงานหรือรายงานการทำโครงการภายใต้การดูแลของพนักงานพี่เลี้ยงและอาจารย์นิเทศ Practice working in foods and nutrition as an actual employee according to the position being appointed for not less than 16 weeks; accomplishing the work report or project report under the supervision of the supervisor and teacher	6(0-40-0)
HE2024402	การฝึกงานวิชาชีพทางอาหารและโภชนาการ 1 Foods and Nutrition Work Practice 1 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : HE2001301 การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : - ปฏิบัติงานทางวิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการกับสถานประกอบการ นักศึกษาจะต้องปฏิบัติงานเต็มเวลาในหน่วยงานนั้น โดยมีพนักงานที่ปรึกษาที่องค์กรมอบหมายให้ทำหน้าที่ดูแลรับผิดชอบในการปฏิบัติงานของนักศึกษา มีกำหนดลักษณะงานแผนการปฏิบัติงานให้นักศึกษาเพื่อการประเมินผลการศึกษา กำหนดเวลาปฏิบัติงานไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์ ต่อเนื่องกัน Practice as a full-time staff in a workplace in Foods and Nutrition for at least 16 weeks continuously under the supervision of an advisor assigned by the organization to be responsible for students performance	6(0-40-0)

3.2 ชื่อ สกุล เลขประจำตัวประชาชน ตำแหน่งและคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์

3.2.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล เลขประจำตัว ประชาชน	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิ	สาขาวิชา/ วิชาเอก	จากสถาบัน การศึกษา พ.ศ.	ภาระการสอนต่อสัปดาห์ แต่ละปีการศึกษา			
						2560	2561	2562	2563
1	นายเจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์ x xxxx xxxxx xx x	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	คศ.ม. คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์ อาหารและ โภชนาการ	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2550 สถาบัน เทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. 2542	16	16	16	16
2	นางสาวสุพรรณิการ์ โกสุม x xxxx xxxxx xx x	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	คศ.ม. คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์ คหกรรมศาสตร์ ศึกษา-อาหาร และโภชนาการ	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2546 สถาบัน เทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. 2541	16	16	16	16
3	นางสาวสุนีย์ สหัสโพธิ์ x xxxx xxxxx xx x	รอง ศาสตราจารย์	วท.ม. วท.บ.	โภชนศาสตร์ ชีวเคมี	มหาวิทยาลัยมหิดล พ.ศ. 2528 จุฬาลงกรณ์ มหาวิทยาลัย พ.ศ. 2526	16	16	16	16
4	นายเชาวลิต อุปฐาก x xxxx xxxxx xx x	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	คศ.ม. คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์ อาหารและ โภชนาการ- พัฒนาผลิตภัณฑ์	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคล พระนคร พ.ศ. 2552 มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคล พระนคร พ.ศ. 2550	13	13	13	13
5	ว่าที่ร้อยตรีจักรวาล ภูเสม x xxxx xxxxx xx x	อาจารย์	วท.ม. คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์ อาหารและ โภชนาการ	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2555 มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคล พระนคร พ.ศ. 2551	16	16	16	16

3.2.2 อาจารย์ประจำ

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล เลขประจำตัว ประชาชน	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิ	สาขาวิชา/ วิชาเอก	จากสถาบัน การศึกษา พ.ศ.	ภาระการสอนต่อสัปดาห์ แต่ละปีการศึกษา			
						2560	2561	2562	2563
1	นางชญาภัทร์ กีอาริโอ x xxxx xxxxx xx x	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	บธ.ด. คศ.ม. คศ.บ.	การพัฒนาธุรกิจ อุตสาหกรรมและ ทรัพยากรมนุษย์ คหกรรมศาสตร์ อาหารและ โภชนาการ	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยี พระจอมเกล้า พระนครเหนือ พ.ศ. 2558 มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2536 สถาบัน เทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. 2528	6	6	6	6
2	นางสาวไฉรินทร์ สุทธา x xxxx xxxxx xx x	อาจารย์	ศศ.ด. คศ.ม. คศ.บ.	อาชีวศึกษา คหกรรมศาสตร์ อาหารและ โภชนาการ	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2557 มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2536 สถาบัน เทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. 2528	16	16	16	16
3	นางวาสนา ขวยเขิน x xxxx xxxxx xx x	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	คศ.บ.	อาหารและ โภชนาการ	สถาบัน เทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. 2525	16	16	16	-
4	นางสาวพจนีย์ บุญนา x xxxx xxxxx xx x	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	คศ.ม. คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์ คหกรรมศาสตร์ ศึกษา-อาหาร และโภชนาการ	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2537 สถาบัน เทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. 2527	16	16	16	16

3.2.2 อาจารย์ประจำ (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล เลขประจำตัว ประชาชน	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิ	สาขาวิชา/ วิชาเอก	จากสถาบัน การศึกษา พ.ศ.	ภาระการสอนต่อสัปดาห์ แต่ละปีการศึกษา			
						2560	2561	2562	2563
5	นางสาวอภิญญา มานะโรจน์ x xxxx xxxxx xx x	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	ค.ม. คศ.บ.	อุดมศึกษา อาหารและ โภชนาการ	จุฬาลงกรณ์ มหาวิทยาลัย พ.ศ. 2540 สถาบัน เทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. 2527	16	16	16	16
6	นางวรรณภา หวังนิพนพานโต x xxxx xxxxx xx x	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	คศ.ม. คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์ คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2533 มหาวิทยาลัย ศรีนครินทรวิโรฒ พ.ศ. 2527	16	16	16	16
7	นางสาวฉวีวรรณ แจ้งกิจ x xxxx xxxxx xx x	อาจารย์	คศ.ม. คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์ อาหารและ โภชนาการ	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2537 สถาบัน เทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. 2524	16	16	-	-
8	นางสุดจิตร วรรณโชติ x xxxx xxxxx xx x	อาจารย์	คศ.บ.	อาหารและ โภชนาการ	สถาบัน เทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. 2529	16	16	16	16
9	นางสาวปรีศนีย์ ทับใบแย้ม x xxxx xxxxx xx x	อาจารย์	คศ.ม. คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์ อาหารและ โภชนาการ	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2549 สถาบัน เทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. 2544	16	16	16	16
10	นางสาวนันทวัน ชมโฉม x xxxx xxxxx xx x	อาจารย์	วท.ม. คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์ อาหารและ โภชนาการ	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2551 สถาบัน เทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. 2546	13	13	13	13

3.2.2 อาจารย์ประจำ (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล เลขประจำตัว ประชาชน	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิ	สาขาวิชา/ วิชาเอก	จากสถาบัน การศึกษา พ.ศ.	ภาระการสอนต่อสัปดาห์ แต่ละปีการศึกษา			
						2560	2561	2562	2563
11	นางสาวสุมภา เทิดขวัญชัย x xxxx xxxxx xx x	อาจารย์	คศ.ม. คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์ อาหารและ โภชนาการ - พัฒนาผลิตภัณฑ์	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคล พระนคร พ.ศ. 2552 สถาบัน เทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. 2549	16	16	16	16
12	นางสาวจิตติพร เพ็งวัน x xxxx xxxxx xx x	อาจารย์	คศ.ม. ศษ.บ.	คหกรรมศาสตร์ คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2548 มหาวิทยาลัย เชียงใหม่ พ.ศ. 2545	16	16	16	16
13	นางสาวเปรมระพี อูยมาวีร์ธีรณู x xxxx xxxxx xx x	อาจารย์	คศ.ม. คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์ อาหารและ โภชนาการ	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2550 สถาบัน เทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. 2547	16	16	16	16
14	นางสาวลัดดาวัลย์ กลิ่นมาลัย x xxxx xxxxx xx x	อาจารย์	คศ.ม. คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์ อาหารและ โภชนาการ	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคล พระนคร พ.ศ. 2555 มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคล พระนคร พ.ศ. 2550	16	16	16	16
15	นางสาวจิราภัทร โอทอง x xxxx xxxxx xx x	อาจารย์	วท.ม. วท.บ.	คหกรรมศาสตร์ เทคโนโลยี การอาหาร	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2555 มหาวิทยาลัยมหิดล พ.ศ. 2551	16	16	16	16

