



(ร่าง)

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต  
สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร  
หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2557

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี  
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์  
จังหวัดปทุมธานี

## สารบัญ

|                                                                                                       | หน้า |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป</b>                                                                         | 1    |
| 1. รหัสและชื่อหลักสูตร                                                                                | 1    |
| 2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา                                                                              | 1    |
| 3. วิชาเอก                                                                                            | 1    |
| 4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร                                                                  | 1    |
| 5. รูปแบบของหลักสูตร                                                                                  | 1    |
| 6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร                                             | 2    |
| 7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรคุณภาพและมาตรฐาน                                                      | 2    |
| 8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา                                                          | 2    |
| 9. ชื่อ ตำแหน่งวิชาการ คุณวุฒิ สาขาวิชา สถาบันการศึกษา และปีที่จบของ<br>อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร   | 3    |
| 10. สถานที่จัดการเรียนการสอน                                                                          | 3    |
| 11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณา<br>ในการวางแผนหลักสูตร                        | 3    |
| 12. ผลกระทบจาก ข้อ 11 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับ<br>พันธกิจของมหาวิทยาลัย                | 4    |
| 13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/สาขาวิชาอื่นของ<br>มหาวิทยาลัย                         | 5    |
| <b>หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร</b>                                                               | 6    |
| 1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร                                                        | 6    |
| 2. แผนพัฒนาปรับปรุง                                                                                   | 7    |
| <b>หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร</b>                              | 8    |
| 1. ระบบการจัดการศึกษา                                                                                 | 8    |
| 2. การดำเนินการหลักสูตร                                                                               | 8    |
| 3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน                                                                           | 11   |
| 4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม<br>(สหกิจศึกษาหรือการฝึกงาน)                                  | 41   |
| 5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย                                                          | 41   |
| <b>หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล</b>                                           | 43   |
| 1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา                                                                  | 43   |
| 2. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน                                                                   | 43   |
| 3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จาก<br>หลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping) | 47   |

## สารบัญ (ต่อ)

|                                                                                                                                                                                 | หน้า |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา</b>                                                                                                                                | 54   |
| 1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ ในการให้ระดับคะแนน (ผลการเรียน)                                                                                                                       | 54   |
| 2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา                                                                                                                                  | 54   |
| 3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร                                                                                                                                            | 55   |
| <b>หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์</b>                                                                                                                                               | 56   |
| 1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่                                                                                                                                                | 56   |
| 2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์                                                                                                                                        | 56   |
| <b>หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร</b>                                                                                                                                        | 57   |
| 1. การบริหารหลักสูตร                                                                                                                                                            | 57   |
| 2. การบริหารทรัพยากรการเรียนการสอน                                                                                                                                              | 59   |
| 3. การบริหารคณาจารย์                                                                                                                                                            | 61   |
| 4. การบริหารบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน                                                                                                                                       | 62   |
| 5. การสนับสนุนและการให้คำแนะนำนักศึกษา                                                                                                                                          | 62   |
| 6. ความต้องการของตลาดแรงงาน สังคม และหรือความพึงพอใจของ<br>ผู้ใช้บัณฑิต                                                                                                         | 62   |
| 7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)                                                                                                                         | 63   |
| <b>หมวดที่ 8 การประเมิน และปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร</b>                                                                                                                  | 65   |
| 1. การประเมินประสิทธิผลของการสอน                                                                                                                                                | 65   |
| 2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม                                                                                                                                                   | 65   |
| 3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร                                                                                                                                | 65   |
| 4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุง                                                                                                                                        | 65   |
| <b>ภาคผนวก</b>                                                                                                                                                                  | 66   |
| ภาคผนวก ก ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์<br>จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญาและ<br>ปริญญาตรี พ.ศ. 2551                              | 67   |
| ภาคผนวก ข ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์<br>จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียนและยกเว้น<br>การเรียนรายวิชา พ.ศ. 2549                          | 80   |
| ภาคผนวก ค ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์<br>จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาในภาคฤดูร้อนสำหรับ<br>นักศึกษาระดับอนุปริญา ปริญญาตรีภาคปกติ พ.ศ. 2549 | ค    |

## สารบัญ (ต่อ)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | หน้า |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| ภาคผนวก ง หลักสูตรหมวดวิชาศึกษาทั่วไป                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 87   |
| ภาคผนวก จ คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์<br>จังหวัดปทุมธานี ที่ 2222/2555 เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการ<br>พัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและ<br>การกำหนดอาหาร                                                                                                                                                 | 99   |
| ภาคผนวก ฉ รายงานการประชุมคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร<br>หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและ<br>การกำหนดอาหาร                                                                                                                                                                                                                                | 101  |
| ภาคผนวก ช รายงานการวิพากษ์หลักสูตร                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 105  |
| ภาคผนวก ซ ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 109  |
| ภาคผนวก ฌ รายงานสรุปคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความ<br>ต้องการของผู้ใช้บัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ<br>และความต้องการและปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกศึกษาต่อใน<br>หลักสูตรหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการ<br>และการกำหนดอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี<br>มหาวิทยาลัย ราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์<br>จังหวัดปทุมธานี | 120  |
| ภาคผนวก ญ แผนบริหารความเสี่ยงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา<br>โภชนาการและการกำหนดอาหาร                                                                                                                                                                                                                                                       | 130  |

(ร่าง)

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร

หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2557

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา : มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี  
คณะ : วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อหลักสูตร

ภาษาไทย : หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร

ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Science Program in Nutrition and Dietetics

2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ภาษาไทย ชื่อเต็ม : วิทยาศาสตรบัณฑิต (โภชนาการและการกำหนดอาหาร)

ชื่อย่อ : วท.บ. (โภชนาการและการกำหนดอาหาร)

ภาษาอังกฤษ ชื่อเต็ม : Bachelor of Science (Nutrition and Dietetics)

ชื่อย่อ : B.Sc. (Nutrition and Dietetics)

3. วิชาเอก ไม่มี

4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 140 หน่วยกิต

5. รูปแบบของหลักสูตร

5.1 รูปแบบ

เป็นหลักสูตรระดับคุณวุฒิปริญญาตรี หลักสูตร 4 ปี

5.2 ภาษาที่ใช้

ภาษาไทย

5.3 การรับเข้าศึกษา

รับนักศึกษาไทยและนักศึกษาต่างชาติที่สามารถใช้ภาษาไทยได้เป็นอย่างดี

5.4 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

เป็นหลักสูตรเฉพาะของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

### 5.5 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว

### 6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

☒ หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2557

เริ่มใช้หลักสูตรนี้ตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2557

☐ สภาวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี เห็นชอบในการนำเสนอหลักสูตรต่อสภามหาวิทยาลัย ในการประชุม ครั้งที่ [ครั้งที่]/ [ปี พ.ศ.] เมื่อวันที่ [วันที่] เดือน [เดือน] พ.ศ. [ปี พ.ศ.]

☐ สภามหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี อนุมัติหลักสูตร ในการประชุม ครั้งที่ [ครั้งที่]/ [ปี พ.ศ.] เมื่อวันที่ [วันที่] เดือน [เดือน] พ.ศ. [ปี พ.ศ.]

### 7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน

ปีการศึกษา 2559

### 8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

8.1 นักกำหนดอาหาร นักโภชนาการ นักวิชาการสาธารณสุข ในหน่วยงานโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล หน่วยงานต่างๆ ของกระทรวงสาธารณสุข องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

8.2 นักกำหนดอาหาร นักโภชนาการ ในโรงพยาบาล สถาบันสุขภาพ และหน่วยงานส่งเสริมสุขภาพ

8.3 นักกำหนดอาหาร นักโภชนาการ ในสถานบริการอาหาร สถานประกอบการด้านอาหาร

8.4 นักกำหนดอาหาร นักโภชนาการ ในบริษัทผู้ประกอบการด้านอาหารและโภชนาการ บริษัทอุตสาหกรรมอาหาร

8.5 นักวิชาการในสถาบันการศึกษา สถาบันวิจัย บริษัทอุตสาหกรรมอาหาร

8.6 ประกอบอาชีพอิสระ ธุรกิจส่วนตัวในด้านอาหารและโภชนาการ

9. ชื่อ ตำแหน่งวิชาการ คุณวุฒิ สาขาวิชา สถาบันการศึกษา และปีที่จบของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

| ลำดับ | ชื่อ-สกุล                   | ตำแหน่ง<br>วิชาการ | คุณวุฒิ-สาขาวิชา                 | สถาบันการศึกษา                                 | ปีที่จบ |
|-------|-----------------------------|--------------------|----------------------------------|------------------------------------------------|---------|
| 1.    | นางสาวสุนาฏ เตชางาม         | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ | Ph.D. (Clinical Sciences)        | University of Sherbrooke, Sherbrooke, Canada.  | 2538    |
|       |                             |                    | M.S. (Clinical Nutrition)        | North Texas State University, Denton, U.S.A.   | 2521    |
|       |                             |                    | วท.บ. (ชีววิทยา)                 | มหาวิทยาลัยเชียงใหม่                           | 2518    |
| 2.    | นางสาวไยแพรว ชาตรี          | อาจารย์            | วท.ม. (โภชนศาสตร์)               | มหาวิทยาลัยมหิดล                               | 2556    |
|       |                             |                    | วท.บ. (โภชนวิทยา) เกียรตินิยม    | มหาวิทยาลัยมหิดล                               | 2552    |
| 3.    | นางสาวน้ำฝน ศีตะจิตต์       | อาจารย์            | ปร.ด. (วิทยาศาสตร์ การอาหาร)     | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์                         | 2548    |
|       |                             |                    | วท.ม. (วิทยาศาสตร์ การอาหาร)     | สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง | 2542    |
|       |                             |                    | วท.บ. (คหกรรมศาสตร์)             | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์                         | 2538    |
| 4.    | นางสาวณกันต์วลัย วิศิษฐ์ศรี | อาจารย์            | วท.ม. (เภสัชวิทยา)               | จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย                          | 2555    |
|       |                             |                    | พย.บ. (พยาบาลศาสตร์) เกียรตินิยม | มหาวิทยาลัยมหิดล                               | 2541    |
| 5.    | นางสาวณหทัย โชติกลาง        | อาจารย์            | ส.ม. (อนามัยสิ่งแวดล้อม)         | มหาวิทยาลัยขอนแก่น                             | 2548    |
|       |                             |                    | วท.บ. (วิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม)   | มหาวิทยาลัยขอนแก่น                             | 2546    |

10. สถานที่จัดการเรียนการสอน

ในสถานที่ตั้ง มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

11.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

การพัฒนาทางเศรษฐกิจของประเทศทำให้วิถีชีวิตของประชาชนถูกผลักดันให้มีการแข่งขันสูง ลักษณะการทำงานต้องเร่งรีบ เพื่อให้รองรับกับค่าครองชีพที่สูงขึ้น คนในวัยแรงงานต้องทำงานหนักมากขึ้น ส่งผลให้เกิดปัญหาสุขภาพที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิต โดยเฉพาะพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารที่ไม่ถูกสุขลักษณะ เป็นปัจจัยเสี่ยงที่จะทำให้เกิดการเจ็บป่วยด้วยโรคไม่ติดต่อ ได้แก่ โรคหัวใจ และหลอดเลือด อุบัติเหตุ โรคมะเร็ง เบาหวาน ความดันโลหิตสูง โรคเครียด นอกจากนี้ โรคอ้วน ยังเป็นปัญหาสาธารณสุขในประเทศไทย ปัจจุบันอาหารและโภชนาการได้เข้ามามีบทบาทในการส่งเสริมสุขภาพ การป้องกันโรค ตลอดจนโภชนบำบัด การรับประทานอาหารให้เหมาะสมกับโรค

ความรู้เรื่องอาหารและโภชนาการ เป็นประโยชน์อย่างมากในการเลือกบริโภคอาหารให้ถูกต้อง ปลอดภัย ส่งเสริมสุขภาพ ป้องกันโรคในชุมชนได้เป็นอย่างดี

### 11.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

การวางแผนหลักสูตรจะคำนึงถึงการเปลี่ยนแปลงด้านสังคมและวัฒนธรรมที่เกิดขึ้นอย่างต่อเนื่องและรวดเร็ว การเข้าสู่ประชาคมอาเซียน ความหลากหลายทางวัฒนธรรม พฤติกรรม การบริโภคอาหาร ทางเลือกในการดูแลสุขภาพ ป้องกันและรักษาโรคด้วยโภชนาการ จึงทำให้ความสนใจในการศึกษาทางอาหาร โภชนาการ และโภชนาบำบัด เพิ่มมากขึ้น การรับประทานอาหารให้เหมาะสมกับโรค แหล่งอาหารและการแปรรูปอาหารที่มีในชุมชน ดังนั้นการส่งเสริมอย่างเป็นรูปธรรมที่จะทำให้ประชาชนมีความรู้ความเข้าใจที่ถูกต้องเกี่ยวกับอาหารและโภชนาการเป็นสิ่งที่มีความสำคัญอย่างยิ่งกับสังคมไทย การใช้อาหารเพื่อช่วยในการป้องกันและร่วมในการบำบัดรักษา เป็นทั้งศาสตร์และศิลป์ ซึ่งต้องอาศัย “นักกำหนดอาหาร” ที่จะสามารถประยุกต์องค์ความรู้ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องให้สามารถนำมาสู่การปฏิบัติที่เป็นรูปธรรม ยั่งยืน ถูกต้องและเหมาะสมสำหรับแต่ละบุคคล จึงจะสามารถช่วยในการลดหรือควบคุมการเจ็บป่วยรวมทั้งภาวะแทรกซ้อนที่มาจากโรค ไม่ติดต่อเรื้อรังต่างๆ ได้ ทำให้เกิดความต้องการของสังคมและตลาดแรงงาน เนื่องจากขาดแคลน นักกำหนดอาหารซึ่งเป็นบุคลากรที่มีความรู้ ความชำนาญทางด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร ดังนั้นการจัดการรายวิชาต่างๆ ในหลักสูตรจึงต้องมีการนำความรู้ไปประยุกต์ใช้กับการประกอบอาชีพ และตลาดแรงงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

## 12. ผลกระทบจาก ข้อ 11 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย

### 12.1 การพัฒนาหลักสูตร

การพัฒนาหลักสูตรจะเน้นการพัฒนาศักยภาพของบุคคล ครอบครัวและชุมชนในการดูแลสุขภาพของคนในชุมชน เพิ่มบทบาทของผู้สำเร็จการศึกษาในการส่งเสริมสุขภาพ ป้องกันโรคและพฤติกรรมบริโภค โภชนาการ การกำหนดอาหารเฉพาะโรคได้อย่างเหมาะสมทุกเพศ วัย ตลอดจนการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมบริโภคให้ถูกสุขลักษณะ สามารถใช้เทคโนโลยีและสารสนเทศเพื่อการเรียนรู้ด้วยตนเองอย่างต่อเนื่อง

### 12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย

ผลกระทบจากสถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรมที่มีต่อพันธกิจของมหาวิทยาลัยที่มุ่งสู่การเป็นสถาบันอุดมศึกษาชั้นนำเพื่อพัฒนาท้องถิ่นในกลุ่มประเทศ **อาเซียน** ทำให้สาขาวิชาต้องมีการพัฒนาหลักสูตรเพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงานที่มุ่งเน้นการพัฒนาชุมชนตามแนวคิดเศรษฐกิจพอเพียง

### 13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/สาขาวิชาอื่นของมหาวิทยาลัย

#### 13.1 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรนี้ที่เปิดสอนโดยคณะ/สาขาวิชา/หลักสูตรอื่น

☒ หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

☒ หมวดวิชาเฉพาะ

☒ หมวดวิชาเลือกเสรี

#### 13.2 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนให้สาขาวิชา/หลักสูตรอื่นมาเรียน

รายวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตรนี้นักศึกษาสาขาวิชาอื่นภายในมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี เปิดโอกาสให้นักศึกษาสาขาวิชาอื่นสามารถเลือกเรียนเป็นวิชาเลือกเสรีได้

#### 13.3 การบริหารจัดการ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้องประสานงานกับอาจารย์ผู้แทนจากสาขาวิชาอื่นที่เกี่ยวข้อง ด้านเนื้อหาสาระ การจัดตารางเรียนและสอบ

## หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

### 1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

#### 1.1 ปรัชญา

โภชนาการมีส่วนสำคัญในการส่งเสริมสุขภาพ ป้องกันโรค และรักษาโรค โดยอาศัยกระบวนการเรียนรู้ในเนื้อหาต่างๆ ที่เกี่ยวกับอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหารเฉพาะโรคได้ให้เหมาะสมกับเพศ วัย ตลอดจนการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมกรรมการบริโภคให้เหมาะสมและถูกสุขลักษณะซึ่งจะนำไปสู่การมีสุขภาพที่ดีของบุคคล ครอบครัว และชุมชน หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร มุ่งผลิตบัณฑิตให้มีองค์ความรู้ ทักษะ และนำความรู้ด้านโภชนาการและการกำหนดอาหารไปประยุกต์ในการส่งเสริม ป้องกัน บำบัดรักษา รวมทั้งฟื้นฟูสุขภาพของประชาชนในชุมชน

#### 1.2 ความสำคัญ

ปัจจุบันประเทศไทยกำลังเข้าสู่ประชาคมอาเซียน ความหลากหลายทางวัฒนธรรม โดยเฉพาะอาหารที่บริโภค เข้ามามีบทบาทในชีวิตประจำวันของทุกคนอย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้ รวมทั้งโรคต่างๆ ที่เกิดจากการบริโภคอาหารที่ไม่ถูกสุขลักษณะและไม่ถูกหลักโภชนาการ การพัฒนาการด้านโภชนาการ การกำหนดอาหาร และโภชนบำบัดกำลังเป็นที่สนใจ เป็นทางเลือกของประชาชนในการเลือกบริโภคอาหาร เพื่อส่งเสริมสุขภาพ ป้องกันโรคด้วยการรับประทานอาหารที่ถูกหลักโภชนาการ ซึ่งเป็นนโยบายของรัฐบาลที่เน้นการสร้างเสริมสุขภาพ การกระจายอำนาจการบริหารจากศูนย์กลางเข้าสู่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นให้มีความเข้มแข็งเพิ่มขึ้น การยกระดับสถานอนามัยขึ้นเป็นโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล เพื่อดูแลประชาชนได้อย่างทั่วถึงมากขึ้น ดังนั้นเพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการกับตลาดแรงงาน สังคมและท้องถิ่น จึงจำเป็นต้องมีบุคลากรที่สำเร็จการศึกษาทางด้านโภชนาการและการกำหนดอาหารเข้าปฏิบัติงานในหน่วยงานด้านสุขภาพ ทั้งภาครัฐและเอกชน

#### 1.3 วัตถุประสงค์

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร มุ่งหวังให้บัณฑิตมีคุณลักษณะดังนี้

1.3.1 มีคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณแห่งวิชาชีพ

1.3.2 มีความรู้ความสามารถในการประยุกต์ใช้ทฤษฎี เพื่อนำไปสู่การปฏิบัติงานด้านโภชนาการและการกำหนดอาหารได้

1.3.3 มีความรู้ความสามารถในการค้นคว้า วิจัย และสามารถนำความรู้ที่ได้จากการค้นคว้าวิจัยไปพัฒนาคุณภาพชีวิต ท้องถิ่นและสังคมได้

1.3.4 มีบุคลิกภาพดี สุขภาพดีทั้งทางร่างกายและจิตใจ และมีจิตอาสา เพื่อพัฒนาสังคมโดยส่วนรวม

1.3.5 มีทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

## 2. แผนพัฒนาปรับปรุง

| แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง                                                                                                                                       | กลยุทธ์                                                                                                                                                                  | หลักฐาน/ตัวบ่งชี้                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. พัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร ให้มีมาตรฐาน ไม่ต่ำกว่าที่สกอ.กำหนด และเป็นไปตามมาตรฐานของสมาคม นักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย | 1. พัฒนาหลักสูตรโดยมีพื้นฐาน จากหลักสูตรในระดับสากล<br>2. ติดตามประเมินหลักสูตรอย่างสม่ำเสมอ                                                                             | 1. เอกสารหลักสูตร<br>2. รายงานผลการประเมิน หลักสูตร                                                                                   |
| 2. พัฒนาหลักสูตรให้สอดคล้องกับ งานด้านโภชนาการและการ กำหนดอาหารในปัจจุบัน                                                                                     | 1. ติดตามความเปลี่ยนแปลงใน ความต้องการของงานด้าน โภชนาการและการกำหนด อาหาร<br>2. ติดตามปัญหาทางด้าน โภชนาการและการกำหนด อาหาร                                            | 1. รายงานผลการประเมิน ความพึงพอใจของผู้ใช้ บัณฑิต<br>2. ความพึงพอใจของผู้ใช้ บัณฑิตโดยเฉลี่ยในระดับดี                                 |
| 3. พัฒนาอาจารย์ การเรียนการสอน การบริการวิชาการ และการวิจัย เพื่อให้มีประสบการณ์ในการนำ ความรู้ทางด้านโภชนาการและการ กำหนดอาหารไปปฏิบัติงานจริง               | 1. สนับสนุนอาจารย์ให้ทำงาน บริการวิชาการแก่องค์กร ภายนอก สังคม/ชุมชน<br>2. สนับสนุนให้มีการค้นคว้าวิจัย เข้าร่วมเสนอผลงาน ในการประชุมทางวิชาการทั้ง ระดับชาติและนานาชาติ | 1. ร้อยละของงานบริการ วิชาการต่ออาจารย์ ประจำหลักสูตร<br>2. ร้อยละของการเข้าร่วม ประชุมสัมมนาและการ เสนอผลงานของอาจารย์ ประจำหลักสูตร |

### หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร

#### 1. ระบบการจัดการศึกษา

##### 1.1 ระบบ

ระบบทวิภาค โดยหนึ่งปีการศึกษาแบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ แต่ละภาคการศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ กรณีที่มีการจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน ให้เป็นไปตามระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาในภาคฤดูร้อนสำหรับนักศึกษาในระดับอนุปริญญา ปริญญาตรีภาคปกติ พ.ศ. 2549 (ภาคผนวก ค)

##### 1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

ไม่มี

##### 1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

ไม่มี

#### 2. การดำเนินการหลักสูตร

##### 2.1 วัน-เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

ในเวลาราชการ เริ่มเปิดทำการเรียนการสอนในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2557

ภาคการศึกษาที่ 1 เดือน สิงหาคม – ธันวาคม

ภาคการศึกษาที่ 2 เดือน มกราคม – พฤษภาคม

##### 2.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

2.2.1 เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายที่มีพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์

2.2.2 เป็นผู้สำเร็จการศึกษาชั้นประกาศนียบัตรวิชาชีพทางด้านอาหารและโภชนาการ หรือเทียบเท่า และให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร

2.2.3 ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา และปริญญาตรี พ.ศ. 2551 (ภาคผนวก ก)

##### 2.3 ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า

ไม่มี

##### 2.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา / ข้อจำกัดของนักศึกษาในข้อ 2.3

ไม่มี

## 2.5 แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษา

| จำนวนนักศึกษา          | จำนวนนักศึกษาแต่ละปีการศึกษา |      |      |      |      |
|------------------------|------------------------------|------|------|------|------|
|                        | 2557                         | 2558 | 2559 | 2560 | 2561 |
| ชั้นปีที่ 1            | 60                           | 60   | 60   | 60   | 60   |
| ชั้นปีที่ 2            | -                            | 60   | 60   | 60   | 60   |
| ชั้นปีที่ 3            | -                            | -    | 60   | 60   | 60   |
| ชั้นปีที่ 4            | -                            | -    | -    | 60   | 60   |
| รวม                    | 60                           | 120  | 180  | 240  | 240  |
| คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา | -                            | -    | -    | 60   | 60   |

## 2.6 งบประมาณตามแผน

### 2.6.1 งบประมาณรายรับ (หน่วย บาท)

| รายละเอียดรายรับ               | ปีงบประมาณ |           |           |            |            |
|--------------------------------|------------|-----------|-----------|------------|------------|
|                                | 2557       | 2558      | 2559      | 2560       | 2561       |
| 1. ค่าลงทะเบียน                | 1,800,000  | 3,600,000 | 4,800,000 | 9,600,000  | 9,600,000  |
| 2. เงินอุดหนุนจากรัฐบาล        |            |           |           |            |            |
| 2.1 งบบุคลากร                  | 1,267,200  | 1,330,560 | 1,397,088 | 1,466,943  | 1,540,290  |
| 2.2 งบดำเนินการ*               | 60,000     | 120,000   | 180,000   | 240,000    | 240,000    |
| 2.3 งบลงทุน                    |            |           |           |            |            |
| 2.3.1 ค่าที่ดินและสิ่งก่อสร้าง | 460,000    | 460,000   | 460,000   | 460,000    | 460,000    |
| 2.3.2 ค่าครุภัณฑ์              | 600,000    | 600,000   | 600,000   | 600,000    | 600,000    |
| รวมรายรับ                      | 4,187,200  | 6,110,560 | 7,437,088 | 12,366,943 | 12,440,290 |

## 2.6.2 งบประมาณรายจ่าย (หน่วย บาท)

| หมวดเงิน                     | ปีงบประมาณ |           |           |           |           |
|------------------------------|------------|-----------|-----------|-----------|-----------|
|                              | 2557       | 2558      | 2559      | 2560      | 2561      |
| 1. งบบุคลากร                 | 1,267,200  | 1,330,560 | 1,397,088 | 1,466,943 | 1,540,290 |
| 2. งบดำเนินการ               |            |           |           |           |           |
| 2.1 ค่าตอบแทน                | 16,000     | 36,000    | 60,000    | 72,000    | 72,000    |
| 2.2 ค่าใช้สอย                | 30,000     | 60,000    | 90,000    | 120,000   | 120,000   |
| 2.3 ค่าวัสดุ                 | 60,000     | 120,000   | 180,000   | 240,000   | 240,000   |
| 2.4 ค่าสาธารณูปโภค           | 72,000     | 72,000    | 72,000    | 72,000    | 72,000    |
| 3. งบลงทุน                   |            |           |           |           |           |
| 2.1 ค่าที่ดินและสิ่งก่อสร้าง | 460,000    | 460,000   | 460,000   | 460,000   | 460,000   |
| 2.2 ค่าครุภัณฑ์              | 600,000    | 600,000   | 600,000   | 600,000   | 600,000   |
| 4. เงินอุดหนุน               |            |           |           |           |           |
| 4.1 การทำวิจัย               | 100,000    | 100,000   | 100,000   | 100,000   | 100,000   |
| 4.2 การบริการวิชาการ         | 25,000     | 25,000    | 25,000    | 25,000    | 25,000    |
| รวมรายจ่าย                   | 2,630,200  | 2,803,560 | 2,984,088 | 3,155,943 | 3,229,290 |

ประมาณการค่าใช้จ่ายต่อหัวในการผลิตบัณฑิต 17,622.72 บาท/คน/ปี

## 2.7 ระบบการศึกษา

ระบบการศึกษาเป็นแบบชั้นเรียน และเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญาและปริญญาตรี พ.ศ. 2551 (ภาคผนวก ก)

## 2.8. การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชาและการลงทะเบียนเรียนข้ามสถาบันอุดมศึกษา

การเทียบโอนเป็นไปตามระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียนรายวิชา พ.ศ. 2549 (ภาคผนวก ข)

### 3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

#### 3.1 หลักสูตร

|                                                          |     |          |
|----------------------------------------------------------|-----|----------|
| 3.1.1 จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า           | 140 | หน่วยกิต |
| 3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร แบ่งเป็นหมวดวิชา ดังนี้          |     |          |
| 1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป จำนวนไม่น้อยกว่า                  | 30  | หน่วยกิต |
| 1.1) กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร                          | 9   | หน่วยกิต |
| 1.2) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์                  | 13  | หน่วยกิต |
| 1.3) กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี         | 8   | หน่วยกิต |
| 2) หมวดวิชาเฉพาะ จำนวนไม่น้อยกว่า                        | 104 | หน่วยกิต |
| 2.1) กลุ่มวิชาเนื้อหา                                    | 97  | หน่วยกิต |
| 2.1.1) กลุ่มวิชาบังคับ                                   | 89  | หน่วยกิต |
| 2.1.2) กลุ่มวิชาเลือก                                    | 8   | หน่วยกิต |
| 2.2) กลุ่มวิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ          | 7   | หน่วยกิต |
| 3) หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวนไม่น้อยกว่า                    | 6   | หน่วยกิต |
| 3.1.3 รายวิชาในหมวดต่าง ๆ                                |     |          |
| 1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป จำนวนไม่น้อยกว่า                  | 30  | หน่วยกิต |
| ใช้หลักสูตรหมวดวิชาศึกษาทั่วไปของมหาวิทยาลัย (ภาคผนวก ง) |     |          |
| 2) หมวดวิชาเฉพาะ จำนวนไม่น้อยกว่า                        | 104 | หน่วยกิต |
| 2.1) กลุ่มวิชาเนื้อหา จำนวนไม่น้อยกว่า                   | 97  | หน่วยกิต |
| 2.1.1) กลุ่มวิชาบังคับ บังคับเรียนไม่น้อยกว่า            | 89  | หน่วยกิต |

| รหัส    | ชื่อวิชา                                             | น(ท-ป-ศ) |
|---------|------------------------------------------------------|----------|
| 4011504 | ฟิสิกส์ในชีวิตประจำวัน<br>Physics for Everyday Life  | 2(1-2-3) |
| 4021103 | เคมีอินทรีย์<br>Organic Chemistry                    | 3(2-2-5) |
| 4021108 | เคมีทั่วไป<br>General Chemistry                      | 3(3-0-6) |
| 4021109 | ปฏิบัติการเคมีทั่วไป<br>General Chemistry Laboratory | 1(0-3-2) |
| 4022506 | ชีวเคมี<br>Biochemistry                              | 2(2-0-4) |
| 4031101 | ชีววิทยา 1<br>Biology 1                              | 3(3-0-6) |
| 4031102 | ชีววิทยา 2                                           | 3(3-0-6) |

| รหัส    | ชื่อวิชา                                                     | น(ท-ป-ศ) |
|---------|--------------------------------------------------------------|----------|
|         | Biology 2                                                    |          |
| 4031103 | ปฏิบัติการชีววิทยา 1                                         | 1(0-3-2) |
|         | Biology Laboratory 1                                         |          |
| 4031104 | ปฏิบัติการชีววิทยา 2                                         | 1(0-3-2) |
|         | Biology Laboratory 2                                         |          |
| 4032608 | จุลชีววิทยาและปรสิตสาธารณสุข                                 | 3(2-2-5) |
|         | Public Health Microbiology and Parasitology                  |          |
| 4111101 | หลักสถิติ                                                    | 3(3-0-6) |
|         | Principles of Statistics                                     |          |
| 4123262 | เทคโนโลยีสารสนเทศและการประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์ทางสาธารณสุข    | 3(2-2-5) |
|         | Information Technology and Applied Computer in Public Health |          |
| 4141101 | หลักสาธารณสุข                                                | 3(3-0-6) |
|         | Principles of Public Health                                  |          |
| 4141601 | สุขศึกษาและพฤติกรรมศาสตร์                                    | 3(2-2-5) |
|         | Health Education and Behavioral Science                      |          |
| 4141605 | ชีวสถิติสาธารณสุข                                            | 3(3-0-6) |
|         | Biostatistics for Public Health                              |          |
| 4142103 | กายวิภาคศาสตร์และสรีรวิทยา                                   | 3(2-2-5) |
|         | Anatomy and Physiology                                       |          |
| 4142201 | สุขภาพกับสิ่งแวดล้อม                                         | 3(2-2-5) |
|         | Health and Environment                                       |          |
| 4142202 | พิษวิทยาและสุขภาพ                                            | 2(2-0-4) |
|         | Toxicology and Health                                        |          |
| 4143111 | สังคมศาสตร์ทางสาธารณสุข                                      | 2(2-0-4) |
|         | Social Science in Public Health                              |          |
| 4143112 | โรคติดต่อและโรคไม่ติดต่อ                                     | 2(2-0-4) |
|         | Communicable and Non-Communicable Diseases                   |          |
| 4144403 | การจัดการสุขภาพในชุมชน                                       | 3(2-2-5) |
|         | Community Health Management                                  |          |
| 4151301 | วิชาชีพนักกำหนดอาหารและจริยธรรมวิชาชีพ                       | 2(2-0-4) |
|         | Professionalism and Professional Ethics                      |          |
| 4152302 | หลักโภชนาการและการกำหนดอาหาร                                 | 2(2-0-4) |
|         | Principles of Nutrition and Dietetics                        |          |

| รหัส    | ชื่อวิชา                                                                                  | น(ท-ป-ศ) |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 4153101 | สุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยของอาหาร<br>Food Sanitation and Food Safety                   | 2(2-0-4) |
| 4153102 | วิทยาศาสตร์การอาหาร<br>Food Science                                                       | 3(3-0-6) |
| 4153201 | หลักโภชนาการมนุษย์<br>Principles of Human Nutrition                                       | 3(3-0-6) |
| 4153202 | โภชนาการสำหรับการพัฒนาตามวัย<br>Nutrition for Different Stages of Human Development       | 2(2-0-4) |
| 4153203 | โภชนาการชุมชน 1<br>Community Nutrition 1                                                  | 3(3-0-6) |
| 4153204 | โภชนาการชุมชน 2<br>Community Nutrition 2                                                  | 3(3-0-6) |
| 4153205 | การส่งเสริมสุขภาพทางโภชนาการ<br>Health Promotion in Nutrition                             | 2(2-0-4) |
| 4153303 | การประเมินภาวะโภชนาการ<br>Nutrition Assessment                                            | 3(2-2-5) |
| 4153304 | โภชนบำบัดทางการแพทย์ 1<br>Medical Nutrition Therapy 1                                     | 3(2-2-5) |
| 4153305 | โภชนบำบัดทางการแพทย์ 2<br>Medical Nutrition Therapy 2                                     | 3(2-2-5) |
| 4153306 | การสื่อสารและการให้คำปรึกษาทางโภชนาการ<br>Nutrition Communication and Diet Counseling     | 3(2-2-5) |
| 4153901 | การสัมมนาทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร<br>Seminar in Nutrition and Dietetics                | 1(0-2-1) |
| 4153902 | การศึกษาวิจัยทางด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร<br>Research Study in Nutrition and Dietetics | 2(1-2-3) |

#### 2.1.2) กลุ่มวิชาเลือก เลือกเรียนไม่น้อยกว่า

8

หน่วยกิต

| รหัส    | ชื่อวิชา                               | น(ท-ป-ศ) |
|---------|----------------------------------------|----------|
| 3511301 | การบริหารสำนักงาน<br>Office Management | 3(3-0-6) |
| 3521106 | การบัญชีการเงิน                        | 3(2-2-5) |

| รหัส    | ชื่อวิชา                                 | น(ท-ป-ศ) |
|---------|------------------------------------------|----------|
|         | Facial Accounting                        |          |
| 3561101 | องค์การและการจัดการ                      | 3(3-0-6) |
|         | Organization and Management              |          |
| 3562402 | การบริหารทรัพยากรมนุษย์                  | 3(3-0-6) |
|         | Human Resource Management                |          |
| 3563204 | ระบบสารสนเทศเพื่อการจัดการ               | 3(2-2-5) |
|         | Management Information Systems           |          |
| 4034602 | จุลินทรีย์ก่อโรค                         | 3(2-2-5) |
|         | Pathogenic Microbial                     |          |
| 4034705 | เทคโนโลยีชีวภาพเพื่อชุมชน                | 3(2-2-5) |
|         | Biotechnology for Community              |          |
| 4143108 | ระบบสุขภาพนานาชาติ                       | 2(2-0-4) |
|         | International Health Systems             |          |
| 4143610 | การแพทย์ทางเลือก                         | 2(1-2-3) |
|         | Alternative Medicine                     |          |
| 4144401 | เภสัชวิทยา                               | 3(2-2-5) |
|         | Pharmacology                             |          |
| 4144606 | เศรษฐศาสตร์สาธารณสุข                     | 3(3-0-6) |
|         | Public Health Economics                  |          |
| 4153103 | การจัดการระบบบริการอาหาร                 | 3(2-2-5) |
|         | Food Service System Management           |          |
| 4153206 | ระบาดวิทยาโภชนาการ                       | 3(3-0-6) |
|         | Nutrition Epidemiology                   |          |
| 4153207 | โภชนาการและผู้สูงอายุ                    | 2(2-0-4) |
|         | Nutrition and Aging                      |          |
| 4153208 | โภชนาการและนักกีฬา                       | 2(2-0-4) |
|         | Nutrition and Athletes                   |          |
| 4153209 | อาหารและโภชนาการที่ทันสมัย               | 2(2-0-4) |
|         | Contemporary in Food and Nutrition       |          |
| 4153210 | โภชนาการแม่และเด็ก                       | 2(2-0-4) |
|         | Maternal and Child Nutrition             |          |
| 4153307 | ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ                | 2(2-0-4) |
|         | Health Food Products and Supplement      |          |
| 4153308 | หัวข้อพิเศษทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร   | 2(2-0-4) |
|         | Special Topic in Nutrition and Dietetics |          |

| รหัส    | ชื่อวิชา                                                                    | น(ท-ป-ศ) |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------|----------|
| 4154104 | อาหารตามวัฒนธรรม<br>Food Culture                                            | 2(2-0-4) |
| 4154209 | นโยบายโภชนาการ<br>Nutrition Policy                                          | 2(2-0-4) |
| 4512206 | อาหารไทย<br>Thai Cuisine                                                    | 3(2-2-5) |
| 4512210 | อาหารตะวันตก<br>Western Cuisine                                             | 3(2-2-5) |
| 4512214 | อาหารฮาลาล<br>Halal Cuisine                                                 | 3(2-2-5) |
| 4513206 | อาหารแนวใหม่<br>Novel Food                                                  | 3(2-2-5) |
| 4513207 | อาหารอาเซียน<br>Asean Cuisine                                               | 3(2-2-5) |
| 4514302 | การจัดเลี้ยงและการบริการอาหาร<br>Banqueting and Food Services               | 3(2-2-5) |
| 5072701 | เคมีอาหาร 1<br>Food Chemistry 1                                             | 3(2-3-5) |
| 5073302 | การประเมินคุณภาพอาหารโดยประสาทสัมผัส<br>Sensory Evaluation for Food Quality | 2(1-3-3) |
| 5073702 | หลักการวิเคราะห์อาหาร<br>Principles of Food Analysis                        | 2(1-3-3) |

**2.2) กลุ่มวิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ**      7      หน่วยกิต  
ให้เลือกรียนกลุ่มวิชาใดวิชาหนึ่ง จำนวนไม่น้อยกว่า

### 2.2.1) กลุ่มวิชาสหกิจศึกษา

| รหัส    | ชื่อวิชา                                                                                                                | น(ท-ป-ศ) |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 4153801 | การเตรียมสหกิจศึกษาสาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร<br>Preparation for Cooperative Education in Nutrition and Dietetics | 1(45)    |
| 4154801 | สหกิจศึกษาสาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร<br>Cooperative Education in Nutrition and Dietetics                          | 6(640)   |

## 2.2.2) กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

| รหัส    | ชื่อวิชา                                                                                                                            | น(ท-ป-ศ) |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 4153802 | การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพสาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร<br>Preparation for Professional Experience in Nutrition and Dietetics | 2(90)    |
| 4154802 | การฝึกประสบการณ์วิชาชีพสาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร<br>Field Experience in Nutrition and Dietetics                              | 5(450)   |

## 3) หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวนไม่น้อยกว่า

6 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาใด ๆ ในหลักสูตรของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้วและต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์การสำเร็จหลักสูตรของสาขาวิชานี้

หมายเหตุ ความหมายของเลขรหัสรายวิชา

รหัสรายวิชาประกอบด้วยเลข 7 ตัว

เลข 3 ตัวแรกเป็นหมวดวิชาและหมู่วิชา

เลขตัวที่ 4 บ่งบอกถึงระดับความยากง่ายหรือชั้นปี

เลขตัวที่ 5 บ่งบอกถึงลักษณะเนื้อหาวิชา

เลขตัวที่ 6 และ 7 บ่งบอกถึงลำดับก่อนหลังของวิชา

ความหมายของหมวดวิชาและหมู่วิชาในหลักสูตร

|     |                                  |
|-----|----------------------------------|
| 401 | หมู่วิชาฟิสิกส์                  |
| 402 | หมู่วิชาเคมี                     |
| 403 | หมู่วิชาชีววิทยา                 |
| 411 | หมู่วิชาคณิตศาสตร์               |
| 412 | หมู่วิชาคอมพิวเตอร์              |
| 414 | หมู่วิชาสาธารณสุข                |
| 415 | หมู่วิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร |
| 451 | หมู่วิชาอาหารและโภชนาการ         |
| 507 | หมู่วิชาอุตสาหกรรมอาหาร          |
| 900 | หมวดวิชาศึกษาทั่วไป              |

