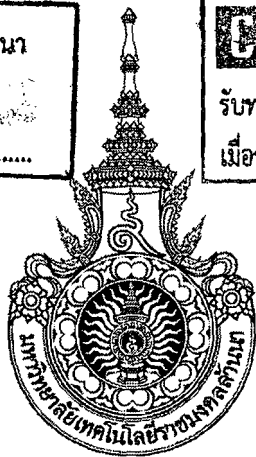


สภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา
ให้ความเห็นชอบหลักสูตรนี้แล้ว
เมื่อวันที่ ๖ มี.ค. 2560

CHECO สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา
รับทราบให้ความเห็นชอบหลักสูตรนี้ผ่านระบบ CHECO แล้ว
เมื่อวันที่ 9 ก.พ. 2562



(มคอ.2)

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา
กระทรวงศึกษาธิการ

(มคอ.2)

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ

(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา

กระทรวงศึกษาธิการ

คำนำ

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา เป็นคณะที่เปิดสอนในระดับปริญญาตรีและปริญญาโทด้านพืชศาสตร์ สัตวศาสตร์และประมง วิทยาศาสตร์และอุตสาหกรรมเกษตร โดยมีวัตถุประสงค์ในการผลิตบัณฑิตออกไปสู่ตลาดแรงงานให้มีศักยภาพในการจัดการรับและถ่ายทอดเทคโนโลยีและปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชา ธุรกิจอาหารและโภชนาการนั้น ได้ปรับปรุงหลักสูตรขึ้นใหม่โดยคณาจารย์ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา เพื่อให้บัณฑิตมีความรู้ความสามารถตรงกับความต้องการของตลาดแรงงานทางคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร หวังเป็นอย่างยิ่งว่าหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชา ธุรกิจอาหารและโภชนาการ หลักสูตรปรับปรุงปีพุทธศักราช 2560 ฉบับนี้จะสามารถนำไปใช้ในสถาบันการศึกษา เพื่อผลิตบัณฑิตทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการออกไปสู่ตลาดแรงงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา

สารบัญ

	หน้า
หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป	1
หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร	7
หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการและโครงสร้างของหลักสูตร	10
หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและประเมินผล	70
หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา	88
หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์	90
หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร	91
หมวดที่ 8 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร	102
ภาคผนวก	
ก. เหตุผลและความจำเป็น ในการปรับปรุงหลักสูตร	104
ข. เปรียบเทียบปรัชญาและวัตถุประสงค์ หลักสูตรเดิมกับหลักสูตรปรับปรุง	105
ค. รายละเอียดความสอดคล้อง ระหว่างวัตถุประสงค์ของหลักสูตรกับรายวิชา	106
ง. เปรียบเทียบโครงสร้างหลักสูตรเดิม และหลักสูตรปรับปรุง กับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา (สกอ.)	108
จ. เปรียบเทียบรายวิชาหลักสูตรเดิมกับหลักสูตรปรับปรุง	109
ฉ. รายนามคณะกรรมการจัดทำหลักสูตร	119
- คณะกรรมการดำเนินงาน	
- คณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร	
ช. ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนาว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2551	120
ซ. คำสั่งคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร	144
- แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนา / ปรับปรุงหลักสูตร พ.ศ. 2560	
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร	
- แต่งตั้งคณะกรรมการตรวจสอบความถูกต้องของหลักสูตรปรับปรุง	
พ.ศ. 2560	
ฅ. ประวัติ และผลงานทางวิชาการ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร	155

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร

หมวดที่ 1
ข้อมูลทั่วไป

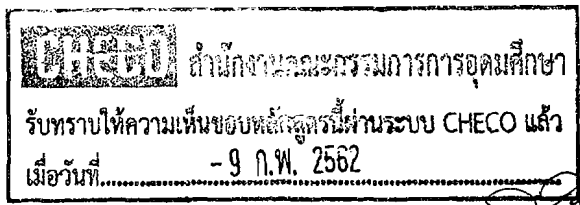
1. รหัสและชื่อหลักสูตร
 - 1.1 รหัสหลักสูตร 14 หลัก 25531961103134
 - 1.2 ชื่อภาษาไทย หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ
 - 1.3 ชื่อภาษาอังกฤษ Bachelor of Science Program in Food Business and Nutrition