4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (สหกิจศึกษาหรือการฝึกงาน)

จากความต้องการให้บัณฑิตมีประสบการณ์ในงานอาชีพจริงก่อนจบการศึกษาจึงกำหนดให้นักศึกษาเลือกเรียนวิชาสหกิจศึกษา

4.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้ของประสบการณ์สหกิจศึกษา

ความคาดหวังในผลการเรียนรู้ประสบการณ์สหกิจศึกษาของนักศึกษา มีดังนี้

4.1.1 ทักษะในการปฏิบัติงานจากสถานประกอบการ สามารถบูรณาการหลักการ แนวคิดทฤษฎีเข้าไปเพิ่มความชำนาญในวิชาชีพ

4.1.2 มีระเบียบวินัย ตรงเวลา เข้าใจวัฒนธรรมองค์กร ตลอดจนมีมนุษยสัมพันธ์และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดี

4.1.3 กล้าคิด กล้าปฏิบัติ กล้านำเสนอ รวมถึงสามารถวิเคราะห์ปัญหาและหาแนวทางการแก้ไขปัญหาาร่วมกับผู้บังคับบัญชาขั้นต้นได้

4.2 ช่วงเวลา

ภาคการศึกษาที่ 1 หรือ 2 ของปีการศึกษาที่ 4

4.3 การจัดเวลาและตารางสอน

จัดเต็มเวลา 1 ภาคการศึกษา

5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย

การทำโครงการพิเศษหรืองานวิจัยของนักศึกษา ต้องเป็นการบูรณาการความรู้วิชาชีพเพื่อการแก้ปัญหาหรือประยุกต์ใช้ความรู้ให้เกิดประโยชน์เป็นรูปธรรม ภายใต้คำแนะนำของอาจารย์ที่ปรึกษาโครงการพิเศษ ผู้ร่วมโครงการพิเศษจำนวนไม่เกิน 3 คนต่อ 1 โครงการ กำหนดให้มีการศึกษา ทดลอง/เก็บข้อมูล วิเคราะห์ข้อมูลและทำรายงานตามแบบที่มหาวิทยาลัยกำหนด ส่งรายงานและหรือผลงานตามเวลาที่กำหนด

5.1 คำอธิบายโดยย่อ

ค้นคว้าและวิจัยทางด้านอาหารและโภชนาการ การเขียนโครงร่างวิจัย การดำเนินการวิจัย การรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูล การสรุปผล การเขียนรายงานการวิจัย การนำเสนอผลงาน

5.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้

นักศึกษาสามารถทำงานเป็นทีม และบูรณาการองค์ความรู้ทางวิชาการควบคู่ทักษะการประกอบอาหารและโภชนาการ เพื่อก่อให้เกิดประโยชน์ต่อการศึกษาและพัฒนาต่อยอดทางการศึกษาได้

5.3 ช่วงเวลา

ภาคการศึกษาที่ 1 หรือ 2 ของปีการศึกษาที่ 4

5.4 จำนวนหน่วยกิต

3 หน่วยกิต

5.5 การเตรียมการ

นักศึกษาต้องจัดทำเค้าโครงเสนออาจารย์ที่ปรึกษาโครงการพิเศษ ดำเนินการตามแผนในเค้าโครงที่ได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาโครงการพิเศษ และจัดทำรายงานตามแบบที่มหาวิทยาลัยกำหนด

5.6 กระบวนการประเมินผล

นักศึกษาต้องนำเสนอผลการดำเนินการโครงการพิเศษต่ออาจารย์ที่ปรึกษาโครงการพิเศษ หรือ คณะกรรมการประเมินโครงการพิเศษที่คณะแต่งตั้ง รูปแบบและเกณฑ์การประเมินเป็นไปตามที่คณะกรรมการกำหนดตามหลักการวัดและประเมินผลการศึกษา

หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล

1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา

คุณลักษณะพิเศษ	กลยุทธ์หรือกิจกรรมของนักศึกษา
ด้านบุคลิกภาพ	- มีการสอดแทรกเรื่อง การแต่งกาย มารยาทการเข้าสังคม เทคนิคการเจรจา การสื่อสาร การมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี และการวางตัวในการทำงานในบางรายวิชาที่เกี่ยวข้อง และในกิจกรรมปัจฉิมนิเทศก่อนที่นักศึกษาจะสำเร็จการศึกษา
ด้านภาวะผู้นำและความรับผิดชอบ ตลอดจนมีวินัยในตนเอง	- กำหนดให้มีรายวิชาซึ่งนักศึกษาต้องทำงานเป็นกลุ่ม และมีการกำหนดหัวหน้ากลุ่มในการปฏิบัติงานกลุ่ม ทำงานร่วมกันเป็นทีม และการทำรายงาน ตลอดจนกำหนดให้ทุกคนมีส่วนร่วมในการนำเสนอรายงานเพื่อเป็นการฝึกให้นักศึกษาได้สร้างภาวะผู้นำและการเป็นสมาชิกที่ดีของกลุ่ม - มีกิจกรรมที่มอบหมายให้นักศึกษาหมุนเวียนกันเป็นหัวหน้าในการดำเนินกิจกรรม เพื่อฝึกให้นักศึกษามีความรับผิดชอบต่อ - มีระเบียบ กฎเกณฑ์ หรือข้อตกลงในการสร้างวินัยในตนเองให้แก่ นักศึกษา เช่น การเข้าชั้นเรียนตรงเวลา การเข้าเรียนสม่ำเสมอ การมีส่วนร่วมในชั้นเรียน และเสริมความกล้าในการแสดงความคิดเห็น
จริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ	- ยกตัวอย่างเหตุการณ์หรือสถานการณ์ที่มีผลกระทบต่อสังคมและข้อกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการทำความผิดเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจ

2. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน

2.1 คุณธรรม จริยธรรม

2.1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

- (1) เคารพสิทธิเสรีภาพของบุคคลและศักดิ์ศรีความเป็นมนุษย์ตามหลักประชาธิปไตย
- (2) ปฏิบัติตามกฎหมาย กฎ ระเบียบ ข้อบังคับ และกฎเกณฑ์ของสังคม
- (3) มีวินัย ซื่อสัตย์สุจริตและมีจิตสาธารณะ
- (4) มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ รับผิดชอบต่อตนเองและสังคม
- (5) ตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม

ข. หมวดวิชาเฉพาะ

- (1) มีวินัย มีความรับผิดชอบต่อ มีความอดทน
- (2) มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพและแสดงออกซึ่งคุณธรรมจริยธรรมในการปฏิบัติงาน
- (3) มีความเสียสละ ซื่อสัตย์สุจริต และมีน้ำใจเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่
- (4) มีความสุภาพ อ่อนน้อม ถ่อมตน มีสัมมาคารวะ รู้จักกาลเทศะ

2.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

กำหนดให้มีวัฒนธรรมองค์กร เพื่อเป็นการปลูกฝังให้นักศึกษามีระเบียบวินัย โดยเน้นการเข้าชั้นเรียนให้ตรงเวลา ตลอดจนการแต่งกายที่เป็นไปตามระเบียบของมหาวิทยาลัย นักศึกษาต้องมีความรับผิดชอบต่อการทำงานกลุ่มนั้นต้องฝึกให้รู้หน้าที่ของการเป็นผู้นำกลุ่ม และการเป็นสมาชิกกลุ่ม มีความซื่อสัตย์โดยต้องไม่ทุจริตในการสอบหรือลอกการบ้านของผู้อื่น เป็นต้น นอกจากนี้อาจารย์ผู้สอนทุกคนต้องสอดแทรกเรื่องคุณธรรม

จริยธรรมในการสอนทุกรายวิชา รวมทั้งการจัดกิจกรรมส่งเสริมคุณธรรม จริยธรรม เช่น การยกย่องนักศึกษาที่ทำ ความดี ทำประโยชน์แก่ส่วนรวม เสียสละ

2.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- (1) ประเมินจากการตรงเวลาของนักศึกษาในการเข้าชั้นเรียน การส่งงานตามกำหนดเวลา ที่มอบหมายและการเข้าร่วมกิจกรรม
- (2) ประเมินจากการมีวินัย ความพร้อมเพรียงของนักศึกษาในการเข้าร่วมกิจกรรมเสริม หลักสูตร
- (3) ประเมินจากการกระทำทุจริตในการสอบ
- (4) ประเมินจากความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย

2.2 ความรู้

2.2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

- (1) เข้าใจองค์ความรู้ในหมวดวิชาศึกษาทั่วไปอย่างกว้างขวางและเป็นระบบ
- (2) สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการและเทคโนโลยีของวิชาศึกษาทั่วไป
- (3) สามารถนำผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องมาใช้ในการแก้ปัญหาด้านวิชาการและวิชาชีพ
- (4) สามารถบูรณาการความรู้ในหมวดวิชาศึกษาทั่วไปเพื่อต่อยอดองค์ความรู้

ข. หมวดวิชาเฉพาะ

- (1) มีองค์ความรู้ในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่าง กว้างขวางเป็นระบบ เป็นสากล และทันสมัยต่อสถานการณ์โลก
- (2) มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการของศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาอาหารและ โภชนาการ
- (3) มีความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการในการพัฒนาองค์ความรู้ใหม่

มีความรู้ ความเข้าใจในกระบวนการและเทคนิคการวิจัยเพื่อแก้ไขปัญหาและต่อยอดองค์ความรู้ในงานอาชีพ

2.2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

ใช้การเรียนการสอนในหลากหลายรูปแบบ โดยเน้นหลักการทางทฤษฎี และประยุกต์ทาง ปฏิบัติในสภาพแวดล้อมจริง โดยทันต่อการเปลี่ยนแปลงทางเทคโนโลยี ทั้งนี้ให้เป็นไปตามลักษณะของรายวิชา ตลอดจนเนื้อหาสาระของรายวิชานั้นๆ นอกจากนี้ควรจัดให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริงโดยการศึกษาดูงาน หรือเชิญผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ตรงมาเป็นวิทยากรพิเศษเฉพาะเรื่อง ตลอดจนการฝึกปฏิบัติงานในสถาน ประกอบการ

2.2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ประเมินจากผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนและการปฏิบัติงานของนักศึกษาในด้านต่างๆ คือ

- (1) การทดสอบย่อย และการสอบปลายภาคเรียน
- (2) ประเมินจากรายงานที่นักศึกษาจัดทำ
- (3) ประเมินจากแผนธุรกิจหรือโครงการที่นำเสนอ
- (4) ประเมินจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน
- (5) ประเมินจากรายวิชาสหกิจศึกษา

2.3 ทักษะทางปัญญา

2.3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

- (1) คิดอย่างมีระบบบนพื้นฐานของข้อมูลและข้อเท็จจริง
- (2) สามารถสืบค้น ตีความ และประเมินข้อมูล แนวคิด และหลักฐานเพื่อการวิเคราะห์ปัญหา
- (3) สามารถบูรณาการความรู้เพื่อการศึกษาปัญหาที่ซับซ้อนและเสนอแนะแนวทางการแก้ปัญหา

ข. หมวดวิชาเฉพาะ

- (1) มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถประมวลผลข้อมูล และค้นหาข้อเท็จจริง เพื่อประกอบการตัดสินใจและแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม
- (2) มีความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ทางด้านอาหารและโภชนาการกับศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานวิชาชีพ และในการดำรงชีวิตได้อย่างเหมาะสมมีคุณภาพ
- (3) มีความสามารถในการเรียนรู้และพัฒนาต่อยอดเพื่อสร้างสรรค์องค์ความรู้ใหม่ๆ ได้ด้วยตนเอง เพื่อประโยชน์ในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ

2.3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ทักษะทางปัญญา

- (1) กรณีศึกษาทางอาหารและโภชนาการ
- (2) การอภิปรายกลุ่ม
- (3) ให้นักศึกษามีโอกาสปฏิบัติจริง

2.3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

ประเมินตามสภาพจริงจากผลงาน และการปฏิบัติงานของนักศึกษา เช่น การประเมินจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน การทดสอบโดยใช้แบบทดสอบหรือสัมภาษณ์ เป็นต้น

2.4 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

2.4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

- (1) มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี
- (2) สามารถนำเสนอแนวความคิดอย่างสร้างสรรค์
- (3) แสดงภาวะผู้นำและผู้ตามได้อย่างเหมาะสม
- (4) มีความรับผิดชอบต่อผลของการกระทำและการนำเสนอ

ข. หมวดวิชาเฉพาะ

- (1) มีความสามารถในการปรับตัวและเรียนรู้สิ่งใหม่ๆ ได้ดี เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพ
- (2) มีความรับผิดชอบต่อตนเอง และชุมชน สามารถปฏิบัติงานตนตามบทบาทและหน้าที่ได้อย่างเหมาะสม
- (3) มีทักษะในการบริหารการจัดการ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะของผู้นำกลุ่ม และสมาชิกที่ดีได้อย่างเหมาะสม

2.4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ
ใช้การสอนที่มีการกำหนดกิจกรรมให้มีการทำงานเป็นกลุ่ม การทำงานที่ต้องประสานกับผู้อื่น
ข้ามหลักสูตร หรือต้องค้นคว้าหาข้อมูลจากการสัมภาษณ์บุคคลอื่น หรือผู้มีประสบการณ์ โดยมีความคาดหวังใน
ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความสามารถในการรับผิดชอบ

2.4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ
ประเมินจากพฤติกรรมและการแสดงออกของนักศึกษาในการนำเสนอรายงาน และสังเกตจาก
พฤติกรรมที่แสดงออกในการร่วมกิจกรรมต่างๆ และความครบถ้วน ชัดเจน ตรงประเด็นของข้อมูล