## 3.1.4 การจัดแผนการศึกษา

| ชั้นปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1  |          |                                     |          |
|-------------------------------|----------|-------------------------------------|----------|
| หมวดวิชา                      | รหัสวิชา | ชื่อวิชา                            | หน่วยกิต |
| หมวดวิชาศึกษาทั่วไป           | 9000101  | ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร              | 3(3-0-6) |
|                               | 9000302  | วิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต         | 3(3-0-6) |
|                               | 9000204  | มนุษย์กับการดำเนินชีวิต             | 3(3-0-6) |
| หมวดวิชาเฉพาะ<br>(วิชาบังคับ) | 4021108  | เคมีทั่วไป                          | 3(3-0-6) |
|                               | 4021109  | ปฏิบัติการเคมีทั่วไป                | 1(0-3-2) |
|                               | 4031101  | ชีววิทยา 1                          | 3(3-0-6) |
|                               | 4031103  | ปฏิบัติการชีววิทยา 1                | 1(0-3-2) |
|                               | 4141101  | หลักสาธารณสุข                       | 3(3-0-6) |
|                               | 4151301  | วิชาชีพกำหนดอาหารและจริยธรรมวิชาชีพ | 2(2-0-4) |
| รวมหน่วยกิต                   |          |                                     | 22       |

| ชั้นปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2  |          |                             |          |
|-------------------------------|----------|-----------------------------|----------|
| หมวดวิชา                      | รหัสวิชา | ชื่อวิชา                    | หน่วยกิต |
| หมวดวิชาศึกษาทั่วไป           | 9000102  | ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร   | 3(3-0-6) |
|                               | 9000205  | สิ่งแวดล้อมกับการดำรงชีวิต  | 2(2-0-4) |
|                               | 9000301  | เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อชีวิต | 3(2-2-5) |
| หมวดวิชาเฉพาะ<br>(วิชาบังคับ) | 4021103  | เคมีอินทรีย์                | 3(2-2-5) |
|                               | 4031102  | ชีววิทยา 2                  | 3(3-0-6) |
|                               | 4031104  | ปฏิบัติการชีววิทยา 2        | 1(0-3-2) |
|                               | 4111101  | หลักสถิติ                   | 3(3-0-6) |
|                               | 4142201  | สุขภาพกับสิ่งแวดล้อม        | 3(2-2-5) |
| รวมหน่วยกิต                   |          |                             | 21       |

| ชั้นปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1 |          |          |          |
|------------------------------|----------|----------|----------|
| หมวดวิชา                     | รหัสวิชา | ชื่อวิชา | หน่วยกิต |

|                               |         |                                      |          |
|-------------------------------|---------|--------------------------------------|----------|
| หมวดวิชาศึกษาทั่วไป           | 9000103 | ภาษาอังกฤษเพื่อพัฒนาทักษะการเรียนรู้ | 3(3-0-6) |
|                               | 9000203 | ตามรอยเบื้องพระยุคลบาท               | 3(3-0-6) |
| หมวดวิชาเฉพาะ<br>(วิชาบังคับ) | 4022506 | ชีวเคมี                              | 2(2-0-4) |
|                               | 4032608 | จุลชีววิทยาและปรสิตสาธารณสุข         | 3(2-2-5) |
|                               | 4141601 | สุขศึกษาและพลศึกษา                   | 3(2-2-5) |
|                               | 4142103 | กายวิภาคศาสตร์และสรีรวิทยา           | 3(2-2-5) |
|                               | 4143112 | โรคติดต่อและโรคไม่ติดต่อ             | 2(2-0-4) |
|                               | 4152302 | หลักโภชนาการและการกำหนดอาหาร         | 2(2-0-4) |
| รวมหน่วยกิต                   |         |                                      | 21       |

| ชั้นปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2  |          |                                                           |          |
|-------------------------------|----------|-----------------------------------------------------------|----------|
| หมวดวิชา                      | รหัสวิชา | ชื่อวิชา                                                  | หน่วยกิต |
| หมวดวิชาศึกษาทั่วไป           | 9000202  | พลวัตทางสังคม                                             | 3(3-0-6) |
|                               | 9000204  | ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับกฎหมาย                             | 2(2-0-4) |
|                               | 9000304  | การออกกำลังกายเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต                       | 2(1-2-3) |
| หมวดวิชาเฉพาะ<br>(วิชาบังคับ) | 4011504  | ฟิสิกส์ในชีวิตประจำวัน                                    | 2(1-2-3) |
|                               | 4123262  | เทคโนโลยีสารสนเทศและการประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์ทางสาธารณสุข | 3(2-2-5) |
|                               | 4141605  | ชีวสถิติสาธารณสุข                                         | 3(3-0-6) |
|                               | 4142202  | พิษวิทยาและสุขภาพ                                         | 2(2-0-4) |
|                               | 4143111  | สังคมศาสตร์ทางสาธารณสุข                                   | 2(2-0-4) |
| รวมหน่วยกิต                   |          |                                                           | 19       |

| ชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1 |          |                                      |          |
|------------------------------|----------|--------------------------------------|----------|
| หมวดวิชา                     | รหัสวิชา | ชื่อวิชา                             | หน่วยกิต |
| หมวดวิชาเฉพาะ<br>วิชาบังคับ  | 4153101  | สุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยของอาหาร | 2(2-0-4) |

|                              |         |                              |          |
|------------------------------|---------|------------------------------|----------|
|                              | 4153201 | หลักโภชนาการมนุษย์           | 3(3-0-6) |
|                              | 4153202 | โภชนาการสำหรับการพัฒนาตามวัย | 2(2-0-4) |
|                              | 4153203 | โภชนาการชุมชน 1              | 3(3-0-6) |
|                              | 4153205 | การส่งเสริมสุขภาพทางโภชนาการ | 2(2-0-4) |
|                              | 4153303 | การประเมินภาวะโภชนาการ       | 3(2-2-5) |
|                              | 4153304 | โภชนบำบัดทางการแพทย์ 1       | 3(2-2-5) |
| หมวดวิชาเฉพาะ<br>(วิชาเลือก) | 4153103 | การจัดการระบบการบริการอาหาร  | 3(2-2-5) |
| รวมหน่วยกิต                  |         |                              | 21       |

| ชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2  |          |                                            |          |
|-------------------------------|----------|--------------------------------------------|----------|
| หมวดวิชา                      | รหัสวิชา | ชื่อวิชา                                   | หน่วยกิต |
| หมวดวิชาเฉพาะ<br>(วิชาบังคับ) | 4153102  | วิทยาศาสตร์การอาหาร                        | 3(3-0-6) |
|                               | 4153204  | โภชนาการชุมชน 2                            | 3(3-0-6) |
|                               | 4153305  | โภชนบำบัดทางการแพทย์ 2                     | 3(2-2-5) |
|                               | 4153306  | การสื่อสารและการให้คำปรึกษาทาง<br>โภชนาการ | 3(2-2-5) |
|                               | 4153901  | การสัมมนาทางโภชนาการและการกำหนด<br>อาหาร   | 1(0-2-1) |
| หมวดวิชาเฉพาะ<br>(วิชาเลือก)  | 4153206  | ระบาดวิทยาโภชนาการ                         | 3(3-0-6) |
|                               | 4153207  | โภชนาการและผู้สูงอายุ                      | 2(2-0-4) |
| หมวดวิชาเลือกเสรี             | xxxxxxx  | เลือกเสรี                                  | 2(x-x-x) |
| รวมหน่วยกิต                   |          |                                            | 20       |

| ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1  |          |                                    |          |
|-------------------------------|----------|------------------------------------|----------|
| หมวดวิชา                      | รหัสวิชา | ชื่อวิชา                           | หน่วยกิต |
| หมวดวิชาเฉพาะ<br>(วิชาบังคับ) | 4144403  | การจัดการสุขภาพในชุมชน             | 3(2-2-5) |
|                               | 4153902  | การศึกษาวิจัยทางด้านโภชนาการและการ | 2(1-2-3) |

|                                    |         |                                                                           |            |
|------------------------------------|---------|---------------------------------------------------------------------------|------------|
|                                    |         | กำหนดอาหาร                                                                |            |
| หมวดวิชาเฉพาะ<br>(วิชาปฏิบัติการฯ) | 4153801 | การเตรียมสหกิจศึกษาสาขาวิชาโภชนาการ<br>และการกำหนดอาหาร                   | 1(45)      |
|                                    | 4153802 | หรือ<br>การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพสาขาวิชา<br>โภชนาการและการกำหนดอาหาร | 2(90)      |
| หมวดวิชาเลือกเสรี                  | xxxxxxx | เลือกเสรี                                                                 | 2(x-x-x)   |
|                                    | xxxxxxx | เลือกเสรี                                                                 | 2(x-x-x)   |
| รวมหน่วยกิต                        |         |                                                                           | 10 หรือ 11 |

| ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2       |          |                                                                     |          |
|------------------------------------|----------|---------------------------------------------------------------------|----------|
| หมวดวิชา                           | รหัสวิชา | ชื่อวิชา                                                            | หน่วยกิต |
| หมวดวิชาเฉพาะ<br>(วิชาปฏิบัติการฯ) | 4154801  | สหกิจศึกษาสาขาวิชาโภชนาการและการ<br>กำหนดอาหาร                      | 6(640)   |
|                                    | 4154802  | หรือ<br>การฝึกประสบการณ์วิชาชีพสาขาวิชาโภชนา<br>การและการกำหนดอาหาร | 5(450)   |
| รวมหน่วยกิต                        |          |                                                                     | 6 หรือ 5 |

### 3.1.5 คำอธิบายรายวิชา

| รหัส    | คำอธิบายรายวิชา   | น(ท-ป-ศ) |
|---------|-------------------|----------|
| 3511301 | การบริหารสำนักงาน | 3(3-0-6) |

|         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |          |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| รหัส    | คำอธิบายรายวิชา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | น(ท-ป-ศ) |
|         | <b>Office Management</b><br>ศึกษาความรู้ความเข้าใจในการดำเนินงานของสำนักงานในองค์การธุรกิจ และราชการ บทบาทของการจัดสำนักงาน งานสารบรรณ งานพัสดุ การวางแผนผัง และระเบียบวิธีปฏิบัติของงานสำนักงาน การจัดสถานที่ทำงาน การอำนวยความสะดวกพนักงาน การควบคุมงานที่มีประสิทธิภาพ                                                                                                                                            |          |
| 3521106 | <b>การบัญชีการเงิน</b><br><b>Facial Accounting</b><br>ศึกษาข้อสมมติฐานทางการบัญชี ความแตกต่างในหน้าที่ระหว่างพนักงานบัญชีและผู้ทำบัญชี หลักบัญชีคู่ เอกสารประกอบการทำบัญชี การบันทึกรายการใช้สมุดรายวันขั้นต้น ประกอบด้วยสมุด รายวันทั่วไป สมุดรายวันเฉพาะ การบันทึกในสมุดแยกประเภท งบทดลอง และรายการปรับปรุง การจัดทำงบการเงินสำหรับการบริการและกิจการซื้อขายสินค้า และบัญชีอุตสาหกรรม                              | 3(2-2-5) |
| 3561101 | <b>องค์การและการจัดการ</b><br><b>Organization and Management</b><br>ความหมาย รูปแบบ แนวคิด และทฤษฎีต่างๆ เกี่ยวกับองค์การหลัก และวิธีการจัดองค์การ การกำหนดอำนาจหน้าที่ในองค์การ หลักการและหน้าที่ของการจัดการ การวางแผน การจัดองค์การ ภาวะผู้นำและการจูงใจ การติดตามและควบคุม พฤติกรรมองค์การ และการบริหาร การเปลี่ยนแปลง                                                                                           | 3(3-0-6) |
| 3562402 | <b>การบริหารทรัพยากรมนุษย์</b><br><b>Human Resource Management</b><br>ทฤษฎี แนวความคิด และหลักการในการบริหารทรัพยากรมนุษย์ ขอบข่ายหน้าที่และความรับผิดชอบในการบริหารทรัพยากรมนุษย์ การวิเคราะห์งาน การออกแบบงาน การวางแผนทรัพยากรมนุษย์ การสรรหา การคัดเลือก การพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ การประเมินผลการปฏิบัติงาน การบริหารค่าตอบแทน สุขภาพอนามัย และความปลอดภัยในการทำงาน พนักงานสัมพันธ์ และการวิจัยด้านทรัพยากรมนุษย์ | 3(3-0-6) |
| 3563204 | <b>ระบบสารสนเทศเพื่อการจัดการ</b><br><b>Management Information Systems</b><br>พื้นฐานของระบบสารสนเทศและโครงสร้างพื้นฐาน องค์การและการจัดการ บทบาทของระบบสารสนเทศในองค์การ การบูรณาการระบบสารสนเทศ กลยุทธ์การนำระบบสารสนเทศเพื่อใช้ปรับเปลี่ยนองค์กรและการพัฒนาระบบสารสนเทศ การบริหารทรัพยากรสารสนเทศ ระบบสนับสนุนการตัดสินใจ คลังข้อมูลและเหมืองข้อมูล                                                               | 3(2-2-5) |

| รหัส    | คำอธิบายรายวิชา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | น(ท-ป-ศ) |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 4011504 | ฟิสิกส์ในชีวิตประจำวัน<br>Physics for Everyday Life<br>กฎเกณฑ์ ทฤษฎีในทางกลศาสตร์ เสียง แสง ความร้อน แม่เหล็กไฟฟ้า การประยุกต์กฎเกณฑ์และทฤษฎีดังกล่าวสำหรับเครื่องใช้ในบ้าน โดยคำนึงถึงประสิทธิภาพของการใช้                                                                                                                                                                                                           | 2(1-2-3) |
| 4021103 | เคมีอินทรีย์<br>Organic Chemistry<br>ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเคมีอินทรีย์ ไฮบริดเซชันของคาร์บอน พันธะในสารประกอบอินทรีย์ การเรียกชื่อสารประกอบอินทรีย์ สเตอริโอเคมี ชนิดและกลไกของปฏิกิริยาเคมีอินทรีย์ การเตรียมปฏิกิริยาของสารประกอบไฮโดรคาร์บอน สารประกอบอะโรเมติก และสารประกอบอินทรีย์ที่มีหมู่ฟังก์ชันชนิดต่างๆ เช่น แอลคิลเฮไลด์ แอลกอฮอล์ อีเธอร์ คีโตน กรดคาร์บอกซิลิก และอนุพันธ์ และอะมีน การเกิดพอลิเมอร์ | 3(2-2-5) |
| 4021108 | เคมีทั่วไป<br>General Chemistry<br>โครงสร้างอะตอม พันธะเคมี ปริมาณสารสัมพันธ์ ของแข็ง ของเหลว แก๊ส สมดุลเคมี ตารางธาตุ กรด เบส                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 3(3-0-6) |
| 4021109 | ปฏิบัติการเคมีทั่วไป<br>General Chemistry Laboratory<br>ปฏิบัติการเกี่ยวกับเทคนิคและหลักปฏิบัติทั่วไปในการใช้ห้องปฏิบัติการ การจำแนกประเภทสารเคมีจากฉลากข้างขวดสาร เกรดสารเคมี จุดเดือด จุดหลอมเหลว การใช้เครื่องมือพื้นฐาน pH ค่าคงที่ของการแตกตัว                                                                                                                                                                   | 1(0-3-2) |
| 4022506 | ชีวเคมี<br>Biochemistry<br>โครงสร้างหน้าที่ และหลักการเมแทบอลิซึมของสารชีวโมเลกุล การหายใจระดับเซลล์ คาร์โบไฮเดรต ลิพิด โปรตีน เอนไซม์ กรดนิวคลีอิก ฮอร์โมน วิตามิน และเกลือแร่ รวมถึงหลักการของพันธุศาสตร์เชิงชีวเคมีที่เกี่ยวข้องกับกรดนิวคลีอิกและโปรตีน                                                                                                                                                           | 2(2-0-4) |
| 4031101 | ชีววิทยา 1<br>Biology 1<br>หลักชีววิทยาพื้นฐาน สารประกอบทางเคมีในสิ่งมีชีวิต สมบัติของสิ่งมีชีวิต วิวัฒนาการของสิ่งมีชีวิต เซลล์และเนื้อเยื่อ การสืบพันธุ์และการเจริญเติบโต การจำแนกประเภทของ                                                                                                                                                                                                                         | 3(3-0-6) |

| รหัส<br>สิ่งมีชีวิต | คำอธิบายรายวิชา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | น(ท-ป-ศ) |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 4031102             | ชีววิทยา 2<br>Biology 2<br>รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 4031101 ชีววิทยา 1<br>เมทาบอลิซึม การแลกเปลี่ยนสาร เอนไซม์ การสังเคราะห์ด้วยแสง การหายใจระดับเซลล์ การขนส่งและการคายน้ำ สมดุลภายในเซลล์ การทำงานของระบบต่างๆ พันธุศาสตร์ พฤติกรรมและการปรับตัว สิ่งมีชีวิตกับสภาวะแวดล้อม การจัดการทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม                                                                                        | 3(3-0-6) |
| 4031103             | ปฏิบัติการชีววิทยา 1<br>Biology Laboratory 1<br>ปฏิบัติการเรื่องคุณสมบัติของคาร์โบไฮเดรต ลิพิด โปรตีน กรดนิวคลีอิก วิตามิน การใช้กล้องจุลทรรศน์ เซลล์ การแบ่งเซลล์ เนื้อเยื่อ การสืบพันธุ์ของสิ่งมีชีวิต การเจริญเติบโต และการจำแนกประเภทสิ่งมีชีวิต                                                                                                                                                    | 1(0-3-2) |
| 4031104             | ปฏิบัติการชีววิทยา 2<br>Biology Laboratory 2<br>รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 4031103 ปฏิบัติการชีววิทยา 1<br>ปฏิบัติการเกี่ยวกับการแลกเปลี่ยนสาร เช่น การแพร่ ออสโมซิส เอนไซม์ การสังเคราะห์ด้วยแสง การหายใจ การขนส่ง การคายน้ำ การทำงานของระบบต่างๆ เช่น ระบบกล้ามเนื้อ ระบบหมุนเวียนเลือด ระบบประสาท ฮอร์โมนสัตว์ ฮอร์โมนพืช พันธุศาสตร์ พฤติกรรม การปรับตัว ระบบนิเวศ การจัดการทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม | 1(0-3-2) |
| 4032608             | จุลชีววิทยาและปรสิตสาธารณสุข<br>Public Health Microbiology and Parasitology<br>ชนิด รูปร่างลักษณะ วงจรชีวิตของจุลินทรีย์และปรสิตที่ก่อโรคและให้เกิดโรค กลไกการตอบสนองของผู้ถูกอาศัยที่มีต่อจุลินทรีย์และปรสิต การเกิดพยาธิสภาพ กระบวนการติดต่อในชุมชน การควบคุมและป้องกันจุลินทรีย์และปรสิตที่เป็นปัญหาสาธารณสุขของประเทศไทย และการฝึกปฏิบัติการตรวจหาจุลินทรีย์และปรสิตที่สำคัญในปัญหาสาธารณสุข        | 3(2-2-5) |
| 4034602             | จุลินทรีย์ก่อโรค<br>Pathogenic Microbial<br>ศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างเซลล์เจ้าบ้านและจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค การระบาดของเชื้อโรค ความสามารถในการทำให้เกิดโรค อาการของโรคต่างๆ ที่เกิดจากจุลินทรีย์                                                                                                                                                                                                     | 3(2-2-5) |

| รหัส    | คำอธิบายรายวิชา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | น(ท-ป-ศ) |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 4034705 | <b>เทคโนโลยีชีวภาพเพื่อชุมชน</b><br><b>Biotechnology for Community</b><br>ความหมายของเทคโนโลยีชีวภาพ ผลิตภัณฑ์อาหารหมักจากจุลินทรีย์ เทคโนโลยีชีวภาพกับการอาหาร เทคโนโลยีชีวภาพด้านการเกษตร เทคโนโลยีชีวภาพด้านอุตสาหกรรม เทคโนโลยีชีวภาพด้านการแพทย์และสาธารณสุข เทคโนโลยีชีวภาพด้านสิ่งแวดล้อม และอาชีวอนามัย เทคโนโลยีชีวภาพกับภูมิปัญญาท้องถิ่น                                                                                                                                                           | 3(2-2-5) |
| 4111101 | <b>หลักสถิติ</b><br><b>Principles of Statistics</b><br>ความหมายของสถิติ ขอบเขตและประโยชน์ของสถิติ สถิติที่ใช้ในชีวิตประจำวัน ขั้นตอนในการใช้สถิติเพื่อการตัดสินใจ หลักเบื้องต้นของความน่าจะเป็น ตัวแปรสุ่ม การแจกแจงความน่าจะเป็นแบบทวินาม แบบปัวซอง และแบบปกติ โมเมนต์ การแจกแจงค่าที่ได้จากตัวอย่าง หลักการประมาณค่า การทดสอบสมมติฐาน การหาความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปร การพยากรณ์<br>วิชาเน้นถึงตัวอย่างและแบบประยุกต์ของวิธีการให้เหมาะสมกับแต่ละวิชาเอก                                                     | 3(3-0-6) |
| 4123262 | <b>เทคโนโลยีสารสนเทศและการประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์</b><br><b>ทางสาธารณสุข</b><br><b>Information Technology and Applied Computer in Public Health</b><br>ศึกษาความรู้เกี่ยวกับเทคโนโลยีสารสนเทศทางด้านสาธารณสุข การประยุกต์ใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในงานสาธารณสุข การพัฒนาระบบงานสารสนเทศทางสาธารณสุข เครือข่ายสารสนเทศในงานสาธารณสุข ฐานข้อมูลในการสืบค้น การจัดการทรัพยากรสารสนเทศ ระบบสารสนเทศเพื่อการบริหารสาธารณสุข ระบบสารสนเทศยุคโลกาภิวัตน์ ระบบสารสนเทศด้านอัจฉริยะทางสาธารณสุข และจริยธรรมสารสนเทศสาธารณสุข | 3(2-2-5) |
| 4141101 | <b>หลักสาธารณสุข</b><br><b>Principles of Public Health</b><br>แนวคิดเกี่ยวกับการสาธารณสุขและความสำคัญของงานสาธารณสุข ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับงานสาธารณสุข การสาธารณสุขในประเทศและต่างประเทศ ระบบสาธารณสุขในประเทศไทย การพัฒนางานสาธารณสุขในประเทศไทย บทบาทของกระทรวงสาธารณสุข นวัตกรรมสาธารณสุข                                                                                                                                                                                                                | 3(3-0-6) |

**รหัส**                      **คำอธิบายรายวิชา**                      **น(ท-ป-ศ)**  
 นโยบายการแก้ปัญหาสาธารณสุขในปัจจุบัน แผนพัฒนาสาธารณสุขของประเทศ แนวคิดเกี่ยวกับ  
 หลักประกันสุขภาพ กองทุนสุขภาพ

**4141601**                      **สุขศึกษาและพฤติกรรมศาสตร์**                      **3(2-2-5)**  
**Health Education and Behavioral Science**

หลักการ ทฤษฎี แนวคิดทางสุขศึกษาและพฤติกรรมศาสตร์ ความสำคัญ  
 ของงานสุขศึกษาและพฤติกรรมสุขภาพ รูปแบบพฤติกรรมสุขภาพ การวิเคราะห์พฤติกรรมสุขภาพ  
 การพัฒนาพฤติกรรมสุขภาพ การสร้างเครื่องมือประเมินพฤติกรรมสุขภาพ และการประยุกต์องค์  
 ความรู้ ทางด้านสุขศึกษาและพฤติกรรมศาสตร์มาใช้ในการดำเนินงานสร้างเสริมสุขภาพ

**4141605**                      **ชีวสถิติสาธารณสุข**                      **3(3-0-6)**  
**Biostatistics for Public Health**

ความหมาย ความสำคัญ แนวคิดและหลักการทางชีวสถิติ ขอบเขตของชีวสถิติ  
 และสถิติชีพ การใช้ประโยชน์ของชีวสถิติในงานสาธารณสุข วิธีการประมวลผลและนำเสนอข้อมูล  
 ทางชีวสถิติ ความหมายของประชากรและการคำนวณขนาดกลุ่มตัวอย่างทางสถิติ การทดสอบ  
 ความคลาดเคลื่อน การแจกแจงทางสถิติ การทดสอบสมมติฐาน การแปลความหมายของสถิติ  
 การนำสถิติไปใช้ในงานวิจัยทางสาธารณสุข

**4142103**                      **กายวิภาคศาสตร์และสรีรวิทยา**                      **3(2-2-5)**  
**Anatomy and Physiology**

ความหมาย ความสำคัญของวิชากายวิภาคศาสตร์และสรีรวิทยา ความรู้เบื้องต้น  
 และคำศัพท์ทางกายวิภาคศาสตร์ โครงสร้างและหน้าที่ร่างกายมนุษย์ในระบบปกคลุมร่างกาย ระบบ  
 โครงร่าง ระบบกล้ามเนื้อ ระบบประสาท ระบบไหลเวียน ระบบหายใจ ระบบย่อยอาหาร ระบบ  
 ขับถ่ายปัสสาวะ ระบบต่อมไร้ท่อ ระบบสืบพันธุ์ และความสัมพันธ์ในแต่ละระบบของร่างกาย

**4142201**                      **สุขภาพกับสิ่งแวดล้อม**                      **3(2-2-5)**  
**Health and Environment**

ความหมายของสุขภาพ สิ่งแวดล้อม ความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับสิ่งแวดล้อม  
 องค์ประกอบต่างๆ ของสิ่งแวดล้อมซึ่งมีผลกระทบต่อความเป็นอยู่และสุขภาพที่ดีของคน การจัดการ  
 น้ำสะอาด การบำบัดน้ำเสีย การบำบัดและกำจัดสิ่งปฏิกูล การจัดการขยะมูลฝอย การสุขาภิบาล

|         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |          |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| รหัส    | คำอธิบายรายวิชา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | น(ท-ป-ศ) |
|         | อาหาร การควบคุมและป้องกันมลพิษทางอากาศ การสุขาภิบาลที่פקอาศัย การควบคุมและป้องกันแมลงและสัตว์นำโรค                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |          |
| 4142202 | พิษวิทยาและสุขภาพ<br>Toxicology and Health                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2(2-0-4) |
|         | ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับสารพิษ หลักการและขอบเขตของพิษวิทยาทางสาธารณสุข ปัญหาของการเกิดพิษในสิ่งแวดล้อม ทั้งสารพิษในอาหาร สารพิษในน้ำ สารพิษในดิน และสารพิษจากโรงงานอุตสาหกรรม กลไกการเกิดพิษ และการเปลี่ยนแปลงความเป็นพิษของสารพิษ ผลกระทบของสารพิษต่อระบบต่างๆ ของร่างกาย การตรวจวิเคราะห์และการประเมินผลของสารพิษ ตลอดจนการจัดการสารพิษในสิ่งแวดล้อมที่มีผลกระทบต่อสุขภาพทั้งส่วนบุคคล และชุมชน แนวทางการป้องกัน ควบคุมและแก้ไขปัญหาพิษ |          |
| 4143108 | ระบบสุขภาพนานาชาติ<br>International Health Systems                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2(2-0-4) |
|         | หลักการและแนวคิดเกี่ยวกับสร้างเสริมสุขภาพ การป้องกันโรค การรักษาและการฟื้นฟูสุขภาพของประเทศต่างๆ ในแต่ละทวีป                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |          |
| 4143111 | สังคมศาสตร์ทางสาธารณสุข<br>Social Science in Public Health                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2(2-0-4) |
|         | หลักการ ทฤษฎี และแนวคิดเกี่ยวกับองค์ความรู้ทางสังคมวิทยาในด้านการศึกษา การเมือง เศรษฐกิจ ศาสนา วัฒนธรรม ประเพณี วิถีชีวิต สังคมและภูมิปัญญาของประชาชน ในภูมิภาคต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการสร้างเสริมสุขภาพ การป้องกันโรค การรักษา และการฟื้นฟูสุขภาพ                                                                                                                                                                                       |          |
| 4143112 | โรคติดต่อและโรคไม่ติดต่อ<br>Communicable and Non-Communicable Diseases                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2(2-0-4) |
|         | ความหมาย ความสำคัญ แนวคิด นโยบาย การดำเนินงานด้านโรคติดต่อและโรคไม่ติดต่อ หลักการสร้างเสริมภูมิคุ้มกันโรคติดต่อ การจำแนกประเภทของโรค สาเหตุ อาการ และอาการแสดงที่สำคัญ วิเคราะห์สถานการณ์โรคติดต่อและไม่ติดต่อที่เป็นปัญหาสาธารณสุข การป้องกันและควบคุมโรคที่มีผลกระทบต่อสุขภาพในระดับประเทศและระดับโลก                                                                                                                                  |          |

| รหัส    | คำอธิบายรายวิชา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | น(ท-ป-ศ) |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 4143610 | <p><b>การแพทย์ทางเลือก</b><br/><b>Alternative Medicine</b></p> <p>ปรัชญา แนวคิดพื้นฐานเกี่ยวข้องกับการแพทย์ทางเลือกต่างๆ ประวัติความเป็นมา และพัฒนาการของการแพทย์ทางเลือก โดยเฉพาะอย่างยิ่งแพทย์แผนไทย การศึกษาพฤติกรรมที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพแบบแพทย์ทางเลือกในแต่ละท้องถิ่น ความเข้าใจเกี่ยวกับสาเหตุและ กลไกโรคร้ายไข้เจ็บ และบทบาทของแพทย์ทางเลือกในสังคมปัจจุบัน ระบบการแพทย์ทางเลือกที่มีผลต่อแบบแผนการปฏิบัติตนของท้องถิ่นและภูมิภาคต่างๆ ความสัมพันธ์ของการแพทย์ทางเลือก ในฐานะเป็นส่วนหนึ่งของระบบวัฒนธรรมที่เชื่อมโยงกับระบบอื่นๆ ในสังคม เช่น โลกทัศน์ ความเชื่อ ประเพณี และพิธีกรรมอื่นๆ</p> | 2(1-2-3) |
| 4144401 | <p><b>เภสัชวิทยา</b><br/><b>Pharmacology</b></p> <p>หลักพื้นฐานทางเภสัชวิทยา อันตรายจากการใช้ยา หลักการใช้ยา การคำนวณทางเภสัชกรรม การแบ่งกลุ่มยา กลไกการออกฤทธิ์ที่สำคัญ สรรพคุณ วิธีใช้ ขนาดที่ใช้ อาการข้างเคียงและข้อห้ามใช้ของยาภายใต้ขอบเขตที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนด บัญชียาหลักแห่งชาติ ยาสามัญประจำบ้าน ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการใช้สมุนไพร</p>                                                                                                                                                                                                                                                | 3(2-2-5) |
| 4144403 | <p><b>การจัดการสุขภาพในชุมชน</b><br/><b>Community Health Management</b></p> <p>ปัญหาสุขภาพของชุมชน การวิเคราะห์สาเหตุของปัญหาในเชิงพฤติกรรม เชิงสังคม เชิงสิ่งแวดล้อม เชิงระบบ การบริการสาธารณสุขในชุมชน การสร้างระบบการให้บริการในชุมชน กระบวนการสร้างประชาคมเพื่อการจัดการสุขภาพชุมชน การพัฒนาเครือข่ายระบบสุขภาพในชุมชน</p>                                                                                                                                                                                                                                                                          | 3(2-2-5) |
| 4144606 | <p><b>เศรษฐศาสตร์สาธารณสุข</b><br/><b>Public Health Economics</b></p> <p>การประยุกต์วิชาเศรษฐศาสตร์ เพื่อนำมาใช้ในการงานด้านสาธารณสุขและสุขภาพอนามัย โดยเน้นถึงความสำคัญของการจัดสรรทรัพยากรที่มีอยู่อย่างจำกัดให้ได้ประโยชน์สูงสุดและเกิดประสิทธิภาพมากที่สุดในเรื่องการให้บริการสาธารณสุข และการบริการการรักษาพยาบาล การจัดสรรงบประมาณ และการประเมินโครงการสาธารณสุขตลอดจนความสัมพันธ์ของงานสาธารณสุขกับการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ</p>                                                                                                                                                         | 3(3-0-6) |

| รหัส    | คำอธิบายรายวิชา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | น(ท-ป-ศ) |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 4151301 | <b>วิชาชีพนักกำหนดอาหารและจริยธรรมวิชาชีพ</b><br><b>Professionalism and Professional Ethics</b><br>บทบาท สมรรถนะ และความก้าวหน้าในวิชาชีพของนักกำหนดอาหาร ขอบเขตความรับผิดชอบของนักกำหนดอาหารในการแก้ปัญหาสาธารณสุข การส่งเสริมคุณภาพชีวิตของประชาชน มรรยาทวิชาชีพ การสร้างทัศนคติที่ดีต่อวิชาชีพ จริยธรรมทั่วไปในสังคมที่เหมาะสม จริยธรรมวิชาชีพในการปฏิบัติงานด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร ความสำคัญของจริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ จริยธรรมของบุคลากรในงานการดูแลรักษาสุขภาพ ระเบียบการปฏิบัติพระราชบัญญัติควบคุมการประกอบอาชีพและจรรยาบรรณวิชาชีพ การสอบรับรองวิชาชีพนักกำหนดอาหารในประเทศไทยและต่างประเทศ | 2(2-0-4) |
| 4152302 | <b>หลักโภชนาการและการกำหนดอาหาร</b><br><b>Principles of Nutrition and Dietetics</b><br>ความรู้เบื้องต้นในการกำหนดอาหารในบุคคลที่มีสภาวะปกติและสภาวะเจ็บป่วย รายการอาหารแลกเปลี่ยน การดัดแปลงอาหาร หลักการให้คำแนะนำด้านโภชนาการเบื้องต้นที่เหมาะสมในแต่ละวัย                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2(2-0-4) |
| 4153101 | <b>สุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยของอาหาร</b><br><b>Food Sanitation and Food Safety</b><br>หลักสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในการผลิตอาหาร การเลือกซื้อวัตถุดิบอาหารประเภทต่างๆ ความปลอดภัยในอาหาร การเตรียม การชั่ง ตวง วัด การประกอบอาหารเพื่อส่งมอบคุณค่าทางโภชนาการและถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร สุขลักษณะในการผลิตอาหาร มาตรฐานในการผลิตอาหาร การเก็บรักษา การขนส่งอาหารและการจำหน่าย สุขอนามัยส่วนบุคคลในการผลิตอาหาร ปัจจัยที่เป็นสาเหตุทำให้อาหารไม่สะอาดปลอดภัย โรคและพิษภัยจากการบริโภคอาหารไม่                                                                                                             | 2(2-0-4) |

**รหัส**                      **คำอธิบายรายวิชา**                      **น(ท-ป-ศ)**  
 สะอาด สารปนเปื้อน สารตกค้าง สารปนปลอม และสารเจือปนในอาหาร โรคอาหารเป็นพิษ จากแบคทีเรีย และเชื้อราและสารพิษอื่นๆ พระราชบัญญัติอาหาร กฎหมายและข้อบังคับเกี่ยวกับ อาหารของไทยและสากล ระบบจีเอ็มพี และเอชเอซีซีพีกับความปลอดภัยในอาหาร

**4153102**                      **วิทยาศาสตร์การอาหาร**                      **3(3-0-6)**  
**Food Science**

ความหมายและความสัมพันธ์ของวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ สถานการณ์อาหารโลก อาหารโลก อาหาร ความต้องการอาหารของมนุษย์ ส่วนประกอบของอาหาร คุณค่าทางโภชนาการที่เกิดขึ้นในระหว่างการเก็บเกี่ยว การเน่าเสียของอาหารและการควบคุมสมบัติ และการเปลี่ยนแปลงทางเคมีและฟิสิกส์ของอาหาร การใช้วิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อถนอมอาหาร แปรรูปและเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหารชนิดต่างๆ การประเมินและควบคุมคุณภาพอาหาร

**4153103**                      **การจัดการระบบการบริการอาหาร**                      **3(2-2-5)**  
**Food Service System Management**

หลักการการบริหารจัดการด้านอาหารและการบริการอาหารให้ถูกหลักโภชนาการ ทั้งในสถาบัน สถานประกอบการ และโรงพยาบาล การบริหารงานบุคคลและการเงิน การวางแผน อาคารและอุปกรณ์ การกำหนดรายการอาหาร การจัดซื้อ การบริการ การเก็บรักษาวัสดุและอุปกรณ์ การควบคุมคุณภาพและราคา การปรับตัวรับให้เหมาะกับการประกอบอาหารจำนวนมาก สุขาภิบาล ทางอาหารและความปลอดภัยในอาหาร การนำระบบเอชเอซีซีพีไปประยุกต์ใช้ในระบบการบริการ อาหาร การฝึกปฏิบัติและดูงานการบริหารจัดการด้านอาหารและการบริการอาหารในสถาบัน สถานประกอบการ และโรงพยาบาล การดูงานนอกสถานที่

**4153201**                      **หลักโภชนาการมนุษย์**                      **3(3-0-6)**  
**Principles of Human Nutrition**

ความสำคัญของโภชนาการในชีวิตประจำวัน ระบบการย่อยอาหาร การดูดซึม อาหาร การนำไปใช้ และการขับถ่าย เมแทบอลิซึมของคาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน วิตามิน และเกลือแร่ น้ำและอิเล็กโทรไลต์ ความต้องการสารอาหาร บทบาทและหน้าที่ของสารอาหาร ที่จำเป็นต่อร่างกาย ปริมาณสารอาหารที่ควรได้รับต่อวัน ความสัมพันธ์ระหว่างสารอาหารกับภาวะ สุขภาพ โภชนาการ ปัญหาสุขภาพความไม่สมดุลของสารอาหาร

**4153202**                      **โภชนาการสำหรับการพัฒนาตามวัย**                      **2(2-0-4)**

|         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |          |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| รหัส    | คำอธิบายรายวิชา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | น(ท-ป-ศ) |
|         | <b>Nutrition for Different Stages of Human Development</b><br>ความสำคัญของโภชนาการในหญิงตั้งครรภ์ หญิงให้นมบุตร วัยทารก วัยก่อนเรียน<br>ปฐมวัย วัยรุ่น วัยผู้ใหญ่ และวัยสูงอายุ ความต้องการพลังงาน สารอาหาร และอาหารที่เหมาะสมใน<br>แต่ละวัย ปัญหาที่เกิดจากความบกพร่องและไม่สมดุลทางโภชนาการ การป้องกัน ภาวะทุพโภชนาการ<br>ในวัยต่างๆ                                                                                                                                                                  |          |
| 4153203 | <b>โภชนาการชุมชน 1</b><br><b>Community Nutrition 1</b><br>สถานการณ์ปัจจุบันด้านปัญหาโภชนาการชุมชนในประเทศไทย นโยบายอาหาร<br>และโภชนาการแห่งชาติ ปัจจัยที่มีผลต่อภาวะโภชนาการชุมชน การวินิจฉัย การวิเคราะห์ปัญหา<br>การวางแผน การดำเนินแก้ไข ป้องกันและสร้างเสริมสุขภาพ การประเมินและติดตามภาวะโภชนาการ<br>ในชุมชน และการปรับปรุงส่งเสริมภาวะโภชนาการของชุมชน ตลอดจนวิธีการเผยแพร่ความรู้ด้าน<br>อาหารและโภชนาการสู่ชุมชนการจัดหาแหล่งอาหารในชุมชน การใช้วัตถุดิบในชุมชน มา<br>ทำอาหารเพื่อสุขภาพ        | 3(3-0-6) |
| 4153204 | <b>โภชนาการชุมชน 2</b><br><b>Community Nutrition 2</b><br>รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 4153203 โภชนาการชุมชน 1<br>การวางแผนโครงการประเมิน ส่งเสริม ปรับปรุงภาวะโภชนาการให้เหมาะสม<br>ตามเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม และบริบทของชุมชน                                                                                                                                                                                                                                                                         | 3(3-0-6) |
| 4153205 | <b>การส่งเสริมสุขภาพทางโภชนาการ</b><br><b>Health Promotion in Nutrition</b><br>หลักการ แนวคิด กลยุทธ์ การส่งเสริมสุขภาพ การสร้างเสริมสุขภาพบุคคล<br>ในวัยต่างๆ การสร้างเสริมสุขภาพชุมชน ความสมดุลของปริมาณและคุณค่าอาหารที่รับประทาน<br>เข้าไป กับการนำสารอาหารไปใช้ แนวทางการส่งเสริมสุขภาพ ป้องกันโรคจากภาวะโภชนาการ<br>ไม่สมดุล เช่น การออกกำลังกาย การเลือกอาหารที่มีประโยชน์ การประกอบอาหารให้ถูกหลัก<br>โภชนาการ เป็นต้น การดำเนินงานด้านการสร้างเสริมสุขภาพประชาชนในประเทศไทย<br>และในต่างประเทศ | 2(2-0-4) |
| 4153206 | <b>ระบาดวิทยาโภชนาการ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 3(3-0-6) |

รหัส คำอธิบายรายวิชา น(ท-ป-ศ)

### Nutrition Epidemiology

หลักระบาดวิทยา ระบาดวิทยาโภชนาการ ศีรษะธรรมชาติ ลักษณะการเกิดโรค การกระจายโรคที่เกิดจากโภชนาการ ตามลักษณะกลุ่มเสี่ยง เวลา สถานที่ วิเคราะห์ปัญหา สาเหตุ ความสัมพันธ์ทางด้านโภชนาการและอาหารที่รับประทาน ภาวะทุพโภชนาการ ภาวะโภชนาการเกิน โรคอ้วน ปัจจัยเสี่ยงที่สัมพันธ์กับการเกิดโรค เช่น โรคเมตาบอลิซึม โรคหลอดเลือดหัวใจ และโรคเรื้อรังอื่นๆ ตลอดจนการป้องกันโรค และคาดคะเนแนวโน้มของโรคที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการ

4153207 โภชนาการและผู้สูงอายุ 2(2-0-4)

### Nutrition and Aging

สถานการณ์ผู้สูงอายุของประเทศไทย ปัญหาสุขภาพของผู้สูงอายุ ปัญหาโภชนาการของผู้สูงอายุ ความสัมพันธ์ระหว่างอาหารกับผู้สูงอายุ การดูแลการบริโภคสำหรับผู้สูงอายุ บทบาทของครอบครัว ชุมชน สถานบริการสาธารณสุขที่มีต่อการดำเนินงานโภชนาการของผู้สูงอายุ การวิเคราะห์อิทธิพลของวิตามิน และอาหารเสริมสำหรับผู้สูงอายุในสังคมไทย

4153208 โภชนาการและนักกีฬา 2(2-0-4)

### Nutrition and Athletes

ความสำคัญของอาหารและโภชนาการกับการออกกำลังกาย หลักการกำหนดอาหารในนักกีฬา ให้เหมาะสมกับการฝึกซ้อม การแข่งขัน และประเภทของกีฬาที่มีผลต่อการใช้พลังงานในการเคลื่อนไหว การเก็บสำรองพลังงาน การชดเชยพลังงานในระหว่างการฝึกซ้อม และระหว่างการแข่งขัน การส่งเสริมสมรรถนะของร่างกายในนักกีฬาโดยใช้หลักการทางโภชนาการ

4153209 อาหารและโภชนาการที่ทันสมัย 2(2-0-4)

### Contemporary in Food and Nutrition

สถานการณ์อาหารและโภชนาการในปัจจุบัน ความหลากหลายของอาหารบริโภค ประโยชน์และโทษต่อสุขภาพของประชาชน การเลือกบริโภคอาหาร และโภชนาการไม่ถูกต้อง อาจส่งผลกระทบต่อโรคภัยไข้เจ็บ และการดูแลรักษา