2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา
 - 2.1 ชื่อเต็มภาษาไทย วิทยาศาสตรบัณฑิต (ธุรกิจอาหารและโภชนาการ)
 - 2.2 ชื่อย่อภาษาไทย วท.บ. (ธุรกิจอาหารและโภชนาการ)
 - 2.3 ชื่อเต็มภาษาอังกฤษ Bachelor of Science (Food Business and Nutrition)
 - 2.4 ชื่อย่อภาษาอังกฤษ B.Sc. (Food Business and Nutrition)

3. วิชาเอก -

4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร
133 หน่วยกิต

5. รูปแบบของหลักสูตร
 - 5.1 รูปแบบ หลักสูตรปริญญาตรี 4 ปี
 - 5.2 ประเภทของหลักสูตร หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการ
 - 5.3 ภาษาที่ใช้ ภาษาไทย
 - 5.4 การรับเข้าศึกษา รับนักศึกษาที่เป็นนักศึกษาไทยและนักศึกษาต่างประเทศที่สามารถเข้าใจภาษาไทย



5.5 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

ไม่มี

5.6 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

ให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษาเพียงสาขาเดียว

6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

- 6.1 เป็นหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560
- 6.2 เปิดดำเนินการเรียนการสอนตามหลักสูตรตั้งแต่ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2560 เป็นต้นไป
- 6.3 ได้รับอนุมัติจากคณะกรรมการประจำคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร เมื่อการประชุมครั้งที่ 10/2559 วันที่ 19 ตุลาคม 2559
- 6.4 ได้รับอนุมัติจากสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนาเมื่อการประชุมครั้งที่ 108 (ค.ศ.59) วันที่ 1 ธันวาคม 2559
- 6.5 ได้รับอนุมัติจากสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนาเมื่อการประชุมครั้งที่ 101 (1/2560) วันที่ 6 มกราคม 2560
- 6.6 ปรับปรุงจากหลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555)

7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน

มีความพร้อมเผยแพร่เป็นหลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 ในปีการศึกษา 2563

8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

- 8.1 รับราชการ หรือเจ้าหน้าที่ของรัฐ เช่น นักวิชาการด้านอาหารและโภชนาการ
- 8.2 ผู้ประกอบการด้านอาหารและโภชนาการ และธุรกิจที่เกี่ยวข้อง
- 8.3 พนักงานในบริษัทผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์ด้านอาหารและโภชนาการ
- 8.4 โภชนากรในโรงพยาบาล
- 8.5 โภชนากรในสถานบริการสุขภาพ
- 8.6 โภชนากรในโรงเรียน เรือนจำ โรงงาน เป็นต้น

9. ชื่อ นามสกุล เลขประจำตัวบัตรประชาชน ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ตาม

ลำดับ	ชื่อ-สกุล เลขประจำตัวประชาชน	คุณวุฒิ(สาขาวิชาเอก)	สถาบัน	ปีที่สำเร็จ การศึกษา	ตำแหน่งทางวิชาการ
1	นางสาวอัจฉรา ดลวิทยาคุณ 312010128xxxx	ปร.ต. (เทคโนโลยีการอาหาร) คศ.ม. (อาหารและโภชนาการ) ศศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยมหาสารคาม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2554 2544 2540	ผู้ช่วยศาสตราจารย์
2	นางสาวนิอร โฉมศรี 352990026xxxx	Dr. Agr. Food Science and Technology วท.ม. (เทคโนโลยีชีวภาพทางอุตสาหกรรม เกษตร) ทษ.บ. (เทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร)	Giessen University, Germany มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ สถาบันเทคโนโลยีการเกษตรแม่โจ้	2551 2541 2536	ผู้ช่วยศาสตราจารย์
3	นางอำไพ สงวนแว 380130002xxxx	บธ.ม. (การเงิน) บธ.บ. (การตลาด) วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร)	มหาวิทยาลัยพายัพ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2546 2548 2528	ผู้ช่วยศาสตราจารย์
4	นางชญาภา บัวน้อย 372060000xxxx	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา) บธ.บ. (การตลาด) ศศ.บ. (ศึกษาศาสตร์-คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2541 2555 2538	อาจารย์
5	นางพิมพ์ภัส โรจน์บุญยพันธ์ 362050088xxxx	กศ.ม. (อุตสาหกรรมศึกษา) ค.บ. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา)	มหาวิทยาลัยนเรศวร วิทยาลัยครูสวนสุนันทา	2547 2530	อาจารย์