2.5 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

2.5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

- (1) เข้าใจหลักเบื้องต้นทางคณิตศาสตร์และสถิติ
- (2) ประยุกต์ใช้วิธีการทางคณิตศาสตร์และสถิติในการศึกษาปัญหาและการนำเสนอรายงาน
- (3) เลือกสื่อและเครื่องมือในการสืบค้น เก็บรวบรวมข้อมูล ประมวลผลและแปล
ความหมาย รวมถึงการนำเสนอข้อมูลสารสนเทศได้อย่างเหมาะสม
- (4) สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษในการสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ข. หมวดวิชาเฉพาะ

- (1) มีความสามารถในการเลือกและประยุกต์ใช้ความรู้พื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติใน
การประมวลผล แปลความหมาย วิเคราะห์ และนำเสนอข้อมูล
- (2) มีทักษะในการสื่อสาร สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศที่จำเป็นในการ
ประกอบวิชาชีพ ทั้งในการฟัง พูด อ่าน เขียน และสรุปประเด็นเนื้อหาได้อย่าง
เหมาะสมและมีประสิทธิภาพ รวมทั้งสามารถเลือกและใช้รูปแบบการนำเสนอที่
เหมาะสม
- (3) มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ในการเก็บรวบรวมข้อมูล รวมทั้งเพื่อ
การสืบค้นและติดตามความก้าวหน้าในองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ

2.5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้
เทคโนโลยีสารสนเทศโดยจัดกิจกรรมการเรียนรู้ในรายวิชาต่างๆ ให้นักศึกษาได้วิเคราะห์สถานการณ์จำลอง และ
สถานการณ์เสมือนจริง และนำเสนอการแก้ปัญหาที่เหมาะสม เรียนรู้เทคนิคการประยุกต์เทคโนโลยีสารสนเทศ
ในหลากหลายสถานการณ์

2.5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และ
การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- (1) ประเมินจากเทคนิคการนำเสนอโดยใช้ทฤษฎี การเลือกใช้เครื่องมือทางเทคโนโลยี
สารสนเทศหรือคณิตศาสตร์และสถิติที่เกี่ยวข้อง
- (2) ประเมินจากความสามารถในการอธิบายถึงข้อจำกัด เหตุผลในการเลือกใช้เครื่องมือ
ต่างๆ การอภิปราย กรณีศึกษาต่างๆ ที่มีการนำเสนอต่อชั้นเรียน

2.6 ด้านทักษะพิสัย

2.6.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะพิสัย

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

ไม่มี

ข. หมวดวิชาเฉพาะ

- (1) สามารถปฏิบัติงานตามแบบที่กำหนดได้
- (2) สามารถปฏิบัติงานได้ถูกต้องโดยอิสระ
- (3) สามารถประยุกต์การปฏิบัติงานเพื่อการแก้ปัญหาในสภาพจริงได้

2.6.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ทักษะพิสัย

จัดกิจกรรมการเรียนรู้ในรายวิชาให้นักศึกษาได้ลงมือปฏิบัติงานจริงโดยใช้ความรู้จากวิชาต่างๆ ที่ได้ศึกษามา การวิเคราะห์เพื่อแก้ปัญหา เพื่อให้เกิดการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะพิสัย ดังนี้

- (1) สร้างทักษะในการปฏิบัติงาน
- (2) สาธิตการปฏิบัติการโดยผู้เชี่ยวชาญ
- (3) สนับสนุนการเข้าประกวดทักษะด้านการปฏิบัติ
- (4) จัดนิทรรศการแสดงผลงานของนักศึกษา
- (5) สนับสนุนการทำโครงงานพิเศษ
- (6) การฝึกงานในสถานประกอบการ

2.6.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะพิสัย

ประเมินตามสภาพจริงจากผลงาน และการปฏิบัติของนักศึกษา เช่น

- (1) มีการประเมินพฤติกรรมการปฏิบัติงาน
- (2) มีการประเมินผลการทำงานในภาคปฏิบัติ
- (3) มีการประเมินโครงงานพิเศษของนักศึกษา
- (4) มีการประเมินนักศึกษาวิชาสหกิจศึกษา

3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

แสดงให้เห็นว่าแต่ละรายวิชาในหลักสูตรรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้ใดบ้าง (ตามที่ระบุในหมวดที่ 4 ข้อ 2) โดยระบุว่าเป็นความรับผิดชอบหลักหรือความรับผิดชอบรอง ซึ่งบางรายวิชาอาจไม่นำสู่ผลการเรียนรู้บางเรื่องก็ได้ ผลการเรียนรู้ในตารางมีความหมายดังนี้

3.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

3.1.1 คุณธรรม จริยธรรม

- (1) เคารพสิทธิเสรีภาพของบุคคลและศักดิ์ศรีความเป็นมนุษย์ตามหลักประชาธิปไตย
- (2) ปฏิบัติตามกฎหมาย กฏ ระเบียบ ข้อบังคับ และกฎเกณฑ์ของสังคม
- (3) มีวินัย ซื่อสัตย์ สุจริต และมีจิตสาธารณะ
- (4) มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ รับผิดชอบต่อตนเองและสังคม
- (5) ตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม

3.1.2 ความรู้

- (1) เข้าใจองค์ความรู้ในหมวดวิชาศึกษาทั่วไปอย่างกว้างขวางและเป็นระบบ
- (2) สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการและเทคโนโลยีของวิชาศึกษาทั่วไป
- (3) สามารถนำผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องมาใช้ในการแก้ปัญหาด้านวิชาการและวิชาชีพ
- (4) สามารถบูรณาการความรู้ในหมวดวิชาศึกษาทั่วไปเพื่อต่อยอดองค์ความรู้

3.1.3 ทักษะทางปัญญา

- (1) คิดอย่างมีระบบบนพื้นฐานของข้อมูลและข้อเท็จจริง
- (2) สามารถสืบค้น ตีความ และประเมินข้อมูลแนวคิดและหลักฐานเพื่อการวิเคราะห์ปัญหา
- (3) สามารถบูรณาการความรู้เพื่อการศึกษาปัญหาที่ซับซ้อนและเสนอแนะแนวทางการแก้ปัญหา

3.1.4 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- (1) มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี
- (2) สามารถนำเสนอแนวความคิดอย่างสร้างสรรค์
- (3) แสดงภาวะผู้นำและผู้ตามได้อย่างเหมาะสม
- (4) มีความรับผิดชอบต่อผลของการกระทำและการนำเสนอ