4153210 โภชนาการแม่และเด็ก 2(2-0-4)

### Maternal and Child Nutrition

สถานการณ์โภชนาการแม่และเด็กของประเทศไทย ปัญหาโภชนาการของแม่ และเด็ก การส่งเสริมให้แม่ได้รับอาหารและโภชนาการที่ถูกต้อง เหมาะสม ตั้งแต่ก่อนตั้งครรภ์ ขณะตั้งครรภ์ และหลังตั้งครรภ์ ตลอดจนการส่งเสริมอาหารและโภชนาการให้กับทารกแรกเกิด จนถึง

**รหัส**                      **คำอธิบายรายวิชา**                      **น(ท-ป-ศ)**  
 อายุ 5 ปี ความสัมพันธ์ ผลกระทบระหว่างโภชนาการกับสุขภาพของแม่และพัฒนาการของเด็ก

**4153303                      การประเมินภาวะโภชนาการ                      3(2-2-5)**  
**Nutrition Assessment**

วิธีการและเทคนิคการประเมินทางโภชนาการในด้านต่างๆ ทั้งทางตรงและทางอ้อม  
 มาตรฐานและเกณฑ์การประเมินทางโภชนาการในระดับบุคคล กลุ่ม และชุมชน                      การใช้  
 ตาราง คุณค่าอาหารและตารางต่างๆ การประเมินความต้องการพลังงานและสารอาหาร การ  
 วิเคราะห์ทางชีวเคมีเพื่อตรวจสอบและติดตามภาวะโภชนาการของมนุษย์ การแปลผล การประเมิน  
 ทางโภชนาการ

**4153304                      โภชนบำบัดทางการแพทย์ 1                      3(2-2-5)**  
**Medical Nutrition Therapy 1**

รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 4153303 การประเมินภาวะโภชนาการ  
 ความสัมพันธ์ระหว่างโภชนาการกับโรคและการเจ็บป่วย เมแทบอลิซึม  
 ของพลังงานและสารอาหารในภาวะของโรค โภชนบำบัดสำหรับผู้ป่วยโรคต่างๆ ที่สัมพันธ์  
 กับโภชนาการ โรคอ้วน โรคเมตาบอลิกซินโดรม โรคหัวใจและหลอดเลือด ภาวะความผิดปกติ  
 ของไขมันในเลือด โรคเบาหวาน โรคความดันโลหิตสูง และโรคไต การฝึกปฏิบัติการกำหนด  
 และดัดแปลงอาหารเฉพาะโรค เพื่อการป้องกันและรักษาโรค การติดตามและประเมินผล  
 การให้โภชนบำบัด

**4153305                      โภชนบำบัดทางการแพทย์ 2                      3(2-2-5)**  
**Medical Nutrition Therapy 2**

รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 4153304 โภชนบำบัดทางการแพทย์ 1  
 โภชนาการและโภชนบำบัดสำหรับผู้ป่วยผ่าตัดและภาวะวิกฤติ (critical illness)  
 ผู้ป่วยไฟไหม้ น้ำร้อนลวก ผู้ป่วยโรคตับ โรคมะเร็ง โรคเอชไอวี/เอดส์ โรคเกาต์ ผู้ป่วยที่มีปัญหา  
 การเคี้ยว การกลืน การให้อาหารทางสายให้อาหาร การให้อาหารทางหลอดเลือดดำ การฝึก  
 ปฏิบัติการกำหนดและดัดแปลงอาหารเฉพาะโรค เพื่อการป้องกันและรักษาโรค การติดตาม  
 และประเมินผลการให้โภชนบำบัด

**4153306                      การสื่อสารและการให้คำปรึกษาทางโภชนาการ                      3(2-2-5)**  
**Nutrition Communication and Diet Counseling**

ความหมายของการสื่อสารและประชาสัมพันธ์ ความสำคัญของการสื่อสาร                      และ

**รหัส**                      **คำอธิบายรายวิชา**                      **น(ท-ป-ศ)**  
 การประชาสัมพันธ์ที่มีต่อการพัฒนาสุขภาพและสาธารณสุข องค์ประกอบของการประชาสัมพันธ์ กระบวนการดำเนินงานประชาสัมพันธ์ ความคิดสร้างสรรค์ และรูปแบบ วิธีการสื่อสารและ ประชาสัมพันธ์ในงานด้านสุขภาพ ทฤษฎีการสร้างพฤติกรรมที่พึงปรารถนา เทคนิค กลวิธีและขั้นตอน การให้คำปรึกษาด้านโภชนาการ การประยุกต์ใช้ในการปรับเปลี่ยนหรือสร้างเสริมพฤติกรรมสุขภาพ ให้เหมาะสม

**4153307                      ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ                      2(2-0-4)**  
**Health Food Products and Supplement**  
 นิยามและความหมายของผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ ชนิดและประเภท ของ อาหารเพื่อสุขภาพและผลิตภัณฑ์เสริมอาหารในท้องตลาด ความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้ออาหารเพื่อ สุขภาพและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร คุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์ และการให้ความรู้แก่ผู้บริโภค ผลการใช้ผลิตภัณฑ์ต่อสุขภาพและผลข้างเคียง งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อสุขภาพ และกฎหมายการใช้ผลิตภัณฑ์

**4153308                      หัวข้อพิเศษทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร                      2(2-0-4)**  
**Special Topic in Nutrition and Dietetics**  
 แนวทางงานวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหารที่นักศึกษาสนใจศึกษา จากข้อมูลงานวิจัยที่มีอยู่ และ/หรือมีโอกาสได้ฝึกปฏิบัติการเพื่อเตรียมตัวให้พร้อมที่จะทำวิจัย ของตนเอง โดยอยู่ในความดูแลของอาจารย์ประจำหลักสูตร

**4153801                      การเตรียมสหกิจศึกษาสาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร                      1(45)**  
**Preparation for Cooperative Education in Nutrition and Dietetics**  
 การจัดกิจกรรมเพื่อตรวจสอบความพร้อมของผู้เรียนก่อนการฝึกสหกิจศึกษา ใน ด้านการรับรู้ลักษณะและโอกาสของการประกอบอาชีพ การพัฒนาตัวผู้เรียนให้มีความรู้ ทักษะ เจต คติ แรงจูงใจ และคุณลักษณะที่เหมาะสมกับวิชาชีพ โดยการกระทำในสถานการณ์หรือรูปแบบต่างๆ ซึ่งเกี่ยวข้องกับงานด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร

**4153802                      การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพสาขาวิชาโภชนาการ                      2(90)**  
**และกำหนดอาหาร**  
**Preparation for Professional Experience in Nutrition and Dietetics**

| รหัส    | คำอธิบายรายวิชา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | น(ท-ป-ศ) |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
|         | การจัดกิจกรรมเพื่อเตรียมความพร้อมของผู้เรียนก่อนการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ<br>ในด้านการรับรู้ ลักษณะและโอกาสของการประกอบอาชีพ ทบทวนกระบวนการศึกษาชุมชน การ<br>วิเคราะห์ปัญหาโภชนาการในชุมชน การจัดลำดับความสำคัญของปัญหาโภชนาการในชุมชน<br>ตลอดจนการแก้ปัญหาแบบเบ็ดเสร็จและยั่งยืน และการพัฒนาคุณลักษณะที่เหมาะสมกับวิชาชีพ                                                                                                                                    |          |
| 4153901 | การสัมมนาทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร<br>Seminar in Nutrition and Dietetics<br>งานวิจัย และบทความทางวิชาการด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร<br>และสาขาต่างๆ ที่เกี่ยวข้องซึ่งตีพิมพ์ในวารสารนานาชาติ การเสนอด้วยวาจา และการอภิปราย<br>แสดงความคิดเห็น                                                                                                                                                                                                            | 1(0-2-1) |
| 4153902 | การศึกษาวิจัยทางด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร<br>Research Study in Nutrition and Dietetics<br>ระเบียบวิธีวิจัย การออกแบบการศึกษาทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร การ<br>สร้างเครื่องมือวิจัย การเก็บรวบรวมข้อมูล การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปวิเคราะห์ข้อมูล การเขียนโครง<br>ร่างการวิจัย การเขียนรายงาน และการนำเสนอโครงร่าง                                                                                                                                           | 2(1-2-3) |
| 4154104 | อาหารตามวัฒนธรรม<br>Food Culture<br>วัฒนธรรมไทย วัฒนธรรมท้องถิ่นกับการบริโภค เปรียบเทียบคุณค่าสารอาหาร และ<br>โภชนาการของอาหารแต่ละประเภท การกำหนดอาหาร ดัดแปลงอาหารให้เหมาะสมกับวิถีชีวิต ความ<br>เป็นอยู่ วัฒนธรรม เศรษฐกิจ สังคมตลอดจนการเตรียมอาหาร และประกอบอาหารได้ถูกต้อง<br>ตามหลักโภชนาการและหลักสุขาภิบาลอาหาร อิทธิพลต่อวัฒนธรรมที่มีต่อการบริโภค และสุขภาพ<br>วัฒนธรรมตะวันตกที่มีผลต่อการบริโภคและสุขภาพของคน และความรู้เกี่ยวกับอาหารนานาชาติ | 2(2-0-4) |
| 4154209 | นโยบายโภชนาการ<br>Nutrition Policy<br>นโยบายการส่งเสริมสุขภาพตามมาตรฐานด้านโภชนาการให้กับประชาชน ทุก<br>กลุ่มอายุ การพัฒนาระบบการดำเนินงานด้านโภชนาการอย่างต่อเนื่องและมีคุณภาพ เปรียบเทียบ ใน<br>ประเทศ และต่างประเทศ                                                                                                                                                                                                                                      | 2(2-0-4) |

| รหัส    | คำอธิบายรายวิชา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | น(ท-ป-ศ) |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 4154801 | สหกิจศึกษาสาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร<br>Cooperative Education in Nutrition and Dietetics<br>การปฏิบัติงานเชิงวิชาการ หรือวิชาชีพเต็มเวลาเสมือนหนึ่งเป็นเจ้าของหน้าที่<br>ครบ 1 ภาคการศึกษา ตามที่สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหารกำหนด เมื่อเสร็จสิ้น<br>ปฏิบัติงานแล้วนักศึกษาต้องส่งรายงาน และนำเสนอผลการไปปฏิบัติงานต่อคณาจารย์<br>ในสาขาวิชา โดยการวัดผลและประเมินของอาจารย์ที่ปรึกษา สหกิจศึกษาที่ควบคุมการปฏิบัติงาน<br>ในสถานพยาบาลและโรงพยาบาล | 6(640)   |
| 4154802 | การฝึกประสบการณ์วิชาชีพสาขาวิชาโภชนาการ<br>และการกำหนดอาหาร<br>Field Experience in Nutrition and Dietetics<br>การฝึกปฏิบัติงานในสถานบริการสาธารณสุข และโรงพยาบาล เน้นงานโภชนาการ<br>และการกำหนดอาหารในชุมชน จัดทำโครงการศึกษาชุมชนวิเคราะห์และจัดลำดับปัญหาชุมชน และ<br>เสนอแนวทางแก้ปัญหาแบบเบ็ดเสร็จและยั่งยืน โดยฝึกปฏิบัติตามแนวทางที่เสนอและการแก้ปัญหา                                                                                                 | 5(450)   |
| 4512206 | อาหารไทย<br>Thai Cuisine<br>ประวัติความเป็นมาของอาหารไทย อาหารท้องถิ่นและอาหารประเพณี ตำรับ<br>และเครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร เทคนิคและวิธีการประกอบอาหาร การจัดและตกแต่ง การเสิร์ฟ<br>และการฝึกปฏิบัติ                                                                                                                                                                                                                                                   | 3(2-2-5) |
| 4512210 | อาหารตะวันตก<br>Western Cuisine<br>ประเภทและลักษณะของอาหารตะวันตก หลักการเลือกใช้เครื่องปรุงชนิดต่างๆ<br>เครื่องมือ เครื่องใช้ที่สำคัญในการประกอบอาหาร เทคนิคและการประกอบอาหาร การจัดและตกแต่ง<br>อาหาร การบริการ มารยาทในการรับประทานอาหาร ฝึกปฏิบัติ                                                                                                                                                                                                       | 3(2-2-5) |
| 4512214 | อาหารฮาลาล<br>Halal Cuisine                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 3(2-2-5) |

| รหัส    | คำอธิบายรายวิชา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | น(ท-ป-ศ) |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
|         | ความหมายของอาหารฮาลาลและหะรอม มาตรฐานอาหารฮาลาลในประเทศไทย และมาตรฐานสากล ความแตกต่างของข้อกำหนดในประเทศมุสลิม การผลิตอาหารฮาลาล แต่ละประเภทตามหลักการของศาสนา รูปแบบการรับประทาน วัตถุดิบ เครื่องปรุง อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ การประกอบอาหาร ฉลากและเครื่องหมายบนบรรจุภัณฑ์ ข้อกำหนด และการขออนุญาต ใช้เครื่องหมายฮาลาล และฝึกปฏิบัติการอาหารฮาลาล |          |
| 4513206 | อาหารแนวใหม่<br>Novel Food                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 3(2-2-5) |
|         | ความก้าวหน้าของนวัตกรรมอาหาร อาหารที่มีการดัดแปลงทางพันธุกรรม อาหาร เสริมและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร กฎหมายที่เกี่ยวข้อง แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ค้นคว้า และศึกษา งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง                                                                                                                                                                        |          |
| 4513207 | อาหารอาเซียน<br>Asean Cuisine                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 3(2-2-5) |
|         | ประเภทและลักษณะของอาหารอาเซียน หลักการเลือกใช้เครื่องปรุงชนิดต่างๆ เครื่องมือเครื่องใช้ที่สำคัญในการประกอบอาหาร เทคนิคและวิธีในการประกอบอาหาร การจัด และตกแต่งอาหาร การบริการ มรรยาทในการรับประทานอาหาร ฝึกปฏิบัติการ                                                                                                                                    |          |
| 4514302 | การจัดเลี้ยงและการบริการอาหาร<br>Banqueting and Food Services                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 3(2-2-5) |
|         | รูปแบบของการบริการอาหาร เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหาร วางแผน ดำเนินงานจัดเลี้ยงบริการในแบบต่างๆ กำหนดรายการและราคาอาหาร ฝึกปฏิบัติการจัดแต่ง โต๊ะอาหาร ฝึกการจัดเสิร์ฟและการบริการทั้งในและนอกสถานที่                                                                                                                                             |          |
| 5072701 | เคมีอาหาร 1<br>Food Chemistry 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 3(2-3-5) |
|         | องค์ประกอบหลักในอาหารได้แก่ น้ำ ไขมัน คาร์โบไฮเดรต โปรตีน และเอนไซม์ โครงสร้างและสมบัติทางเคมี กายภาพและหน้าที่ การเปลี่ยนแปลงทางเคมี ระหว่าง การแปรรูป และการเก็บรักษา ปฏิบัติการที่เกี่ยวข้องได้แก่การวิเคราะห์องค์ประกอบหลักทางเคมีในอาหาร ตลอดจนการเปลี่ยนแปลงทางเคมีขององค์ประกอบเหล่านี้ระหว่างการแปรรูป และการเก็บรักษา                           |          |
| 5073302 | การประเมินคุณภาพอาหารโดยประสาทสัมผัส                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2(1-3-3) |

รหัส คำอธิบายรายวิชา น(ท-ป-ศ)  
**Sensory Evaluation for Food Quality**  
 ความสำคัญของการประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส ลักษณะ ทาง  
 ประสาทสัมผัสและการรับรู้รส ปัจจัยที่มีผลต่อการวัด วิธีการทดสอบทางประสาทสัมผัส  
 แบบต่างๆ การใช้สถิติเพื่อหาข้อสรุปในการประเมินผล ปฏิบัติการตามเนื้อหา

5073702 หลักการวิเคราะห์อาหาร 2(1-3-3)  
**Principles of Food Analysis**  
 หลักการและเทคนิคการวิเคราะห์อาหารทางเคมี และกายภาพ การตรวจสอบ  
 คุณภาพน้ำในโรงงานอุตสาหกรรม เทคนิคการใช้เครื่องมือวิเคราะห์ทางเคมีพื้นฐานและขั้นสูง  
 เช่น สเปกโตรสโกปี โครมาโทกราฟี ในอุตสาหกรรมอาหารมาตรฐานห้องปฏิบัติการ  
 และการทดสอบเครื่องมือปฏิบัติการตามเนื้อหา

### 3.2 ชื่อ สกุล ตำแหน่งและคุณวุฒิของอาจารย์

#### 3.2.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร

| ลำดับ | ชื่อ-นามสกุล             | ตำแหน่ง<br>วิชาการ     | คุณวุฒิ-สาขา<br>วิชาเอก                                                                        | สถาบัน<br>การศึกษา                                                                                                          | ปีทั้งจบ             | ภาระการสอน<br>(ชม./สัปดาห์) |      |      |      |
|-------|--------------------------|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------|------|------|------|
|       |                          |                        |                                                                                                |                                                                                                                             |                      | 2557                        | 2558 | 2559 | 2560 |
| 1     | นางสาวสุนาญ<br>เดชางาม   | ผู้ช่วย<br>ศาสตราจารย์ | Ph.D. (Clinical<br>Sciences )<br>M.S. (Clinical<br>Nutrition)<br>วท.บ. (ชีววิทยา)              | University of Sherbrooke,<br>Sherbrooke, Canada.<br>North Texas State<br>University, Denton, U.S.A.<br>มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ | 2538<br>2521<br>2518 | 6                           | 6    | 6    | 6    |
| 2     | นางสาวไยแพร<br>ชาติรี    | อาจารย์                | วท.ม. (โภชนศาสตร์)<br>วท.บ. (โภชนวิทยา)<br>เกียรตินิยม                                         | มหาวิทยาลัยมหิดล<br>มหาวิทยาลัยมหิดล                                                                                        | 2556<br>2552         | 12                          | 12   | 12   | 12   |
| 3     | นางสาวน้ำฝน<br>สีตะจิตต์ | อาจารย์                | ปร.ด. (วิทยาศาสตร์<br>การอาหาร)<br>วท.ม. (วิทยาศาสตร์<br>การอาหาร)<br>วท.บ. (คหกรรม<br>ศาสตร์) | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์<br>สถาบันเทคโนโลยี<br>พระจอมเกล้า<br>เจ้าคุณทหารลาดกระบัง<br>มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์                  | 2548<br>2542<br>2538 | 12                          | 12   | 12   | 12   |
| 4     | นางสาว                   | อาจารย์                | วท.ม. (เภสัชวิทยา)                                                                             | จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย                                                                                                       | 2555                 | 12                          | 12   | 12   | 12   |

|   |                          |         |                                                                    |                                          |              |    |    |    |    |
|---|--------------------------|---------|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|--------------|----|----|----|----|
|   | ณกันต์วลัย<br>วิศิษฐ์ศรี |         | พย.บ. (พยาบาล<br>ศาสตร์) เกียรตินิยม                               | มหาวิทยาลัยมหิดล                         | 2541         |    |    |    |    |
| 5 | นางสาวณัททัย<br>โชติกลาง | อาจารย์ | ส.ม. (อนามัย<br>สิ่งแวดล้อม)<br>วท.บ. (วิทยาศาสตร์<br>สิ่งแวดล้อม) | มหาวิทยาลัยขอนแก่น<br>มหาวิทยาลัยขอนแก่น | 2548<br>2546 | 12 | 12 | 12 | 12 |

### 3.2.2 อาจารย์ประจำ

| ลำดับ | ชื่อ-นามสกุล                       | ตำแหน่ง<br>วิชาการ     | คุณวุฒิ-สาขาวิชาเอก                                                                            | สถาบัน<br>การศึกษา                                                                                                                | ภาระการสอน (ชม./สัปดาห์) |      |      |      |
|-------|------------------------------------|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|------|------|------|
|       |                                    |                        |                                                                                                |                                                                                                                                   | 2557                     | 2558 | 2559 | 2560 |
| 1     | นางสาวสุนาม<br>เตชางาม             | ผู้ช่วย<br>ศาสตราจารย์ | Ph.D. (Clinical Sciences<br>)<br><br>M.S. (Clinical Nutrition)<br><br>วท.บ. (ชีววิทยา)         | University of<br>Sherbrooke,<br>Sherbrooke, Canada.<br>North Texas State<br>University, Denton,<br>U.S.A.<br>มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ | 6                        | 6    | 6    | 6    |
| 2     | นางสาวไยแพร่<br>ชาติรี             | อาจารย์                | วท.ม. (โภชนศาสตร์)<br>วท.บ. (โภชนวิทยา)<br>เกียรตินิยม                                         | มหาวิทยาลัยมหิดล<br>มหาวิทยาลัยมหิดล                                                                                              | 12                       | 12   | 12   | 12   |
| 3     | นางสาวน้ำฝน<br>สีตะจิตต์           | อาจารย์                | ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การ<br>อาหาร)<br>วท.ม. (วิทยาศาสตร์การ<br>อาหาร)<br><br>วท.บ. (คหกรรมศาสตร์) | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์<br><br>สถาบันเทคโนโลยี<br>พระจอมเกล้าเจ้าคุณทหาร<br>ลาดกระบัง<br>มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์                    | 12                       | 12   | 12   | 12   |
| 4     | นางสาว<br>ณกันต์วลัย<br>วิศิษฐ์ศรี | อาจารย์                | วท.ม. (เภสัชวิทยา)<br>พย.บ. (พยาบาลศาสตร์)<br>เกียรตินิยม                                      | จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย<br>มหาวิทยาลัยมหิดล                                                                                         | 12                       | 12   | 12   | 12   |
| 5     | นางสาวณัททัย<br>โชติกลาง           | อาจารย์                | ส.ม. (อนามัยสิ่งแวดล้อม)<br>วท.บ. (วิทยาศาสตร์<br>สิ่งแวดล้อม)                                 | มหาวิทยาลัยขอนแก่น<br>มหาวิทยาลัยขอนแก่น                                                                                          | 12                       | 12   | 12   | 12   |
| 6     | นางอารีย์<br>สงวนชื่อ              | ผู้ช่วย<br>ศาสตราจารย์ | วท.ม. (สาธารณสุขศาสตร์)<br>สาขาสุขศึกษา<br>ค.บ. (สุขศึกษา)                                     | มหาวิทยาลัยมหิดล<br>วิทยาลัยครูนครปฐม                                                                                             | 12                       | 12   | 12   | 12   |
| 7     | นางสาว<br>จิตติมา<br>กอหรั่งกุล    | อาจารย์                | วท.ม. (เทคโนโลยี<br>สิ่งแวดล้อม)<br>วท.บ. (เทคโนโลยีชีวภาพ)                                    | มหาวิทยาลัยมหิดล<br>มหาวิทยาลัยมหิดล                                                                                              | 12                       | 12   | 12   | 12   |
| 8     | นางจินต์จุฬา<br>ข้าทอง             | อาจารย์                | ส.ม. (อนามัยสิ่งแวดล้อม)<br>วท.บ. (สาธารณสุขศาสตร์)                                            | มหาวิทยาลัยขอนแก่น<br>มหาวิทยาลัยมหิดล                                                                                            | 12                       | 12   | 12   | 12   |
| 9     | นายปณิธาน<br>กระสังข์              | อาจารย์                | ส.ม. (สาธารณสุขศาสตร์)<br>ส.บ. (สาธารณสุขศาสตร์)                                               | มหาวิทยาลัยนเรศวร<br>มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์                                                                                       | 12                       | 12   | 12   | 12   |

### 3.2.3 อาจารย์พิเศษ

| ลำดับ | ชื่อ-นามสกุล | ตำแหน่ง<br>วิชาการ | คุณวุฒิ-สาขาวิชาเอก | สถาบัน<br>การศึกษา | ภาระการสอน (ชม./สัปดาห์) |      |      |      |
|-------|--------------|--------------------|---------------------|--------------------|--------------------------|------|------|------|
|       |              |                    |                     |                    | 2557                     | 2558 | 2559 | 2560 |

| ลำดับ | ชื่อ-นามสกุล                  | ตำแหน่ง<br>วิชาการ | คุณวุฒิ-สาขาวิชาเอก                                                                      | สถาบัน<br>การศึกษา                                                                                        | ภาระการสอน (ชม./สัปดาห์) |      |      |      |
|-------|-------------------------------|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|------|------|------|
|       |                               |                    |                                                                                          |                                                                                                           | 2557                     | 2558 | 2559 | 2560 |
| 1     | นพ.เทพ<br>หิมะทองคำ           | ศาสตราจารย์        | Postdoctoral training<br>in Internal Medicine<br>and Endocrinology<br>Doctor of Medicine | Harvard University,<br>Boston, U.S.A.<br><br>University of<br>Wisconsin at<br>Madison, Madison,<br>U.S.A. | 6                        | 6    | 6    | 6    |
| 2     | นายสมชาย<br>ดรงค์เดช          | รอง<br>ศาสตราจารย์ | Ed.D. (Public Health<br>Nutrition)<br>วท.บ. (โภชนวิทยา)                                  | Columbia University,<br>New York, U.S.A.<br>มหาวิทยาลัยมหิดล                                              | 6                        | 6    | 6    | 6    |
| 3     | นางสาว<br>ดวงพร<br>แก้วศิริ   | รอง<br>ศาสตราจารย์ | M.P.S. (Food and<br>Nutrition Planning)                                                  | University of The<br>Philippine at Los<br>Banos, Philippine.                                              | 6                        | 6    | 6    | 6    |
| 4     | นางสาวชลิต<br>รัตนกุล         | รอง<br>ศาสตราจารย์ | M.S. (Nutrition)                                                                         | University of<br>Columbia,<br>New York, U.S.A.                                                            | 6                        | 6    | 6    | 6    |
| 5     | นางสาวนุชศิริ<br>เลิศวุฒิโสภณ | รอง<br>ศาสตราจารย์ | วท.ด. (โภชนศาสตร์)<br>วท.ม. (โภชนศาสตร์)                                                 | มหาวิทยาลัยมหิดล<br>มหาวิทยาลัยมหิดล                                                                      | 6                        | 6    | 6    | 6    |

|   |                         |                        |                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                     |   |   |   |   |
|---|-------------------------|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|
| 6 | นางสาวชนิตา<br>ปโชติการ | ผู้ช่วย<br>ศาสตราจารย์ | License Dietitian<br>Ph.D. (Human<br>Nutrition)<br><br>M.P.H. (International<br>Health)<br><br>M.S. (Food Science<br>and Technology)<br>วท.บ. (ชีววิทยา) | U.S.A. Mississippi<br>State University,<br>Mississippi, U.S.A.<br>University of<br>Alabama at<br>Birmingham,<br>Birmingham, U.S.A.<br>Mississippi State<br>University,<br>Mississippi, U.S.A.<br>มหาวิทยาลัยศิลปากร | 6 | 6 | 6 | 6 |
| 7 | นางสาวยศพร<br>พลายไธ    | อาจารย์                | ปร.ด. (โภชนศาสตร์)<br>วท.ม. (พิษวิทยาทาง<br>อาหารและโภชนาการ)<br>วท.บ. (สาธารณสุข<br>ศาสตร์)                                                             | มหาวิทยาลัยมหิดล<br>มหาวิทยาลัยมหิดล<br><br>มหาวิทยาลัยมหิดล                                                                                                                                                        | 6 | 6 | 6 | 6 |
| 8 | นางสาวศลิณี<br>หัวดง    | อาจารย์                | วท.ม. (สาธารณสุข<br>ศาสตร์) สาขาวิชาโภชน<br>วิทยา<br>คศ.บ. (อาหารและ<br>โภชนาการ)                                                                        | มหาวิทยาลัยมหิดล<br><br>มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี<br>ราชมงคลกรุงเทพ                                                                                                                                                      | 6 | 6 | 6 | 6 |
| 9 | นางสาว<br>ปรารถนา       | อาจารย์                | วท.ม. (อาหารและ<br>โภชนาการเพื่อการ                                                                                                                      | มหาวิทยาลัยมหิดล                                                                                                                                                                                                    | 6 | 6 | 6 | 6 |

| ลำดับ | ชื่อ-นามสกุล                     | ตำแหน่งวิชาการ | คุณวุฒิ-สาขาวิชาเอก                                                             | สถาบันการศึกษา                                                                | ภาระการสอน (ชม./สัปดาห์) |      |      |      |
|-------|----------------------------------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|------|------|------|
|       |                                  |                |                                                                                 |                                                                               | 2557                     | 2558 | 2559 | 2560 |
|       | ตปนิย์                           |                | พัฒนา)<br>วท.บ. (ชีววิทยา)                                                      | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์                                                        |                          |      |      |      |
| 10    | นางกฤษฎี โพธิ์ทัด                | -              | M.S. (Public Health in Nutrition)<br>B.Sc. (Chemistry)                          | Loma Linda University, U.S.A<br>Loyola Mary Mount University, LA, U.S.A       | 6                        | 6    | 6    | 6    |
| 11    | นางสาวเอก หทัย แซ่เตีย           | -              | วท.ม. (อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา)<br>วท.บ. (โภชนาการ)                       | มหาวิทยาลัยมหิดล<br>มหาวิทยาลัยมหิดล                                          | 6                        | 6    | 6    | 6    |
| 12    | นางสาวธัญวรี นทร์ตั้งเสริมวงศ์   | -              | วท.ม. (โภชนศาสตร์)<br>วท.บ. (คหกรรมศาสตร์)                                      | มหาวิทยาลัยมหิดล<br>มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์                                    | 6                        | 6    | 6    | 6    |
| 13    | นางศัลยา คงสมบูรณ์เวช            | -              | Registered Dietitian<br>M.A. (Food Nutrition and Dietetics)<br><br>วท.บ. (เคมี) | U.S.A.<br>California State University. California, U.S.A.<br>มหาวิทยาลัยมหิดล | 6                        | 6    | 6    | 6    |
| 14    | นางสาวเบญจพรณ บวรณวัฒน์          | -              | วท.ม. (อาหารและโภชนาการ)<br>วท.บ. (คหกรรมศาสตร์)                                | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์<br>มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์                              | 6                        | 6    | 6    | 6    |
| 16    | นาวาอากาศโทหญิงบุษชา พรหมณสุทธิ์ | -              | พย.บ. (พยาบาลศาสตร์)                                                            | วิทยาลัยพยาบาลทหารอากาศ                                                       | 6                        | 6    | 6    | 6    |
| 17    | นางกุลลาบ แสงจงเจริญ             | -              | วท.บ. (คหกรรมศาสตร์)                                                            | มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช                                                  | 6                        | 6    | 6    | 6    |

#### 4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (สหกิจศึกษาหรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ)

จากความต้องการที่บัณฑิตควรมีประสบการณ์ในวิชาชีพก่อนเข้าสู่การทำงานจริง ดังนั้นหลักสูตรได้กำหนดรายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ/สหกิจศึกษา ซึ่งจะจัดอยู่ในกลุ่มวิชาเอก

##### 4.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้ของประสบการณ์ภาคสนาม

ความคาดหวังในผลการเรียนรู้ประสบการณ์ภาคสนามของนักศึกษา มีดังนี้

- 4.1.1 ทักษะในการปฏิบัติงานจากสถานประกอบการ ตลอดจนมีความเข้าใจในหลักการทำงานจำเป็นในการเรียนรู้ทฤษฎีมากยิ่งขึ้น
- 4.1.2 บุคลากรความรู้ที่เรียนมาเพื่อนำไปแก้ปัญหาทางโภชนาการได้อย่างเหมาะสม
- 4.1.3 มีมนุษยสัมพันธ์และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดี

4.1.4 มีระเบียบวินัย ตรงเวลา เข้าใจวัฒนธรรม และสามารถปรับตัวให้เข้ากับสถานประกอบการได้

4.1.5 มีความกล้าในการแสดงออก และนำความคิดสร้างสรรค์ไปใช้ประโยชน์ในงานได้

## 4.2 ช่วงเวลา

ภาคการศึกษาที่ 2 ของปีการศึกษาที่ 4

## 4.3 การจัดเวลาและตารางสอน

จัดเต็มเวลาใน 1 ภาคการศึกษา

## 5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย

ข้อกำหนดในการทำ **วิจัย** ต้องเป็นหัวข้อทางด้านโภชนาการและการกำหนดอาหารหรือเกี่ยวข้อง โดยมีจำนวนผู้ร่วมโครงการ 1-4 คน และมีรายงานที่ต้องนำส่งตามรูปแบบและระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนดอย่างเคร่งครัด หรือเป็นโครงการที่มุ่งเน้นการสร้างผลงานวิจัยเพื่อพัฒนางานด้าน โภชนาการ และการกำหนดอาหาร

### 5.1 คำอธิบายโดยย่อ

**งานวิจัย**ด้านโภชนาการและการกำหนดอาหารที่นักศึกษาสนใจ สามารถอธิบายทฤษฎี ที่นำมาใช้ในการทำ **งานวิจัย** ประโยชน์ที่จะได้รับจากการทำ **งานวิจัย** มีขอบเขต **งานวิจัย**ที่สามารถทำเสร็จภายในระยะเวลาที่กำหนด

### 5.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้

นักศึกษาสามารถทำงานเป็นทีม มีความเชี่ยวชาญในการใช้เครื่องมือ โปรแกรม ในการทำโครงการ โครงการสามารถเป็นต้นแบบในการพัฒนาต่อได้

### 5.3 ช่วงเวลา

ภาคการศึกษาที่ 1-2 ของปีการศึกษาที่ 4

### 5.4 จำนวนหน่วยกิต

**2 หน่วยกิต**

### 5.5 การเตรียมการ

มีการกำหนดชั่วโมงการประชุมนักศึกษา การให้คำปรึกษา จัดทำบันทึกการให้คำปรึกษา ให้ข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับโครงการทางเว็บไซต์ และปรับปรุงให้ทันสมัยเสมอ อีกทั้งมีตัวอย่างโครงการ ให้ศึกษา

### 5.6 กระบวนการประเมินผล

ประเมินผลจากความก้าวหน้าในการทำโครงการ ที่บันทึกในสมุดให้คำปรึกษาโดยอาจารย์ที่ปรึกษา และประเมินผลจากรายงานที่ได้กำหนดรูปแบบการนำเสนอตามระยะเวลา นำเสนอโปรแกรมและ การทำงานของระบบ โดยโครงการดังกล่าวต้องสามารถทำงานได้ในขั้นต้น โดยเฉพาะการทำงานหลัก ของโปรแกรม และการจัดสอบการนำเสนอที่มีอาจารย์สอบไม่ต่ำกว่า 3 คน

#### หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล

##### 1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา

| คุณลักษณะพิเศษ                                                                                                                                      | กลยุทธ์หรือกิจกรรมของนักศึกษา                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. มีความรู้พื้นฐานในศาสตร์ที่เกี่ยวข้องทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอยู่ในเกณฑ์ดี สามารถประยุกต์ได้อย่างเหมาะสมในการประกอบวิชาชีพและศึกษาต่อในระดับสูง | รายวิชาบังคับของหลักสูตรต้องปูพื้นฐานของศาสตร์ และสร้างความเชื่อมโยงระหว่างภาคทฤษฎีและปฏิบัติ มีปฏิบัติการ แบบฝึกหัด โครงงาน และกรณีศึกษาให้นักศึกษาเข้าใจการประยุกต์องค์ความรู้กับปัญหาจริง |
| 2. มีความรู้ทันสมัย ใฝ่รู้ และมีความสามารถพัฒนาความรู้ เพื่อพัฒนาตนเอง พัฒนางานและพัฒนาสังคม                                                        | รายวิชาเลือกที่เปิดสอนต้องต่อยอดความรู้พื้นฐานในภาคบังคับ และปรับตามวิวัฒนาการของศาสตร์ มีโจทย์ปัญหาที่ท้าทายให้นักศึกษาค้นคว้าหาความรู้ในการพัฒนาศักยภาพ                                    |
| 3. คิดเป็น ทำเป็น และเลือกวิธีการแก้ปัญหาได้อย่างเป็นระบบและเหมาะสม                                                                                 | ทุกรายวิชาต้องมีโจทย์ปัญหา แบบฝึกหัด หรือโครงงาน ให้นักศึกษาได้ฝึกคิด ฝึกปฏิบัติ ฝึกแก้ปัญหา แทนการท่องจำ                                                                                    |
| 4. มีความสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น มีทักษะการบริหารจัดการและทำงาน                                                                                   | โจทย์ปัญหาและโครงงานของรายวิชาต่าง ๆ ควรจัดแบบคณะทำงาน แทนที่จะเป็นแบบงานเดี่ยว เพื่อส่งเสริม                                                                                                |

| คุณลักษณะพิเศษ                                                                  | กลยุทธ์หรือกิจกรรมของนักศึกษา                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| เป็นหมู่คณะ                                                                     | ให้นักศึกษาได้ฝึกฝนการทำงานเป็นหมู่คณะ                                                                                                                               |
| 5. รู้จักแสวงหาความรู้ด้วยตนเองและสามารถติดต่อสื่อสารกับผู้อื่นได้เป็นอย่างดี   | ต้องมีการมอบหมายงานให้นักศึกษาได้สืบค้นข้อมูลรวบรวมความรู้ที่นอกเหนือจากที่ได้นำเสนอในชั้นเรียนและเผยแพร่ความรู้ที่ได้ระหว่างนักศึกษาด้วยกัน หรือให้กับผู้สนใจภายนอก |
| 6. มีความสามารถในการใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศในการสื่อสารและใช้เทคโนโลยีได้ดี | มีระบบเพื่อสื่อสารแลกเปลี่ยนความคิดเห็นในหมู่นักศึกษาหรือบุคคลภายนอกที่ส่งเสริมให้เกิดการแสวงหาความรู้ที่ทันสมัย การเผยแพร่ การถามตอบ และการแลกเปลี่ยนความรู้        |

## 2. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน

### 2.1 คุณธรรม จริยธรรม

#### 2.1.1 การเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1) ตระหนักในคุณค่า คุณธรรม จริยธรรม การเสียสละ มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ

2) มีภาวะความเป็นผู้นำหรือผู้ตาม เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่นสามารถทำงานเป็นทีมและสามารถแก้ไขข้อขัดแย้งและลำดับความสำคัญ

3) เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม

4) มีวินัย ตรงต่อเวลาซื่อสัตย์สุจริต และความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม

#### 2.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1) กำหนดให้มีวัฒนธรรมองค์กรเพื่อเป็นการปลูกฝังให้นักศึกษามีระเบียบวินัยโดยเน้นการเข้าชั้นเรียนให้ตรงเวลาตลอดจนการแต่งกายที่เป็นไปตามระเบียบของมหาวิทยาลัย

2) นักศึกษาต้องมีความรับผิดชอบโดยในการทำงานกลุ่มนั้น ต้องฝึกให้รู้หน้าที่ของการเป็นผู้นำกลุ่มและการเป็นสมาชิกกลุ่ม

3) ส่งเสริมให้นักศึกษาเกิดจิตสำนึกความซื่อสัตย์ โดยต้องไม่กระทำการทุจริตในการสอบหรือลอกการบ้านของผู้อื่น เป็นต้น

4) อาจารย์ผู้สอนทุกคนต้องสอดแทรกเรื่องคุณธรรม จริยธรรมในการสอนทุกรายวิชา รวมทั้งมีการจัดกิจกรรมส่งเสริมคุณธรรม จริยธรรมเช่น การยกย่องนักศึกษาที่ทำดี ทำประโยชน์แก่ส่วนรวม เสียสละ

#### 2.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1) ประเมินจากการตรงเวลาของนักศึกษาในการเข้าชั้นเรียนการส่งงานตามกำหนดระยะเวลาที่มอบหมาย และการร่วมกิจกรรม

2) ประเมินจากการมีวินัยและพร้อมเพรียงของนักศึกษาในการเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตร

3) ปริมาณการกระทำทุจริตในการสอบ

- 4) ประเมินจากความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย

## 2.2 ความรู้

### 2.2.1 การเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) มีความรู้และความเข้าใจในเนื้อหาสาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ท้นต่อสถานการณ์ของโลกที่เปลี่ยนแปลง
- 2) สามารถวิเคราะห์ปัญหา เข้าใจ และอธิบายความต้องการทางสาขาวิชาโภชนาการ และการกำหนดอาหาร รวมทั้งประยุกต์ความรู้ ทักษะ และการใช้เครื่องมือที่เหมาะสมกับการแก้ไข ปัญหา
- 3) เข้าใจและสนใจพัฒนาความรู้ ความชำนาญทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร และเล็งเห็นการเปลี่ยนแปลง และเข้าใจผลกระทบของเทคโนโลยีใหม่ๆ ที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชา
- 4) มีประสบการณ์ในการพัฒนา และ/หรือการประยุกต์ทฤษฎีทางสาธารณสุขศาสตร์ สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร มาใช้งานได้จริงรวมถึงสามารถบูรณาการความรู้ที่ได้จากการศึกษากับความรู้ในศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

### 2.2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) ใช้การเรียนการสอนในหลากหลายรูปแบบโดยเน้นหลักการทางทฤษฎี และประยุกต์ทางปฏิบัติในสภาพแวดล้อมจริง โดยทันต่อการเปลี่ยนแปลงทางเทคโนโลยี ทั้งนี้ให้เป็นไปตามลักษณะของรายวิชาตลอดจนเนื้อหาสาระของรายวิชานั้นๆ
- 2) ควรจัดให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริงโดยการศึกษาดูงานหรือเชิญผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ตรงมาเป็นวิทยากรพิเศษเฉพาะเรื่อง ตลอดจนการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ

### 2.2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

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

## 2.3 ทักษะทางปัญญา

### 2.3.1 การเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) คิดอย่างมีวิจารณญาณและอย่างเป็นระบบ
- 2) สามารถรวบรวม ศึกษา วิเคราะห์ และสรุปประเด็นปัญหา
- 3) สามารถประยุกต์ความรู้และทักษะกับการแก้ไขปัญหาทางโภชนาการ และการกำหนดอาหารได้อย่างเหมาะสม
- 4) สามารถสืบค้น ตีความ และประเมินสารสนเทศ เพื่อใช้ในการแก้ไขปัญหาอย่างสร้างสรรค์

### 2.3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) กรณีศึกษาทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร
- 2) การอภิปรายกลุ่ม

3) ให้นักศึกษามีโอกาสปฏิบัติจริง

### 2.3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

ประเมินตามสภาพจริงจากผลงานและการปฏิบัติของนักศึกษาเช่นประเมินจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียนและการทดสอบโดยใช้แบบทดสอบหรือสัมภาษณ์

## 2.4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

### 2.4.1 การเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) มีความรับผิดชอบในการกระทำของตนเองและรับผิดชอบงานในกลุ่ม
- 2) นำความรู้ในศาสตร์นี้มาให้บริการ/พัฒนา/เสนอแนะสังคมในเรื่องที่เหมาะสมได้
- 3) มีความรับผิดชอบการพัฒนาการเรียนรู้ทั้งของตนเองและทางวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง

### 2.4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ใช้การสอนที่มีการกำหนดกิจกรรมให้มีการทำงานเป็นกลุ่ม การทำงานที่ต้องประสานงานกับผู้อื่นข้ามหลักสูตร หรือต้องค้นคว้าหาข้อมูลจากการสัมภาษณ์บุคคลอื่น หรือผู้มีประสบการณ์ โดยมีความคาดหวังในผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความสามารถในการรับผิดชอบดังนี้

- 1) สามารถทำงานกับผู้อื่นได้เป็นอย่างดี
- 2) มีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย
- 3) สามารถปรับตัวเข้ากับสถานการณ์และวัฒนธรรมองค์กรที่ไปปฏิบัติงานได้เป็นอย่างดี
- 4) มนุษยสัมพันธ์ที่ดีกับผู้ร่วมงานในองค์กรและกับบุคคลทั่วไป
- 5) มีภาวะผู้นำ

### 2.4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) ประเมินจากพฤติกรรมและการแสดงออกของนักศึกษาในการนำเสนอรายงานกลุ่มในชั้นเรียน
- 2) สังเกตจากพฤติกรรมที่แสดงออกในการร่วมกิจกรรมต่างๆ และความครบถ้วนชัดเจนตรงประเด็นของข้อมูล

## 2.5 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

### 2.5.1 การเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) มีทักษะในการใช้เครื่องมือที่จำเป็นที่มีอยู่ในปัจจุบันต่อการทำงานที่เกี่ยวข้องกับคอมพิวเตอร์
- 2) สามารถแนะนำประเด็นการแก้ไขปัญหาโดยใช้สารสนเทศทางคณิตศาสตร์หรือการแสดงสถิติประยุกต์ต่อปัญหาที่เกี่ยวข้องอย่างสร้างสรรค์
- 3) สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในงานที่เกี่ยวข้องกับสาธารณสุขได้อย่างเหมาะสม

### 2.5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) จัดกิจกรรมการเรียนรู้ในรายวิชาต่างๆ ให้นักศึกษาได้วิเคราะห์สถานการณ์จำลอง และสถานการณ์เสมือนจริง
- 2) นำเสนอการแก้ปัญหาที่เหมาะสม เรียนรู้เทคนิคการประยุกต์เทคโนโลยีสารสนเทศ ในหลากหลายสถานการณ์

### 2.5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) ประเมินจากเทคนิคการนำเสนอโดยใช้ทฤษฎี การเลือกใช้เครื่องมือทางเทคโนโลยีสารสนเทศหรือคณิตศาสตร์และสถิติที่เกี่ยวข้อง
- 2) ประเมินจากความสามารถในการอธิบาย ถึงข้อจำกัด เหตุผลในการเลือกใช้เครื่องมือต่างๆ การอภิปรายกรณีศึกษาต่างๆ ที่มีการนำเสนอต่อชั้นเรียน

### 3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

## แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

| รายวิชา                               | 1. คุณธรรม จริยธรรม |   |   |   | 2. ความรู้ |   |   |   | 3. ทักษะทางปัญญา |   |   |   | 4. ทักษะความสัมพันธ์<br>ระหว่างบุคคลและ<br>ความรับผิดชอบ |   |   | 5. ทักษะการวิเคราะห์<br>เชิงตัวเลข การสื่อสาร<br>และการใช้เทคโนโลยี<br>สารสนเทศ |   |   |
|---------------------------------------|---------------------|---|---|---|------------|---|---|---|------------------|---|---|---|----------------------------------------------------------|---|---|---------------------------------------------------------------------------------|---|---|
|                                       | 1                   | 2 | 3 | 4 | 1          | 2 | 3 | 4 | 1                | 2 | 3 | 4 | 1                                                        | 2 | 3 | 1                                                                               | 2 | 3 |
| 1. 3511301 การบริหารสำนักงาน          | ●                   | ○ |   |   |            |   |   | ● | ●                | ● |   |   | ●                                                        |   |   | ●                                                                               |   |   |
| 2. 3521106 การบัญชีการเงิน            | ●                   |   |   | ● | ●          |   |   | ● | ●                | ● |   |   | ●                                                        |   |   | ●                                                                               |   |   |
| 3. 3561101 องค์การและการจัดการ        | ●                   |   |   | ● | ●          |   |   | ● | ●                | ● |   |   | ●                                                        |   |   | ●                                                                               |   |   |
| 4. 3562402 การบริหารทรัพยากรมนุษย์    | ●                   |   |   | ● | ●          |   |   | ● | ●                | ● |   |   | ●                                                        |   |   | ●                                                                               |   |   |
| 5. 3563204 ระบบสารสนเทศเพื่อการจัดการ | ●                   |   |   | ● | ●          |   |   | ● | ●                | ● |   |   | ●                                                        |   |   | ●                                                                               |   | ● |
| 6. 4011504 ฟิสิกส์ในชีวิตประจำวัน     | ○                   | ○ | ● | ● | ●          | ● | ○ | ○ | ○                | ○ | ● | ● | ●                                                        | ○ | ○ | ○                                                                               |   | ● |
| 7. 4021103 เคมีอินทรีย์               | ○                   | ○ | ● | ● | ●          | ● | ○ | ○ | ○                | ○ | ● | ● | ●                                                        | ○ | ○ | ○                                                                               |   | ● |
| 8. 4021108 เคมีทั่วไป                 | ○                   | ○ | ● | ● | ●          | ● | ○ | ○ | ○                | ○ | ● | ● | ●                                                        | ○ | ○ | ○                                                                               |   | ● |
| 9. 4021109 ปฏิบัติการเคมีทั่วไป       | ○                   | ○ | ● | ● | ●          | ● | ○ | ○ | ○                | ○ | ● | ● | ●                                                        | ○ | ○ | ○                                                                               |   | ● |
| 10. 4022506 ชีวเคมี                   | ○                   | ○ | ● | ● | ●          | ● | ○ | ○ | ○                | ○ | ● | ● | ●                                                        | ○ | ○ | ○                                                                               |   | ● |
| 11. 4031101 ชีววิทยา 1                | ○                   | ○ | ● | ● | ●          | ● | ○ | ○ | ○                | ○ | ● | ● | ●                                                        | ○ | ○ | ○                                                                               |   | ● |
| 12. 4031102 ชีววิทยา 2                | ○                   | ○ | ● | ● | ●          | ● | ○ | ○ | ○                | ○ | ● | ● | ●                                                        | ○ | ○ | ○                                                                               |   | ● |
| 13. 4031103 ปฏิบัติการชีววิทยา 1      | ○                   | ○ | ● | ● | ●          | ● | ○ | ○ | ○                | ○ | ● | ● | ●                                                        | ○ | ○ | ○                                                                               |   | ● |
| 14. 4031104 ปฏิบัติการชีววิทยา 2      | ○                   | ○ | ● | ● | ●          | ● | ○ | ○ | ○                | ○ | ● | ● | ●                                                        | ○ | ○ | ○                                                                               |   | ● |

| รายวิชา                                                                   | 1. คุณธรรม จริยธรรม |   |   |   | 2. ความรู้ |   |   |   | 3. ทักษะทางปัญญา |   |   |   | 4. ทักษะความสัมพันธ์<br>ระหว่างบุคคลและ<br>ความรับผิดชอบ |   |   | 5. ทักษะการวิเคราะห์<br>เชิงตัวเลข การสื่อสาร<br>และการใช้เทคโนโลยี<br>สารสนเทศ |   |   |
|---------------------------------------------------------------------------|---------------------|---|---|---|------------|---|---|---|------------------|---|---|---|----------------------------------------------------------|---|---|---------------------------------------------------------------------------------|---|---|
|                                                                           | 1                   | 2 | 3 | 4 | 1          | 2 | 3 | 4 | 1                | 2 | 3 | 4 | 1                                                        | 2 | 3 | 1                                                                               | 2 | 3 |
| 15. 4032608 จุลชีววิทยาและปรสิต<br>สาธารณสุข                              | ○                   | ○ | ● | ● | ●          | ● | ○ | ○ | ○                | ○ | ● | ● | ●                                                        | ○ | ○ | ○                                                                               |   | ● |
| 16. 4034602 จุลินทรีย์ก่อโรค                                              | ○                   | ○ | ● | ● | ●          | ● | ○ | ○ | ○                | ○ | ● | ● | ●                                                        | ○ | ○ | ○                                                                               |   | ● |
| 17. 4034705 เทคโนโลยีชีวภาพเพื่อชุมชน                                     | ○                   | ○ | ● | ● | ●          | ● | ○ | ○ | ○                | ○ | ● | ● | ●                                                        | ○ | ○ | ○                                                                               |   | ● |
| 18. 4111101 หลักสถิติ                                                     | ○                   | ○ |   | ● | ●          |   | ○ |   | ○                |   | ● |   |                                                          | ○ | ● | ●                                                                               |   | ● |
| 19. 4123262 เทคโนโลยีสารสนเทศและการ<br>ประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์ทางสาธารณสุข | ●                   |   | ● | ● | ●          | ● |   | ● |                  |   | ● | ● |                                                          | ● | ● | ●                                                                               | ● | ○ |
| 20. 4141101 หลักสาธารณสุข                                                 | ●                   |   | ● | ● | ●          | ● | ● |   | ○                | ● |   | ● | ●                                                        |   |   |                                                                                 |   | ● |
| 21. 4141601 สุขศึกษาและพฤติกรรมศาสตร์                                     | ●                   | ○ |   | ● | ●          | ○ | ● |   | ○                | ● | ○ | ● | ●                                                        | ○ |   |                                                                                 |   | ● |
| 22. 4141605 ชีวสถิติสาธารณสุข                                             | ○                   | ○ |   | ● | ●          |   | ○ |   | ○                |   | ● |   |                                                          | ○ | ● |                                                                                 |   | ● |
| 23. 4142103 กายวิภาคศาสตร์และสรีรวิทยา                                    | ○                   | ○ | ○ | ● | ●          |   | ● |   | ○                |   | ○ | ● |                                                          | ○ | ● |                                                                                 |   | ● |
| 24. 4142201 สุขภาพกับสิ่งแวดล้อม                                          | ●                   | ● | ● | ○ | ●          |   | ● |   | ○                | ● | ● | ● | ●                                                        | ● |   | ●                                                                               |   | ● |
| 25. 4142202 พืชวิทยาและสุขภาพ                                             | ●                   |   | ● | ● | ●          | ● |   |   | ○                | ● |   | ● | ●                                                        |   |   | ●                                                                               |   |   |
| 26. 4143108 ระบบสุขภาพนานาชาติ                                            |                     | ● | ● | ● |            | ● | ● |   |                  |   | ● | ● |                                                          | ● | ● |                                                                                 |   | ● |
| 27. 4143111 สังคมศาสตร์ทางสาธารณสุข                                       | ●                   |   | ● | ● | ●          |   | ● | ○ | ●                | ● | ○ | ○ |                                                          | ● | ○ |                                                                                 |   | ● |
| 28. 4143112 โรคติดต่อและโรคไม่ติดต่อ                                      | ○                   | ○ |   | ● | ●          |   | ○ |   | ○                |   | ○ | ● |                                                          | ○ | ● | ○                                                                               |   | ● |
| 29. 4143610 การแพทย์ทางเลือก                                              | ○                   | ● |   | ● | ●          | ● | ○ |   | ○                | ● | ○ |   | ○                                                        | ● | ○ |                                                                                 | ● | ● |

| รายวิชา                                                | 1. คุณธรรม จริยธรรม |   |   |   | 2. ความรู้ |   |   |   | 3. ทักษะทางปัญญา |   |   |   | 4. ทักษะความสัมพันธ์<br>ระหว่างบุคคลและ<br>ความรับผิดชอบ |   |   | 5. ทักษะการวิเคราะห์<br>เชิงตัวเลข การสื่อสาร<br>และการใช้เทคโนโลยี<br>สารสนเทศ |   |   |
|--------------------------------------------------------|---------------------|---|---|---|------------|---|---|---|------------------|---|---|---|----------------------------------------------------------|---|---|---------------------------------------------------------------------------------|---|---|
|                                                        | 1                   | 2 | 3 | 4 | 1          | 2 | 3 | 4 | 1                | 2 | 3 | 4 | 1                                                        | 2 | 3 | 1                                                                               | 2 | 3 |
| 30. 4144401 เภสัชวิทยา                                 | ●                   | ○ | ● | ● | ●          | ● | ○ | ○ | ●                | ● | ○ | ○ | ●                                                        | ● | ○ | ●                                                                               | ○ | ● |
| 31. 4144403 การจัดการสุขภาพในชุมชน                     |                     | ● | ● | ● | ○          | ● |   | ● | ●                | ● | ● |   |                                                          |   | ● | ●                                                                               | ● | ● |
| 32. 4144606 เศรษฐศาสตร์สาธารณสุข                       | ●                   |   | ○ | ● | ●          | ● |   | ● | ●                | ● |   | ● | ●                                                        |   | ● | ●                                                                               | ● |   |
| 33. 4151301 วิชาชีพนักกำหนดอาหารและ<br>จริยธรรมวิชาชีพ | ●                   | ● |   | ● | ●          |   | ● | ○ | ●                | ● | ○ | ● |                                                          | ● | ● | ○                                                                               | ● |   |
| 34. 4152302 หลักโภชนาการและการ<br>กำหนดอาหาร           | ●                   |   | ● |   |            | ● | ○ | ● | ●                | ● | ● | ● | ●                                                        | ● |   | ○                                                                               |   | ● |
| 35. 4153101 สุขาภิบาลอาหารและความ<br>ปลอดภัยของอาหาร   | ○                   |   |   | ● |            | ○ | ● | ● |                  | ● |   |   | ●                                                        |   | ○ | ○                                                                               | ● |   |
| 36. 4153102 วิทยาศาสตร์การอาหาร                        | ○                   |   | ● |   |            | ● |   | ○ |                  |   | ● |   |                                                          |   | ● | ○                                                                               | ● |   |
| 37. 4153103 การจัดการระบบการบริการ<br>อาหาร            | ●                   |   |   | ● | ●          | ○ | ○ | ○ | ○                | ● | ● |   | ○                                                        | ● | ○ |                                                                                 | ○ | ● |
| 38. 4153201 หลักโภชนาการมนุษย์                         |                     |   |   | ● | ●          |   | ● |   |                  | ● |   |   | ○                                                        | ● | ○ |                                                                                 | ○ | ● |
| 39. 4153202 โภชนาการสำหรับการพัฒนา<br>ตามวัย           |                     |   | ● |   | ●          |   | ● |   |                  | ● | ● |   |                                                          | ● |   | ●                                                                               |   |   |
| 40. 4153203 โภชนาการชุมชน 1                            | ○                   | ● |   | ● | ●          | ○ | ● |   | ●                | ● | ○ | ● | ●                                                        | ● |   |                                                                                 |   | ● |
| 41. 4153204 โภชนาการชุมชน 2                            | ●                   | ● |   | ● | ●          |   | ● | ○ | ●                | ● | ○ | ● |                                                          | ● | ● | ○                                                                               | ● |   |

| รายวิชา                                            | 1. คุณธรรม จริยธรรม |   |   |   | 2. ความรู้ |   |   |   | 3. ทักษะทางปัญญา |   |   |   | 4. ทักษะความสัมพันธ์<br>ระหว่างบุคคลและ<br>ความรับผิดชอบ |   |   | 5. ทักษะการวิเคราะห์<br>เชิงตัวเลข การสื่อสาร<br>และการใช้เทคโนโลยี<br>สารสนเทศ |   |   |
|----------------------------------------------------|---------------------|---|---|---|------------|---|---|---|------------------|---|---|---|----------------------------------------------------------|---|---|---------------------------------------------------------------------------------|---|---|
|                                                    | 1                   | 2 | 3 | 4 | 1          | 2 | 3 | 4 | 1                | 2 | 3 | 4 | 1                                                        | 2 | 3 | 1                                                                               | 2 | 3 |
| 42. 4153205 การส่งเสริมสุขภาพทางโภชนาการ           | ●                   |   |   | ● | ●          | ● | ○ | ○ | ●                |   | ○ |   |                                                          |   | ● | ○                                                                               | ● |   |
| 43. 4153206 ระบาดวิทยาโภชนาการ                     |                     | ● |   | ● | ●          |   | ● |   |                  | ● | ● |   | ●                                                        | ● |   | ●                                                                               |   | ● |
| 44. 4153207 โภชนาการและผู้สูงอายุ                  | ●                   |   |   |   | ●          | ● |   |   |                  |   | ● | ● |                                                          | ● |   |                                                                                 |   | ● |
| 45. 4153208 โภชนาการและนักกีฬา                     | ●                   |   |   |   | ●          | ● |   |   |                  |   | ● | ● |                                                          | ● |   |                                                                                 |   | ● |
| 46. 4153209 ปัญหาอาหารและโภชนาการที่ทันสมัย        | ●                   |   |   |   | ●          | ● |   |   |                  |   | ● | ● |                                                          | ● |   |                                                                                 |   | ● |
| 47. 4153210 โภชนาการแม่และเด็ก                     | ●                   |   |   |   | ●          | ● |   |   |                  |   | ● | ● |                                                          | ● |   |                                                                                 |   | ● |
| 48. 4153303 การประเมินภาวะโภชนาการ                 | ●                   |   | ● |   |            | ● | ○ | ● | ●                | ● | ● | ● | ●                                                        | ● |   | ○                                                                               |   | ● |
| 49. 4153304 โภชนบำบัดทางการแพทย์ 1                 | ●                   |   | ● |   |            | ● | ○ | ● | ●                | ● | ● | ● | ●                                                        | ● |   | ○                                                                               |   | ● |
| 50. 4153305 โภชนบำบัดทางการแพทย์ 2                 | ●                   |   | ● |   |            | ● | ○ | ● | ●                | ● | ● | ● | ●                                                        | ● |   | ○                                                                               |   | ● |
| 51. 4153306 การสื่อสารและการให้คำปรึกษาทางโภชนาการ |                     | ● |   | ● |            |   | ● | ○ | ●                | ● | ● | ● | ●                                                        | ● | ● |                                                                                 | ○ | ● |
| 52. 4153307 ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ              | ●                   |   |   |   | ●          | ● |   |   |                  |   | ● | ● |                                                          | ● |   |                                                                                 |   | ● |
| 53. 4153308 หัวข้อพิเศษทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร | ●                   | ● | ● |   | ●          | ● | ○ | ● | ○                |   | ● | ● | ●                                                        |   | ● | ●                                                                               | ● | ● |

| รายวิชา                                                                           | 1. คุณธรรม จริยธรรม |   |   |   | 2. ความรู้ |   |   |   | 3. ทักษะทางปัญญา |   |   |   | 4. ทักษะความสัมพันธ์<br>ระหว่างบุคคลและ<br>ความรับผิดชอบ |   |   | 5. ทักษะการวิเคราะห์<br>เชิงตัวเลข การสื่อสาร<br>และการใช้เทคโนโลยี<br>สารสนเทศ |   |   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---|---|---|------------|---|---|---|------------------|---|---|---|----------------------------------------------------------|---|---|---------------------------------------------------------------------------------|---|---|
|                                                                                   | 1                   | 2 | 3 | 4 | 1          | 2 | 3 | 4 | 1                | 2 | 3 | 4 | 1                                                        | 2 | 3 | 1                                                                               | 2 | 3 |
| 54. 4153801 การเตรียมสหกิจศึกษาสาขาวิชา<br>โภชนาการและการกำหนดอาหาร               | ●                   | ● | ● | ○ | ●          | ○ | ● | ● | ●                | ● | ○ | ● | ○                                                        | ● | ● | ●                                                                               | ● | ● |
| 55. 4153802 การเตรียมฝึกประสบการณ์<br>วิชาชีพสาขาวิชาโภชนาการและการกำหนด<br>อาหาร | ●                   | ● | ● | ○ | ●          | ○ | ● | ● | ●                | ● | ○ | ● | ○                                                        | ● | ● | ●                                                                               | ● | ● |
| 42. 4153901 การสัมมนาทางโภชนาการและ<br>การกำหนดอาหาร                              |                     |   | ● | ● | ●          |   | ● | ● | ○                | ● | ○ |   | ●                                                        | ● | ● |                                                                                 | ● | ● |
| 56. 4153902 การศึกษาวิจัยทางด้าน<br>โภชนาการและการกำหนดอาหาร                      | ●                   | ● |   | ○ | ●          | ● |   | ● | ●                | ● | ● | ● | ●                                                        |   | ○ |                                                                                 |   | ● |
| 57. 4154104 อาหารตามวัฒนธรรม                                                      |                     | ○ | ● |   | ●          | ● |   | ● |                  | ● |   | ● | ●                                                        | ● |   | ○                                                                               |   | ● |
| 58. 4154209 นโยบายโภชนาการ                                                        |                     |   | ● |   | ●          | ● | ○ | ○ | ●                |   | ● | ○ | ●                                                        | ● |   |                                                                                 |   | ● |
| 59. 4154801 สหกิจศึกษาสาขาวิชา<br>โภชนาการและการกำหนดอาหาร                        | ●                   | ● | ● | ● | ●          | ○ | ○ | ● | ●                | ● | ● | ○ | ●                                                        | ● | ● | ●                                                                               | ● | ● |
| 60. 4154802 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ<br>สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร           | ●                   | ● | ● | ● | ●          | ○ | ○ | ● | ●                | ● | ● | ○ | ●                                                        | ● | ● | ●                                                                               | ● | ● |
| 61. 4512206 อาหารไทย                                                              | ●                   |   |   | ○ | ●          |   |   | ● | ●                | ○ |   |   | ●                                                        |   | ○ |                                                                                 |   | ● |
| 62. 4512210 อาหารตะวันตก                                                          | ●                   |   |   | ○ | ●          |   |   | ● | ●                | ○ |   |   | ●                                                        |   | ○ |                                                                                 |   | ● |
| 63. 4512214 อาหารฮาลาล                                                            | ●                   |   |   | ○ | ●          |   |   | ● | ●                | ○ |   |   | ●                                                        |   | ○ |                                                                                 |   | ● |
| 64. 4513206 อาหารแนวใหม่                                                          | ●                   |   |   | ○ | ●          |   |   | ● | ●                | ○ |   |   | ●                                                        |   | ○ |                                                                                 |   | ● |

| รายวิชา                                              | 1. คุณธรรม จริยธรรม |   |   |   | 2. ความรู้ |   |   |   | 3. ทักษะทางปัญญา |   |   |   | 4. ทักษะความสัมพันธ์<br>ระหว่างบุคคลและ<br>ความรับผิดชอบ |   |   | 5. ทักษะการวิเคราะห์<br>เชิงตัวเลข การสื่อสาร<br>และการใช้เทคโนโลยี<br>สารสนเทศ |   |   |
|------------------------------------------------------|---------------------|---|---|---|------------|---|---|---|------------------|---|---|---|----------------------------------------------------------|---|---|---------------------------------------------------------------------------------|---|---|
|                                                      | 1                   | 2 | 3 | 4 | 1          | 2 | 3 | 4 | 1                | 2 | 3 | 4 | 1                                                        | 2 | 3 | 1                                                                               | 2 | 3 |
| 65. 4513207 อาหารอาเซียน                             | ●                   |   |   | ○ | ●          |   |   | ● | ●                | ○ |   |   | ●                                                        |   | ○ |                                                                                 |   | ● |
| 66. 4514302 การจัดเลี้ยงและการบริการ<br>อาหาร        | ●                   |   |   | ○ | ●          |   |   | ● | ●                | ○ |   |   | ●                                                        |   | ○ |                                                                                 |   | ● |
| 67. 5072701 เคมีอาหาร 1                              | ○                   |   | ● |   |            | ● |   | ○ |                  |   | ● |   |                                                          |   | ● | ○                                                                               | ● |   |
| 68. 5073302 การประเมินคุณภาพอาหาร<br>โดยประสาทสัมผัส | ●                   |   |   | ○ | ●          |   |   | ● | ●                | ○ |   |   | ●                                                        |   | ○ |                                                                                 |   | ● |
| 69. 5073702 หลักการวิเคราะห์อาหาร                    | ●                   |   |   | ○ | ●          |   |   | ● | ●                | ○ |   |   | ●                                                        |   | ○ |                                                                                 |   | ● |

## หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา

### 1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ ในการให้ระดับคะแนน (ผลการเรียน)

การวัดผลและการสำเร็จการศึกษาเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. 2551 (ภาคผนวก ก)

### 2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

#### 2.1 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษาที่ไม่สำเร็จการศึกษา

กำหนดให้ระบบการทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของนักศึกษาเป็นส่วนหนึ่งของระบบการประกันคุณภาพภายในของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

การทวนสอบในระดับรายวิชาให้นักศึกษาประเมินการเรียนการสอนในระดับรายวิชา มีคณะกรรมการพิจารณาความเหมาะสมของข้อสอบให้เป็นไปตามแผนการสอน

การทวนสอบในระดับหลักสูตรสามารถทำได้โดยมีระบบประกันคุณภาพภายในมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ดำเนินการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ และรายงานผล

#### 2.2 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้หลังจากนักศึกษาสำเร็จการศึกษา

การกำหนดกลวิธีการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา ควรเน้นการทำวิจัย สัมฤทธิ์ผลของการประกอบอาชีพของบัณฑิต ที่ทำอย่างต่อเนื่องและนำผลวิจัยที่ได้ย้อนกลับมา ปรับปรุงกระบวนการเรียนการสอน และหลักสูตรแบบครบวงจร รวมทั้งการประเมินคุณภาพของ หลักสูตรและหน่วยงานโดยองค์กรระดับสากล โดยการวิจัยอาจจะทำดำเนินการดังตัวอย่างต่อไปนี้

1) การประเมินได้งานทำของบัณฑิต ประเมินจากบัณฑิตแต่ละรุ่นที่จบการศึกษา ในด้านของ ระยะเวลาในการหางานทำ ความเห็นต่อความรู้ ความสามารถ ความมั่นใจของบัณฑิตในการประกอบ การงานอาชีพ

2) การตรวจสอบจากผู้ประกอบการ โดยการขอเข้าสัมภาษณ์ หรือ การแบบสอบถาม สอบถาม เพื่อประเมินความพึงพอใจในบัณฑิตที่จบการศึกษาและเข้าทำงานในสถานประกอบการนั้นๆ ในคาบ ระยะเวลาต่างๆ เช่น ปีที่ 1 หรือ ปีที่ 5

3) การประเมินตำแหน่ง และหรือความก้าวหน้าในสายงานของบัณฑิต

4) การประเมินจากสถานศึกษาอื่น โดยการส่งแบบสอบถาม หรือสอบถามเมื่อมีโอกาสใน ระดับความพึงพอใจในด้านความรู้ ความพร้อม และสมบัติด้านอื่นๆ ของบัณฑิตจะจบการศึกษา และเข้าศึกษาเพื่อปริญญาที่สูงขึ้นในสถานศึกษานั้นๆ

5) การประเมินจากบัณฑิตที่ไปประกอบอาชีพ ในแง่ของความพร้อมและความรู้จากสาขาวิชา ที่เรียน รวมทั้งสาขาอื่นๆ ที่กำหนดในหลักสูตร ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพของบัณฑิต รวมทั้ง เปิดโอกาสให้เสนอข้อคิดเห็นในการปรับหลักสูตรให้ดียิ่งขึ้นด้วย

6) ความเห็นจากผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก ที่มาประเมินหลักสูตร หรือ เป็นอาจารย์พิเศษ ต่อความพร้อมของนักศึกษาในการเรียน และสมบัติอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการเรียนรู้ และการพัฒนาองค์ความรู้ของนักศึกษา

7) ผลงานของนักศึกษาที่วัดเป็นรูปธรรมได้ เช่น (1) จำนวนโปรแกรมสำเร็จรูปที่พัฒนาเอง และวางขาย (2) จำนวนสิทธิบัตร (3) จำนวนรางวัลทางสังคมและวิชาชีพ (4) จำนวนกิจกรรมการกุศลเพื่อสังคมและประเทศชาติ (5) จำนวนกิจกรรมอาสาสมัครในองค์กรที่ทำประโยชน์ต่อสังคม

### 3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. 2551 (ภาคผนวก ก)

## หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์

### 1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

1.1 จัดปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่ เรื่อง บทบาท หน้าที่ ความรับผิดชอบ คุณค่าความเป็นอาจารย์ รายละเอียดของหลักสูตร การจัดทำรายละเอียดต่าง ๆ ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2552 (TQF) ตลอดจนให้มีความรู้และเข้าใจนโยบายของคณะและมหาวิทยาลัย

- 1.2 จัดนิเทศอาจารย์ใหม่ในระดับสาขาวิชา
- 1.3 ให้อาจารย์ใหม่สังเกตการณ์การสอนของอาจารย์ผู้มีประสบการณ์
- 1.4 จัดระบบพี่เลี้ยง (Mentoring System) แก่อาจารย์ใหม่
- 1.5 จัดเตรียมคู่มืออาจารย์และเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานให้อาจารย์ใหม่
- 1.6 จัดปฐมนิเทศ

### 2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์

#### 2.1 การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล

2.1.1 ส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ สร้างเสริมประสบการณ์เพื่อส่งเสริมการสอนและการวิจัยอย่างต่อเนื่องโดยผ่านการทำวิจัยสายตรงในสาขาวิชาที่ไม่ใช่วิจัยในแนวคอมพิวเตอร์ ศึกษาเป็นอันดับแรก การสนับสนุนด้านการศึกษาต่อ ฝึกอบรม ดูงานทางวิชาการและวิชาชีพในองค์กรต่าง ๆ การประชุมทางวิชาการทั้งในประเทศและ/หรือต่างประเทศ หรือการลาเพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์

2.1.2 การเพิ่มพูนทักษะการจัดการเรียนการสอนและการประเมินผลให้ทันสมัย

#### 2.2 การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านอื่น ๆ

2.2.1 การมีส่วนร่วมในกิจกรรมบริการวิชาการแก่ชุมชนที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาความรู้และคุณธรรม

2.2.2 มีการกระตุ้นอาจารย์ทำผลงานทางวิชาการสายตรงในสาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ

2.2.3 ส่งเสริมการทำวิจัยสร้างองค์ความรู้ใหม่เป็นหลักและเพื่อพัฒนาการเรียนการสอนและมีความเชี่ยวชาญในสาขาวิชาชีพ เป็นรอง

2.2.4 จัดสรรงบประมาณสำหรับการทำวิจัย

2.2.5 จัดให้อาจารย์ทุกคนเข้าร่วมกลุ่มวิจัยต่าง ๆ ของคณะฯ

2.2.6 จัดให้อาจารย์เข้าร่วมกิจกรรมบริการวิชาการต่าง ๆ ของคณะฯ

## หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร

### 1. การบริหารหลักสูตร

หลักสูตรมีการบริหารหลักสูตรตามโครงสร้างคณะ โดยรองคณบดีฝ่ายวิชาการ ประธานหลักสูตร ทำหน้าที่จัดการเรียนการสอนและบริหารจัดการหลักสูตรให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2552 และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร ระบบและกลไกในการบริหารหลักสูตร มีดังนี้

1.1 มีการบริหารหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรีตามกรอบมาตรฐาน คุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2552 (TQF)

1.2 มีการบริหารหลักสูตรตามโครงสร้างคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี คือ คณบดี รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย หัวหน้าโปรแกรมวิชา คณะกรรมการโปรแกรมวิชา ทำหน้าที่ บริหารจัดการหลักสูตรให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร นอกจากนี้ยังมี หน่วยงานเลขานุการคณะวิชาทำหน้าที่ประสานงานอำนวยความสะดวกในการเรียนการสอน การบริหารทรัพยากรการจัดการ

1.3 มีคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ทำหน้าที่กำหนดนโยบาย แผนงานและแผนปฏิบัติการ ดังต่อไปนี้

1.3.1 ร่วมกันกำหนดปรัชญาและวัตถุประสงค์ของหลักสูตรให้สอดคล้องกับแผนพัฒนา เศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ และแผนพัฒนามหาวิทยาลัย โดยยึดมาตรฐานวิชาการและวิชาชีพใน ระดับอุดมศึกษา

1.3.2 กำหนดคุณสมบัติผู้เข้าศึกษา คุณลักษณะบัณฑิตและพัฒนาให้นักศึกษาให้มีคุณลักษณะ บัณฑิตที่ต้องการ

1.3.3 ดำเนินการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับสภาพสังคมและมาตรฐานทาง วิชาการและวิชาชีพ แปลงหลักสูตรให้สอดคล้องกับสภาพสังคมและมาตรฐานทางวิชาการและวิชาชีพ แปลงหลักสูตรสู่กระบวนการเรียนการสอนและการประเมินผลการใช้หลักสูตร

1.3.4 เสนออาจารย์ผู้สอนในแต่ละรายวิชาที่เหมาะสมและเพียงพอกับจำนวนนักศึกษาทำ การประเมินประสิทธิภาพในการเรียนการสอน

1.3.5 ส่งเสริม สนับสนุนอาจารย์ในหลักสูตรให้พัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง

1.3.6 รับผิดชอบในการกำหนดแหล่งฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่เหมาะสม จัดอาจารย์ จัดอาจารย์นิเทศ เตรียมความพร้อมของนักศึกษา และการประเมินผลการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

1.3.7 จัดทำโครงการเพื่อขออนุมัติงบประมาณ ในการสร้างปรับปรุงห้องปฏิบัติการ วัสดุ อุปกรณ์ ครุภัณฑ์และอื่นๆ อันจะเอื้อต่อการพัฒนากระบวนการเรียนการสอน

### 1.4 การบริหารจัดการเรียนการสอน

1.4.1 การเตรียมความพร้อมก่อนการเปิดการเรียนการสอน

1) แต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณสมบัติตรง หรือสัมพันธ์กับสาขาวิชา

2) หลักสูตรมอบหมายผู้สอนเตรียมความพร้อมในเรื่องอุปกรณ์การเรียนการสอน สื่อการสอน เอกสารประกอบการสอน และสิ่งอำนวยความสะดวกอื่นๆ รวมทั้งการติดตามผลการเรียนการสอนและการจัดทำรายงาน

#### 1.4.2 การติดตามการจัดการเรียนการสอน

1) สาขาวิชาจัดทำระบบสังเกตการณ์จัดการเรียนการสอน เพื่อให้ทราบปัญหา อุปสรรค และขีดความสามารถของผู้สอน

2) สาขาวิชาสนับสนุนให้ผู้สอนจัดกระบวนการเรียนรู้ที่เน้นความใฝ่รู้ของผู้เรียน และใช้สื่อประสมอย่างหลากหลาย

1.4.3 เมื่อสิ้นสุดการเรียนการสอน สาขาวิชา/มหาวิทยาลัยจัดทำระบบการประเมินผลผู้สอน โดยผู้เรียน ผู้สอนประเมินการสอนของตนเอง และผู้สอนประเมินผลรายวิชา

1.4.4 เมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา สาขาวิชา ติดตามผลการประเมินคุณภาพการสอนการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

1.4.5 เมื่อสิ้นสุดการเรียนการสอนในแต่ละปี สาขาวิชาจัดทำรายงานผลการดำเนินงาน หลักสูตรประจำปี ซึ่งประกอบด้วยผลการประเมินคุณภาพการสอน รายงานรายวิชา ผลการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา เสนอต่อคณบดี

1.4.6 สาขาวิชาจัดประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรวิเคราะห์ผลการดำเนินงานหลักสูตรประจำปี และใช้ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงกลยุทธ์การสอนทักษะของอาจารย์ผู้สอนในการใช้กลยุทธ์การสอน และสิ่งอำนวยความสะดวกที่ส่งผลกระทบต่อคุณภาพของหลักสูตร และจัดทำรายงานผลการดำเนินงานหลักสูตรเสนอคณบดี

#### 1.5 การติดตามประเมินผลหลักสูตร

1.5.1 จัดทำมาตรฐานขั้นต่ำของการบริหารหลักสูตรของสาขาวิชาให้บังเกิดประสิทธิผล

1.5.2 มีการประเมินคุณลักษณะอันพึงประสงค์ของบัณฑิตก่อนสำเร็จการศึกษา

1.5.3 มีระบบการประเมินอาจารย์ชัดเจน และแจ้งให้ผู้เกี่ยวข้องทราบ

1.5.4 มีการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาต่อหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอนทุกภาคการศึกษา

1.5.5 เมื่อครบรอบ 4 ปี สาขาวิชาเสนอแต่งตั้งผู้ทรงคุณวุฒิประเมินผลการดำเนินงานหลักสูตร โดยประเมินจากการเยี่ยมชม รวบรวมรายงานผลการดำเนินงานหลักสูตร และจัดประเมินคุณภาพหลักสูตรโดยนักศึกษาชั้นปีสุดท้ายก่อนสำเร็จการศึกษา และผู้ใช้บัณฑิต

1.5.6 แต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร ที่มีจำนวนและคุณสมบัติตามหลักเกณฑ์ของ สกอ. เพื่อให้มีการปรับปรุงหลักสูตรอย่างน้อยทุก 5 ปี โดยนำความคิดเห็นของผู้ทรงคุณวุฒิ บัณฑิตใหม่ ผู้ใช้บัณฑิต การเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจและสังคมที่มีผลกระทบต่อลักษณะที่พึงประสงค์ของบัณฑิตมาประกอบการพิจารณา

## 2. การบริหารทรัพยากรการเรียนการสอน

### 2.1 การบริหารงบประมาณ

คณะฯ จัดสรรงบประมาณประจำปี ทั้งงบประมาณแผ่นดินและเงินรายได้เพื่อจัดซื้อตำรา สื่อการเรียนการสอน โสตทัศนูปกรณ์ และ วัสดุครุภัณฑ์คอมพิวเตอร์อย่างเพียงพอเพื่อสนับสนุนการเรียนการสอนในชั้นเรียน และสร้างสภาพแวดล้อมให้เหมาะสมกับการเรียนรู้ด้วยตนเองของนักศึกษา

### 2.2 ทรัพยากรการเรียนการสอนที่มีอยู่เดิม

คณะฯ มีความพร้อมด้านหนังสือ ตำรา และการสืบค้นผ่านฐานข้อมูลโดยมีสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศที่มีหนังสือด้านการบริหารจัดการและด้านอื่นๆ รวมถึงฐานข้อมูลที่จะให้สืบค้น ส่วนระดับคณะก็มีหนังสือ ตำราเฉพาะทาง นอกจากนี้คณะฯ มีอุปกรณ์ที่ใช้สนับสนุนการจัดการเรียนการสอนอย่างพอเพียง

#### 2.2.1 สถานที่และอุปกรณ์การสอน

การสอน การปฏิบัติการและการทำวิจัย ใช้สถานที่ของคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี รายละเอียดเกี่ยวกับอุปกรณ์การสอน การปฏิบัติการ และการทำวิจัย มีดังนี้

| ลำดับ | รายการ                                             | จำนวน/หน่วย |
|-------|----------------------------------------------------|-------------|
| 1     | ห้องพักอาจารย์                                     | 2 ห้อง      |
| 2     | ห้องบรรยายและปฏิบัติการทางวิทยาศาสตร์              | 10 ห้อง     |
| 3     | ห้องบรรยายและปฏิบัติการทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร | 4 ห้อง      |
| 4     | ห้องคอมพิวเตอร์                                    | 10 ห้อง     |
| 5     | ศูนย์คอมพิวเตอร์                                   | 1 ศูนย์     |
| 6     | อาคารสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ           | 1 หลัง      |
| 7     | อาคารพยาบาล                                        | 1 หลัง      |
| 8     | คอมพิวเตอร์                                        | 30 เครื่อง  |
| 9     | เครื่องสแกนเนอร์                                   | 1 เครื่อง   |
| 10    | เครื่องปริ้นเตอร์                                  | 1 เครื่อง   |
| 11    | จอภาพ LCD                                          | 4 อัน       |
| 12    | เครื่อง LCD                                        | 4 เครื่อง   |
| 13    | เครื่องเล่น DVD                                    | 1 ชุด       |
| 14    | โทรทัศน์                                           | 1 เครื่อง   |
| 15    | เครื่องฉายภาพเสมือนจริง                            | 2 เครื่อง   |

## 2.2.2 สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัย มีแหล่งความรู้ที่สนับสนุนวิชาการทางโภชนาวิทยาและการกำหนดอาหาร และสาขาวิชาอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง ซึ่งมีหนังสือทางด้านวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีทั่วไปมากกว่า 140,000 เล่ม และมีวารสารวิชาการต่างๆ กว่า 1,800 รายการ มีตำราที่เกี่ยวข้องกับเทคโนโลยีสารสนเทศไม่น้อยกว่า 2,000 เล่ม และวารสารที่เกี่ยวข้องกับสาธารณสุข และโภชนาการและการกำหนดอาหาร อีกไม่น้อยกว่า 80 รายการ ดังนี้

### 1) หนังสือตำราเอกสาร

- หนังสือ ตำรา ด้านสุขภาพและสาธารณสุขภาษาไทยประมาณ 425 ชื่อเรื่อง
- หนังสือ ตำรา ด้านสุขภาพและสาธารณสุขภาษาอังกฤษประมาณ 90 ชื่อเรื่อง

### 2) วารสารวิชาการ ประมาณ 50 ชื่อเรื่อง

3) ฐานข้อมูลออนไลน์ ได้แก่ Digital Collection, ABI/INFORM Complete, ACM Digital Library, H.W.Wilson, ProQuest Dissertation & Thesis, Springerlink-Journal, Web of Science, Academic Search Premier, Education research Complete, Computers & Applied Sciences Computer, Emerald management, ACS Journal และ Science Direct