3.1.5 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- (1) เข้าใจหลักเบื้องต้นทางคณิตศาสตร์และสถิติ
- (2) สามารถประยุกต์ใช้วิธีการทางคณิตศาสตร์และสถิติในการศึกษาปัญหาและการนำเสนอรายงาน
- (3) สามารถเลือกสื่อ และเครื่องมือในการสืบค้น เก็บรวบรวมข้อมูล ประมวลผล และแปลความหมาย รวมถึงการนำเสนอข้อมูลสารสนเทศได้อย่างเหมาะสม
- (4) สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษในการสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม					ความรู้				ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3	4
GE2100101 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	●	○	○	○	●	●	○	○	●	●	●	●	●	●	○	○	○	○	●	●
GE2100102 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารธุรกิจ	○	○	●	●	○	●	○	○	●	●	●	●	●	○	○	●	○	○	●	●
GE2100103 ภาษาไทยเพื่อการนำเสนอ	●	○	○	●	○	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	●
GE2100104 วรรณคดีไทย	●	○	○	○	●	●	○	●	●	●	●	●	○	●	○	○	○	○	○	●
GE2100105 การเขียนภาษาไทยเพื่ออาชีพ	●	○	○	●	●	●	○	●	●	●	●	●	○	●	○	●	○	○	●	●
GE2201101 ภาษาอังกฤษ 1	○	●	●			●	○			●			●							●
GE2201102 ภาษาอังกฤษ 2	○	●	●			●	●			●	○		●	○						●
GE2200101 ภาษาอังกฤษเทคนิค	○	○	○	●		●	●	○		○	●	○	●	○	○	○			○	●
GE2200102 ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ	○	●	●	○		●	●			●	○		●	○	○	○			○	●
GE2200103 การอ่านภาษาอังกฤษ	○	●	○			●	○			●	○		●	○					○	●
GE2200104 การฟังภาษาอังกฤษ	○	●	○			●	○			●			●							●
GE2200105 การสนทนาภาษาอังกฤษ	○	●	○			●	○			●	○		●	○						●
GE2200106 ภาษาจีนพื้นฐาน	○	●	○			●	○			●			●							●

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม					ความรู้				ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3	4
GE2200107 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร	○	●	○			●	○			●	○		●	○						●
GE2300101 พลวัตทางสังคมและความทันสมัย	●	●	○			●	●			●	●	○	○	●					●	
GE2300102 มนุษย์สัมพันธ์	●	●	●	○	●	●	○	○	●	●	●	●	●	●	●	●			●	○
GE2300103 ระเบียบวิธีวิจัย	●	○	●	●	○	●	●	●	○	●	●	○	○	●	○	●	●	●	○	○
GE2300104 การพัฒนาคุณภาพชีวิตและทักษะสังคม	○	○	●	●	●	●	○	○	●	●	○	●	●	○	●	●			●	○
GE2300105 สังคมกับเศรษฐกิจ	○	●	○	○	●	●	○	○	●	●	○	●	●	○	●	○	○	○	●	○
GE2300106 ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง	○	●	●	●	○	●	●	○	○	●	●	○	○	●	○	○			●	○
GE2300107 กฎหมายและจริยธรรมในวิชาชีพ	○	●	●	●	○	●	○	○	○	●	●	○	○	●	○	○			●	○
GE2300108 อาเซียนศึกษา	●	●	●			●	●		●	●	●		●	●					●	

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป



ความรับผิดชอบหลัก



ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม					ความรู้				ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3	4
GE2300109 สันติศึกษา	●	●	●		○	●			○	●	●	○	●	●	●	●			●	○
GE2400101 การรู้สารสนเทศและการศึกษาค้นคว้า		●	●		○	●				●	●					●			●	○
GE2400102 จิตวิทยาทั่วไป	○	●	●	●	●	●	○	○	●	●	●	●	○	●	○	●			●	○
GE2400103 ไทยศึกษาและภูมิปัญญาท้องถิ่น	●	●	●	○	○	●	●	○	○	●	●	○	●						●	○
GE2400104 การพัฒนาบุคลิกภาพ	○	●	●	●	●	●	○	○	●	●	●	●	●	●	●	●			●	○
GE2400105 พฤติกรรมมนุษย์กับการพัฒนาตน	●	●	●	○	●	●	○	○	○	●	●	●	●	●	●	●			●	○
GE2400106 การวิจัยเชิงคุณภาพ	●	○	●	●	●	●	●	●	○	●	●	○	●	●	●	○	○	○	●	○
GE2400107 การพัฒนาและประเมินโครงการ	●	●	●	○	○	●	●	●	○	●	●	○	●	●	●	○	○	○	●	○
GE2400108 การพัฒนาจิตเพื่อคุณภาพชีวิต	●	●	●	●	●	●	○	○	○	●	●	●	●	●	●	●			●	○

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป



ความรับผิดชอบหลัก



ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม					ความรู้				ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3	4
GE2500101 พลศึกษา	○	●	●	○	●	●	○	○	○	○	○	●	●	○	●	○	○	○	●	○
GE2510102 ลีลาศ	○	●	●	○	●	●	○	○	○	○	○	●	●	○	●	○	○	○	●	○
GE2500103 กีฬาประเภททีม	○	●	●	○	●	●	○	○	○	○	○	●	●	○	●	○	○	○	●	○
GE2500104 กีฬาประเภทบุคคล	○	●	●	○	●	●	○	○	○	○	○	●	●	○	●	○	○	○	●	○
GE2500105 นันทนาการ	○	●	●	○	●	●	○	○	○	○	○	●	●	○	●	○	○	○	●	○
GE2600101 คณิตศาสตร์พื้นฐาน	○	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	●	○	○	○
GE2600102 สถิติเบื้องต้น	○	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	●	○	○	○
GE2600103 คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	○	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	●	○	○	○
GE2700101 วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	●	○	○	○	●	○
GE2700102 สิ่งแวดล้อมและการจัดการทรัพยากร	○	○	○	●	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม					ความรู้				ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3	4
GE2810101 โลกในศตวรรษที่ 21	○	○	●	●	●	●	●	○	○	○	○	●	●	○	●	○	○	○	●	○
GE2810102 การพัฒนาตนเองเพื่ออาชีพ	○	●	●	●	●	●	○	○	●	●	●	●	●	●	●	●			●	○
GE2810103 ชีวิตและการคิดเชิงบวก	○	○	●	●	●	●	○	○	●	●	○	●	●	○	●	●			●	○
GE2810104 การออกกำลังกายและกีฬาเพื่อสุขภาพ	○	●	●	○	●	●	○	○	○	○	○	●	●	○	●	○	○	○	●	○
GE2810105 กิจกรรมเพื่อสุขภาพ	○	●	●	○	●	●	○	○	○	○	○	●	●	○	●	○	○	○	●	○
GE2820101 ปกิณกคณิตศาสตร์	○	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	●	○	○	○
GE2820102 วิทยาศาสตร์กับการดำรงชีวิต	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	●	○	○	○	●	○
GE2820103 วัสดุและการประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน	●	●	○			●	●			●	●		●	●	○	○			●	○

3.2 หมวดวิชาเฉพาะ

3.2.1 คุณธรรม จริยธรรม

- (1) มีวินัย มีความรับผิดชอบ และมีความอดทน
- (2) มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพและแสดงออกซึ่งคุณธรรมจริยธรรมในการปฏิบัติงาน
- (3) มีความเสียสละ ซื่อสัตย์สุจริต และมีน้ำใจเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่
- (4) มีความสุภาพ อ่อนน้อม ถ่อมตน มีสัมมาคารวะ รู้จักกาลเทศะ

3.2.2 ความรู้

- (1) มีองค์ความรู้ในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวางเป็นระบบ เป็นสากล และทันสมัยต่อสถานการณ์โลก
- (2) มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการของศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
- (3) มีความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการในการพัฒนาองค์ความรู้ใหม่ มีความรู้ ความเข้าใจในกระบวนการและเทคนิคการวิจัยเพื่อแก้ไขปัญหาและต่อยอดองค์ความรู้ในงานอาชีพ