### 4) ทางเว็บไซต์

- [www.moph.go.th](http://www.moph.go.th)
- [www.dmh.go.th](http://www.dmh.go.th)
- [www.ddc.moph.go.th](http://www.ddc.moph.go.th)
- [www.bihmoph.net](http://www.bihmoph.net)
- [www.hsri.or.th](http://www.hsri.or.th)
- [www.dtam.moph.go.th/alternative](http://www.dtam.moph.go.th/alternative)
- [www.thaicam.go.th](http://www.thaicam.go.th)
- [www.riclib.nrct.go.th](http://www.riclib.nrct.go.th)
- [www.anamai.moph.go.th](http://www.anamai.moph.go.th)
- [www.nhso.go.th](http://www.nhso.go.th)
- <http://wokinfo.com>
- <http://search.ebscohost.com>
- <http://www.sciencedirect.com>
- <http://dcms.thailis.or.th>
- <http://vnweb.hwwilsonweb.com/hww/jumpstart.jhtml>
- <http://www.springerlink.com>
- <http://www.nutritionthailand.or.th>
- <http://www.pnic.go.th>
- <http://www.thaihealth.or.th>
- <http://nutrition.anamai.moph.go.th>
- <http://www.eatright.org>

- <http://www.thaidietetics.org>
- [www.phnu.ph.mahidol.ac.th](http://www.phnu.ph.mahidol.ac.th)
- [www.inmu.mahidol.ac.th](http://www.inmu.mahidol.ac.th)

5) แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ได้แก่ ศูนย์สาธารณสุขมูลฐานชุมชน ศูนย์การเรียนรู้ภูมิปัญญาไทย โรงพยาบาลศูนย์ โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล ศูนย์สุขภาพชุมชน สถาบันสุขภาพ องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น สำนักโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข เป็นต้น

### 2.3 การจัดหาทรัพยากรการเรียนการสอนเพิ่มเติม

ประสานงานกับสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ ในการจัดซื้อหนังสือ และตำราที่เกี่ยวข้อง เพื่อบริการให้อาจารย์และนักศึกษาได้ค้นคว้า และใช้ประกอบการเรียนการสอน ในการประสานการจัดซื้อหนังสือนั้น อาจารย์ผู้สอนแต่ละรายวิชาจะมีส่วนร่วมในการเสนอแนะรายชื่อหนังสือ ตลอดจนสื่ออื่นๆ ที่จำเป็น นอกจากนี้อาจารย์พิเศษที่เชิญมาสอนบางรายวิชาและบางหัวข้อ ก็มีส่วนในการเสนอแนะรายชื่อหนังสือ สำหรับให้วิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศจัดซื้อหนังสือด้วย

ในส่วนของคุณะฯ จะมีห้องสมุดย่อย เพื่อบริการหนังสือ ตำรา หรือวารสารเฉพาะทาง และคุณะฯ จะต้องจัดสื่อการสอนอื่นเพื่อใช้ประกอบการสอนของอาจารย์ เช่น เครื่องมัลติมีเดีย โปรเจคเตอร์ คอมพิวเตอร์ เครื่องฉายทอดภาพ 3 มิติ และเครื่องฉายสไลด์

### 2.4 การประเมินความเพียงพอของทรัพยากร

การประเมินความเพียงพอของทรัพยากร คุณะฯ มีเจ้าหน้าที่ประจำห้องสมุดของคุณะฯ ซึ่งจะประสานงานการจัดซื้อจัดหาหนังสือเพื่อเข้าหอสมุดกลาง และทำหน้าที่ประเมินความเพียงพอของหนังสือ ตำรา นอกจากนี้มีเจ้าหน้าที่ ด้านโสตทัศนูปกรณ์ ซึ่งจะอำนวยความสะดวกในการใช้สื่อของอาจารย์แล้วยังต้องประเมินความเพียงพอและความต้องการใช้สื่อของอาจารย์ด้วย

## 3. การบริหารคณาจารย์

### 3.1 การรับอาจารย์ใหม่

มีการคัดเลือกอาจารย์ใหม่ตามระเบียบและหลักเกณฑ์ของมหาวิทยาลัย โดยอาจารย์ใหม่จะต้องมีวุฒิการศึกษาระดับปริญญาโทขึ้นไปในสาขาวิชาหรือสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง

### 3.2 การมีส่วนร่วมของคณาจารย์ในการวางแผน การติดตามและทบทวนหลักสูตร

คณาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และผู้สอน จะต้องประชุมร่วมกันในการวางแผนจัดการเรียนการสอน ประเมินผลและให้ความเห็นชอบการประเมินผลทุกรายวิชา เก็บรวบรวมข้อมูลเพื่อเตรียมไว้สำหรับการปรับปรุงหลักสูตร ตลอดจนปรึกษาหารือแนวทางที่จะทำให้บรรลุเป้าหมายตามหลักสูตร และได้บันทึกเป็นไปตามคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์

### 3.3 การแต่งตั้งคณาจารย์พิเศษ

สำหรับอาจารย์พิเศษถือว่ามีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นผู้ถ่ายทอดประสบการณ์ตรงจากการปฏิบัติมาให้แก่นักศึกษา ดังนั้นคุณะฯ กำหนดนโยบายว่า กิ่งหนึ่งของรายวิชาบังคับจะต้องมีการเชิญอาจารย์พิเศษหรือวิทยากร มาบรรยายอย่างน้อยวิชาละ 3 ชั่วโมงและอาจารย์พิเศษนั้น ไม่ว่าจะสอนทั้งรายวิชาหรือบางชั่วโมงจะต้องเป็นผู้มีประสบการณ์ตรง หรือมีวุฒิการศึกษาอย่างต่ำปริญญาโท

#### 4. การบริหารบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน

##### 4.1 การกำหนดคุณสมบัติเฉพาะสำหรับตำแหน่ง

บุคลากรสายสนับสนุนควรมีวุฒิปริญญาตรีที่เกี่ยวข้องกับการงานที่รับผิดชอบ และมีความรู้ด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ หรือเทคโนโลยีทางการศึกษา

##### 4.2 การเพิ่มทักษะความรู้เพื่อการปฏิบัติงาน

บุคลากรต้องเข้าใจโครงสร้างและธรรมชาติของหลักสูตร และจะต้องสามารถบริการให้อาจารย์สามารถใช้สื่อการสอนได้อย่างสะดวก ซึ่งจำเป็นต้องให้มีการฝึกอบรมเฉพาะทาง เช่น การเตรียมห้องปฏิบัติการคอมพิวเตอร์ในวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติ

#### 5. การสนับสนุนและการให้คำแนะนำนักศึกษา

##### 5.1 การให้คำปรึกษาด้านวิชาการและอื่นๆ แก่นักศึกษา

คณะฯ มีการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการให้นักศึกษาทุกคน โดยนักศึกษาที่มีปัญหาในการเรียนสามารถปรึกษากับอาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการได้ โดยอาจารย์ของคณะทุกคนจะต้องทำหน้าที่อาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการให้นักศึกษา และทุกคนต้องกำหนดชั่วโมงให้คำปรึกษา (Office Hours) เพื่อให้ให้นักศึกษาเข้าปรึกษาได้ นอกจากนี้ ต้องมีที่ปรึกษากิจการเพื่อให้คำปรึกษาแนะนำในการจัดทำกิจกรรมแก่นักศึกษา

##### 5.2 การอุทธรณ์ของนักศึกษา

กรณีที่นักศึกษามีความสงสัยเกี่ยวกับผลการประเมินในรายวิชาใดสามารถที่จะยื่นคำร้องขออุทธรณ์คำตอบในการสอบ ตลอดจนคะแนนและวิธีการประเมินของอาจารย์ในแต่ละรายวิชาได้

#### 6. ความต้องการของตลาดแรงงาน สังคม และหรือความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต

บัณฑิตของหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร สามารถปฏิบัติงานได้ทั้งในตำแหน่งด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร และตำแหน่งด้านสาธารณสุข ในสถานบริการสุขภาพต่างๆ ปัจจุบันประเทศไทยมีสถานบริการสุขภาพทั้งสิ้น 16,089 แห่งทั่วประเทศ แยกตามประเภทได้ดังนี้ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด/อำเภอ/กิ่งอำเภอ 954 แห่ง โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล (รพ.สต.) 9,768 แห่ง สถานีอนามัย 25 แห่ง โรงพยาบาลรัฐบาล 266 แห่ง โรงพยาบาลเอกชน 323 แห่ง สถานบริการสุขภาพอื่นๆ 1,264 แห่ง และคลินิกเอกชน 3,489 แห่ง (สำนักงานนโยบายและยุทธศาสตร์ สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข, 2556)

ความต้องการกำลังคนในด้านสาธารณสุขศาสตร์นั้นพบว่ายังคงมีความต้องการในระดับสูงทั้งภาครัฐและเอกชน ซึ่งเป็นผลมาจากการขยายกรอบอัตรากำลังด้านเจ้าหน้าที่สาธารณสุขในระดับปริญญาตรี ให้สอดคล้องกับการยกระดับสถานีอนามัย (สอ.) เดิม ที่ครอบคลุมทุกตำบลทั่วประเทศ จำนวน 9,810 แห่ง เป็นโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล (รพ.สต.) จากข้อมูลของกระทรวงสาธารณสุขตั้งแต่ปี 2553–2555 ได้ดำเนินการยกระดับสถานีอนามัยเป็น รพ.สต. แล้วจำนวน 9,769 แห่ง และส่งเสริมบทบาทท้องถิ่นให้เข้าร่วมผลิตบุคลากรสาธารณสุขเพื่อกลับไปทำงานในท้องถิ่น (สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, 2556) นอกจากนั้นปัจจุบันมีธุรกิจสุขภาพเกิดขึ้นมากมาย ซึ่งเป็นอีกช่องทางหนึ่งในการเลือกประกอบอาชีพของบัณฑิต

ดังนั้นจากข้อมูลและสถิติข้างต้น จะเห็นได้ในประเทศไทยมีสถานบริการสุขภาพจำนวนมาก บัณฑิตวิทยาศาสตร์ สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหารจึงมีโอกาสเลือกประกอบอาชีพในตลาดแรงงานได้อย่างหลากหลาย

## 7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)

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

| ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน                                                                                                                                | ปีที่<br>1 | ปีที่<br>2 | ปีที่<br>3 | ปีที่<br>4 | ปีที่<br>5 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| 1. อาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร                                           | X          | X          | X          | X          | X          |
| 2. มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ หรือ มาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา (ถ้ามี)                                | X          | X          | X          | X          | X          |
| 3. มีรายละเอียดของรายวิชา และประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา                  | X          | X          | X          | X          | X          |
| 4. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6 ภายใน 30 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 และ มคอ.4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา    | X          | X          | X          | X          | X          |
| 7. มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือ การประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่แล้ว             |            | X          | X          | X          | X          |
| 8. อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคน ได้รับการปฐมนิเทศหรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน                                                                        | X          | X          | X          | X          | X          |
| 9. อาจารย์ประจำทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง                                                                     | X          | X          | X          | X          | X          |
| 10. จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน (ถ้ามี) ได้รับการพัฒนาวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ต่อปี                                          | X          | X          | X          | X          | X          |

| ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน                                                                                    | ปีที่<br>1 | ปีที่<br>2 | ปีที่<br>3 | ปีที่<br>4 | ปีที่<br>5 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| 11. ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนน 5.0 |            |            |            | X          | X          |
| 12. ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0                 |            |            |            |            | X          |

## หมวดที่ 8 การประเมิน และปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

### 1. การประเมินประสิทธิผลของการสอน

#### 1.1 การประเมินกลยุทธ์การสอน

ช่วงก่อนการสอนให้มีการประเมินกลยุทธ์การสอนโดยทีมผู้สอนหรือระดับภาควิชา และ/หรือ การปรึกษาหารือกับผู้เชี่ยวชาญด้านหลักสูตรหรือวิธีการสอน ส่วนช่วงหลังการสอนให้มีการวิเคราะห์ ผลการประเมินการสอนโดยนักศึกษา และการวิเคราะห์ผลการเรียนของนักศึกษา

ด้านกระบวนการนำผลการประเมินไปปรับปรุง ทำโดยรวบรวมปัญหา/ข้อเสนอแนะเพื่อ ปรับปรุง และกำหนดประธานหลักสูตรและทีมผู้สอนนำไปปรับปรุงและรายงานผลต่อไป

#### 1.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

การประเมินทักษะดังกล่าวสามารถทำได้โดยการ

1.2.1 ประเมินโดยนักศึกษาในแต่ละวิชา

1.2.2 การสังเกตการณ์ของผู้รับผิดชอบหลักสูตร/ประธานหลักสูตร และ/หรือทีมผู้สอน

1.2.3 ภาพรวมของหลักสูตรประเมินโดยบัณฑิตใหม่จาก มคอ.3

การทดสอบผลการเรียนรู้ของนักศึกษาเทียบกับสถาบันการศึกษาอื่นในหลักสูตรเดียวกัน

### 2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

การประเมินหลักสูตรในภาพรวม โดยสำรวจข้อมูลจาก

2.1 นักศึกษาปีสุดท้าย/ บัณฑิตใหม่

2.2 ผู้ใช้บัณฑิต

2.3 ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก

รวมทั้งสำรวจสัมฤทธิ์ผลของบัณฑิต

### 3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

ประเมินคุณภาพการศึกษาประจำปี ตามตัวบ่งชี้ในหมวดที่ 7 ข้อ 7 โดยคณะกรรมการประเมิน อย่างน้อย 3 คน ประกอบด้วยผู้ทรงคุณวุฒิในสาขาวิชาอย่างน้อย 1 คน ที่ได้รับการแต่งตั้งจาก มหาวิทยาลัย

### 4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุง

4.1 รวบรวมข้อเสนอแนะ/ข้อมูล จากการประเมินจากนักศึกษา ผู้ใช้บัณฑิต ผู้ทรงคุณวุฒิ และจาก มคอ.7

4.2 วิเคราะห์ทบทวนข้อมูลข้างต้น โดยผู้รับผิดชอบหลักสูตร /ประธานหลักสูตร

4.3 เสนอการปรับปรุงหลักสูตรและแผนกลยุทธ์ (ถ้ามี)

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี  
ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญาและปริญาตรี

พ.ศ. 2551



ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี  
ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญาและปริญาตรี  
พ.ศ. 2551

เพื่อให้การจัดการศึกษาและการบริหารการศึกษาระดับอนุปริญาและปริญาตรีเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 18(2) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. 2547 และโดยมติสภามหาวิทยาลัย ในการประชุมครั้งที่ 10/2551 เมื่อวันที่ 19 ธันวาคม 2551 จึงตราข้อบังคับไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญาและปริญาตรี พ.ศ. 2551”

ข้อ 2 ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2551 เป็นต้นไป

ข้อ 3 ให้ยกเลิกข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญาและปริญาตรี พ.ศ. 2548

ข้อ 4 ในข้อบังคับนี้

“มหาวิทยาลัย” หมายความว่า มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“สภามหาวิทยาลัย” หมายความว่า สภามหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“อธิการบดี” หมายความว่า อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“คณบดี” หมายความว่า คณบดีทุกคณะของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“คณะกรรมการผู้รับผิดชอบหลักสูตร” หมายถึง คณะกรรมการบริหารและพัฒนา หลักสูตร ตามที่มหาวิทยาลัยแต่งตั้งให้รับผิดชอบในการบริหารหลักสูตร การจัดการเรียนการสอน และพัฒนาหลักสูตร

“นักศึกษาภาคปกติ” หมายความว่า นักศึกษาที่เรียนในเวลาราชการเป็นสำคัญ

“นักศึกษาภาคพิเศษ” หมายความว่า นักศึกษาที่เรียนนอกเวลาราชการเป็นสำคัญ

“การศึกษาภาคปกติ” หมายความว่า การศึกษาที่มหาวิทยาลัยจัดการเรียนการสอน ในเวลาราชการเป็นสำคัญ

“การศึกษาภาคพิเศษ” หมายความว่า การศึกษาที่มหาวิทยาลัยจัดการเรียนการสอน นอกเวลาราชการเป็นสำคัญ

“หน่วยกิต” หมายถึง มาตรฐานที่ใช้แสดงปริมาณการศึกษาที่นักศึกษาได้รับแต่ละรายวิชา

**ข้อ 5** ผู้ใดเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัยอยู่ก่อนที่ข้อบังคับนี้ใช้บังคับ ให้ผู้นั้นเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัยตามข้อบังคับนี้ต่อไป

**ข้อ 6** บรรดากฎ ระเบียบ ข้อบังคับ ประกาศ คำสั่ง หรือมติอื่นในส่วนที่กำหนดไว้แล้วในข้อบังคับนี้ หรือซึ่งขัดหรือแย้งกับข้อบังคับนี้ ให้ใช้ข้อบังคับนี้แทน

**ข้อ 7** ให้อธิการบดีรักษาการให้เป็นไปตามข้อบังคับนี้ และให้มีอำนาจออกระเบียบประกาศหรือคำสั่งเพื่อปฏิบัติการตามข้อบังคับนี้

ในกรณีที่มีปัญหาเกี่ยวกับการปฏิบัติตามข้อบังคับนี้ ให้อธิการบดีเสนอให้สภามหาวิทยาลัยวินิจฉัยชี้ขาด

## หมวด 1

### ระบบการศึกษา

**ข้อ 8** การจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรีใช้ระบบทวิภาค โดยปีการศึกษาหนึ่งแบ่งออกเป็นภาคการศึกษาปกติ 2 ภาคคือ ภาคการศึกษาที่ 1 และภาคการศึกษาที่ 2 มีระยะเวลาเรียนแต่ละภาคไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ และมหาวิทยาลัยอาจจัดการศึกษาภาคฤดูร้อนต่อจากภาคการศึกษาที่ 2 โดยให้มีจำนวนชั่วโมงการเรียนในแต่ละรายวิชาเท่ากับจำนวนชั่วโมงการเรียนที่จัดสำหรับรายวิชานั้นในภาคการศึกษาปกติก็ได้

**ข้อ 9** การกำหนดหน่วยกิตแต่ละวิชา ให้กำหนดโดยใช้เกณฑ์ ดังนี้

9.1 วิชาภาคทฤษฎีที่ใช้เวลาบรรยายหรืออภิปรายปัญหาไม่น้อยกว่า 15 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิตระบบทวิภาค

9.2 วิชาภาคปฏิบัติที่ใช้เวลาฝึกหรือทดลองไม่น้อยกว่า 30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิตระบบทวิภาค

9.3 การฝึกงานหรือฝึกภาคสนามที่ใช้เวลาไม่น้อยกว่า 45 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิตระบบทวิภาค

9.4 การทำโครงการหรือกิจกรรมการเรียนอื่นใดตามที่ได้รับมอบหมายที่ใช้เวลาทำโครงการหรือกิจกรรมไม่น้อยกว่า 45 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิตระบบทวิภาค

## หมวด 2

### หลักสูตรการศึกษาและระยะเวลาการศึกษา

**ข้อ 10** หลักสูตรการศึกษาจัดไว้ 2 ระดับ ดังนี้

10.1 หลักสูตรระดับอนุปริญญา 3 ปี ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 90 หน่วยกิต

10.2 หลักสูตรระดับปริญญาตรีซึ่งจัดไว้ 3 ประเภท ดังนี้

10.2.1 หลักสูตรระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 72 หน่วยกิต

10.2.2 หลักสูตรระดับปริญญาตรี 4 ปี ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 120 หน่วยกิต

10.2.3 หลักสูตรระดับปริญญาตรี 5 ปี ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 150 หน่วยกิต

**ข้อ 11** ระยะเวลาการศึกษาและการลงทะเบียนเรียน ให้เป็นไปตามที่กำหนด ดังนี้

11.1 ระยะเวลาการศึกษาของนักศึกษาภาคปกติ

11.1.1 สำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลาให้ใช้เวลาการศึกษา ดังนี้

(1) หลักสูตรระดับอนุปริญญา ใช้เวลาในการศึกษาไม่น้อยกว่า 5 ภาคการศึกษาปกติและไม่เกินกว่า 6 ปีการศึกษา

(2) หลักสูตรระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ใช้เวลาในการศึกษาไม่น้อยกว่า 4 ภาคการศึกษาปกติและไม่เกินกว่า 4 ปีการศึกษา

(3) หลักสูตรระดับปริญญาตรี 4 ปี ใช้เวลาในการศึกษาไม่น้อยกว่า 6 ภาคการศึกษาปกติและไม่เกินกว่า 8 ปีการศึกษา

(4) หลักสูตรระดับปริญญาตรี 5 ปี ใช้เวลาในการศึกษาไม่น้อยกว่า 8 ภาคการศึกษาปกติและไม่เกินกว่า 10 ปีการศึกษา

11.1.2 การลงทะเบียนเรียนบางเวลาให้ใช้เวลาการศึกษา ดังนี้

(1) หลักสูตรระดับอนุปริญญา ใช้เวลาในการศึกษาไม่น้อยกว่า 10 ภาคการศึกษาปกติและไม่เกินกว่า 9 ปีการศึกษา

(2) หลักสูตรระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ใช้เวลาในการศึกษาไม่น้อยกว่า 8 ภาคการศึกษาปกติและไม่เกินกว่า 6 ปีการศึกษา

(3) หลักสูตรระดับปริญญาตรี 4 ปี ใช้เวลาในการศึกษาไม่น้อยกว่า 14 ภาคการศึกษาปกติและไม่เกินกว่า 12 ปีการศึกษา

(4) หลักสูตรระดับปริญญาตรี 5 ปี ใช้เวลาในการศึกษาไม่น้อยกว่า 17 ภาคการศึกษาปกติและไม่เกินกว่า 15 ปีการศึกษา

11.2 ระยะเวลาการศึกษาของนักศึกษาภาคพิเศษ

การลงทะเบียนเรียนให้ใช้เวลาการศึกษาดังนี้

11.2.1 หลักสูตรระดับอนุปริญญา ใช้เวลาในการศึกษาไม่น้อยกว่า 8 ภาคการศึกษา และไม่เกินกว่า 6 ปีการศึกษา

11.2.2 หลักสูตรระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ใช้เวลาในการศึกษาไม่น้อยกว่า 6 ภาคการศึกษาปกติและไม่เกินกว่า 4 ปีการศึกษา

11.2.3 หลักสูตรระดับปริญญาตรี 4 ปี ใช้เวลาในการศึกษาไม่น้อยกว่า 11 ภาคการศึกษาปกติและไม่เกินกว่า 8 ปีการศึกษา

11.2.4 หลักสูตรระดับปริญญาตรี 5 ปี ใช้เวลาในการศึกษาไม่น้อยกว่า 14 ภาคการศึกษาปกติและไม่เกินกว่า 10 ปีการศึกษา

ข้อ 12 มหาวิทยาลัยอาจจัดหลักสูตรเพื่อขออนุมัติ 2 ประโยชน์ก็ได้

### หมวด 3

#### การขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา การโอนย้ายคณะ การเปลี่ยนหลักสูตร การพ้นและการขอคืนสภาพนักศึกษา

ข้อ 13 ผู้มีสิทธิสมัครเข้าเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัยต้องมีคุณสมบัติ ดังนี้

13.1 สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า สำหรับหลักสูตร ระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี หรือสำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าชั้นอนุปริญญาหรือเทียบเท่า สำหรับหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง)

13.2 เป็นผู้มีความประพฤติดี

13.3 ไม่เป็นโรคที่เป็นอุปสรรคต่อการศึกษา

13.4 มีคุณสมบัติอื่นครบถ้วนตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ 14 การรับนักศึกษา

14.1 การรับเข้าเป็นนักศึกษา ให้ใช้วิธีการคัดเลือกด้วยวิธีสอบหรือการคัดเลือกด้วยวิธีพิจารณาความเหมาะสม วิธีการคัดเลือกและเกณฑ์การตัดสินใจให้เป็นไปตามข้อเสนอแนะของคณะกรรมการระดับคณะและคณบดีของมหาวิทยาลัย

14.2 มหาวิทยาลัยอาจรับนักศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่นเข้าเรียนบางรายวิชา และนำหน่วยกิตไปคิดรวมกับหลักสูตรของสถาบันอุดมศึกษาที่ผู้นั้นสังกัดได้ โดยลงทะเบียนเรียนและชำระเงินตามระเบียบของมหาวิทยาลัย ที่ว่าด้วยการรับและจ่ายเงินค่าบำรุงการศึกษาเพื่อการจัดการศึกษา

ข้อ 15 การขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา

15.1 ผู้ที่ได้รับคัดเลือกให้เข้าเป็นนักศึกษา ต้องมารายงานตัวเพื่อขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา โดยส่งหลักฐานและชำระเงินตามระเบียบของมหาวิทยาลัยที่ว่าด้วยการรับจ่ายเงินค่าบำรุงการศึกษาเพื่อการจัดการศึกษาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

15.2 ผู้ที่ได้รับการคัดเลือกให้เข้าเป็นนักศึกษาแต่ไม่มารายงานตัวเพื่อขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด ให้ถือว่าผู้นั้นหมดสิทธิ์ที่จะขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาเว้นแต่จะได้รับอนุมัติจากมหาวิทยาลัย

15.3 ผู้ที่ได้รับการคัดเลือกให้เข้าเป็นนักศึกษาจะมีสภาพเป็นนักศึกษาก็ต่อเมื่อได้ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาแล้ว

15.4 ผู้ที่ได้รับการคัดเลือกให้เข้าเป็นนักศึกษาในหลักสูตรใดและประเภทการศึกษาใดต้องขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาในหลักสูตรนั้นและประเภทการศึกษานั้น

ข้อ 16 ประเภทการศึกษา แบ่งออกเป็น 2 ประเภท ได้แก่

16.1 การศึกษาภาคปกติ

16.2 การศึกษาภาคพิเศษ

ข้อ 17 ประเภทนักศึกษา แบ่งออกเป็น 2 ประเภท ได้แก่

17.1 นักศึกษาภาคปกติ

## 17.2 นักศึกษาภาคพิเศษ

### ข้อ 18 การเปลี่ยนประเภทนักศึกษา

ในกรณีที่มีเหตุผลและความจำเป็นมหาวิทยาลัยอาจอนุมัติให้นักศึกษา เปลี่ยนประเภทนักศึกษาได้ ทั้งนี้ นักศึกษาต้องปฏิบัติตามข้อบังคับและระเบียบต่าง ๆ สำหรับนักศึกษาประเภทนั้น

### ข้อ 19 การเปลี่ยนหลักสูตร

19.1 นักศึกษาอาจเปลี่ยนหลักสูตรภายในคณะเดียวกันโดยได้รับความเห็นชอบจากคณบดี ส่วนการเปลี่ยนแปลงหลักสูตรข้ามคณะให้ได้รับความเห็นชอบของคณะกรรมการระดับคณะที่เกี่ยวข้องและให้ได้รับเห็นชอบจากมหาวิทยาลัย

19.2 นักศึกษาที่เปลี่ยนหลักสูตรจะต้องมีเวลาเรียนในหลักสูตรเดิมมาแล้ว ไม่น้อยกว่า 1 ภาคการศึกษา

### ข้อ 20 การรับโอนนักศึกษาจากสถาบันการศึกษาอื่น

20.1 มหาวิทยาลัยอาจพิจารณารับโอนนักศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่นที่มี วิทยฐานะเทียบเท่ามหาวิทยาลัยและกำลังศึกษาในหลักสูตรที่มีระดับ และมาตรฐานเทียบเคียงได้กับ หลักสูตรของมหาวิทยาลัยมาเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัยได้โดยได้รับอนุมัติจากคณบดีและ โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการระดับคณะที่ขอเข้าศึกษานั้น

20.2 คุณสมบัติของนักศึกษาที่จะได้รับการพิจารณารับโอน

20.2.1 มีคุณสมบัติครบถ้วนตามข้อ 13

20.2.2 ไม่เป็นผู้ที่พ้นสภาพนักศึกษาจากสถาบันเดิม

20.2.3 ได้ศึกษาอยู่ในสถาบันอุดมศึกษาเดิมมาแล้วไม่น้อยกว่า 1 ภาคการศึกษาปกติ ทั้งนี้ไม่นับภาคการศึกษาที่ลาพักหรือถูกสั่งให้ถูกพักการเรียน

20.3 การเทียบโอนผลการเรียนและการยกเว้นการเรียนรายวิชาให้เป็นไปตาม ระเบียบของมหาวิทยาลัยที่ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียนและการยกเว้นการเรียนรายวิชา (ภาคผนวก ข)

### ข้อ 21 นักศึกษาพ้นจากสภาพนักศึกษา เมื่อ

21.1 ตาย

21.2 ได้รับอนุมัติจากมหาวิทยาลัยให้ลาออก

21.3 สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรและได้รับปริญญาตามข้อ 33

21.4 ถูกตัดชื่อออกจากมหาวิทยาลัย

การตัดชื่อออกจากมหาวิทยาลัย ให้กระทำได้ในกรณีดังต่อไปนี้

21.4.1 ไม่ลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาแรกที่ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา

21.4.2 เมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษาแล้วไม่ชำระค่าบำรุงและค่าธรรมเนียม การศึกษาต่างๆ ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดโดยไม่มีหลักฐานการขาดแคลนทุนทรัพย์อย่างแท้จริง เว้นแต่ ได้รับการผ่อนผันจากมหาวิทยาลัย

21.4.3 ขาดคุณสมบัติตามข้อ 13 อย่างใดอย่างหนึ่ง

21.4.4 ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า 1.60 เมื่อลงทะเบียนเรียน และมีผลการเรียนแล้ว 2 ภาคการศึกษาปกติ หรือได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า 1.80 เมื่อลงทะเบียนเรียน และมีผลการเรียนแล้ว 4 ภาคการศึกษาปกตินับแต่วันเข้าเรียนและในทุก ๆ สองภาคการศึกษาปกติถัดไป สำหรับนักศึกษาภาคพิเศษให้นับการศึกษาภาคฤดูร้อนเป็นภาคการศึกษารวมเข้าด้วย

21.4.5 เมื่อได้ลงทะเบียนเรียนครบกำหนดระยะเวลาการศึกษาตามข้อ 11

21.4.6 นักศึกษาไม่ผ่านการเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพและการฝึกประสบการณ์วิชาชีพเป็นครั้งที่ 2

**ข้อ 22** นักศึกษาที่พ้นสภาพการเป็นนักศึกษาโดยไม่ได้กระทำผิดทางวินัยหรือไม่ได้พ้นสภาพนักศึกษาเพราะมีผลการเรียนต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดในข้อ 21.4.4 อาจขอคืนสภาพนักศึกษาได้โดยได้รับอนุมัติจากอธิการบดี โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการระดับคณะ

#### หมวด 4

#### การลงทะเบียนเรียน

##### ข้อ 23 การลงทะเบียนเรียน

23.1 นักศึกษาจะลงทะเบียนรายวิชาด้วยตนเองหรือมอบฉันทะให้บุคคลอื่นดำเนินการแทนโดยความเห็นชอบของอาจารย์ที่ปรึกษาได้

วิธีการลงทะเบียนเรียน วัน เวลา และสถานที่ ให้เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยประกาศกำหนด

นักศึกษาที่ลงทะเบียนล่าช้าต้องจ่ายค่าปรับตามอัตราที่มหาวิทยาลัยประกาศกำหนด

23.2 การลงทะเบียนเรียนรายวิชาจะสมบูรณ์ก็ต่อเมื่อนักศึกษาได้ชำระเงินตามระเบียบของมหาวิทยาลัยที่ว่าด้วยการรับจ่ายเงินค่าบำรุงการศึกษาพร้อมทั้งยื่นหลักฐานการลงทะเบียนต่อมหาวิทยาลัย

23.3 ผู้ที่ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาในภาคการศึกษาใดต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชาในภาคการศึกษานั้นเป็นจำนวนตามเกณฑ์มาตรฐานที่กระทรวงศึกษาธิการกำหนด

23.4 นักศึกษาที่ไม่ลงทะเบียนเรียนรายวิชาโดยสมบูรณ์ในภาคการศึกษานั้น ภายในเวลาที่มหาวิทยาลัยประกาศกำหนดจะไม่มีสิทธิ์เรียนในภาคการศึกษานั้น เว้นแต่จะได้รับการอนุมัติเป็นกรณีพิเศษจากคณบดี แต่ทั้งนี้จะต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชาโดยสมบูรณ์ภายใน 3 สัปดาห์แรกของภาคการศึกษาปกติ หรือ ภายในสัปดาห์แรกของภาคฤดูร้อน

23.5 นักศึกษาจะเลือกลงทะเบียนเรียนรายวิชาใดในแต่ละภาคการศึกษาจะต้องได้รับอนุมัติจากอาจารย์ที่ปรึกษาก่อน ถ้ารายวิชาที่นักศึกษาต้องการลงทะเบียนเรียนมีข้อกำหนดว่าต้องเรียนรายวิชาอื่นก่อน นักศึกษาต้องเรียนและสอบได้รายวิชาที่กำหนดนั้นก่อนจึงจะมีสิทธิ์ลงทะเบียนเรียนรายวิชาที่ประสงค์ นั้นได้ เว้นแต่ได้รับอนุมัติจากคณะกรรมการบริหารหลักสูตร

23.6 นักศึกษาภาคปกติมีสิทธิลงทะเบียนเรียนรายวิชาในภาคการศึกษาปกติ ภาคการศึกษาละไม่เกิน 22 หน่วยกิต และนักศึกษาภาคพิเศษมีสิทธิลงทะเบียนเรียนรายวิชาใน ภาคการศึกษาภาคการศึกษาละไม่เกิน 12 หน่วยกิต

ในกรณีที่มีเหตุผลความจำเป็น นักศึกษาอาจยื่นคำร้องขออนุมัติต่อคณบดี เพื่อลงทะเบียนเรียนรายวิชาแตกต่างจากที่กำหนดไว้ในวรรคก่อนได้ แต่เมื่อรวมกันแล้วต้องไม่เกิน ภาคการศึกษาละ 25 หน่วยกิตสำหรับนักศึกษาภาคปกติ และไม่เกินภาคการศึกษาละ 16 หน่วยกิต สำหรับนักศึกษาภาคพิเศษ

23.7 ในกรณีที่มีเหตุผลความจำเป็นคณบดีอาจอนุมัติให้นักศึกษาภาคพิเศษ ลงทะเบียนเรียนบางรายวิชาที่จัดสำหรับนักศึกษาภาคปกติหรือให้นักศึกษาภาคปกติลงทะเบียน บางรายวิชาที่จัดสำหรับนักศึกษาภาคพิเศษได้ แต่ทั้งนี้ นักศึกษาจะต้องชำระค่าลงทะเบียนเรียน รายวิชานั้นเช่นเดียวกับนักศึกษาภาคพิเศษ

#### **ข้อ 24 การลงทะเบียนเรียนรายวิชาเป็นพิเศษโดยไม่นับหน่วยกิต (Audit)**

24.1 การลงทะเบียนรายวิชาเป็นพิเศษโดยไม่นับหน่วยกิต หมายถึง การลงทะเบียน เรียนรายวิชาโดยไม่นับหน่วยกิตรวมเข้ากับจำนวนหน่วยกิตในภาคการศึกษาและจำนวนหน่วยกิต ตามหลักสูตร

24.2 นักศึกษาจะลงทะเบียนเรียนรายวิชาใดเป็นพิเศษโดยไม่นับหน่วยกิตได้ ก็ต่อเมื่อได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ผู้สอนวิชานั้น แต่ทั้งนี้ นักศึกษาต้องชำระค่าหน่วยกิต รายวิชาที่เรียนนั้นและนักศึกษาต้องระบุในบัตรลงทะเบียนด้วยว่าเป็นการลงทะเบียนเรียนรายวิชา เป็นพิเศษโดยไม่นับหน่วยกิต

24.3 มหาวิทยาลัยอาจอนุมัติให้บุคคลภายนอกที่ไม่ใช่นักศึกษาเข้าเรียน บางรายวิชาเป็นพิเศษได้ แต่ผู้นั้นจะต้องมีคุณสมบัติและพื้นความรู้การศึกษาตามที่มหาวิทยาลัย เห็นสมควร และจะต้องปฏิบัติตามข้อบังคับและระเบียบต่าง ๆ ของมหาวิทยาลัย กับต้องเสีย ค่าธรรมเนียมการศึกษาเช่นเดียวกับนักศึกษาภาคพิเศษ

#### **ข้อ 25 การขอลอน ขอเพิ่ม หรือขอยกเลิกรายวิชาที่จะเรียน**

25.1 การขอลอน ขอเพิ่ม และการขอยกเลิกรายวิชาที่เรียน ต้องได้รับอนุมัติ จากคณบดีโดยความเห็นชอบของอาจารย์ที่ปรึกษาและอาจารย์ผู้สอนก่อน

25.2 การขอลอนหรือขอเพิ่มรายวิชาที่จะเรียนต้องกระทำภายใน 3 สัปดาห์ แรกของภาคการศึกษาปกติหรือภายในสัปดาห์แรกของภาคฤดูร้อน หากมีความจำเป็นอาจขอลอน หรือขอเพิ่มรายวิชาได้ภายใน 6 สัปดาห์แรกของภาคการศึกษาปกติ ทั้งนี้ต้องเป็นไปตามข้อ 23.5 และข้อ 23.6

25.3 การขอยกเลิกรายวิชาใด ต้องดำเนินการให้แล้วเสร็จก่อนการสอบประจำ ภาคการศึกษานั้น ๆ ไม่น้อยกว่า 1 สัปดาห์

**ข้อ 26 การขอคืนค่าลงทะเบียนรายวิชา ให้เป็นไปตามระเบียบของมหาวิทยาลัยที่ว่าด้วย การรับและจ่ายเงินบำรุงการศึกษา**

#### **ข้อ 27 การลงทะเบียนเพื่อรักษาสภาพนักศึกษา**

27.1 นักศึกษาที่ลาพักการเรียนหรือถูกสั่งให้พักการเรียนตามระเบียบของมหาวิทยาลัยที่ว่าด้วยวินัยนักศึกษาจะต้องชำระเงินค่าธรรมเนียมรักษาสภาพนักศึกษาตามที่มหาวิทยาลัยประกาศกำหนด มิฉะนั้นจะพ้นสภาพนักศึกษา

27.2 การลงทะเบียนเพื่อรักษาสภาพนักศึกษาให้ดำเนินการให้แล้วเสร็จภายใน 3 สัปดาห์แรก นับจากวันเปิดการศึกษาภาคปกติหรือภายในสัปดาห์แรกนับจากวันเปิดการศึกษาภาคฤดูร้อน มิฉะนั้นจะต้องเสียค่าปรับตามอัตราที่มหาวิทยาลัยกำหนด

#### ข้อ 28 การลาพักการเรียน

28.1 นักศึกษาอาจยื่นคำขอลาพักการเรียนได้ในกรณีดังต่อไปนี้

28.1.1 ถูกเกณฑ์หรือถูกเรียกระดมพลเข้ารับราชการทหารกองประจำการ

28.1.2 ได้รับทุนแลกเปลี่ยนนักศึกษาระหว่างประเทศหรือทุนอื่นใด ที่มหาวิทยาลัย เห็นสมควรสนับสนุน

28.1.3 เจ็บป่วยจนต้องพักรักษาตัวเป็นเวลานานเกินกว่าร้อยละ 20 ของเวลาเรียนทั้งหมดในภาคการศึกษานั้น โดยมีใบรับรองแพทย์จากสถานพยาบาลของทางราชการ หรือสถานพยาบาลของเอกชนตามกฎหมายว่าด้วยสถานพยาบาล

28.1.4 เมื่อนักศึกษามีความจำเป็นส่วนตัวอาจยื่นคำร้องขอลาพักการเรียนได้ ถ้าได้ลงทะเบียนเรียนมาแล้วอย่างน้อย 1 ภาคการศึกษา

28.2 นักศึกษาที่ต้องการลาพักการเรียนให้ยื่นคำร้องภายในสัปดาห์ที่ 3 ของภาคการศึกษาที่ลาพักการเรียน

การอนุมัติให้นักศึกษาลาพักการเรียนให้เป็นอำนาจของคณบดี

นักศึกษามีสิทธิ์ขอลาพักการเรียนโดยขออนุมัติต่อคณบดีได้ไม่เกิน 1 ภาคศึกษา ถ้านักศึกษามีความจำเป็นที่จะต้องลาพักการเรียนมากกว่า 1 ภาคการศึกษา หรือเมื่อครบกำหนดพักการเรียนแล้วยังมีความจำเป็นที่จะต้องพักการเรียนต่อไปอีกให้ยื่นคำร้องขอลาพักการเรียนใหม่ และต้องได้รับอนุมัติจากมหาวิทยาลัย

28.3 ในกรณีที่นักศึกษาได้รับอนุมัติให้ลาพักการเรียนให้นับระยะเวลาที่ลาพักการเรียนรวมเข้าในระยะเวลาการศึกษาด้วย

28.4 นักศึกษาที่ได้รับอนุมัติให้ลาพักการเรียน เมื่อจะกลับเข้าเรียนจะต้องยื่นคำร้องขอกลับเข้าเรียนก่อนวันเปิดภาคเรียนไม่น้อยกว่า 2 สัปดาห์ และเมื่อได้รับความเห็นชอบจากคณบดีแล้วจึงจะกลับเข้าเรียนได้

ข้อ 29 นักศึกษาที่ประสงค์ขอลาออกจากความเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย ให้ยื่นหนังสือขอลาออก และต้องได้รับอนุมัติจากมหาวิทยาลัยก่อนการลาออกจะสมบูรณ์

### หมวด 5

#### การวัด และประเมินผลการศึกษา

ข้อ 30 นักศึกษาต้องมีเวลาเรียนในรายวิชานี้ๆ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 ของเวลาเรียนทั้งหมดของรายวิชานั้นจึงจะมีสิทธิ์เข้าสอบ แต่ทั้งนี้ นักศึกษาที่มีเวลาเรียนในรายวิชานี้ๆ ตั้งแต่

ร้อยละ 60 ขึ้นไป แต่ไม่ถึงร้อยละ 80 ของเวลาเรียนทั้งหมดของวิชานั้นจะมีสิทธิเข้าสอบได้ต่อเมื่อได้รับอนุมัติจากกรรมการระดับคณะก่อน

**ข้อ 31** ให้มีการวัดผลการเรียนเมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษาและหรือมีการวัดผลระหว่างภาคการศึกษา โดยให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ของการวัดผลและประเมินผลของแต่ละหลักสูตร

**ข้อ 32** การประเมินผลการศึกษา ให้ผู้สอนเป็นผู้ประเมินและโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการระดับคณะ

32.1 เกณฑ์การประเมินผลการศึกษา แบ่งเป็น 8 ระดับ และมีค่าระดับ ดังนี้

| ระดับชั้นผลการเรียน | ความหมาย              | ค่าระดับ |
|---------------------|-----------------------|----------|
| A                   | ดีเยี่ยม (Excellent)  | 4.0      |
| B <sup>+</sup>      | ดีมาก (Very Good)     | 3.5      |
| B                   | ดี (Good)             | 3.0      |
| C <sup>+</sup>      | ดีพอใช้ (Fairly Good) | 2.5      |
| C                   | พอใช้ (Fair)          | 2.0      |
| D <sup>+</sup>      | อ่อน (Poor)           | 1.5      |
| D                   | อ่อนมาก (Very Poor)   | 1.0      |
| F                   | ตก (Failed)           | 0.0      |

32.2 ในกรณีที่ไม่สามารถประเมินผลเป็นค่าระดับได้ให้ประเมิน โดยใช้สัญลักษณ์ ดังนี้

| สัญลักษณ์ | ความหมาย                                                   |
|-----------|------------------------------------------------------------|
| P         | ผลการประเมินผ่านเกณฑ์ (Pass)                               |
| NP        | ผลการประเมินไม่ผ่านเกณฑ์ (No Pass)                         |
| I         | ผลการประเมินยังไม่สมบูรณ์ (Incomplete)                     |
| W         | การยกเลิกการเรียนโดยได้รับอนุมัติ (Withdrawn)              |
| Au        | การลงทะเบียนเรียนรายวิชาเป็นพิเศษโดยไม่นับหน่วยกิต (Audit) |

32.3 การให้ F กระทำในกรณีต่อไปนี้

32.3.1 นักศึกษาสอบตก

32.3.2 นักศึกษาขาดสอบปลายภาคโดยไม่ได้รับอนุมัติจากคณะกรรมการ

ระดับคณะ

32.3.3 นักศึกษามีเวลาเรียนไม่เป็นไปตามเกณฑ์ในข้อ 30

32.3.4 นักศึกษาทุจริตในการสอบ

32.4 การให้ P กระทำได้ในการให้คะแนนรายวิชาเรียนที่ไม่นับหน่วยกิตหรือในรายวิชาที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนเกินจากจำนวนหน่วยกิตที่กำหนดไว้และผลการเรียนในรายวิชานั้นผ่านเกณฑ์การประเมิน

32.5 การให้ I ในรายวิชาใดกระทำได้ในกรณีต่อไปนี้

32.5.1 นักศึกษามีเวลาเรียนครบตามเกณฑ์ในข้อ 30 แต่ไม่ได้สอบเพราะป่วยหรือเหตุสุดวิสัยและได้รับอนุมัติจากคณบดี

32.5.2 ผู้สอนและคณบดีเห็นสมควรให้รอผลการศึกษา เนื่องจาก นักศึกษายังปฏิบัติงานซึ่งเป็นส่วนประกอบการศึกษาวิชานั้นไม่สมบูรณ์

นักศึกษาที่ได้ I จะต้องดำเนินการขอรับการประเมินผล เพื่อเปลี่ยน I ให้เสร็จภายในภาคการศึกษาถัดไป หากพ้นกำหนดดังกล่าวให้ผู้สอนประเมินผลจาก คะแนนที่มีอยู่และดำเนินการส่งผลการเรียนภายในสองสัปดาห์นับแต่สิ้นสุดภาคการศึกษานั้น ในกรณีที่ผู้สอนไม่ดำเนินการภายในเวลาที่กำหนดและเป็นเหตุอันเนื่องมาจากความบกพร่องของ นักศึกษา ให้มหาวิทยาลัยเปลี่ยน I เป็น F หรือไม่ผ่านเกณฑ์ตามที่หลักสูตรกำหนด ในกรณีที่ไม่ใช่ ความบกพร่องของนักศึกษาอธิการบดีอาจอนุมัติให้ขยายเวลาต่อไปได้

32.6 การให้ W ในรายวิชาใดจะกระทำได้ในกรณีต่อไปนี้

32.6.1 นักศึกษาได้รับอนุมัติให้ยกเลิกการเรียนวิชานั้น ตามข้อ 25.3

32.6.2 นักศึกษาได้รับอนุมัติให้ลาพักการเรียนตามข้อ 28

32.6.3 นักศึกษาถูกสั่งพักการเรียนในภาคการศึกษานั้น

32.6.4 นักศึกษาที่ได้ระดับผลการเรียน I เพราะเหตุตามข้อ 32.5.1 และ ได้รับอนุมัติจากคณบดีให้ทำการสอบ เพื่อประเมินผลการเรียน และครบกำหนดเวลาที่กำหนดให้สอบแล้ว แต่เหตุตาม ข้อ 32.5.1 นั้น ยังไม่สิ้นสุด

32.7 การให้ Au ในรายวิชาใดจะกระทำได้ในกรณีที่นักศึกษาได้รับอนุมัติให้ ลงทะเบียนเรียนเป็นพิเศษโดยไม่นับหน่วยกิต ตามข้อ 24

32.8 ในกรณีที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนซ้ำเพื่อแก้ผลการเรียนที่ตกหรือเรียนแทน เพื่อเพิ่มผลการเรียนในรายวิชาใดให้นำจำนวนหน่วยกิตและค่าระดับที่ได้รับของทุกรายวิชาที่มี ระบบการให้คะแนนเป็นค่าระดับมารวมคำนวณค่าระดับเฉลี่ยด้วย

32.9 การนับจำนวนหน่วยกิตสะสมของนักศึกษาตามหลักสูตรให้นับเฉพาะ หน่วยกิต ของรายวิชาที่สอบได้เท่านั้น

32.10 ค่าระดับเฉลี่ยเฉพาะรายภาคการศึกษาให้คำนวณจากผลการเรียนของ นักศึกษาในภาคการศึกษานั้น โดยเอาผลรวมของผลคูณของจำนวนหน่วยกิตกับค่าระดับของแต่ละ รายวิชาเป็นตัวตั้งและหารด้วยจำนวนหน่วยกิตรวมของภาคการศึกษานั้น การคำนวณดังกล่าวให้ตั้งหาร ถึงทศนิยม 3 ตำแหน่งและให้ปัดเศษเฉพาะทศนิยมที่มีค่าตั้งแต่ 5 ขึ้นไปเฉพาะตำแหน่งที่ 3 เพื่อให้เหลือ ทศนิยม 2 ตำแหน่ง

32.11 ค่าระดับเฉลี่ยสะสมให้คำนวณจากผลการเรียนของนักศึกษาตั้งแต่เริ่ม เข้าเรียนจนถึงภาคการศึกษาสุดท้าย โดยเอาผลรวมของผลคูณของจำนวนหน่วยกิตกับค่าระดับของ แต่ละรายวิชาที่เรียนทั้งหมดตามข้อ 32.8 เป็นตัวตั้ง หารด้วยจำนวนหน่วยกิตรวมทั้งหมด การคำนวณ ดังกล่าวให้ตั้งหารถึงทศนิยม 3 ตำแหน่ง และให้ปัดเศษเฉพาะทศนิยมที่มีค่าตั้งแต่ 5 ขึ้นไปเฉพาะ ตำแหน่งที่ 3 เพื่อให้เหลือทศนิยม 2 ตำแหน่ง

32.12 ในภาคการศึกษาใดที่นักศึกษาได้ I ให้คำนวณค่าระดับเฉลี่ยรายภาค การศึกษานั้นโดยนับเฉพาะรายวิชาที่ไม่ได้ I เท่านั้น

**ข้อ 33 การเรียนซ้ำหรือเรียนแทน**

รายวิชาใดที่นักศึกษาได้ F หรือไม่ผ่านเกณฑ์ตามที่หลักสูตรกำหนด ถ้าเป็นวิชาบังคับนักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนซ้ำหรือถ้าเป็นวิชาเลือกนักศึกษาอาจลงทะเบียนเรียนซ้ำหรือเลือกเรียนรายวิชาอื่นในกลุ่มเดียวกันแทนก็ได้

## หมวด 6 การสำเร็จการศึกษา

**ข้อ 34** นักศึกษาที่ถือว่าสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร ต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนดังนี้

- 34.1 มีความประพฤติดี มีคุณธรรม
- 34.2 สอบได้รายวิชาครบตามหลักสูตร รวมทั้งรายวิชาที่สภามหาวิทยาลัยกำหนด
- 34.3 ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 2.00
- 34.4 มีเวลาเรียนเป็นไปตามข้อ 9

**ข้อ 35** กรณีนักศึกษาเรียนได้จำนวนหน่วยกิตครบตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตรแล้ว และได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ 1.80 ขึ้นไปแต่ไม่ถึง 2.00 ให้นักศึกษาเลือกเรียนรายวิชาเพิ่มเติมเพื่อทำค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมให้ถึง 2.00 แต่ทั้งนี้ต้องอยู่ภายในระยะเวลาที่กำหนดตามข้อ 11

**ข้อ 36** นักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีและจะได้รับเกียรตินิยม ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

36.1 หลักสูตรระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมจากระดับอนุปริญญาหรือประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงหรือประกาศนียบัตรอื่นใดที่เทียบเท่าไม่น้อยกว่า 3.60 และเรียนครบหลักสูตรได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมจากการศึกษาในมหาวิทยาลัยไม่น้อยกว่า 3.60 จะได้รับเกียรตินิยมอันดับหนึ่ง และได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมจากสถาบันเดิมและของมหาวิทยาลัยแต่ละแห่งไม่น้อยกว่า 3.25 แต่ไม่ถึง 3.60 จะได้รับเกียรตินิยมอันดับสอง

หลักสูตรระดับปริญญาตรี 4 ปี สอบได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า 3.60 จะได้รับเกียรตินิยมอันดับหนึ่ง และได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า 3.25 แต่ไม่ถึง 3.60 จะได้รับเกียรตินิยมอันดับสอง

หลักสูตรระดับปริญญาตรี 5 ปี สอบได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า 3.60 จะได้รับเกียรตินิยมอันดับหนึ่ง และได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า 3.25 แต่ไม่ถึง 3.60 จะได้รับเกียรตินิยมอันดับสอง

36.2 สอบได้ในรายวิชาใด ๆ ไม่ต่ำกว่า C ตามระบบค่าระดับคะแนน หรือไม่ได้ NP ตามระบบไม่มีค่าระดับคะแนน

36.3 มีระยะเวลาการศึกษา ดังนี้

36.3.1 หลักสูตรระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) สำหรับนักศึกษาภาคปกติใช้เวลาในการศึกษา 4 ภาคการศึกษาปกติ และสำหรับนักศึกษาภาคพิเศษใช้เวลาในการศึกษา 6 หรือ 7 ภาคการศึกษา ทั้งนี้ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

36.3.2 หลักสูตรระดับปริญญาตรี 4 ปี สำหรับนักศึกษาภาคปกติใช้เวลาในการศึกษา 6 ถึง 8 ภาคการศึกษาปกติ และสำหรับนักศึกษาภาคพิเศษใช้เวลาในการศึกษา 11 หรือ 12 ภาคการศึกษา ทั้งนี้ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

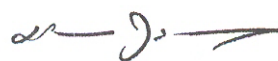
36.3.3 หลักสูตรระดับปริญญาตรี 5 ปี สำหรับนักศึกษาภาคปกติใช้เวลาในการศึกษา 9 หรือ 10 ภาคการศึกษาปกติ และสำหรับนักศึกษาภาคพิเศษใช้เวลาในการศึกษา 14 หรือ 15 ภาคการศึกษา ทั้งนี้ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

**ข้อ 37** นักศึกษาที่เทียบโอนหน่วยกิตและยกเว้นรายวิชาไม่มีสิทธิ์ได้รับเกียรตินิยม

**ข้อ 38** ในภาคการศึกษาใดที่นักศึกษาคาดว่าจะสำเร็จการศึกษาให้ยื่นคำร้องขอรับอนุปริญญาหรือปริญญาต่อสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน

**ข้อ 39** มหาวิทยาลัยจะพิจารณานักศึกษาที่ยื่นความจำนงขอรับอนุปริญญาหรือปริญญาต่อสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนที่มีคุณสมบัติตาม ข้อ 34 เพื่อเสนอชื่อขออนุมัติอนุปริญญาหรือปริญญาต่อสภามหาวิทยาลัย

ประกาศ ณ วันที่ 22 ธันวาคม 2551



(นายมีชัย ฤชุพันธุ์)

นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์  
ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

ภาคผนวก ข

ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี  
ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียนรายวิชา

พ.ศ. 2549



**ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี  
ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียนรายวิชา  
พ.ศ. 2549**

เพื่อให้การจัดการศึกษาระดับอนุปริญา ปริญญาตรี และบัณฑิตศึกษาเป็นไปอย่างมีระบบ  
อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 18(2) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. 2547 และ  
โดยมติสภามหาวิทยาลัย ในการประชุมครั้งที่ 3/2549 เมื่อวันที่ 17 มีนาคม 2549 จึงวางระเบียบไว้  
ดังต่อไปนี้

**ข้อ 1** ระเบียบนี้เรียกว่า “ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์  
จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียนรายวิชา พ.ศ. 2549”

**ข้อ 2** บรรดาระเบียบ คำสั่ง ประกาศ หรือข้อบังคับอื่นใด ในส่วนที่กำหนดไว้แล้วในระเบียบนี้  
หรือซึ่งขัดหรือแย้งกับระเบียบนี้ ให้ใช้ระเบียบนี้แทน

**ข้อ 3** ในระเบียบนี้  
“มหาวิทยาลัย” หมายความว่า มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์  
จังหวัดปทุมธานี

“อธิการบดี” หมายความว่า อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์  
ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“นักศึกษา” หมายความว่า นักศึกษาของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์  
ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“รายวิชา” หมายความว่า วิชาต่าง ๆ ที่เปิดสอนในระดับอนุปริญา ปริญญาตรี  
และบัณฑิตศึกษา และเป็นไปตามหลักสูตรของคณะนั้น

“สถาบันอุดมศึกษาอื่น” หมายความว่า สถาบันการศึกษาที่มีการจัดการเรียนการสอน  
ในหลักสูตรไม่ต่ำกว่าระดับอนุปริญาหรือเทียบเท่า

**ข้อ 4** ผู้มีสิทธิ์ขอเทียบโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียนรายวิชาต้องเป็นนักศึกษาของ  
มหาวิทยาลัย

**ข้อ 5** การพิจารณาเทียบโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียนรายวิชา

5.1 การเรียนจากสถาบันการศึกษา

5.1.1 ระดับอนุปริญาและปริญญาตรี

(1) เป็นรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาในหลักสูตรระดับอุดมศึกษาหรือ  
เทียบเท่าที่สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาหรือหน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจตามกฎหมาย  
รับรอง

(2) เป็นรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่มีเนื้อหาสาระครอบคลุมไม่น้อยกว่าสามในสี่ของรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่ขอเทียบโอน

(3) เป็นรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่ได้ระดับคะแนนไม่ต่ำกว่า C หรือเทียบเท่า ในรายวิชาที่มีการประเมินผลเป็นค่าระดับ และได้ระดับผลการประเมินผ่านในรายวิชาที่ไม่ประเมินผลเป็นค่าระดับ ทั้งนี้ต้องเป็นไปตามเงื่อนไขของหลักสูตรของสาขาวิชานั้นกำหนด

(4) นักศึกษาจะขอเทียบโอนรายวิชาเรียนและโอนหน่วยกิตได้ไม่เกินสามในสี่ของจำนวนหน่วยกิตรวมของหลักสูตรที่รับโอน

(5) รายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่ได้รับอนุมัติให้เทียบโอนได้จากต่างสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยจะไม่นำมาคำนวณแต้มระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม

(6) กรณีการยกเว้นในระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) รายวิชาที่ขอยกเว้นต้องไม่เป็นรายวิชาในระดับอนุปริญญาหรือเทียบเท่า หรือรายวิชาที่หลักสูตรกำหนดไว้ว่าควรจัดให้เรียน 2 ปีแรก ในระดับปริญญาตรี เว้นแต่รายวิชานั้นหลักสูตรได้กำหนดไว้เป็นอย่างอื่น

(7) รายวิชาที่ได้รับการยกเว้น ให้บันทึกในระเบียบการเรียนของนักศึกษา โดยใช้อักษร P

#### 5.1.2 ระดับบัณฑิตศึกษา

(1) เป็นรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาในหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษาหรือเทียบเท่าที่สภามหาวิทยาลัยรับรอง

(2) เป็นรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่มีเนื้อหาสาระครอบคลุมไม่น้อยกว่าสามในสี่ของรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่ขอเทียบ

(3) เป็นรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่ได้ระดับคะแนนไม่ต่ำกว่า B หรือเทียบเท่า หรือระดับคะแนนตัวอักษร S

(4) นักศึกษาจะเทียบรายวิชาเรียนและโอนหน่วยกิตได้ไม่เกินหนึ่งในสามของจำนวนหน่วยกิตรวมของหลักสูตรที่รับโอน

(5) รายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่เทียบโอนจากต่างสถาบันอุดมศึกษาจะไม่นำมาคำนวณแต้มระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม

(6) นักศึกษาจะต้องใช้เวลาศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัยอย่างน้อยหนึ่งปีการศึกษา และลงทะเบียนเรียนรายวิชาหรือวิทยานิพนธ์ตามหลักสูตรที่เข้าศึกษาไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต

#### 5.2 การเรียนรู้จากประสบการณ์

5.2.1 การเทียบความรู้จากประสบการณ์จะเทียบเป็นรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาตามหลักสูตรและระดับการศึกษาที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัย

5.2.2 การประเมินเพื่อเทียบโอนความรู้ในแต่ละรายวิชา หรือกลุ่มรายวิชาทำได้โดยวิธีต่อไปนี้

(1) เสนอเอกสารทางการศึกษาหรือผลงาน และทดสอบความรู้

(2) อื่น ๆ ตามที่คณะกรรมการเห็นสมควร

**ข้อ 6** กำหนดเวลาการเทียบโอนและยกเว้นการเรียนรายวิชา

นักศึกษาที่ประสงค์จะเทียบโอนและยกเว้นการเรียนรายวิชาที่ได้เรียนจากสถาบันอุดมศึกษาอื่น จะต้องยื่นคำร้องขอเทียบโอนรายวิชาต่อมหาวิทยาลัยภายใน 6 สัปดาห์นับจากวันเปิดภาคการศึกษาแรกที่เข้าศึกษา เว้นแต่ได้รับอนุมัติจากอธิการบดี แต่ทั้งนี้ต้องไม่เกิน 2 ภาคการศึกษา สำหรับการขอเทียบโอนจากประสบการณ์สามารถทำได้ในทุกภาคการศึกษา

นักศึกษามีสิทธิขอเทียบโอนและยกเว้นการเรียนรายวิชาได้เพียงครั้งเดียว

**ข้อ 7** การจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ปริญญาตรีและบัณฑิตศึกษาระดับจำนวนภาคการศึกษา ของผู้ที่ได้รับการเทียบโอนผลการเรียนและการยกเว้นการเรียนรายวิชาให้ถือเกณฑ์ดังนี้

7.1 นักศึกษาอนุปริญญาตรีและปริญญาตรี ภาคปกติให้นับจำนวนหน่วยกิตได้ไม่เกิน 22 หน่วยกิต เป็น 1 ภาคการศึกษา

7.2 นักศึกษาอนุปริญญาตรีและปริญญาตรี ภาคพิเศษให้นับจำนวนหน่วยกิตไม่เกิน 12 หน่วยกิต เป็น 1 ภาคการศึกษา

7.3 นักศึกษابัณฑิตศึกษาให้นับจำนวนหน่วยกิตได้ไม่เกิน 12 หน่วยกิต เป็น 1 ภาคการศึกษา

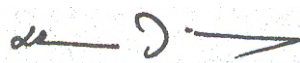
**ข้อ 8** การเทียบโอนผลการเรียนและการยกเว้นการเรียนรายวิชา ต้องชำระค่าธรรมเนียมตามระเบียบมหาวิทยาลัยที่ว่าด้วยการรับจ่ายเงินค่าบำรุงการศึกษา

**ข้อ 9** ให้คณะกรรมการที่มหาวิทยาลัยแต่งตั้งพิจารณาความเห็นการเทียบโอนผลการเรียนและการยกเว้นรายวิชาแล้วเสนออธิการบดีเป็นผู้พิจารณาอนุมัติ

**ข้อ 10** ให้ใช้ระเบียบนี้ กับนักศึกษาที่เข้าศึกษาตั้งแต่ปีการศึกษา 2549 เป็นต้นไป

**ข้อ 11** ให้อธิการบดีรักษาการตามระเบียบนี้ และมีอำนาจวินิจฉัยชี้ขาดในกรณีที่เกิดปัญหาจากการใช้ระเบียบนี้

ประกาศ ณ วันที่ 18 มีนาคม 2549



(นายมีชัย ฤชุพันธุ์)

นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์  
ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

ภาคผนวก ค

ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี  
ว่าด้วยการจัดการศึกษาในภาคฤดูร้อนสำหรับนักศึกษาระดับอนุปริญญา ปริญญาตรีภาคปกติ  
พ.ศ. 2549



ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี  
ว่าด้วยการจัดการศึกษาในภาคฤดูร้อนสำหรับนักศึกษาระดับอนุปริญญา ปริญญาตรีภาคปกติ  
พ.ศ. 2549

เพื่อให้การจัดการศึกษาในภาคฤดูร้อนสำหรับนักศึกษาภาคปกติ เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ  
อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 18 (2) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. 2547 และ  
โดยมติสภามหาวิทยาลัยในการประชุม ครั้งที่ 3/2549 เมื่อวันที่ 17 มีนาคม 2549 จึงวางระเบียบไว้  
ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ระเบียบนี้เรียกว่า “ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์  
จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาในภาคฤดูร้อนสำหรับนักศึกษาระดับอนุปริญญา ปริญญาตรี  
ภาคปกติ พ.ศ. 2549”

ข้อ 2 ให้ใช้ระเบียบนี้ตั้งแต่ภาคฤดูร้อน ปีการศึกษา 2549 เป็นต้นไป

ข้อ 3 บรรดาระเบียบ คำสั่ง ประกาศ หรือข้อบังคับอื่นใด ในส่วนที่กำหนดไว้แล้ว  
ในระเบียบนี้หรือซึ่งขัดหรือแย้งกับระเบียบนี้ ให้ใช้ระเบียบนี้แทน

ข้อ 4 ในระเบียบนี้

“ภาคฤดูร้อน” หมายความว่า ช่วงเวลาในการจัดการเรียนการสอนในระหว่างเวลา  
หลังจากสิ้นสุดภาคการศึกษาที่ 2 ของปีการศึกษานั้นจนถึงเปิดภาคการศึกษาที่ 1 ของปีการศึกษาใหม่

“นักศึกษาภาคปกติ” หมายความว่า นักศึกษาที่ศึกษาเต็มเวลาในวันทำการปกติ  
ของมหาวิทยาลัยเรียนในวันราชการตามปกติตั้งแต่วันจันทร์ถึงวันศุกร์ ในภาคการศึกษาที่ 1 และ  
ภาคการศึกษาที่ 2 ของแต่ละปี

“อาจารย์ที่ปรึกษา” หมายความว่า บุคคลที่มหาวิทยาลัยแต่งตั้งให้ทำหน้าที่  
อาจารย์ที่ปรึกษา ดูแลสนับสนุนทางด้านวิชาการ วิธีการเรียน ควบคุมการเรียนของนักศึกษาภาคปกติ

ข้อ 5 การลงทะเบียนเรียนในภาคฤดูร้อนของนักศึกษาภาคปกติ ให้ลงทะเบียนเรียนได้  
ไม่เกิน 9 หน่วยกิต และไม่นับเป็นภาคการศึกษาปกติ

ข้อ 6 เวลาการจัดการศึกษาให้จัดเวลาการเรียนการสอน 8 สัปดาห์ ในกรณีมีความจำเป็น  
ให้จัด 6 สัปดาห์ และต้องจัดให้มีชั่วโมงเรียนไม่ต่ำกว่า 16 คาบ ต่อหนึ่งหน่วยกิต

ข้อ 7 การเปิดสอนรายวิชาใดในภาคฤดูร้อน ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัยกำหนด

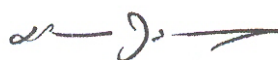
ข้อ 8 นักศึกษาภาคปกติลงทะเบียนเรียนในภาคฤดูร้อนตามรายวิชาที่มหาวิทยาลัยกำหนด  
หรือลงทะเบียนเรียนร่วมกับนักศึกษาภาคพิเศษก็ได้

นักศึกษาอาจลงทะเบียนในภาคฤดูร้อนได้ในรายวิชา ดังต่อไปนี้

- (1) วิชาปรับปรุงพื้นฐาน (Prerequisite)
- (2) วิชาที่ผลการเรียนเป็น F หรือไม่ผ่าน
- (3) วิชาที่ต้องเรียนเป็นภาคเรียนสุดท้าย เพื่อให้ครบตามโครงสร้างหลักสูตร
- (4) วิชาอื่นๆ ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

**ข้อ 9** ให้อธิการบดีรักษาการตามระเบียบนี้ และมีอำนาจวินิจฉัยชี้ขาดในกรณีที่เกิดปัญหาจากการใช้ระเบียบนี้

ประกาศ ณ วันที่ 18 มีนาคม พ.ศ. 2549



(นายมีชัย ฤชุพันธุ์)

นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์  
ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

ภาคผนวก ง  
หลักสูตรหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

**หลักสูตรหมวดวิชาศึกษาทั่วไป**  
**มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์**  
**(ปรับตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552)**  
**พ.ศ. 2553**

**1. ชื่อหลักสูตร**

ชื่อภาษาไทย หลักสูตรหมวดวิชาศึกษาทั่วไป มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

ภาษาอังกฤษ General Education, Valaya Alongkorn Rajabhat University under the Royal Patronage

**2. หน่วยงานที่รับผิดชอบ**

งานวิชาศึกษาทั่วไป มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

**3. หลักการและเหตุผล**

3.1 ตามที่กระทรวงศึกษาธิการ กำหนดให้มีการประกันคุณภาพการศึกษา เพื่อพัฒนาคุณภาพและมาตรฐานการศึกษา โดยได้จัดทำกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ เพื่อประกันคุณภาพของบัณฑิตในแต่ละระดับคุณวุฒิ และสาขาวิชา ให้มุ่งสู่เป้าหมายเดียวกัน คือ ผลิตบัณฑิตได้อย่างมีคุณภาพ โดยกำหนดให้คุณภาพของบัณฑิตต้องเป็นไปตามกรอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่คณะกรรมการอุดมศึกษากำหนดอย่างน้อย 5 ด้าน ดังนี้

- 1) ด้านคุณธรรม จริยธรรม
- 2) ด้านความรู้
- 3) ด้านทักษะทางปัญญา
- 4) ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ
- 5) ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี จึงนำรายวิชาเดิมของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป มาพิจารณาผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 โดยวิธีการจัดประชุมอาจารย์ผู้สอนเพื่อวางแผนจัดทำหลักสูตร ตามแนวทางการจัดทำรายละเอียดหมวดวิชาศึกษาทั่วไป เพื่อสรุปภาพรวมของหมวดวิชาว่าสามารถตอบสนองมาตรฐานผลการเรียนรู้ 5 ด้าน ดังกล่าวข้างต้นได้ ประกอบกับในปัจจุบันหลักสูตรต่าง ๆ ของมหาวิทยาลัยได้ดำเนินการปรับปรุง และมีการพัฒนาหลักสูตรใหม่ ๆ เพิ่มเติมอยู่เสมอ การจัดทำรายละเอียดหมวดวิชาศึกษาทั่วไปก็จะเป็นประโยชน์ให้ผู้รับผิดชอบหลักสูตร/สาขาวิชาสามารถนำเอกสารนี้ไปแนบกับหมวดวิชาซีพในแต่ละหลักสูตรได้

3.2 คุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

- 1) เป็นผู้มีความรู้ความสามารถ มีทักษะในวิชาชีพ สามารถคิดวิเคราะห์อย่างมีเหตุผล สามารถนำความรู้และทักษะไปประยุกต์ใช้ในการดำรงชีวิต
- 2) มีทักษะพื้นฐานด้านภาษาและคอมพิวเตอร์เพื่อสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ สามารถศึกษาค้นคว้าหาความรู้ด้วยตนเองจากแหล่งข้อมูลต่างๆ ด้วยเทคโนโลยีที่ทันสมัย
- 3) มีคุณธรรม จริยธรรม ขยันหมั่นเพียรในการประกอบกิจการงานอาชีพด้วยใจรัก ดำรงชีวิตได้อย่างเหมาะสม
- 4) มีความรักความผูกพันต่อท้องถิ่น ภาคภูมิใจในคุณค่าของความเป็นไทย ภูมิปัญญาไทย ศิลปวัฒนธรรมไทย และอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม
- 5) มีสุขภาพอนามัยแข็งแรง สมบูรณ์ ทั้งร่างกายและจิตใจ

### 3.3 ปรัชญาของหมวกวิชาชีพศึกษาทั่วไป

เป็นวิชาที่มุ่งพัฒนาผู้เรียนให้มีความรู้อย่างกว้างขวาง มีคุณธรรม มีโลกทัศน์ที่กว้างไกล มีความเข้าใจธรรมชาติ ตนเอง ผู้อื่น และสังคม เป็นผู้มีความรู้ คิดอย่างมีเหตุผลสามารถใช้ภาษาในการติดต่อสื่อสารความหมายได้ดี ตระหนักในคุณค่าของศิลปวัฒนธรรมทั้งของไทย และประชาคมนานาชาติ เพื่อเป็นบัณฑิตที่สมบูรณ์ทั้งร่างกายและจิตใจ สามารถนำความรู้ไปใช้ในการดำเนินชีวิตและดำรงตนอยู่ในสังคมได้เป็นอย่างดี

### 3.4 วัตถุประสงค์ของหมวกวิชาชีพศึกษาทั่วไป

- 1) เพื่อพัฒนาทักษะของผู้เรียนให้มีคุณธรรม จริยธรรม เป็นพลเมืองดี ยึดมั่นในการปกครองระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์เป็นประมุข และปฏิบัติตามรอยเบื้องพระยุคลบาท
- 2) เพื่อเสริมสร้างความสามารถในการใช้ภาษา การคิด การแก้ปัญหา ความเข้าใจตนเองและผู้อื่น การรู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลง การพัฒนาและปรับตัวอยู่ในสังคมได้อย่างมีความสุข
- 3) เพื่อสร้างความตระหนักในคุณค่าของศิลปะ วัฒนธรรม การอนุรักษ์ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม
- 4) เพื่อพัฒนาทักษะการใช้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเรียนรู้และการดำรงชีวิต

## 4. กำหนดการเปิดสอน

เปิดสอนหลักสูตรหมวกวิชาชีพศึกษาทั่วไป ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2553 ตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2554 เป็นต้นไป

## 5. อาจารย์ผู้สอน

อาจารย์ผู้สอนมีทั้งอาจารย์ประจำจากคณะต่าง ๆ ของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี และอาจารย์พิเศษที่มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ทั้งนี้อาจารย์ผู้สอนจะต้องเป็นผู้มีความสามารถในการจัดการเรียนการสอนเพื่อให้นักศึกษาสำเร็จไปเป็นบัณฑิตที่เป็นไปตามปรัชญาของหมวกวิชาชีพศึกษาทั่วไป ทั้งนี้อาจารย์ผู้สอนวิชาเดียวกันจะต้องร่วมกันจัดทำรายละเอียดของวิชา เพื่อให้การสอนเป็นไปในแนวเดียวกัน

## 6. นักศึกษา

นักศึกษาที่เข้าศึกษาในหลักสูตรปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยทุกหลักสูตร ที่นำรายวิชาศึกษาทั่วไปตามหลักสูตรนี้บรรจุไว้ในหลักสูตรของสาขาวิชานั้น

## 7. หลักสูตร

การจัดรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไปของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี มีแนวคิดดังนี้

7.1 โครงสร้างหมวดวิชาศึกษาทั่วไป ครอบคลุมสาระของกลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ และกลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์คณิตศาสตร์และเทคโนโลยี รวมกันไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต ซึ่งเป็นไปตามประกาศของกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2548

7.2 โครงสร้างหมวดวิชาศึกษาทั่วไป ตอบสนองต่อคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

## 8. โครงสร้างหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

โครงสร้างหมวดวิชาศึกษาทั่วไปประกอบด้วย 3 กลุ่มวิชา ดังต่อไปนี้

|                                              |             |
|----------------------------------------------|-------------|
| หมวดวิชาศึกษาทั่วไป                          | 30 หน่วยกิต |
| - กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร                 | 9 หน่วยกิต  |
| - กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์         | 13 หน่วยกิต |
| บังคับเรียน                                  | 11 หน่วยกิต |
| เลือกเรียน                                   | 2 หน่วยกิต  |
| - กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์คณิตศาสตร์และเทคโนโลยี | 8 หน่วยกิต  |
| บังคับเรียน                                  | 6 หน่วยกิต  |
| เลือกเรียน                                   | 2 หน่วยกิต  |

### กระบวนวิชา หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

| - กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร |                                                                              | 9 หน่วยกิต |
|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|------------|
| รหัส                         | ชื่อวิชา                                                                     | น(ท-ป-ศ)   |
| 9000101                      | ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร<br>Thai for Communication                             | 3(3-0-6)   |
| 9000102                      | ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร<br>English for Communication                       | 3(3-0-6)   |
| 9000103                      | ภาษาอังกฤษเพื่อพัฒนาทักษะทางการเรียน<br>English for Study Skills Development | 3(3-0-6)   |

|                                              |                                                                                        |             |
|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| - กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์         |                                                                                        | 13 หน่วยกิต |
| บังคับเรียน                                  |                                                                                        | 11 หน่วยกิต |
| รหัส                                         | ชื่อวิชา                                                                               | น(ท-ป-ศ)    |
| 9000201                                      | มนุษย์กับการดำเนินชีวิต<br>Man and Life Enhancement                                    | 3(3-0-6)    |
| 9000202                                      | พลวัตทางสังคม<br>Social Dynamics                                                       | 3(3-0-6)    |
| 9000203                                      | ตามรอยเบื้องพระยุคลบาท<br>To Follow in the Royal Foot Steps of<br>His Majesty the King | 3(3-0-6)    |
| 9000204                                      | ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกฎหมาย<br>Fundamental Knowledge of Law                        | 2(2-0-4)    |
| เลือกเรียน                                   |                                                                                        | 2 หน่วยกิต  |
| รหัส                                         | ชื่อวิชา                                                                               | น(ท-ป-ศ)    |
| 9000205                                      | สิ่งแวดล้อมกับการดำรงชีวิต<br>Environment and Living                                   | 2(2-0-4)    |
| 9000206                                      | สุนทรียภาพของชีวิต<br>Aesthetics for Life                                              | 2(2-0-4)    |
| - กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์คณิตศาสตร์และเทคโนโลยี |                                                                                        | 8 หน่วยกิต  |
| บังคับเรียน                                  |                                                                                        | 6 หน่วยกิต  |
| รหัส                                         | ชื่อวิชา                                                                               | น(ท-ป-ศ)    |
| 9000301                                      | เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อชีวิต<br>Information Technology for Living                       | 3(2-2-5)    |
| 9000302                                      | วิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต<br>Science for Quality of Life                             | 3(3-0-6)    |
| เลือกเรียน                                   |                                                                                        | 2 หน่วยกิต  |
| รหัส                                         | ชื่อวิชา                                                                               | น(ท-ป-ศ)    |
| 9000303                                      | การคิดและการตัดสินใจ<br>Thinking and Decision Making                                   | 2(2-0-4)    |
| 9000304                                      | การออกกำลังกายเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต<br>Exercise for Quality of Life Development        | 2(1-2-3)    |

## 9. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน

ผลการเรียนรู้ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป เป็นดังนี้

### 9.1 คุณธรรม จริยธรรม

#### 9.1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1) สามารถจัดการปัญหาทางคุณธรรม จริยธรรม โดยใช้ดุลยพินิจ ทางค่านิยม และความรู้สึกของผู้อื่น

2) แสดงออกซึ่งพฤติกรรมทางด้านคุณธรรมและจริยธรรม เช่น มีวินัย มีความรับผิดชอบ ซื่อสัตย์สุจริต เสียสละ

3) ประพฤติตนเป็นแบบอย่างที่ดีต่อผู้อื่นทั้งทางกาย วาจา และใจปฏิบัติตามกฎระเบียบ และข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม

#### 9.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) สอนคุณธรรมจริยธรรม สอดแทรกในรายวิชาที่เกี่ยวข้อง
- 2) บรรยายพิเศษโดยผู้มีประสบการณ์ หรือผู้นำในแต่ละศาสนา
- 3) สอนโดยใช้กรณีศึกษาและอภิปรายร่วมกัน
- 4) ผู้สอนแสดงแบบอย่างที่ดี

#### 9.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน
- 2) ให้ทำงานเป็นกลุ่มและรายงานผลงาน
- 3) กำหนดหัวข้อทางคุณธรรมและจริยธรรมให้ผู้เรียนอภิปราย
- 4) สร้างแบบสอบถามให้ผู้เรียนแสดงความคิดเห็น

### 9.2 ความรู้

#### 9.2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

1) มีองค์ความรู้พื้นฐานทั่วไปอย่างกว้างขวางและเป็นระบบ และเข้าใจหลักการในการดำรงชีวิต

2) มีความเข้าใจเกี่ยวกับความก้าวหน้าของความรู้เฉพาะด้าน และตระหนักถึงงานวิจัยในปัจจุบันที่เกี่ยวข้องกับการแก้ปัญหา

3) ตระหนักในธรรมเนียมปฏิบัติ กฎระเบียบ ข้อบังคับ ที่เปลี่ยนแปลงตามสถานการณ์

#### 9.2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) อภิปรายเป็นกลุ่มโดยให้ผู้สอนตั้งคำถาม ตามเนื้อหาโดยยึดผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง
- 2) บรรยายในชั้นเรียนและถามตอบ
- 3) ให้ค้นคว้าทำรายงาน
- 4) ศึกษาเอกสารนอกสถานที่
- 5) การสาธิตและฝึกภายในห้องปฏิบัติการ

#### 9.2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) ทดสอบทฤษฎีโดยการสอบและให้คะแนน
- 2) ประเมินจากรายงานที่ค้นคว้า

- 3) ประเมินจากงานที่ได้รับมอบหมาย
- 4) ประเมินความสนใจจากการศึกษานอกสถานที่

### 9.3 ทักษะทางปัญญา

#### 9.3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) สามารถค้นหาข้อเท็จจริง ทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล แนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อมูลที่ได้ในการแก้ไขปัญหาและงานอื่นๆ ด้วยตนเอง
- 2) สามารถศึกษาปัญหาที่ค่อนข้างซับซ้อน และเสนอแนะแนวทางในการแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์ โดยคำนึงถึงความรู้ทางภาคทฤษฎี ประสบการณ์ทางภาคปฏิบัติ และผลกระทบจากการตัดสินใจ
- 3) สามารถใช้ทักษะและความเข้าใจในเนื้อหาสาระในการแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม

#### 9.3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) ศึกษาโดยใช้กรณีศึกษา
- 2) อภิปรายเป็นกลุ่ม
- 3) พัฒนางานที่ได้รับมอบหมาย
- 4) กำหนดให้มีรายวิชาที่ต้องใช้ทักษะในการคำนวณ

#### 9.3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) ประเมินโดยการสอบ
- 2) ประเมินโดยการเขียนรายงาน
- 3) ประเมินจากผลงานที่ได้รับมอบหมาย

### 9.4 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

#### 9.4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความสามารถในการรับผิดชอบ

- 1) มีส่วนช่วยเื้อต่อการแก้ปัญหาในกลุ่มได้อย่างสร้างสรรค์
- 2) สามารถแสดงความเป็นผู้นำ และรู้จักใช้วัตรกรรมในการแก้ไขปัญหา
- 3) มีความคิดริเริ่มในการวิเคราะห์ปัญหาได้อย่างเหมาะสมบนพื้นฐานของตนเอง และของกลุ่ม
- 4) รับผิดชอบในการเรียนรู้ รวมทั้งพัฒนาตนเองและอาชีพอย่างต่อเนื่อง

#### 9.4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) มอบหมายงานเป็นกลุ่มย่อยและแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบ
- 2) ศึกษาโดยใช้กรณีศึกษา

#### 9.4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) ให้ผู้เรียนประเมินซึ่งกันและกัน และประเมินตนเอง
- 2) สังเกตพฤติกรรมในการเรียน
- 3) ประเมินจากงานที่ได้รับมอบหมาย

### 9.5 ทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

#### 9.5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) ศึกษาและทำความเข้าใจในประเด็นปัญหาและเลือกใช้เทคนิคทางสถิติ หรือคณิตศาสตร์  
อย่างเหมาะสมเพื่อแก้ไขปัญหา

2) สื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพทั้งในการพูด การเขียน และเลือกใช้รูปแบบของการนำเสนอ  
ที่เหมาะสมสำหรับกลุ่มบุคคลที่แตกต่างกันได้

3) ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการเก็บรวบรวมข้อมูล ประมวลผลแปลความหมายและ  
นำเสนอข้อมูลสารสนเทศอย่างสม่ำเสมอ

9.5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสาร  
และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) ทดสอบความสามารถด้านภาษาโดยการสอบและการสัมภาษณ์

2) บูรณาการการใช้เทคโนโลยีในรายวิชาที่เกี่ยวข้อง

3) แก้ปัญหาโจทย์โดยใช้คณิตศาสตร์หรือสถิติ

9.5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและ  
การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) ประเมินผลจากการสอบข้อเขียนและสอบปากเปล่า

2) ประเมินผลการใช้คอมพิวเตอร์

3) แก้ปัญหาโจทย์ทางคณิตศาสตร์

## แผนที่การกระจายความรับผิดชอบผลการเรียนรู้สู่กระบวนวิชา (Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

| รายวิชา                                         | 1 คุณธรรมจริยธรรม |   |   | 2 ความรู้ |   |   | 3 ทักษะทางปัญญา |   |   | 4 ทักษะทางสังคม |   |   |   | 5 ทักษะการวิเคราะห์ |   |   |
|-------------------------------------------------|-------------------|---|---|-----------|---|---|-----------------|---|---|-----------------|---|---|---|---------------------|---|---|
|                                                 | 1                 | 2 | 3 | 1         | 2 | 3 | 1               | 2 | 3 | 1               | 2 | 3 | 4 | 1                   | 2 | 3 |
| 1. 9000201 มนุษย์กับการดำเนินชีวิต              | ●                 | ● | ○ | ●         | ○ | ○ | ●               | ○ | ○ | ○               | ○ | ● | ● | ○                   | ● | ○ |
| 2. 9000202 พลวัตทางสังคม                        | ○                 | ● | ● | ●         | ● | ● | ○               | ○ | ● | ●               | ○ | ○ | ○ |                     | ○ | ○ |
| 3. 9000203 ตามรอยเบื้องพระยุคลบาท               | ●                 | ● | ● | ●         | ○ | ○ | ●               | ● | ○ | ●               | ○ | ● | ● | ○                   | ● | ○ |
| 4. 9000204 ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับกฎหมาย        | ●                 | ● | ● | ○         | ○ | ● | ○               | ○ | ● | ○               | ○ | ● | ○ | ○                   | ● | ○ |
| 5. 9000205 สิ่งแวดล้อมกับการดำรงชีวิต           | ●                 | ● | ● | ●         | ● | ● | ●               | ● | ● | ●               | ● | ● | ● | ○                   | ● | ● |
| 6. 9000206 สุนทรียภาพของชีวิต                   | ○                 | ○ | ● | ●         |   |   |                 |   | ● | ●               |   | ○ | ○ |                     | ● | ○ |
| 7. 9000101 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร               | ○                 | ● | ○ | ●         |   | ○ | ●               |   | ○ |                 |   |   | ● |                     | ● | ○ |
| 8. 9000102 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร            | ○                 | ● | ○ | ●         |   | ● | ○               |   | ● | ●               | ○ | ● | ○ |                     | ● | ○ |
| 9. 9000103 ภาษาอังกฤษเพื่อพัฒนาทักษะการเรียนรู้ |                   | ● |   | ●         | ○ | ○ | ○               |   | ● | ●               | ○ | ○ | ● |                     | ● | ○ |
| 10. 9000301 เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อชีวิต         | ○                 | ● |   | ●         |   | ○ | ●               |   | ○ | ●               | ○ |   | ○ |                     | ○ | ● |
| 11. 9000302 วิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต         | ○                 | ● | ○ | ●         | ● | ○ | ●               | ○ | ○ | ○               | ○ | ● | ○ | ○                   | ● | ○ |
| 12. 9000303 การคิดและการตัดสินใจ                | ●                 | ● | ○ | ●         | ○ |   | ●               | ● | ● | ●               | ○ | ● | ● | ●                   |   |   |
| 13. 9000304 การออกกำลังกายเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต | ○                 | ● | ○ | ●         |   | ○ | ●               |   | ○ | ●               | ○ |   | ○ | ●                   | ○ |   |

## 10. คำอธิบายประกอบรหัสวิชา

ความหมายของเลขรหัสกระบวนวิชา

รหัสกระบวนวิชาที่ใช้กำหนดเป็นตัวเลข 7 หลัก ดังต่อไปนี้

1. เลข 3 ตัวแรก เป็นหมวดวิชา
2. เลขตัวที่ 4 บ่งบอกถึงระดับความยากง่ายหรือชั้นปี
3. เลขตัวที่ 5 บ่งบอกถึงลักษณะเนื้อหา
  - “1” แสดงถึง กระบวนวิชาในกลุ่มภาษา
  - “2” แสดงถึง กระบวนวิชาในกลุ่มมนุษยศาสตร์ และสังคมศาสตร์
  - “3” แสดงถึง กระบวนวิชาในกลุ่มคณิตศาสตร์ และวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
4. เลขตัวที่ 6 และ 7 บ่งบอกถึงลำดับก่อนและหลังรายวิชา

## 11. คำอธิบายรายวิชา

| รหัสวิชา | ชื่อและคำอธิบายรายวิชา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | น(ท-ป-ศ) |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 9000101  | <p><b>ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร</b><br/> <b>Thai for Communication</b></p> <p>ความสำคัญของภาษาไทย การสื่อสาร การพัฒนาทักษะการฟัง การพูด การอ่าน การเขียน ทักษะการย่อความ การสรุปความ การขยายความ การแปลความ การตีความ และการพิจารณาสารเชิงชวนเชื่อหรือเบี่ยงเบน การนำเสนอสารด้วยวาจา ลายลักษณ์อักษร และการใช้สื่อผสมในทางวิชาการ และสถานการณ์จริงในชีวิตประจำวัน</p>                                                                                                     | 3(3-0-6) |
| 9000102  | <p><b>ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร</b><br/> <b>English for Communication</b></p> <p>ฝึกและพัฒนาทักษะการฟัง การพูด การอ่านและการเขียน การสื่อสารในสถานการณ์ต่างๆ โดยคำนึงถึงบริบทของสังคมไทยและสากล การสื่อสาร การแนะนำตนเองและผู้อื่น การทักทาย การกล่าวลา การถามข้อมูลส่วนบุคคล การถามข้อมูล การซื้อสินค้า การบอกทิศทาง และสถานที่ตั้ง การนัดหมาย การเชิญ การขอร้อง การขอขอบคุณ การแสดงความรู้สึก การแสดงความคิดเห็น การอธิบายลักษณะบุคคลและลักษณะสิ่งของเครื่องใช้</p> | 3(3-0-6) |
| 9000103  | <p><b>ภาษาอังกฤษเพื่อพัฒนาทักษะการเรียนรู้</b><br/> <b>English for Study Skills Development</b></p> <p>ฝึกและพัฒนาการใช้ภาษาอังกฤษ การฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนเชิงบูรณาการ การเขียนสรุปหัวข้อเรื่องและจับใจความสำคัญ การแสดงความคิดเห็นและประยุกต์ใช้ในการศึกษาค้นคว้า และพัฒนาการเรียนรู้ของตนเอง</p>                                                                                                                                                          | 3(3-0-6) |

| รหัสวิชา | ชื่อและคำอธิบายรายวิชา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | น(ท-ป-ศ) |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 9000201  | <b>มนุษย์กับการดำเนินชีวิต</b><br><b>Man and Life Enhancement</b><br>การดำรงชีวิตในสังคมปัจจุบัน พฤติกรรมมนุษย์ ความเข้าใจตนเองและผู้อื่น คุณธรรมและจริยธรรม การรู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลง ความสามารถพัฒนาตน และปรับตัวให้เข้ากับสังคมและสิ่งแวดล้อม การแก้ปัญหา และพัฒนาปัญญาก่อให้เกิดสันติสุขและสันติภาพ                                                                                                                                                                                                    | 3(3-0-6) |
| 9000202  | <b>พลวัตทางสังคม</b><br><b>Social Dynamics</b><br>พัฒนาการของสังคมไทย วัฒนธรรมประเพณี เศรษฐกิจ การเมือง การปกครอง กฎหมายและการพัฒนาประเทศ วิเคราะห์สถานการณ์ปัจจุบันของสังคมโลก ด้านสังคม เศรษฐกิจ การเมืองการปกครอง ที่มีผลกระทบต่อสังคมไทย                                                                                                                                                                                                                                                                 | 3(3-0-6) |
| 9000203  | <b>ตามรอยเบื้องพระยุคลบาท</b><br><b>To Follow in the Royal Foot Steps of His Majesty the King</b><br>พระราชประวัติ พระราชจริยวัตร พระราชกรณียกิจ พระราชนิพนธ์ ปรัชญา เศรษฐกิจพอเพียง การพัฒนาสังคมและเศรษฐกิจอันเนื่องมาจากพระราชดำริ และการประพฤติปฏิบัติตนตามพระบรมราชโองาต และพระราชดำริ                                                                                                                                                                                                                  | 3(3-0-6) |
| 9000204  | <b>ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับกฎหมาย</b><br><b>Fundamental Knowledge of Law</b><br>สิทธิและหน้าที่ของประชาชนตามรัฐธรรมนูญ สิทธิเด็ก การแจ้งเกิด การรับบุตรบุญธรรม เกณฑ์เข้าศึกษา การทำบัตรประชาชน การรับราชการ การหมั้น การสมรส การหย่า มรดก กู้ยืมเงิน ค้ำประกัน การประกันภัย จำนอง จำน่า ซื้อมาย ขายฝาก เช่าทรัพย์ เช่าซื้อ กฎหมายแรงงาน ยาเสพติดให้โทษ กฎหมายที่ดิน การร้องทุกข์เนื่องจากการได้รับความเดือดร้อนจากเจ้าหน้าที่ของรัฐ การฟ้องศาลปกครอง การคุ้มครองผู้ประสบภัยจากรถ กฎหมายเกี่ยวกับข้อมูลข่าวสาร | 2(2-0-4) |
| 9000205  | <b>สิ่งแวดล้อมกับการดำรงชีวิต</b><br><b>Environment and Living</b><br>ลักษณะทางกายภาพของโลก คุณค่าความสำคัญของทรัพยากรธรรมชาติ การเปลี่ยนแปลงของสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติและวิถีชีวิต สาเหตุและแนวทางการแก้ปัญหา การเกิดภัยพิบัติ มลพิษ การสูญเสียทรัพยากร การสร้างจิตสำนึกให้เห็นคุณค่าของการอนุรักษ์ ทรัพยากรธรรมชาติให้ดำรงอยู่อย่างยั่งยืน                                                                                                                                                                  | 2(2-0-4) |

| รหัสวิชา | ชื่อและคำอธิบายรายวิชา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | น(ท-ป-ศ) |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 9000206  | สุนทรียภาพของชีวิต<br>Aesthetics for Life<br>การจำแนกข้อแตกต่างในศาสตร์ทางความงาม ความหมายของสุนทรียศาสตร์เชิงการคิด กับสุนทรียศาสตร์เชิงพฤติกรรม ความสำคัญของการรับรู้กับความเป็นมาของศาสตร์ ทัศนศิลป์ ศิลปะดนตรี ศิลปะการแสดงผ่านขั้นตอนการเรียนรู้เชิงคุณค่า เพื่อให้ได้มาซึ่งประสบการณ์ของความซาบซึ้งทางสุนทรียภาพ                                                                                                                      | 2(2-0-4) |
| 9000301  | เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อชีวิต<br>Information Technology for Living<br>การใช้คอมพิวเตอร์เบื้องต้น ให้สามารถใช้โปรแกรมสำเร็จรูปด้านการจัดการเอกสาร การนำเสนอข้อมูล และการจัดตารางการทำงาน ศึกษาเกี่ยวกับเทคโนโลยีสารสนเทศ ความสำคัญของระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ ที่มีอิทธิพลและผลกระทบต่อชีวิตและสังคม และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ในการจัดเก็บข้อมูล ประมวลผลข้อมูล การเลือกแหล่งสารสนเทศ การวิเคราะห์การประเมินคุณค่าสารสนเทศและการใช้อินเทอร์เน็ต | 3(2-2-5) |
| 9000302  | วิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต<br>Science for Quality of Life<br>การนำความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ และทักษะกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ วิธีการส่งเสริมสุขภาพเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต ผลกระทบของวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีต่อมนุษย์                                                                                                                                                                                                                             | 3(3-0-6) |
| 9000303  | การคิดและการตัดสินใจ<br>Thinking and Decision Making<br>หลักการและกระบวนการคิดของมนุษย์ การพัฒนาทักษะการคิด การแก้ปัญหา การตัดสินใจและการประยุกต์ใช้                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2(2-0-4) |
| 9000304  | การออกกำลังกายเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต<br>Exercise for Quality of Life Development<br>ประวัติ ปรัชญา ขอบข่าย ความหมาย ความมุ่งหมายและประโยชน์ของการออกกำลังกาย หลักการและวิธีการออกกำลังกาย การจัดการแข่งขันกีฬาทุกระดับ การเป็นผู้เล่นและผู้ดูที่ดีการพัฒนาคุณภาพชีวิตโดยการเล่นกีฬา การละเล่นพื้นเมืองของไทย การเล่นกีฬาประเภทบุคคลและประเภททีม และการออกกำลังกายในชีวิตประจำวัน                                                             | 2(1-2-3) |

ภาคผนวก จ

คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี  
ที่ 2222/2555

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต  
สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร



คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี  
ที่ ๒๒๒๒ /๒๕๕๕

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรสาธารณสุขศาสตรบัณฑิต  
สาขาวิชาเอกโภชนวิทยาและการกำหนดอาหาร

\*\*\*\*\*

เพื่อให้การดำเนินการพัฒนาหลักสูตรสาธารณสุขศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเอกโภชนวิทยาและ  
การกำหนดอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เป็นไปด้วยความเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพ  
มหาวิทยาลัยจึงแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรสาธารณสุขศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเอกโภชนวิทยาและ  
การกำหนดอาหารดังนี้

|                        |              |                     |                      |
|------------------------|--------------|---------------------|----------------------|
| ๑. ศ.ดร.สมจิตต์        | สุพรรณหัตถ์  | ประธานกรรมการ       | ผู้รับผิดชอบหลักสูตร |
| ๒. ศ.นพ.เทพ            | หิมะทองคำ    | กรรมการ             | ผู้ทรงคุณวุฒิ        |
| ๓. รศ.ดร.สมชาย         | ดุรงค์เดช    | กรรมการ             | ผู้ทรงคุณวุฒิ        |
| ๔. ศ.นพ.จอมจักร        | จันทร์สกุล   | กรรมการ             | ผู้ทรงคุณวุฒิ        |
| ๕. นายสง่า             | ตามาพงษ์     | กรรมการ             | ผู้ทรงคุณวุฒิ        |
| ๖. รศ.ดวงพร            | แก้วศิริ     | กรรมการ             | ผู้ทรงคุณวุฒิ        |
| ๗. อาจารย์ ดร.ฉัตรภา   | หัตถโกศล     | กรรมการ             | ผู้ทรงคุณวุฒิ        |
| ๘. อาจารย์ ดร.สุภาณิดา | พัลลภ        | กรรมการ             | ผู้รับผิดชอบหลักสูตร |
| ๙. อาจารย์ ดร.สุกัญญา  | จงถาวรสถิตย์ | กรรมการและเลขานุการ | ผู้รับผิดชอบหลักสูตร |

สั่ง ณ วันที่ ๔ พฤศจิกายน ๒๕๕๕

(รองศาสตราจารย์ ดร.สมบัติ คชสิทธิ์)

อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์  
จังหวัดปทุมธานี

ภาคผนวก จ  
รายงานการประชุมคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต  
สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร

รายงานการประชุมคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร  
วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร  
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี  
ครั้งที่ 1/2555

วันที่ 22 เดือน พฤศจิกายน พ.ศ. 2555

ณ คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล

\*\*\*\*\*

กรรมการผู้มาประชุม

|                                    |                            |
|------------------------------------|----------------------------|
| 1. ศ.ดร.สมจิตต์ สุพรรณทัศน์        | ประธานกรรมการพัฒนาหลักสูตร |
| 2. ศ.นพ.จอมจักร จันทรสกุล          | กรรมการ ผู้ทรงคุณวุฒิ      |
| 3. รศ.ดวงพร แก้วศิริ               | กรรมการ ผู้ทรงคุณวุฒิ      |
| 4. อาจารย์ ดร.ฉัตรภา หัตถโกศล      | กรรมการ ผู้ทรงคุณวุฒิ      |
| 5. อาจารย์ ดร.สุภณิดา พัชร         | กรรมการ ผู้ทรงคุณวุฒิ      |
| 6. อาจารย์ ดร.สุกัญญา จงถาวรสถิตย์ | กรรมการและเลขานุการ        |

กรรมการที่ไม่สามารถเข้าร่วมประชุม (ถ้ามี)

|                          |                                |
|--------------------------|--------------------------------|
| 1. ศ.นพ. เทพ หิมะทองคำ   | ผู้อำนวยการโรงพยาบาลเทพารินทร์ |
| 2. รศ.ดร.สมชาย ดุรงค์เดช | มหาวิทยาลัยมหิดล               |
| 3. นายสง่า ดามาพงษ์      | กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข     |

เริ่มประชุม เวลา 14.00 น.

ระเบียบวาระที่ 1 เรื่องที่ประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ

ศาสตราจารย์ ดร.สมจิตต์ สุพรรณทัศน์ ประธานการประชุม กล่าวถึงความเป็นมา วัตถุประสงค์ของการจัดตั้งหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเอกโภชนาการ และการกำหนดอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สาขาสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ได้เสนอขออนุมัติโครงการจัดทำหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเอก โภชนาการ และการกำหนดอาหาร เสนอต่ออธิการบดี มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ และได้แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเอกโภชนาการ และการกำหนดอาหาร ซึ่งประกอบด้วยผู้ทรงคุณวุฒิ และผู้รับผิดชอบหลักสูตร เรียบร้อยแล้ว

ที่ประชุม : รับทราบ

## ระเบียบวาระที่ 2 เรื่องเสนอเพื่อพิจารณา

### 2.1 ความคิดเห็นเกี่ยวกับตลาดแรงงานของนักโภชนาการและการกำหนดอาหาร

#### มติที่ประชุม:

ส่วนใหญ่ผู้ทรงคุณวุฒิ เห็นว่านักโภชนาการ และนักกำหนดอาหารในประเทศไทย ยังมีน้อย และไม่เข้มแข็ง การผลิตบัณฑิตทางด้านโภชนาการและการกำหนดอาหารยังเป็นที่ต้องการของตลาด ข้อมูลที่ผ่านมา คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล มีนักศึกษาเลือกเรียนสาขาโภชนาวิทยา และการกำหนดอาหารมากกว่าจำนวนที่รับได้ จากการสอบถามความต้องการนักเรียนที่กำลังจะจบมัธยมศึกษาปีที่ 6 พบว่านักเรียนให้ความสนใจที่จะเลือกเรียนสาขาโภชนาการ และอาหารมากขึ้น

นักศึกษาที่เรียนจบโภชนาการ สามารถทำงานได้ทั้งภาครัฐและเอกชน ส่วนใหญ่ทำงานภาคเอกชน บริษัทฯ รายได้ดี

### 2.2 ชื่อหลักสูตรเหมาะสมหรือไม่

#### มติที่ประชุม:

ผู้ทรงคุณวุฒิ มีความเห็นว่าเหมาะสมที่จะใช้ชื่อโภชนาวิทยา และการกำหนดอาหารตามที่กำหนดไว้ ซึ่งครอบคลุมงานด้านโภชนาการ นักศึกษาจบออกไปสามารถทำงานได้ในวงกว้างกว่าชื่อโภชนาการ อย่างเดียว

### 2.3 วุฒิหรือปริญญา ของหลักสูตร ควรจะเป็นอะไร (วท.บ. หรือ ส.บ.)

#### มติที่ประชุม:

ผู้ทรงคุณวุฒิ เห็นว่านักศึกษาที่เรียนจบสาขาโภชนาวิทยา และการกำหนดอาหาร ควรกำหนดวุฒิการศึกษา : สาธารณสุขศาสตรบัณฑิต (โภชนาวิทยา และการกำหนดอาหาร)

ส.บ. (โภชนาวิทยา และการกำหนดอาหาร)

การกำหนดวุฒิการศึกษา ได้พิจารณาถึงตำแหน่งที่รองรับนักศึกษาที่จบไปทำงานทางด้านสาธารณสุขและโอกาสก้าวหน้าในสายงานนักศึกษาที่จบไปสามารถบรรจุเป็นนักวิชาการสาธารณสุขประจำโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด โรงพยาบาล องค์การบริหารส่วนตำบล เทศบาล หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับสาธารณสุขทุกแห่งและสามารถศึกษาต่อในระดับปริญญาโท เอก ได้

### 2.4 รายวิชาเอกในหลักสูตรสาขาโภชนาวิทยา และการกำหนดอาหาร ควรเรียนอะไรบ้าง

#### มติที่ประชุม:

ผู้ทรงคุณวุฒิได้ให้ความคิดเห็นว่าหลักสูตรควรประกอบด้วยวิชาหลักการโภชนาการ และการกำหนดอาหารเฉพาะโรค การประเมินภาวะโภชนาการ โภชนาการแต่ละช่วงวัย โภชนาการชุมชน จิตวิทยาการให้คำปรึกษาทางโภชนาการ ระบาดวิทยาโภชนาการ สามารถประกอบอาหาร

การแปรรูปอาหาร การถนอมอาหารโดยใช้แหล่งอาหารที่มีอยู่ในชุมชนได้ อาหารแต่ละชาติ  
อาหารเสริม วิตามิน อาหารและโภชนาการแต่ละอาชีพ

รายวิชาเอกที่จำเป็นต้องเรียนในหลักสูตร ดังนี้

- Nutritional assessment
- Clinical nutrition
- Community nutrition
- Food for Different Stage of Human Development
- Nutrition Epidemiology
- Food Supplement, Vitamin and Consumer Education
- Food Culture
- Nutrition communication
- Psychological and Counseling
- Nutrition of Occupation
- Food Sanitation
- Cooking

ปิดประชุม เวลา 16.30 น

ภาคผนวก ข  
รายงานการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต  
สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร

รายงานการประชุมคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร  
สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร  
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี  
ครั้งที่ 2/2556  
วันที่ 18 เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2556  
ณ คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล  
\*\*\*\*\*

ผู้เข้าร่วมวิพากษ์หลักสูตร

- |                               |                                                                    |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| 1. ศ. ดร.สมจิตต์ สุพรรณทัศน์  | ประธานกรรมการพัฒนาหลักสูตร                                         |
| 2. ศ.นพ. จอมจักร จันทรสกุล    | มหาวิทยาลัยมหิดล                                                   |
| 3. ศ.นพ. เทพ หิมะทองคำ        | ผู้อำนวยการโรงพยาบาลเทพารินทร์                                     |
| 4. รศ.ดร.สมชาย ดุรงค์เดช      | มหาวิทยาลัยมหิดล                                                   |
| 5. นายสง่า ดามาพงษ์           | กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข                                         |
| 6. รศ.ดวงพร แก้วศิริ          | มหาวิทยาลัยมหิดล                                                   |
| 7. อ. ดร.ฉัตรภา หัตถโกศล      | มหาวิทยาลัยมหิดล                                                   |
| 8. อ. ดร.สุกัญญา จงถาวรสถิตย์ | มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์<br>ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี |

เริ่มการวิพากษ์หลักสูตร เวลา 14.00 น.

ผู้ทรงคุณวุฒิ เสนอความคิดเห็นหลักสูตรโภชนาการและการกำหนดอาหาร ดังนี้

| ประเด็น                                                        | มติที่ประชุม                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| รายวิชา                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 1. วิชาโภชนาการสำหรับการพัฒนาตามวัย และ วิชาโภชนาการผู้สูงอายุ | เนื้อหาบางส่วนใกล้เคียงกัน แต่จะคงไว้เหมือนเดิม เนื่องจากวิชาโภชนาการสำหรับการพัฒนาตามวัย เป็นการปูพื้นฐานด้านโภชนาการตามพัฒนาการในแต่ละวัย ส่วนวิชาโภชนาการผู้สูงอายุ รายละเอียดเนื้อหาจะลงลึกเน้นอาหารและโภชนาการในกลุ่มผู้สูงอายุ ปัญหาโภชนาการ การส่งเสริมสุขภาพการบริโภคอาหารให้ถูกหลักโภชนาการและถูกสุขลักษณะ ตลอดจนบทบาทครอบครัว ชุมชน สถานบริการสาธารณสุขที่มีต่อการดำเนินงาน โภชนาการของผู้สูงอายุ ให้วิชาโภชนาการผู้สูงอายุ เป็นวิชาเลือก สำหรับนักศึกษาที่สนใจ |

| ประเด็น                                                                                                                              | มิติที่ประชุม                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2. วิชาการประเมินโภชนาการคลินิก (Clinical Nutrition Assessment)                                                                      | <p>- ปรับชื่อวิชาและเนื้อหาวิชาการประเมินโภชนาการคลินิก (Clinical Nutrition Assessment) เป็นชื่อวิชาโภชนาการคลินิก (Clinical Nutrition) ตัดเรื่องการประเมินออกไปอยู่ในวิชาโภชนาการชุมชน โดยเนื้อหาเน้นวิธีการวินิจฉัยภาวะโภชนาการในของประชาชนที่มีปัญหาสุขภาพจากอาหาร อาการทางคลินิก การตรวจวัดร่างกาย ผลการตรวจทางห้องปฏิบัติการที่บ่งชี้ภาวะโภชนาการ ผลกระทบของสารอาหารต่อการเกิดโรค วินิจฉัยโรคที่เกี่ยวกับโภชนาการได้ตั้งแต่เริ่มแรก (Early Detection)</p> <p>- ผู้เรียนวิชานี้ต้องเรียนโภชนาการชุมชน (Community Nutrition) มาก่อน</p> |
| 3. วิชาโภชนาการชุมชน (Community Nutrition)                                                                                           | <p>มิติให้คงไว้ตามเดิม เนื้อหาประกอบด้วยการประเมินภาวะโภชนาการ เครื่องมือวิธีการที่ใช้ในชุมชน วิเคราะห์ วางแผนแก้ปัญหา ดำเนินการแก้ปัญหา โภชนาการในชุมชน และการประเมินผล โดยเฉพาะการจัดการแหล่งอาหารในชุมชน การใช้วัตถุดิบในชุมชนมาทำอาหารเพื่อสุขภาพ</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 4. วิชาการส่งเสริมสุขภาพทางโภชนาการ (Health Promotion in Nutrition) และวิชาการส่งเสริมสุขภาพ (Health Promotion)                      | ให้รวมกันเป็นวิชาเดียวกัน เพิ่มเรื่องการออกกำลังกายรวมอยู่ด้วย                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 5. วิชาชีวเคมีอาหาร (Food Biochemistry)                                                                                              | ควรจะเป็นวิชาบังคับ เพราะมีความสำคัญ ควรมีการฝึกปฏิบัติการ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 6. วิชาการสื่อสารทางโภชนาการ (Nutrition Communication) และวิชาจิตวิทยาการให้คำปรึกษาทางโภชนาการ (Psychological Counseling Nutrition) | ให้รวมกันเป็นวิชาเดียวกัน การให้คำปรึกษาเป็นส่วนหนึ่งของการสื่อสาร                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 7. สุขาภิบาลอาหารและการประกอบอาหาร (Food Sanitation and Cookery)                                                                     | ปรับชื่อวิชาสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยอาหาร (Food Sanitation and Food Safety)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 8. วิชาการจัดการสุขภาพในชุมชน (Community Health Management)                                                                          | ควรนำไปเป็นวิชาบังคับ เนื่องจากมีความสำคัญ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 9. วิชาอาหารเสริม วิตามิน และการให้ความรู้กับผู้บริโภค (Food Supplement, Vitamin and Consumer Education)                             | เพิ่มสมุนไพรเข้าไปด้วยในชื่อวิชา และเนื้อหา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

| ประเด็น                                                                                                                                                                           | มติที่ประชุม                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 10. เนื้อหาวิชาวางแผนโปรแกรมอาหารและโภชนาการ (Program Planning in Food and Nutrition)                                                                                             | ปรับชื่อวิชาเป็นวางแผนโครงการ ประเมินอาหารและโภชนาการ (Project Planning and Evaluation in Food and Nutrition) |
| 11. วิชาปัญหาอาหารและโภชนาการของโลก (Global Problems in Food and Nutrition)                                                                                                       | ปรับชื่อวิชาและเนื้อหาเป็นวิชาปัญหาอาหารและโภชนาการที่ทันสมัย (Contemporary in Food and Nutrition)            |
| 12. เพิ่มวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร (Food Science)                                                                                                                                   | มติที่ประชุมเห็นชอบ                                                                                           |
| 13. เพิ่มวิชานโยบายโภชนาการ (Nutrition Policy) เป็นวิชาเลือก                                                                                                                      | มติที่ประชุมเห็นชอบ                                                                                           |
| 14. เพิ่มวิชาโภชนาการแม่และเด็ก (Maternal and Child Nutrition) เป็นวิชาเลือก                                                                                                      | มติที่ประชุมเห็นชอบ                                                                                           |
| <b>ข้อเสนอแนะอื่นๆ</b>                                                                                                                                                            |                                                                                                               |
| - ปรับการเรียงลำดับรายวิชาก่อนหลัง                                                                                                                                                | มติที่ประชุมเห็นชอบ                                                                                           |
| - ปรับคำอธิบายเพิ่มเติมในบางรายวิชาที่เขียนยังไม่ชัดเจน                                                                                                                           | มติที่ประชุมเห็นชอบ                                                                                           |
| - ปรับรูปแบบการร่างหลักสูตรให้เขียนตาม template ที่มหาวิทยาลัยกำหนด                                                                                                               | มติที่ประชุมเห็นชอบ                                                                                           |
| - การจะขึ้นทะเบียนวิชาชีพนักกำหนดอาหาร ต้องผ่านการฝึกงานในโรงพยาบาล 900 ชั่วโมง<br>- สำหรับคนที่จบหลักสูตรนี้ ถ้าต้องการจดทะเบียนเป็นนักกำหนดอาหาร คงต้องศึกษาต่อเฉพาะทางอีก 1 ปี | มติที่ประชุมเห็นชอบ                                                                                           |
| - การนำเสนอหลักสูตร ต้องมีการทำวิจัยหาความต้องการและสำรวจคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ ต้องครบทั้ง 5 ด้าน                                                                          | มติที่ประชุมเห็นชอบ                                                                                           |
| - การจัดการเรียนการสอน ควรเน้นให้ผู้เรียนได้ฝึกการเรียนรู้ด้วยตนเอง การค้นคว้าข้อมูล นำมาอภิปรายร่วมกับอาจารย์ในชั้นเรียน                                                         | มติที่ประชุมเห็นชอบ                                                                                           |

ปิดการวิพากษ์หลักสูตร เวลา 16.30 น.

ภาคผนวก ซ  
ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร

## ผลทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร

### 1. ชื่อ นางสาวสุนาฏ นามสกุล เตชางาม

#### 1.1 ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์

#### 1.2 ประวัติการศึกษา

| ระดับ     | ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)     | สถาบันการศึกษา                               | ปีที่จบ |
|-----------|---------------------------|----------------------------------------------|---------|
| ปริญญาเอก | Ph.D. (Clinical Sciences) | University of Sherbrooke, Sherbrooke, Canada | 2538    |
| ปริญญาโท  | M.S. (Clinical Nutrition) | North Texas State University, Denton, U.S.A. | 2521    |
| ปริญญาตรี | วท.บ. (ชีววิทยา)          | มหาวิทยาลัยเชียงใหม่                         | 2518    |

#### 1.3 ผลงานทางวิชาการ

##### 1.3.1 หนังสือ ตำรา เอกสารประกอบการสอน

ชนิดา ปิโชติการ, สุนาฏ เตชางาม, ไยวรรณ ธนะมัย. บก. (2552). **แนวทางเวชปฏิบัติ : การให้โภชนบำบัดในพระสงฆ์อาหารโรคเบาหวาน.** (พิมพ์ครั้งที่ 1) กรมการแพทย์ : โรงพยาบาลสงฆ์.

สุนาฏ เตชางาม และคณะ. บก. (2552). **กินๆ ตามวัยให้พอดี.** โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก.

ชนิดา ปิโชติการ, สุนาฏ เตชางาม, ขวลิต รัตนกุล. บก. (2551). **Nutritional Assessment and Management** ใน **Textbook of Peritoneal Dialysis.** หน้า 643-677. กรุงเทพฯ : บริษัทเท็กซ์ แอนด์เจอร์นัล พับลิเคชั่น.

กัลยา กิจบุญชู, ชนิดา ปิโชติการ, สุนาฏ เตชางาม. บก. (2551). **อาหารตามหลักโภชนาการแผนปัจจุบัน ในอาหารเพื่อสุขภาพ.** หน้า 3-61. สำนักงานกิจการโรงพิมพ์ องค์การทหารผ่านศึก.

รุจิรา สัมมะสุต, สุนาฏ เตชางาม, ชนิดา ปิโชติการ. (2551). **การบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพที่ดีของผู้ป่วยเบาหวาน.** (พิมพ์ครั้งที่ 4). กรุงเทพมหานคร : วิวัฒนาการพิมพ์.

ชนิดา ปิโชติการ, สุนาฏ เตชางาม. บก. (2545). **โภชนาการสำหรับผู้ป่วยที่ได้รับการฟอกเลือด และผู้ป่วยล้างไตทางช่องท้องชนิดถาวร** ใน **Practical dialysis.** หน้า 1083-1108. กรุงเทพฯ.

### 1.3.2 งานวิจัย

- Sunard Taechangam, & Chanida Pachotikarn. (2012). **Practical dietary management for diabetes in Thailand.** Journal of Diabetes Investigation.
- Tisana Chanyachailert, Sunard Taechangam, & Chanida Pachotikarn. (2010). **Research and development of interactive web-based education on nutrition for overweight and obese Thai people.** Journal of The Thai Dietetic Association.
- Soontharin Satjawatcharaphong, Sunard Taechangam, & Chanida Pachotikarn. (2010). **Development of an educational multimedia program for healthy eating.** Journal of The Thai Dietetic Association.
- Suthida Jumpated, Sunard Taechangam, & Chanida Pachotikarn. (2010). **The effectiveness of diet counseling using carbohydrate counting on blood glucose control in type 1 diabetic.** Journal of The Thai Dietetic Association.
- Piangporn Charernwat, Sunard Taechangam, & Chanida Pachotikarn. (2010). **The effectiveness of nutrition education model on knowledge, attitude, and practice of caregivers of patients with Alzheimer's disease.** Journal of The Thai Dietetic Association.
- Sopacha Jiamrungraksa, Sunard Taechangam, & Chanida Pachotikarn. (2010). **The prevalence of malnutrition in Thai patients with Alzheimer's disease.** Journal of The Thai Dietetic Association.
- Parveena Sachasiri, Chanida Pachotikarn, & Sunard Taechangam. (2010). **Development of a booklet containing nutritional content and food exchange lists for common Indian food consumed among Sikhs living in Bangkok.** Journal of The Thai Dietetic Association.
- Jitralada Kittijaruwattana, Prapaisri P. Sirichakwal & Sunard Taechangam. (2010). **Knowledge, attitude and behavior of Thai Buddhist for foods given to the monks in Bangkok area.** Journal of The Thai Dietetic Association.
- Amornrat Hathaidechadusadee, Piyarat Nuchpongsai & Sunard Taechangam. (2010). **Development of menu sets for children with severe intellectual disability at lighthouse special learning center.** Journal of The Thai Dietetic Association.
- Sutatta Surassanant, Visith Chavasit, & Sunard Taechangam. (2010). **The possibility of using drinkable malva nut on constipated hemodialysis patients.** Journal of The Thai Dietetic Association.

- Yupa Chanwikrai, Chanida Pachotikarn, & SunardTaechangam. (2010). **Dietary counseling on protein and sodium intake reduction among chronic kidney disease patients: the empowerment approach.** Journal of The Thai Dietetic Association.
- Jutamas Onnom, Chanida Pachotikarn, & Sunard Taechangam. (2010). **Nutritional status among continuous ambulatory peritoneal dialysis patients receiving two sources of high protein seasoning.** Journal of The Thai Dietetic Association.
- Pradtana Tapanee, Chanida Pachotikarn, & SunardTaechangam. (2010). Nutritive values of local foods and nutritional status in people with hypertension at Doi Tung development project area. Journal of The Thai Dietetic Association.
- Thitiporn Chanawangsa, Chanida Pachotikarn, & Sunard Taechangam. (2010). **Univariate risk factors for malnutrition in HIV-positive adults attending at the Thai Red Cross anonymous clinic.** Journal of The Thai Dietetic Association.
- Sunard Taechangam et al. (2009). **A renal nutrition education program for healthcare professionals in Thailand.** Ann NutrMetab.
- Sunard Taechangam et al. (2009). **Effect of bitter melon juice on plasma glucose and lipid levels in type 2 diabetic patients.** Ann NutrMetab.
- Sunard Taechangam, & Chanida Pachotikarn. (2009). **Traditional Thai foods and diabetes.** Thai Diabetes Bulletin.
- Chanida Pachotikarn, & Sunard Taechangam. (2009). **A practical nutrition education tool for renal patients.** Annals of Nutrition and Metabolism.
- Chanidda Pachotikarn, & Sunard Taechangam. (2009). **Formulating enteral formulas for renal patients in Thailand.** Congress of Parenteral and Enteral Nutrition Society of Asia. Kuala Lumpur, Malaysia.
- Sunard Taechangam, & ChanidaPachotikarn. (2009) Nutrition: Strategies for Fat Burning. The First International Conference on Sports and Exercise Science.
- Urarak Chantima, Taechangam Sunard, & Pachotikarn Chanida. (2009). **Development of a multimedia website educational tool for self-help meal planning in type 1 diabetic adolescents: carbohydrate counting concept.** Ann NutrMetab.
- Laigden Dzed, Taechangam Sunard, & Pachotikarn Chanida. (2009). **Development of a nutrition educational tool for diabetic patients in Bhutan based on the basic level of carbohydrate counting concept.** Ann NutrMetab.

- Sunanta Luewaniwong, Sunard Taechangam, & Chanida Pachotikarn. (2009).  
**Development of an additional Thai food exchange list.** Ann NutrMetab.
- Traipop Meechai, SunardTaechangam, & Chanida Pachotikarn. (2009). **Development of a multimedia website nutrition education tool for meal planning in hypertensive subjects.** Ann NutrMetab.
- Chomnad Singhan, Taechangam Sunard, & Pachotikarn Chanida. (2009). **Nutritional status in people with type 2 diabetes in Doi Tung development project area.** Ann NutrMetab.
- Nuttiga Songeaid, Sunard Taechangam, & Surat Komindr. (2009). **Development of healthy low-energy density Thai diets for weight management.** Ann NutrMetab.
- Thakshila Adikari, Chanida Pachotikarn, & Sunard Taechangam. (2009).  
**Development of nutrition educational tool on carbohydrate counting concept for adult Sri Lankans with diabetes.** Ramathibodi Medical Journal.
- Thitiporn Chanawangsa, Chanida Pachotikarn, & Sunard Taechangam. (2009). **Dietary intake and nutrition status in PLWHA: case study at Thai Red Cross anonymous clinic.** Ann NutrMetab.
- Sunard Taechangam et al. (2009). **Module of HIV nutrition training and education for PLHIV in Thailand.** Ann NutrMetab.
- Sunard Taechangam et al. (2009). **Educational tool model for self-help meal planning in type 1 diabetic adolescent: basic carbohydrate counting.** Ann NutrMetab.
- Niratchaporn Janejob, Pachotikarn Chanida, & Sunard Taechangam. (2009).  
**Development of a nutrition educational tool: booklet for sodium content guideline in Thai foods.** Ann NutrMetab.
- Suthida Jumpated, Sunard Taechangam, & Chanid Pachotikarn. (2009). **A Development of an advanced carbohydrate counting educational tool for type 1 diabetic adolescents.** Ann NutrMetab.
- Kallaya Kanumrit, Chanida Pachotikarn, & Sunard Taechangam. (2009). **Nutrition status among hemodialysis patients receiving anabolic steroid.** Ann NutrMetab.
- Suchaya Satitpitakul, Chanida Pachotikarn, & Sunard Taechangam. (2009). **The effect of dietary counseling and using sodium booklet on sodium intake reduction in hypertensive patients.** Ann NutrMetab.

- Sunard Taechangam et al. (2008). **Development of nutrition education tool: healthy eating index in Thailand.** Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition.
- Sunard Taechangam, & Chanida Pachotikarn. (2008). **Food culture, its transition and health in Thailand.** The 15<sup>th</sup> International Congress of Dietetics. Yokohama, Japan.

### 1.3.3 บทความทางวิชาการ

- Chanida Pachotikarn, & Sunard Taechangam. (2012). **Nutritional care process: From theory to practice.** Proceeding of the annual conference of The Thai Dietetic Association. Journal of The Thai Dietetic Association.
- Chanida Pachotikarn, & Sunard Taechangam. (2011) **EDA: Easy dietary assessment. In: Thai Dietetic Association, editors.** The 31<sup>st</sup> Annual Conference of Thai Dietetic Association. Innovation of dietary therapy: From theory to practice. Bangkok: Metta Printing.
- Sunard Taechangam, & Chanida Pachotikarn. (2010). **Use of enteral immune formulas: Dietitian Aspect.** Taiwan Society for Parenteral and Enteral Nutrition Conference. Taiwan.
- Chanida Pachotikarn, & Sunard Taechangam. (2010). **Making low protein diet possible.** Journal of The Thai Dietetic Association.
- Sunard Taechangam, & Chanida Pachotikarn. (2009). **Roles of dietitians in patient-care service in Thailand.** Japan Medical Planning.
- Chanida Pachotikarn, Sunard Taechangam, & Sallaya Kongsomboonvech. (2007). **The role of food and memory.** Journal of the Thai Dietetic Association.
- Chanida Pachotikarn, & Sunard Taechangam. (2006). **Diet for renal patients with CAPD.** Journal of the Kidney Foundation of Thailand.
- Chanida Pachotikarn, & Sunard Taechangam. (2005). **The neglected nutrition therapy.** The 6<sup>th</sup> Hospital Accreditation National Forum.

### 1.4 ประสบการณ์ในการสอน 25 ปี

### 1.5 ภาระงานสอน

International Program

1.5.1 The Dietitian Profession and Ethics

1.5.2. Dietary Assessment

1.5.3. Nutrition Screening and Nutrition Assessment

1.5.4. Medical Nutrition Therapy and Case Scenario

1.5.5. Counseling for Dietary Behavioral Change

1.5.6. Food Service System Management

2. ชื่อ นางสาวไยแพร นามสกุล ชาตรี

2.1 ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

2.2 ประวัติการศึกษา

| ระดับ     | ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)                | สถาบันการศึกษา   | ปีที่จบ |
|-----------|--------------------------------------|------------------|---------|
| ปริญญาโท  | วท.ม. (โภชนศาสตร์)                   | มหาวิทยาลัยมหิดล | 2556    |
| ปริญญาตรี | วท.บ. (โภชนวิทยา) เกียรตินิยมอันดับ1 | มหาวิทยาลัยมหิดล | 2552    |

2.3 ผลงานทางวิชาการ

2.3.1 หนังสือ ตำรา เอกสารประกอบการสอน

ไม่มี

2.3.2 งานวิจัย

ไม่มี

2.3.3 บทความทางวิชาการ

Yaiprae Chatree et al. (2013). Antioxidant Activities of Extract from Riceberry Rice Bran and the Effects on Oxidative Stress in Caco-2 Cells. In the XIII International Congress Toxicology Conference. Seoul Korea

2.4 ประสบการณ์ในการสอน

ไม่มี

2.5 ภาระงานสอน

2.5.1 4142501 โภชนศาสตร์สาธารณสุข

2.5.2 9000302 วิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต

### 3. ชื่อ นางสาวน้ำฝน นามสกุล ศีตะจิตต์

#### 3.1 ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

#### 3.2 ประวัติการศึกษา

| ระดับ     | ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)       | สถาบันการศึกษา                        | ปีที่จบ |
|-----------|-----------------------------|---------------------------------------|---------|
| ปริญญาเอก | ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์                | 2548    |
| ปริญญาโท  | วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) | สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหาร | 2542    |
| ปริญญาตรี | วท.บ. (คหกรรมศาสตร์)        | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์                | 2538    |

#### 3.3 ผลงานทางวิชาการ

##### 3.3.1 หนังสือ ตำรา เอกสารประกอบการสอน

น้ำฝน ศีตะจิตต์. (2555). **อาหารบำบัดโรค**. มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี.