3.2.3 ทักษะทางปัญญา

- (1) มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถประมวลผลข้อมูล และค้นหาข้อเท็จจริง เพื่อประกอบการตัดสินใจและแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม
- (2) มีความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ทางด้านอาหารและโภชนาการกับศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานวิชาชีพ และในการดำรงชีวิตได้อย่างเหมาะสมมีคุณภาพ
- (3) มีความสามารถในการเรียนรู้และพัฒนาต่อยอดเพื่อสร้างสรรค์องค์ความรู้ใหม่ๆ ได้ด้วยตนเอง เพื่อประโยชน์ในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ

3.2.4 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- (1) มีความสามารถในการปรับตัวและเรียนรู้สิ่งใหม่ๆ ได้ดี เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพ
- (2) มีความรับผิดชอบต่อตนเอง และชุมชน สามารถปฏิบัติงานตนตามบทบาทและหน้าที่ได้อย่างเหมาะสม
- (3) มีทักษะในการบริหารการจัดการ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะของผู้นำกลุ่ม และสมาชิกที่ดีได้อย่างเหมาะสม

3.2.5 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- (1) มีความสามารถในการเลือกและประยุกต์ใช้ความรู้พื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติในการประมวลผล แปลความหมาย วิเคราะห์ และนำเสนอข้อมูล
- (2) มีทักษะในการสื่อสาร สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศที่จำเป็นในการประกอบวิชาชีพ ทั้งในการฟัง พูด อ่าน เขียน และสรุปประเด็นเนื้อหาได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ รวมทั้งสามารถเลือกและใช้รูปแบบการนำเสนอที่เหมาะสม
- (3) มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ในการเก็บรวบรวมข้อมูล รวมทั้งเพื่อการสืบค้นและติดตามความก้าวหน้าในองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ

3.2.6 ทักษะพิสัย

- (1) สามารถปฏิบัติงานตามแบบที่กำหนดได้
- (2) สามารถปฏิบัติงานได้ถูกต้องโดยอิสระ
- (3) สามารถประยุกต์การปฏิบัติงานเพื่อการแก้ปัญหาในสภาพจริง

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาเฉพาะ (กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ)

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม				ความรู้			ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			ทักษะพิสัย		
	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
HE2011101 หลักการสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	●	○	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●	●	○	○	●			
HE2021101 หลักการประกอบอาหารและโภชนาการ	●	○	○	○	●			●			●	○		●			●		
HE2031101 การเป็นผู้ประกอบการคหกรรมศาสตร์	●	○	○	○	○	●	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○			
HE2041101 หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์	●	○	●		●	●	○	○	●	○	●	○	○		●	○			
HE2041102 วัฒนธรรมและเอกลักษณ์ไทยในงานคหกรรมศาสตร์	○	○	●	●	●	○		○	●	○	●	●	○			●			
HE2041403 สัมมนาคหกรรมศาสตร์	○	●	○	○	○	●	○		●	○	○	○	●		●	○	●	○	
HE2001301 การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา	●	●	○		●	○		●	○		●	○		○	○	●			

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาเฉพาะ (กลุ่มวิชาชีพบังคับ)

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม				ความรู้			ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			ทักษะพิสัย		
	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
HE2022101 วัตถุดิบอาหารและการเตรียม	●	●				●			●	●	○	○	●	○		●	●		
HE2022102 อาหารไทยและขนมไทย	●	○			●	○			●			○	●	○		●			
HE2022103 อาหารไทย	●	○		○	●				○	●		○	●	○		●	●	○	
HE2022104 สุขาภิบาลอาหาร	●	○				●			●	○	○	●		○		●			
HE2022105 วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	●	○				●			●	○	●	○		○		●	●		
HE2022206 หลักโภชนาการ	●	○				●			●	○	○	●		○		●			
HE2022207 ขนมไทย	●	○		○	●	○			○	●		○	●	○		●	●	○	
HE2022208 อาหารนานาชาติ	●		○		●	○			○	●		○	●	○	○	●			
HE2022209 อาหารเอเชีย	●		○		●	○			○	●		○	●	○		●	●	○	○
HE2022210 อาหารยุโรป	●		○		●	○			○	●		○	●	○	○	●	●		
HE2022211 คอมพิวเตอร์เพื่องานอาหาร	●		○			●			○	●	●	●		○		●			

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาเฉพาะ (กลุ่มวิชาชีพบังคับ)

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม				ความรู้			ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			ทักษะพิสัย			
	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	
HE2022212 การแกะสลักผักและผลไม้เพื่อตกแต่งอาหาร	●			○	●					○	●	●	○		○		●	●	○	
HE2022213 เบเกอรี่	●	●			●					●			●				●	●		
HE2022214 โภชนบำบัด 1	●	○					●	●			●	●		●		●		●		
HE2022315 โภชนบำบัด 2	●	○					●	●			●	●		●		●				
HE2022316 โภชนาการบุคคล	●	○					●		●		●	●		●		●	●			
HE2022317 การทดลองอาหารและการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส	●	○				●			●				●	●		●		●		
HE2022418 การผลิตและบริการอาหารในสถานประกอบการ	●	●			●	●			●		●		●			●			●	
HE2022419 โครงการพิเศษทางอาหารและโภชนาการ	●	○		●	●	●			●	●			●	●		●			●	
HE2052305 เคมีอาหาร	●		○	●	●			●			●		○		●		●			

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาเฉพาะ (กลุ่มวิชาชีพเลือก)

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม				ความรู้			ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			ทักษะพิสัย		
	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
HE2023201 อาหารและขนมไทยโบราณ	●	○			●	●				●			●			●	●		
HE2023202 อาหารว่าง	●	○			●	○				●			●			●		●	○
HE2023203 อาหารประจำภาค	●	○			●					●			●			●	●	○	
HE2023204 อาหารจานด่วน	●	○			●	○				●	○		●			●	●		
HE2023205 อาหารจีน	●	○			●					●			●	○		●	●		
HE2023206 เครื่องดื่มและไอศกรีม	●	○			●					●			●			●	●	○	○
HE2023207 อาหารเจและมังสวิรัต	●	○			●	○				●			●			●		●	○
HE2023208 การตกแต่งเค้ก	●	○					●		○	●	○		●			●		●	

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาเฉพาะ (กลุ่มวิชาชีพเลือก)

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม				ความรู้			ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			ทักษะพิสัย		
	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
HE2023309 เทคโนโลยีการผลิตเบเกอรี่เชิงธุรกิจ	●	●			○	○	●	○	○	●	○		●			●		●	
HE2023310 อาหารเพื่อสุขภาพ	●	○			●	○				●	○		●			●		●	
HE2023311 อาหารครัวเย็น	●	○			●	○				●	●					●	●	○	○
HE2023312 ของหวานสากล	●	○			●	○				●		●				●		●	
HE2023313 ศิลปะการจัดอาหารและตกแต่งโต๊ะอาหาร	●	○			○	●		○	●	●	○		●			●		●	○
HE2022314 ภาษาอังกฤษสำหรับวิชาชีพอาหารและโภชนาการ	●	○			●	●			●	○	○		●		●	●	●	○	○
HE2023315 ชีวเคมีทางโภชนาการ	●	○			●	●			●	○	●					●			
HE2023316 โภชนาการชุมชน	●	○			●	●			●	○	○	●	○			●	●		

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาเฉพาะ (กลุ่มฝึกประสบการณ์วิชาชีพ)