##### 3.3.2 งานวิจัย

น้ำฝน ศีตะจิตต์. (2552). รายงานการวิจัยเรื่องแป้งเค็กเนยแช่เย็นสำเร็จรูปปราศจากกลูเตน. มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี.

น้ำฝน ศีตะจิตต์ และคณะ. (2553). รายงานการวิจัยเรื่องแยมสำหรับผู้ป่วยเบาหวาน.

(โครงการวิจัยย่อย ภายใต้ชุดโครงการวิจัยและพัฒนาระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยด้านอาหารและการเกษตรในจังหวัดปทุมธานีและเขตพื้นที่การศึกษาที่มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี. รับผิดชอบ)

น้ำฝน ศีตะจิตต์. (2553). รายงานการวิจัยเรื่องกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ข้าวหนึ่งกิ่งสำเร็จรูป. มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี.

น้ำฝน ศีตะจิตต์ และคณะ. (2554). รายงานการวิจัยเรื่องซอสพริกเพื่อสุขภาพ. มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี.

น้ำฝน ศีตะจิตต์ พุฒพรรณณี ศีตะจิตต์ และ ทรงพลธนฤทธิ์ มฤครัฐอินแปลง. (2556). รายงานการวิจัยเรื่องการใช้ระบบสารสนเทศภูมิศาสตร์เพื่อการท่องเที่ยวและเครือข่าย OTOP-OPC ในจังหวัดปทุมธานี. มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี.

##### 3.3.3 บทความทางวิชาการ

น้ำฝน ศีตะจิตต์ และคณะ. (2552). การพัฒนากระบวนการผลิตกะปิหวานที่ได้มาตรฐาน GMP เพื่อออกสู่ตลาดของวิสาหกิจชุมชน กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรคลองสี่ จังหวัดปทุมธานี. **วารสารวิจัย**

เพื่อการพัฒนาเชิงพื้นที่. ปีที่ 2 ฉบับที่ 1 เดือน กันยายน - ตุลาคม พ.ศ. 2552 : 61

น้ำฝน ศีตะจิตต์. (2553). อาหารต้านโรคและกิจกรรมบำบัดของผู้บริหาร. **วารสารวิชาการการเวก** ฉบับเจ้าฟ้าวิชาการ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี. ฉบับที่ 2 ปีที่ 6 : 49

- น้ำฝน ศีตะจิตต์. (2555). กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ข้าวหนึ่งกิ่งสำเร็จรูป. การประชุมวิชาการข้าวระดับชาติครั้งที่ 2. 21-23 ธันวาคม 2555.
- พุ่มพรรณ ศีตะจิตต์, น้ำฝน ศีตะจิตต์, ทรงพลธนฤทธิ์ มฤครัฐอินแปลง. (2556). การประยุกต์ใช้ระบบสารสนเทศภูมิศาสตร์เพื่อการท่องเที่ยวและเครือข่าย OTOP-OPC ในจังหวัดปทุมธานี. การประชุมวิชาการระดับชาติ กลุ่มศรีอยุธยา ครั้งที่ 3. วันที่ 14-15 กุมภาพันธ์ 2556.
- น้ำฝน ศีตะจิตต์. (2556). สมบัติของแป้ง RS3 จากกล้วยหอมทองและการใช้ประโยชน์ในผลิตภัณฑ์คุกกี้เพื่อสุขภาพ. การประชุมวิชาการระดับชาติ กลุ่มศรีอยุธยา ครั้งที่ 3. 14-15 กุมภาพันธ์ 2556.

### 3.4 ประสบการณ์ในการสอน

14 ปี 9 เดือน

### 3.5 ภาระงานสอน

- 3.5.1 อาหารบำบัดโรค
- 3.5.2 การค้นคว้าทดลองเพาะแขนงอาหารและโภชนาการ
- 3.5.3 การถนอมอาหาร
- 3.5.4 การแปรรูปอาหาร
- 3.5.5 ปัญหาพิเศษ

#### 4. ชื่อ นางสาวณกันต์วัลย์ นามสกุล วิศิษฐ์ศรี

##### 4.1 ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

##### 4.2 ประวัติการศึกษา

| ระดับ     | ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)                    | สถาบันการศึกษา        | ปีที่จบ |
|-----------|------------------------------------------|-----------------------|---------|
| ปริญญาโท  | วท.ม. (เภสัชวิทยา)                       | จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย | 2555    |
| ปริญญาตรี | พย.บ. (พยาบาลศาสตร์) เกียรตินิยมอันดับ 2 | มหาวิทยาลัยมหิดล      | 2541    |

##### 4.3 ผลงานทางวิชาการ

###### 4.3.1 หนังสือ ตำรา เอกสารประกอบการสอน

ไม่มี

###### 4.3.2 งานวิจัย

ไม่มี

###### 4.3.3 บทความทางวิชาการ

Nakuntwalai Wisidsri et al. (2012). Immunomodulatory Effects of Piper nigrum

Extract on Macrophage Cell J774A.1. In the 34<sup>th</sup> Pharmacological and Therapeutic Society of Thailand Meeting. Thailand

Nakuntwalai Wisidsri et al. (2012). Effect of Water Extract from Piper nigrum on

Macrophage J774A.1 Cells. Thai J Pharmacol. 34(1): 164-169.

##### 4.4 ประสบการณ์ในการสอน

ไม่มี

##### 4.5 ภาระงานสอน

4.5.1 4142103 กายวิภาคศาสตร์และสรีรวิทยา

4.5.2 4142104 หลักการปฐมพยาบาล

4.5.3 9000302 วิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต

5. ชื่อ นางสาวณัททัย นามสกุล โชติกลาง

5.1 ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

5.2 ประวัติการศึกษา

| ระดับ     | ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)          | สถาบันการศึกษา     | ปีที่จบ |
|-----------|--------------------------------|--------------------|---------|
| ปริญญาโท  | ส.ม. (อนามัยสิ่งแวดล้อม)       | มหาวิทยาลัยขอนแก่น | 2548    |
| ปริญญาตรี | วท.บ. (วิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม) | มหาวิทยาลัยขอนแก่น | 2546    |

5.3 ผลงานทางวิชาการ

5.3.1 หนังสือ ตำรา เอกสารประกอบการสอน

ไม่มี

5.3.2 งานวิจัย

ไม่มี

5.3.3 บทความทางวิชาการ

ไม่มี

5.4 ประสบการณ์ในการสอน

-

5.5 ภาระงานสอน

5.5.1 4141101 หลักสาธารณสุข

5.5.2 4142201 สุขภาพกับสิ่งแวดล้อม

5.5.3 9000302 วิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต

ภาคผนวก ณ  
รายงานสรุปคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต  
ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ

และ

ความต้องการและปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกศึกษาต่อในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต  
สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี  
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

สรุปผลการสำรวจคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต  
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร  
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี  
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

ผลการสำรวจคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตพบว่าความต้องการบุคลากรที่จบทางด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร ร้อยละ 81.5 จำแนกในแต่ละด้านตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ ได้ดังนี้

**1. ด้านคุณธรรมจริยธรรม**

| หัวข้อในการสำรวจ                    | ค่าเฉลี่ย $\bar{X}$ | ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน<br>S.D. |
|-------------------------------------|---------------------|------------------------------|
| 1.1 ความมีระเบียบวินัย              | 4.56                | 0.51                         |
| 1.2 ความซื่อสัตย์สุจริต             | 4.89                | 0.32                         |
| 1.3 ความรับผิดชอบ                   | 4.89                | 0.13                         |
| 1.4 ความเสียสละ ความมีน้ำใจ จิตอาสา | 4.67                | 0.48                         |
| 1.5 ความตรงต่อเวลา                  | 4.59                | 0.50                         |
| 1.6 มีจรรยาบรรณวิชาชีพ              | 4.78                | 0.42                         |
| รวม                                 | 3.87                | 1.9                          |

สรุป ในภาพรวมผู้ใช้บัณฑิตมีความต้องการให้บัณฑิตมีคุณธรรมจริยธรรมอยู่ในระดับมาก ระดับคะแนนเฉลี่ย 3.87 เมื่อจำแนกในแต่ละข้อย่อยพบว่า ผู้ใช้บัณฑิตมีความต้องการให้บัณฑิต มีความซื่อสัตย์สุจริต และความรับผิดชอบต่อมากที่สุดระดับคะแนนเฉลี่ย 4.89 รองลงมาคือ มีจรรยาบรรณวิชาชีพ ระดับคะแนนเฉลี่ย 4.78

**2. ด้านความรู้**

| หัวข้อในการสำรวจ                                | ค่าเฉลี่ย $\bar{X}$ | ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน<br>S.D. |
|-------------------------------------------------|---------------------|------------------------------|
| 2.1 มีความรู้ในสาขาวิชาที่ศึกษา                 | 4.63                | 0.49                         |
| 2.2 มีทักษะในการปฏิบัติงานในสาขาวิชาชีพที่ศึกษา | 4.63                | 0.49                         |
| รวม                                             | 3.79                | 1.85                         |

**สรุป** ในภาพรวมผู้ใช้บัณฑิตมีความต้องการให้บัณฑิตมีความรู้ในระดับมาก ระดับคะแนนเฉลี่ย 3.79 เมื่อจำแนกในแต่ละข้อย่อยพบว่า ผู้ใช้บัณฑิตมีความต้องการให้บัณฑิต มีความรู้ในสาขาวิชาที่ศึกษา และมีทักษะในการปฏิบัติงานในสาขาวิชาชีพที่ศึกษาเท่าๆ กัน ระดับคะแนนเฉลี่ย 4.63

### 3. ด้านทักษะทางปัญญา

| หัวข้อในการสำรวจ                                                                       | ค่าเฉลี่ย $\bar{X}$ | ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน S.D. |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------------------------|
| 3.1 มีความสามารถในการสืบค้น การวิเคราะห์ การแปลความหมาย และการประเมินจากข้อมูลสารสนเทศ | 4.26                | 0.53                      |
| 3.2 มีทักษะในการใช้ข้อมูลสารสนเทศเพื่อแก้ปัญหาด้วยตนเอง                                | 4.33                | 0.55                      |
| 3.3 มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ในการแก้ปัญหา โดยใช้พื้นฐานจากความรู้และทักษะที่ศึกษา    | 4.59                | 0.50                      |
| <b>รวม</b>                                                                             | <b>3.59</b>         | <b>1.77</b>               |

**สรุป** ในภาพรวมผู้ใช้บัณฑิตมีความต้องการให้บัณฑิตมีทักษะทางปัญญาอยู่ในระดับมาก มีคะแนนเฉลี่ย 3.59 เมื่อจำแนกในแต่ละข้อย่อยพบว่า ผู้ใช้บัณฑิตมีความต้องการให้บัณฑิต มีคิดริเริ่มสร้างสรรค์ในการแก้ปัญหา โดยใช้พื้นฐานความรู้และทักษะที่ศึกษา มากที่สุด ระดับคะแนนเฉลี่ย 4.59

### 4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

| หัวข้อในการสำรวจ                                        | ค่าเฉลี่ย $\bar{X}$ | ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน S.D. |
|---------------------------------------------------------|---------------------|---------------------------|
| 4.1 มีบุคลิกภาพและมนุษยสัมพันธ์ดี สามารถทำงานเป็นทีมได้ | 4.48                | 0.51                      |
| 4.2 สามารถเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี                       | 4.59                | 0.50                      |
| 4.3 มีความสามารถในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง | 4.63                | 0.49                      |
| <b>รวม</b>                                              | <b>3.78</b>         | <b>1.83</b>               |

**สรุป** ในภาพรวมผู้ใช้นับพันที่มีความต้องการให้บัณฑิตมีทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบอยู่ในระดับมาก ระดับคะแนนเฉลี่ย 3.78 เมื่อจำแนกในแต่ละข้อย่อยพบว่า ผู้ใช้นับพันที่มีความสามารถในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง อยู่ในระดับมาก มีระดับคะแนนเฉลี่ย 4.63 และสามารถเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี อยู่ในระดับมาก ที่ระดับคะแนนเฉลี่ย 4.59

#### 5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศ

| หัวข้อในการสำรวจ                                                                                             | ค่าเฉลี่ย $\bar{X}$ | ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน<br>S.D. |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------------------------|
| 5.1 ประยุกต์ใช้เทคนิคทางสถิติหรือคณิตศาสตร์ที่เกี่ยวข้องอย่างเหมาะสมในการศึกษาค้นคว้าและแก้ปัญหา             | 4.11                | 0.58                         |
| 5.2 ใช้เทคโนโลยีในการสืบค้นข้อมูล เก็บรวบรวมข้อมูล ประมวลผลข้อมูล แปลความหมาย และนำเสนอข้อมูลได้อย่างถูกต้อง | 4.19                | 0.56                         |
| 5.3 มีทักษะการสื่อสารและนำเสนอได้อย่างเหมาะสม                                                                | 4.33                | 0.62                         |
| 5.4 มีความสามารถในการสื่อสารได้มากกว่า 1 ภาษาและมีความเป็นสากล                                               | 4.00                | 0.68                         |
| <b>รวม</b>                                                                                                   | <b>3.40</b>         | <b>1.69</b>                  |

**สรุป** ในภาพรวมผู้ใช้นับพันที่มีความต้องการให้บัณฑิตมีทักษะการวิเคราะห์ตัวเลข การสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศ อยู่ในระดับมาก มีระดับคะแนนเฉลี่ย 3.40 เมื่อจำแนกในแต่ละข้อย่อยพบว่า ผู้ใช้นับพันที่มีความต้องการให้บัณฑิตสามารถมีทักษะการสื่อสารและนำเสนอได้อย่างเหมาะสม อยู่ในระดับมากที่ระดับคะแนนเฉลี่ย 4.33

จากผลการสำรวจคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความต้องการของผู้ใช้นับพันหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร พบว่าผู้ใช้นับพันต้องการให้บัณฑิตมีคุณลักษณะทั้ง 5 ด้าน อยู่ในระดับมาก มีคะแนนเฉลี่ย 3.69 เมื่อจำแนกในแต่ละด้านพบว่า คุณลักษณะบัณฑิตที่ผู้ใช้นับพันต้องการเรียงตามลำดับได้ดังนี้ ด้านคุณธรรมจริยธรรม ด้านความรู้ ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ ด้านทักษะทางปัญญา และด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

**รายงานสรุปความต้องการศึกษาต่อหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต  
สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร  
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี  
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี**

การสำรวจความต้องการศึกษาต่อหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาโภชนาการและการกำหนดอาหาร ได้ทำการสำรวจความคิดเห็นของนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย ประจำปีการศึกษา 2556 จำนวน 15,233 คน จาก 35 จังหวัด (พังงา อุบลราชธานี ปทุมธานี พิจิตร ลพบุรี ยโสธร นครนายก ร้อยเอ็ด พะเยา มุกดาหาร สระแก้ว สุรินทร์ นครสวรรค์ อ่างทอง กรุงเทพมหานคร ลำปางแพร่ ศรีสะเกษ ชัยนาท ชัยภูมิ สระบุรี สมุทรสาคร กาฬสินธุ์ ขอนแก่น อำนาจเจริญ สมุทรปราการ พระนครศรีอยุธยา ราชบุรี เพชรบูรณ์ ปราจีนบุรี กาญจนบุรี น่าน พัทลุง พิชณุโลก อุทัยธานี) โดยใช้วิธีการสุ่มอย่างง่าย ได้กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการสำรวจจำนวน 200 คน

### **เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล**

เครื่องมือที่ใช้ในการสำรวจความต้องการศึกษาต่อหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาโภชนาการและการกำหนดอาหาร เป็นแบบสอบถามที่สร้างขึ้นโดยอาศัยจากแนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง และประยุกต์จากเครื่องมือการวิจัยอื่นๆ ที่ได้ทำไว้ โดยจัดทำแบบสอบถามออกเป็น 3 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 แบบสอบถามแบบสำรวจรายการ (Check List) ใช้สำหรับรวบรวมข้อมูลด้านสถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม

ส่วนที่ 2 แบบสอบถามแบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) ใช้สำหรับสอบถามความคิดเห็นของนักเรียนเกี่ยวกับปัจจัยในการตัดสินใจเข้าศึกษาต่อ ตามแบบของลิเคอร์ท (Likert. 1980) มี 5 ระดับ ได้แก่ มากที่สุด มาก ปานกลาง น้อย และน้อยที่สุด

ส่วนที่ 3 แบบสอบถามแบบปลายเปิดเพื่อให้ผู้ตอบแบบสอบถามแสดงความคิดเห็น และข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการตัดสินใจเลือกศึกษาต่อ

### **วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล**

การเก็บรวบรวมข้อมูล ผู้วิจัยได้ติดต่อครูแนะแนว เพื่อแจกแบบสอบถามให้นักเรียน โดยแจกแบบสอบถามไปทั้งหมด 200 ชุด ได้รับแบบสอบถามกลับคืนจำนวน 74 ชุด และทำการคัดแบบสอบถามที่มีความสมบูรณ์เชื่อถือได้ เพื่อทำการวิเคราะห์ข้อมูลได้จำนวน 74 ชุด คิดเป็นร้อยละ 100

### วิธีการวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูลความต้องการศึกษาต่อหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาโภชนาการและการกำหนดอาหาร โดยการตรวจสอบความสมบูรณ์ของแบบสอบถามที่ได้รับกลับคืนมาทั้งหมดและคัดเลือกเฉพาะแบบสอบถามที่มีความสมบูรณ์ เพื่อทำการวิเคราะห์ข้อมูล เพื่อหาค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐาน โดยใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ช่วยในการวิเคราะห์ข้อมูล และการแปลความหมายโดยการเทียบเกณฑ์การแปลความหมายของค่าเฉลี่ย ในแต่ละข้อคำถาม ดังนี้ (บุญชม ศรีสะอาด, 2545, 103)

คะแนนเฉลี่ย 4.50-5.00 หมายถึง ระดับความสนใจ หรือความพึงพอใจ ระดับมากที่สุด  
 คะแนนเฉลี่ย 3.50-4.49 หมายถึง ระดับความสนใจ หรือความพึงพอใจ ระดับมาก  
 คะแนนเฉลี่ย 2.50-3.49 หมายถึง ระดับความสนใจ หรือความพึงพอใจ ระดับปานกลาง  
 คะแนนเฉลี่ย 1.50-2.49 หมายถึง ระดับความสนใจ หรือความพึงพอใจ ระดับน้อย  
 คะแนนเฉลี่ย 1.00-1.49 หมายถึง ระดับความสนใจ หรือความพึงพอใจ ระดับน้อยที่สุด

### ผลของการสำรวจ

#### ตอนที่ 1 สถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม

#### ตารางที่ 1 สถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม

| สถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม                       | จำนวน     | ร้อยละ        |
|-------------------------------------------------|-----------|---------------|
| <b>จำแนกตามเพศ</b>                              |           |               |
| เพศหญิง                                         | 67        | 90.54         |
| เพศชาย                                          | 7         | 9.46          |
| รวม                                             | <b>74</b> | <b>100</b>    |
| <b>จำแนกตามแผนการเรียน</b>                      |           |               |
| วิทย์-คณิต                                      | 74        | 100           |
| รวม                                             | <b>74</b> | <b>100</b>    |
| <b>จำแนกตามระดับชั้นการศึกษา</b>                |           |               |
| มัธยมศึกษาชั้นปีที่ 6                           | 74        | 100           |
| รวม                                             | <b>74</b> | <b>100</b>    |
| <b>จำแนกตามอาชีพของบิดามารดา หรือ ผู้ปกครอง</b> |           |               |
| ค้าขาย                                          | 7         | 9.46          |
| ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ                    | 6         | 8.11          |
| เกษตรกรกรรม                                     | 33        | 44.59         |
| รับจ้าง                                         | 20        | 27.03         |
| ธุรกิจส่วนตัว                                   | 2         | 2.70          |
| บริษัทเอกชน                                     | 5         | 6.76          |
| อื่นๆ                                           | 1         | 1.35          |
| รวม                                             | <b>74</b> | <b>100.00</b> |

จากตารางที่ 1 พบว่านักเรียนที่เป็นกลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถาม เพศหญิงตอบแบบสอบถามมากกว่าเพศชาย โดยเป็นเพศหญิงร้อยละ 90.54 และเพศชาย ร้อยละ 9.46

นักเรียนที่เป็นกลุ่มตัวอย่างเป็นนักเรียนแผนการเรียน วิทย์-คณิตทั้งหมด คิดเป็นร้อยละ 100 เป็นนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาชั้นปีที่ 6 ทั้งหมด คิดเป็นร้อยละ 100 และมีผู้ปกครองประกอบอาชีพมากที่สุด 3 อันดับแรกคือ เกษตรกรรม ร้อยละ 44.59 รองลงมาเป็นอาชีพรับจ้างร้อยละ 27.03 และค้าขาย ร้อยละ 9.46

**ตารางที่ 2 แสดงร้อยละของความสนใจในการเรียนหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาโภชนาการ และการกำหนดอาหาร ของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี**

| ความสนใจเรียน           | จำนวน     | ร้อยละ     |
|-------------------------|-----------|------------|
| สนใจสมัครเรียนมากที่สุด | 28        | 37.84      |
| สนใจสมัครเรียนมาก       | 24        | 32.43      |
| สนใจสมัครเรียนปานกลาง   | 20        | 27.03      |
| สนใจสมัครเรียนน้อย      | 2         | 2.70       |
| ไม่สนใจสมัครเรียน       | 0         | 0.00       |
| <b>รวม</b>              | <b>74</b> | <b>100</b> |

จากตารางที่ 2 พบว่านักเรียนที่เป็นกลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามมีผู้สนใจที่จะสมัครเรียนในหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาโภชนาการและการกำหนดอาหาร ในระดับมาก-มากที่สุด ร้อยละ 70.27 สนใจเรียนในระดับปานกลางร้อยละ 27.03 สนใจสมัครเรียนน้อยร้อยละ 2.70 และไม่สนใจสมัครเรียน ร้อยละ 0

**ตอนที่ 2** ปัจจัยที่ทำให้นักเรียนตัดสินใจเลือกเรียนหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาโภชนาการ และการกำหนดอาหาร ที่มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

**ตารางที่ 3** ค่าคะแนนเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน ของปัจจัยที่ทำให้นักเรียนตัดสินใจเลือกเรียนหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาโภชนาการและการกำหนดอาหาร ที่มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

| ปัจจัยที่ทำให้นักเรียนตัดสินใจเลือกเรียน | $\bar{X}$   | S.D.        | ระดับการตัดสินใจ |
|------------------------------------------|-------------|-------------|------------------|
| 1. ค่าใช้จ่ายต่อเทอม                     | 3.96        | 0.66        | มาก              |
| 2. แหล่งทุนการศึกษา                      | 3.62        | 0.92        | มาก              |
| 3. ความมีชื่อเสียงของอาจารย์             | 3.70        | 0.90        | มาก              |
| 4. ชื่อเสียงของสถาบันการศึกษา            | 3.50        | 0.83        | มาก              |
| 5. ความน่าสนใจของหลักสูตร                | 4.15        | 0.70        | มาก              |
| 6. เวลาเรียนภาคปกติ                      | 4.15        | 0.59        | มาก              |
| 7. เวลาเรียนภาคพิเศษ                     | 3.12        | 1.03        | มาก              |
| 8. การมีงานทำหลังจบการศึกษา              | 4.11        | 0.97        | มาก              |
| <b>รวม</b>                               | <b>3.79</b> | <b>0.83</b> | <b>มาก</b>       |

หมายเหตุ ระดับการตัดสินใจ มากที่สุด = 5, มาก = 4, ปานกลาง = 3, น้อย = 2, น้อยที่สุด = 1

จากตารางที่ 3 พบว่า ปัจจัยที่ทำให้นักเรียนตัดสินใจเลือกเรียนหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาโภชนาการและการกำหนดอาหาร ที่มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ โดยภาพรวม อยู่ในระดับมาก ( $\bar{X}=3.79$  S.D.=0.83) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่าอยู่ในระดับมากทุกข้อ และข้อที่มีค่าคะแนนเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรกคือ ความน่าสนใจของหลักสูตร ( $\bar{X}=4.15$  S.D.=0.70) เวลาเรียนภาคปกติ ( $\bar{X}=4.15$  S.D.=0.59) และการมีงานทำหลังจบการศึกษา ( $\bar{X}=4.11$  S.D.=0.97)

**ตอนที่ 3** ข้อเสนอแนะอื่นๆ ที่ได้จากแบบสอบถามปลายเปิด

ไม่มี

**สรุปผลการสำรวจความต้องการศึกษาต่อ  
หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาโภชนาการและการกำหนดอาหาร  
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี  
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี**

การสำรวจความต้องการศึกษาต่อหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาโภชนาการและการกำหนดอาหาร ได้ทำการสำรวจความคิดเห็นของนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย ประจำปีการศึกษา 2556 จำนวน 15,233 คน จาก 35 จังหวัด (พังงา อุบลราชธานี ปทุมธานี พิจิตร ลพบุรี ยโสธร นครนายก ร้อยเอ็ด พะเยา มุกดาหาร สระแก้ว สุรินทร์ นครสวรรค์ อ่างทอง กรุงเทพมหานคร ลำปางแพร่ ศรีสะเกษ ชัยนาท ชัยภูมิ สระบุรี สมุทรสาคร กาฬสินธุ์ ขอนแก่น อำนาจเจริญ สมุทรปราการ พระนครศรีอยุธยา ราชบุรี เพชรบูรณ์ ปราจีนบุรี กาญจนบุรี น่าน พัทลุง พิษณุโลก อุทัยธานี) โดยใช้วิธีการสุ่มอย่างง่าย ได้กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการสำรวจจำนวน 200 คน

เครื่องมือที่ใช้ในการสำรวจความต้องการศึกษาต่อหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาโภชนาการและการกำหนดอาหาร เป็นแบบสอบถามที่สร้างขึ้นโดยอาศัยจากแนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง และประยุกต์จากเครื่องมือการวิจัยอื่นๆ ได้ทำไว้ โดยจัดทำแบบสอบถามออกเป็น 3 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 แบบสอบถามแบบสำรวจรายการ (Check List) เพื่อรวบรวมข้อมูลด้านสถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม

ส่วนที่ 2 แบบสอบถามแบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) ใช้สำหรับสอบถามความคิดเห็นของนักเรียนเกี่ยวกับปัจจัยในการตัดสินใจเข้าศึกษาต่อ ตามแบบของลิเคิร์ต (Likert, 1980) มี 5 ระดับ ได้แก่ มากที่สุด มาก ปานกลาง น้อย และน้อยที่สุด

ส่วนที่ 3 แบบสอบถามแบบปลายเปิดเพื่อให้ผู้ตอบแบบสอบถามแสดงความคิดเห็น และข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการตัดสินใจเลือกศึกษาต่อ

การเก็บรวบรวมข้อมูล ผู้วิจัยได้ติดต่อครูแนะแนว เพื่อแจกแบบสอบถามให้นักเรียน โดยแจกแบบสอบถามไปทั้งหมด 200 ชุด ได้รับแบบสอบถามกลับคืนจำนวน 74 ชุด และทำการคัดแบบสอบถามที่มีความสมบูรณ์เชื่อถือได้ เพื่อทำการวิเคราะห์ข้อมูลได้จำนวน 74 ชุด คิดเป็นร้อยละ 100

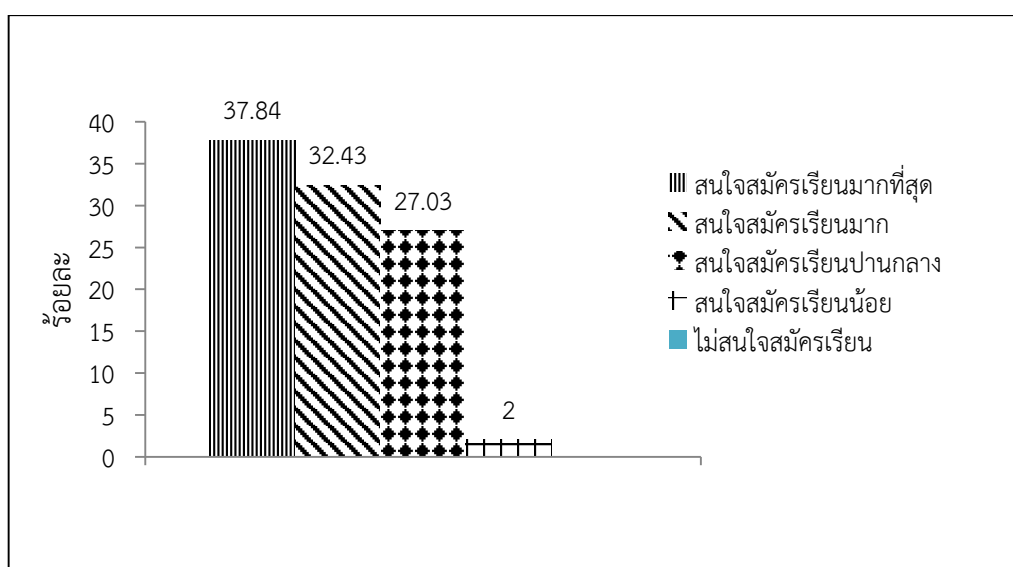
### **ผลการสำรวจความต้องการ**

ผลการสำรวจความต้องการปรากฏดังนี้

1. สถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม พบว่านักเรียนที่เป็นกลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามเป็นเพศหญิงร้อยละ 90.54 และเพศชาย ร้อยละ 9.46 เป็นนักเรียนแผนการเรียนเรียนวิทย์-คณิต ร้อยละ 100 เป็นนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาชั้นปีที่ 6 คิดเป็นร้อยละ 100 สำหรับอาชีพของผู้ปกครองนักเรียนที่เป็นกลุ่มตัวอย่างที่ประกอบอาชีพมากที่สุด 3 อันดับแรกคือ เกษตรกร ร้อยละ 44.59 รองลงมาเป็นอาชีพรับจ้างร้อยละ 27.03 และ ค้าขาย ร้อยละ 9.46

2. นักเรียนที่เป็นกลุ่มตัวอย่างสนใจที่จะสมัครเรียนในหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาโภชนาการและการกำหนดอาหาร โดยความสนใจสมัครเรียนอยู่ในระดับมาก-มากที่สุด ร้อยละ 70.27 และปานกลางร้อยละ 27.03

แผนภูมิแสดงความสนใจสมัครเรียนของนักเรียนที่มีต่อหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาโภชนาการและการกำหนดอาหาร



3. ปัจจัยที่ทำให้นักเรียนตัดสินใจเลือกเรียนหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาโภชนาการและการกำหนดอาหาร ที่มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี โดยภาพรวม อยู่ในระดับมาก ( $\bar{X} = 3.79$  S.D. = 0.83) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่าอยู่ในระดับมากทุกข้อ และข้อที่มีค่าคะแนนเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรกคือ ความน่าสนใจของหลักสูตร ( $\bar{X} = 4.15$  S.D. = 0.70) เวลาเรียนภาคปกติ ( $\bar{X} = 4.15$  S.D. = 0.59) และการมีงานทำหลังจบการศึกษา ( $\bar{X} = 4.11$  S.D. = 0.97)

ภาคผนวก ญ  
แผนบริหารความเสี่ยง  
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร



แผนบริหารความเสี่ยง  
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร  
หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2557

ระบุความเสี่ยง

| ความเสี่ยง (ภารกิจหลัก/กิจกรรมของหลักสูตร) |   | ปัจจัยเสี่ยง                                       |
|--------------------------------------------|---|----------------------------------------------------|
| ความเสี่ยงด้านการเรียนการสอน               | F | จำนวนนักศึกษาไม่ได้ตามเป้าหมาย                     |
|                                            | F | นักศึกษาขาดทักษะด้านภาษาอังกฤษ                     |
|                                            | F | ความเพียงพอและเหมาะสมของห้องเรียนและห้องปฏิบัติการ |

หมายเหตุ S1 มีค่าระหว่าง 20-25 (สูงมาก), F มีค่าระหว่าง 10-19 (สูง) และ O,P มีค่าระหว่าง 1-9

การประเมินและวิเคราะห์ความเสี่ยง

| ความเสี่ยง<br>(ภารกิจหลัก/กิจกรรมของ<br>หลักสูตร) | รายละเอียดความสูญเสีย<br>(ปัจจัยเสี่ยง)              | โอกาส<br>ที่จะเกิด<br>(1) | ผลกระทบความรุนแรง<br>(2) | คะแนนความเสี่ยง<br>(ระดับความเสี่ยง)<br>(1)×(2) | ระดับความเสี่ยง |
|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------|---------------------------|--------------------------|-------------------------------------------------|-----------------|
| ความเสี่ยงด้านการเรียนการสอน                      | - จำนวนนักศึกษาไม่ได้ตามเป้าหมาย                     | 4                         | 3                        | 12                                              | ความเสี่ยงสูง   |
|                                                   | - นักศึกษาขาดทักษะด้านภาษาอังกฤษ                     | 5                         | 2                        | 10                                              | ความเสี่ยงสูง   |
|                                                   | - ความเพียงพอและเหมาะสมของห้องเรียนและห้องปฏิบัติการ | 4                         | 3                        | 12                                              | ความเสี่ยงสูง   |

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

| ลำดับ | ความเสี่ยง (ภารกิจหลัก/<br>กิจกรรมของหลักสูตร)           | การควบคุม<br>ที่ควรจะมี                                                                                                                                                                                                                                                          | การควบคุมที่มี<br>อยู่แล้ว | การควบคุมที่มีอยู่<br>แล้วได้ผลหรือไม่ | วิธีการจัดการ<br>ความเสี่ยง                             | หมายเหตุ |
|-------|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------------------------|----------|
| (1)   | (2)                                                      | (3)                                                                                                                                                                                                                                                                              | (4)                        | (5)                                    | (6)                                                     |          |
| 1     | ความเสี่ยงด้านการเรียนการสอน                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                            |                                        |                                                         |          |
|       | - จำนวนนักศึกษาไม่ได้ตาม<br>เป้าหมาย                     | 1. เร่งจัดทำหลักสูตร เพื่อเตรียมประชาสัมพันธ์<br>2. จัดทำแนวทางประชาสัมพันธ์หลักสูตรตาม<br>โรงเรียนมัธยมต่างๆ และทาง Web<br>มหาวิทยาลัย<br>3. ประชาสัมพันธ์ในการประชุมด้านโภชนาการ<br>ของสมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย<br>สมาคมโภชนาการแห่งประเทศไทย และสมาคม<br>ที่เกี่ยวข้อง | ●                          | ○                                      | ....ยอมรับ<br>✓ ควบคุม<br>....ถ่ายโอน<br>....หลีกเลี่ยง |          |
|       | - นักศึกษาขาดทักษะด้าน<br>ภาษาอังกฤษ                     | 1. กำหนดให้นักศึกษาทุกคนต้องสอบผ่านการวัด<br>ความรู้ทางภาษาอังกฤษ<br>2. จัดการเรียนการสอนโดยสอดแทรก และส่งเสริม<br>ทักษะภาษาอังกฤษให้แก่นักศึกษา                                                                                                                                 | ●                          | ○                                      | ....ยอมรับ<br>✓ ควบคุม<br>....ถ่ายโอน<br>....หลีกเลี่ยง |          |
|       | - ความเพียงพอและเหมาะสมของ<br>ห้องเรียนและห้องปฏิบัติการ | 1. เตรียมจัดหาห้องเรียนให้เพียงพอและ<br>เหมาะสมกับการใช้งาน<br>2. ประสานงานกับสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์<br>เพื่อใช้ห้องปฏิบัติการ และจัดหาอุปกรณ์ประจำ<br>ห้องเพิ่มเติมร่วมกัน<br>3. จัดหาครุภัณฑ์วิทยาศาสตร์ให้เพียงพอ                                                               | ●                          | ○                                      | ....ยอมรับ<br>✓ ควบคุม<br>....ถ่ายโอน<br>....หลีกเลี่ยง |          |

หมายเหตุ ช่อง 3 ● หมายถึง มี ○ หมายถึง มีแต่ไม่สมบูรณ์ X หมายถึง ไม่มี

ช่อง 4 ● หมายถึง ได้ผลตามที่คาดหวัง ○ หมายถึง ได้ผลบ้างแต่ไม่สมบูรณ์ X ไม่ได้ผลตามที่คาดหวัง

## แผนดำเนินการจัดการความเสี่ยง

| กระบวนการปฏิบัติงาน<br>โครงการ/กิจกรรม/ด้าน<br>ของเรื่องที่ประเมินและ<br>วัตถุประสงค์ของการ<br>ควบคุม<br>(1) | การควบคุมที่มีอยู่<br>(2)                                                                                                                                                                                                                                                                        | ระดับ<br>ความเสี่ยง<br>(3) | การจัดการ<br>ความเสี่ยง<br>(4) | ความเสี่ยงที่ยังมีอยู่<br>(ปัจจัยเสี่ยง)<br>(5)                                                                 | กิจกรรมการควบคุม<br>(แผนการปรับปรุงการควบคุม)<br>(6)                                                            | กำหนดเสร็จ/<br>ผู้รับผิดชอบ<br>(7) |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| 1. ความเสี่ยงด้านการเรียนการสอน                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                            |                                |                                                                                                                 |                                                                                                                 |                                    |
| - จำนวนนักศึกษาไม่ได้ตาม<br>เป้าหมาย                                                                         | 1. เร่งจัดทำหลักสูตร เพื่อ<br>เตรียมประชาสัมพันธ์<br>2. จัดทำแนวทาง<br>ประชาสัมพันธ์หลักสูตรตาม<br>โรงเรียนมัธยมต่างๆ และ<br>ทาง Web มหาวิทยาลัย<br>3.ประชาสัมพันธ์ในการ<br>ประชุมด้านโภชนาการของ<br>สมาคมนักกำหนดอาหาร<br>แห่งประเทศไทย สมาคม<br>โภชนาการแห่งประเทศไทย<br>และสมาคมที่เกี่ยวข้อง | ความเสี่ยงสูง              | ควบคุม                         | 1. หลักสูตรอาจจะได้รับ<br>การอนุมัติจากสภา<br>มหาวิทยาลัยช้ากว่า<br>กำหนดทำให้ไม่สามารถ<br>ประชาสัมพันธ์ก่อนได้ | 1. ความพร้อมของทีมงานจัดทำ<br>หลักสูตรในการปรับแก้<br>2. จัดทำตารางเวลาและควบคุม<br>ให้เป็นไปตามเวลาที่กำหนดไว้ | ธันวาคม 2556                       |

| กระบวนการปฏิบัติงาน<br>โครงการ/กิจกรรม/ด้าน<br>ของเรื่องที่ประเมินและ<br>วัตถุประสงค์ของการ<br>ควบคุม<br>(1) | การควบคุมที่มีอยู่<br>(2)                                                                                                                                                   | ระดับ<br>ความเสี่ยง<br>(3) | การจัดการ<br>ความเสี่ยง<br>(4) | ความเสี่ยงที่ยังมีอยู่<br>(ปัจจัยเสี่ยง)<br>(5)                 | กิจกรรมการควบคุม<br>(แผนการปรับปรุงการควบคุม)<br>(6)    | กำหนดเสร็จ/<br>ผู้รับผิดชอบ<br>(7)              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| - นักศึกษาขาดทักษะด้าน<br>ภาษา อังกฤษ                                                                        | 1. กำหนดให้นักศึกษาทุกคน<br>ต้องสอบผ่านการวัดความรู้<br>ทางภาษาอังกฤษ<br>2. จัดการเรียนการสอนโดย<br>สอดแทรก และส่งเสริม<br>ทักษะภาษา อังกฤษให้แก่<br>นักศึกษา               | ความเสี่ยงสูง              | ควบคุม                         | 1. นักศึกษาสอบไม่ผ่าน<br>การวัดความรู้ภาษา<br>อังกฤษ            | จัดกิจกรรมเสริมทักษะภาษา<br>อังกฤษให้กับนักศึกษา        | 30 ก.ย. 2557/<br>ผู้รับผิดชอบ<br>ประธานหลักสูตร |
| - ความเพียงพอและ<br>เหมาะสมของห้องเรียนและ<br>ห้องปฏิบัติการ                                                 | 1. ดำเนินการประสานงาน<br>กับสาขาวิชา<br>คหกรรมศาสตร์เพื่อใช้ห้อง<br>ปฏิบัติการ และจัดหา<br>อุปกรณ์ประจำห้องเพิ่มเติม<br>ร่วมกัน<br>2. จัดหาครุภัณฑ์<br>วิทยาศาสตร์เพิ่มเติม | ความเสี่ยงสูง              | ควบคุม                         | 1. ความพร้อมของห้อง<br>ปฏิบัติ การและความ<br>เพียงพอของครุภัณฑ์ | เตรียมความพร้อมห้องปฏิบัติ<br>การและ<br>จัดซื้อครุภัณฑ์ | 30 ก.ย. 2557/<br>ผู้รับผิดชอบ<br>ประธานหลักสูตร |

ผู้รายงาน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุนาภ เตชะงาม  
ประธานกรรมการประจำหลักสูตร ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุนาภ เตชะงาม  
วันที่ 30 เดือน พฤศจิกายน พ.ศ.2556