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม				ความรู้			ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			ทักษะพิสัย		
	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
HE2024401 สหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการ	●	●	●	●	●	●			●		●	●				●	●	○	○
HE2024402 การฝึกงานวิชาชีพทางอาหารและโภชนาการ 1	●	●	●	●	●	●			●		●	●				●	●	○	○

หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา

1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน (เกรด)

การวัดผลและการสำเร็จการศึกษา เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2552 ข้อ 3 (ภาคผนวก ก)

2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

2.1 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ขณะนักศึกษายังไม่สำเร็จการศึกษา

2.1.1 การทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชานั้นๆ ตามประเด็นการทวนสอบ ให้ดำเนินการตามที่กำหนดไว้ใน มคอ.3 และ มคอ.4 (ถ้ามี) เมื่อสิ้นสุดการเรียนการสอนในแต่ละภาคการศึกษา โดยกำหนดให้มีการทวนสอบอย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา

2.1.2 นำผลสัมฤทธิ์ของการเรียนรู้จากการทวนสอบเข้าสู่การพิจารณาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

2.2 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้หลังนักศึกษาสำเร็จการศึกษา

2.2.1 ภาวะการมีงานทำของบัณฑิต ประเมินจากบัณฑิตแต่ละรุ่นที่จบการศึกษาในด้านของระยะเวลาในการหางานทำ ความคิดเห็นต่อความรู้ ความสามารถ ความมั่นใจของบัณฑิตในการประกอบการทำงานอาชีพ

2.2.2 ผลประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตในแต่ละรุ่นที่สำเร็จการศึกษา โดยการประเมินด้วยแบบสอบถามหรือการสัมภาษณ์

2.2.3 ความเห็นจากผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกที่มาประเมินหลักสูตร

3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

นักศึกษาที่จะสำเร็จการศึกษาต้องเรียนครบหน่วยกิตและรายวิชา ตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตรและเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2557 ข้อ 5 (ภาคผนวก ก)

หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์

1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

1.1 มีการปฐมนิเทศแนะนำแนวการเป็นครูให้กับอาจารย์ใหม่ ให้มีความรู้และเข้าใจนโยบายของมหาวิทยาลัย/คณะ ตลอดจนหลักสูตรที่สอน

1.2 ส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ สร้างเสริมประสบการณ์เพื่อส่งเสริมการสอนและการวิจัยอย่างต่อเนื่อง โดยผ่านการทำวิจัยสายตรงในสาขาวิชาเป็นอันดับแรก การสนับสนุนด้านการศึกษาต่อ ฝึกอบรม ศึกษาดูงานทางวิชาการและวิชาชีพในองค์กรต่าง ๆ การประชุมทางวิชาการทั้งในประเทศและ/หรือต่างประเทศ หรือการลาเพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์

1.3 ให้ความรู้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรรายใหม่ เรื่อง การบริหารจัดการหลักสูตร

2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่อาจารย์

2.1 การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล

2.1.1 สนับสนุนและส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ให้ทันสมัย สร้างเสริมประสบการณ์โดยการเข้าร่วมโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการและสัมมนาทางวิชาการด้านการเรียนการสอน การวิจัย เพื่อแลกเปลี่ยนประสบการณ์

2.1.2 ส่งเสริมอาจารย์ให้เพิ่มพูนทักษะการจัดการเรียนการสอนและการวัดและประเมินผลให้ทันสมัย

2.2 การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านอื่น ๆ

2.2.1 สนับสนุนและส่งเสริมอาจารย์ในการมีส่วนร่วมในกิจกรรมบริการวิชาการแก่ชุมชนที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาความรู้และคุณธรรม

2.2.2 จัดหางบประมาณในการสนับสนุนการจัดการเรียนการสอนและฝึกปฏิบัติเพื่อเพิ่มพูนความรู้ให้ทันสมัย ตลอดจนการแลกเปลี่ยนประสบการณ์จากการจัดการเรียนการสอน การฝึกอบรมสัมมนาแก่เพื่อนร่วมงานและชุมชนที่เกี่ยวข้อง

2.2.3 สนับสนุนและส่งเสริมอาจารย์ในการพัฒนาผลงานวิจัย ผลงานทางวิชาการ สิทธิบัตร หรืออนุสิทธิบัตร

หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร

1. การกำกับมาตรฐาน

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์กำหนดการกำกับคุณภาพการศึกษาตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร พ.ศ. 2558 และกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 ให้สอดคล้องกับกฎกระทรวงว่าด้วยระบบ หลักเกณฑ์ และวิธีการประกันคุณภาพการศึกษา พ.ศ. 2553 เพื่อให้การจัดการศึกษามีประสิทธิภาพ และประสิทธิผล ในการพัฒนาคุณภาพและมาตรฐานการศึกษาของมหาวิทยาลัย อย่างต่อเนื่อง สอดคล้องกับบริบทและวิสัยทัศน์มหาวิทยาลัย

มหาวิทยาลัยมอบหมายให้สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน ทำหน้าที่กำกับดูแลการบริหารจัดการหลักสูตรในภาพรวมของมหาวิทยาลัย และคณะที่ทำหน้าที่กำกับดูแลการบริหารหลักสูตรในระดับคณะ โดยในระดับหลักสูตรมีการแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทำหน้าที่บริหารหลักสูตร ให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร รวมทั้งมีการติดตาม ประเมินผลการดำเนินงานเป็นประจำทุกปี และพิจารณาปรับปรุงแก้ไขการดำเนินงานหรือพัฒนาหลักสูตร

2. บัณฑิต

หลักสูตรมีการติดตามคุณภาพของบัณฑิตตามมาตรฐานผลการเรียนรู้อย่างน้อย 5 ด้าน คือ 1) คุณธรรม จริยธรรม 2) ความรู้ 3) ทักษะทางปัญญา 4) ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ 5) ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ โดยพิจารณาจากข้อมูลป้อนกลับจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องหลายด้าน ประกอบด้วย สถานประกอบการ ผู้ใช้บัณฑิต ศิษย์เก่า

นอกจากนี้มหาวิทยาลัยได้ทำการสำรวจความพึงพอใจและความคาดหวังของผู้ใช้บัณฑิตเป็นประจำทุกปี และแจ้งผลการสำรวจให้กับคณะได้รับทราบเพื่อเป็นข้อมูลสำหรับการปรับปรุงพัฒนาหลักสูตรและ การจัดการเรียนการสอน

3. นักศึกษา

หลักสูตรให้ความสำคัญกับการรับหรือคัดเลือกนักศึกษาเข้าศึกษา และมีความพร้อมในการเรียนในหลักสูตรจนสำเร็จการศึกษา โดยการส่งเสริมพัฒนานักศึกษาให้มีความพร้อมทางการเรียน และมีกิจกรรมการพัฒนานักศึกษาในรูปแบบต่างๆ ในการดำเนินงานคำนึงถึงผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนักศึกษา ได้แก่ อัตราการคงอยู่ของนักศึกษา อัตราการสำเร็จการศึกษา ความพึงพอใจต่อหลักสูตร

4. อาจารย์

หลักสูตรให้ความสำคัญกับคุณภาพของอาจารย์ ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญในการผลิตบัณฑิตจึงมีการกำหนดระบบ กลไก เกี่ยวกับการรับสมัครอาจารย์เพื่อให้มีคุณสมบัติตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนดโดยคณะกรรมการการอุดมศึกษา หรือตามมาตรฐานวิชาชีพที่กำหนด นอกจากนั้นยังจัดทำระบบการบริหารอาจารย์ ส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ ตามบริบทของหลักสูตร โดยให้คณาจารย์เข้ามามีส่วนร่วม

5. หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

มหาวิทยาลัยให้ความสำคัญกับกระบวนการออกแบบหลักสูตรเพื่อให้ตอบสนองต่อความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียและกำหนดเป็นมาตรฐานผลการเรียนรู้ซึ่งสอดคล้องกับวิสัยทัศน์และพันธกิจของมหาวิทยาลัย และคณะ มีกระบวนการกำหนดสาระสำคัญของหลักสูตรให้สอดคล้องกับวิสัยทัศน์ของมหาวิทยาลัย และบริบทที่เปลี่ยนแปลงของสังคม มีกระบวนการทบทวนและปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยเมื่อครบรอบรอบการศึกษา

หลักสูตรให้ความสำคัญกับอาจารย์ผู้สอนในรายวิชา โดยคำนึงถึงความรู้ความสามารถและประสบการณ์ในวิชาที่สอน ความสามารถในการออกแบบการสอนที่ส่งเสริมให้เกิดทักษะการเรียนรู้

หลักสูตรกำหนดให้มีการประเมินผู้เรียนที่แสดงมาตรฐานผลการเรียนรู้ เพื่อนำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์และใช้ในการปรับปรุงการเรียนการสอน

6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

ปัจจุบันเทคโนโลยีมีความเจริญก้าวหน้า การจัดการเรียนการสอนจึงจำเป็นต้องมีการปรับปรุงครุภัณฑ์ที่ทันสมัยและมีประสิทธิภาพเพื่อให้นักศึกษาได้มีโอกาสฝึกทักษะทางวิชาชีพที่ก้าวทันเทคโนโลยีและเพื่อเพิ่มสมรรถนะในการแข่งขันสู่ตลาดอาชีพ นอกจากนี้ยังเป็นการสร้างความมั่นใจให้กับนักศึกษาที่จะออกฝึกงานในสถานประกอบการและบัณฑิตที่จะสำเร็จการศึกษาก่อนก้าวเข้าสู่โลกอาชีพ การเรียนการสอนด้านประกอบอาหาร กำลังได้รับความสนใจ โดยจัดการเรียนการสอนให้นักศึกษาในรายวิชาปฏิบัติด้านอาหารและโภชนาการ เพื่อให้การจัดการเรียนการสอนมีประสิทธิภาพและทันสมัย จึงควรมีการจัดซื้อครุภัณฑ์ห้องปฏิบัติการอาหารที่ทันสมัยเพียงพอต่อการใช้งาน อีกทั้งครุภัณฑ์เดิมมีการใช้การมายาวนานมากกว่า 5 ปี การเรียนการสอนที่รองรับจำนวนนักศึกษาที่เพิ่มขึ้นทำให้ครุภัณฑ์ที่มีอยู่เดิมเสื่อมสภาพไม่สามารถใช้งานได้เต็มที่ ครุภัณฑ์ห้องปฏิบัติการอาหารดังกล่าวจะช่วยให้ศึกษามีเครื่องมือที่มีความทันสมัย สอดคล้องกับวิสัยทัศน์ของทางคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์คือ คณะต้นแบบที่ผลิตบัณฑิตมีอาชีพเฉพาะทางด้านเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ และนอกเหนือจากการใช้ประโยชน์ในด้านการเรียนการสอนก็ยังมีประโยชน์ในด้านการทำวิจัยในงานด้านอาหารและโภชนาการ การเผยแพร่ความรู้แก่บุคคลภายนอกทั้งใน และต่างประเทศอีกด้วย

จึงได้ดำเนินการจัดทำคำเสนอขอของงบประมาณในทุกปีงบประมาณเพื่อให้มีความเพียงพอต่อความต้องการของนักศึกษา

7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)

ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร	X	X	X	X	X
2. มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ หรือ มาตรฐานคุณวุฒิสาชา/สาขาวิชา (ถ้ามี)	X	X	X	X	X
3. มีรายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.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. มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดใน มคอ.3 และมคอ.4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	X	X	X	X	X
7. มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือ การประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่ผ่านมา	-	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
11. ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยมากกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.0	-	-	-	X	X
12. ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยมากกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.0	-	-	-	-	X

หมายเหตุ :

- X มีการดำเนินกิจกรรม
- ไม่มีการดำเนินกิจกรรม

หมวดที่ 8 การประเมินผล และปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

1. การประเมินประสิทธิภาพของการสอน

1.1 การประเมินกลยุทธ์การสอน

1.1.1 การประชุมร่วมของอาจารย์ในสาขาวิชา เพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็น และขอคำแนะนำ รวมทั้งข้อเสนอแนะของอาจารย์ที่มีความรู้ในการใช้กลยุทธ์การสอน

1.1.2 การสอบถามจากนักศึกษาถึงประสิทธิผลของการเรียนรู้ จากวิธีการที่ใช้โดยใช้แบบสอบถาม หรือ การสนทนากับกลุ่มนักศึกษาระหว่างภาคการศึกษาโดยอาจารย์ผู้สอน และประเมินจากการเรียนรู้ของนักศึกษาจากพฤติกรรมการแสดงออก การทำกิจกรรมและผลทดสอบ

1.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

การประเมินการสอนโดยนักศึกษาทุกภาคการศึกษา

2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

2.1 ประเมินจากนักศึกษา โดยระบบประเมินการเรียนการสอนออนไลน์ และบัณฑิตที่จบตามหลักสูตร ระบบภาวะการมีงานทำของบัณฑิต และโครงการติดตามและประเมินผลผู้สำเร็จการศึกษา

2.2 ประเมินจากผู้ใช้บัณฑิตหรือผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย โดยประเมินความพึงพอใจต่อคุณภาพของบัณฑิต

2.3 ประเมินจากผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก และรายงานผลการดำเนินการหลักสูตรและการเยี่ยมชม

3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

การประเมินคุณภาพการศึกษาประจำปี ตามดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ระบุในหมวดที่ 7 ข้อ 7 โดยคณะกรรมการประเมินที่ได้รับการแต่งตั้งจากคณะ

4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุงหลักสูตรและแผนกลยุทธ์การสอน

4.1 รวบรวมข้อเสนอแนะ/ข้อมูลจากการประเมินของนักศึกษา คณาจารย์ ผู้ใช้บัณฑิต และผู้ทรงคุณวุฒิ

4.2 วิเคราะห์ทบทวนข้อมูลข้างต้น โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร/คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

4.3 เสนอการปรับปรุงหลักสูตรและแผนกลยุทธ์ (ถ้ามี)

เอกสารแนบ

ภาคผนวก ก ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี

ภาคผนวก ข ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียน

ภาคผนวก ค ตารางเปรียบเทียบรายวิชาภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติหมวดวิชาเฉพาะ

ภาคผนวก ง ตารางสรุปการปรับปรุงหลักสูตร

ภาคผนวก จ ประวัติและผลงานอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร

ภาคผนวก ฉ บันทึกข้อตกลงความร่วมมือ

ภาคผนวก ช คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

หมายเหตุ : ดูรายละเอียดในภาคผนวก