ที่ ๒๕๖๓ สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา
 รับทราบให้ความเห็นชอบหลักสูตรนี้ผ่านระบบ CHECO แล้ว
 เมื่อวันที่..... - 9 ก.พ. 2562

10. สถานที่จัดการเรียนการสอน

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ตาก

11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

11.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

ปัจจุบันหลายประเทศกำลังเผชิญวิกฤตการณ์ด้านอาหาร (Food Crisis) เกิดภาวะความไม่มั่นคงทางอาหาร ที่ก่อให้เกิดการล้มตายอันเนื่องมาจากความอดอยาก ขาดแคลนอาหาร และโรคภัยต่างๆที่เกิดจากอาหาร เช่น การระบาดของโรคอาหารเป็นพิษ การตรวจพบสารเคมีตกค้างที่จะเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เป็นต้น ซึ่งนำมาสู่การใช้เป็นข้อกีดกันทางการค้าในการนำเข้าและส่งออกของธุรกิจอาหาร ตลอดจนอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ อุตสาหกรรมภาคท่องเที่ยว โรงแรม อุตสาหกรรมอาหาร เป็นต้น ทำให้หลายประเทศเริ่มตระหนักในเรื่องความปลอดภัยของอาหารและมีการจัดระบบการกระจายข้อมูลข่าวสารที่มีประสิทธิภาพมากขึ้น พัฒนารูปแบบในการตรวจสอบ ป้องกันอันตรายจากสารที่ปนเปื้อนมาในอาหาร ซึ่งก่อให้เกิดความตระหนักในเรื่องอาหารที่ปลอดภัย สอดรับกับกระแสสุขภาพของผู้บริโภคที่มีเพิ่มมากขึ้นอย่างต่อเนื่อง ที่ส่วนใหญ่ต้องการอาหารที่มีคุณภาพ ปลอดภัย และมีคุณค่าทางโภชนาการสูงเพิ่มมากขึ้น ส่งผลให้มีการพัฒนาอาหารสุขภาพไปสู่การค้าเชิงพาณิชย์มากขึ้น และมีผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพเพิ่มมากขึ้นในปัจจุบัน ซึ่งจากผลสำรวจของ Euromonitor International พบว่า มูลค่าตลาดของอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ มีแนวโน้มเติบโตต่อเนื่องเฉลี่ยร้อยละ 6-7 ต่อปี และคาดการณ์ว่าในปี 2560 มูลค่าตลาดอาจสูงถึง 1 ล้านล้านดอลลาร์สหรัฐหรือราว 33 ล้านล้านบาท (<http://www.thairath.co.th/clip/19961>)

จังหวัดตาก เป็นจังหวัดที่มีพื้นที่ใหญ่เป็นอันดับสองของภาคเหนือรองจากจังหวัดเชียงใหม่และรายได้จากภาคการเกษตรคิดเป็นมูลค่า 14,520 ล้านบาท (ข้อมูลปี 2553: แผนพัฒนาจังหวัดตากปี 2557 – 2560) ทำให้มีความพร้อมทั้งในด้านวัตถุดิบ ทั้งพืชผัก ผลไม้ ตลอดจนสมุนไพรต่างๆ ที่พบในพื้นที่ภูเขาของจังหวัดตาก ซึ่งมีความหลากหลายทางชีวภาพ นอกจากนี้จังหวัดตากยังเป็นเมืองยุทธศาสตร์ทางเศรษฐกิจของประเทศไทยสู่เมียนมาร์และประเทศในเอเชียใต้มุ่งสู่มหาสมุทรอินเดียไปยังตะวันออกกลางและยุโรป โดยมีสะพานมิตรภาพไทย – เมียนมาร์ เป็นประตูเชื่อมสู่อันดามัน ซึ่งเป็นแถบพัฒนาอุตสาหกรรมตะวันออก – ตะวันตก (East – West Development Corridor) มีแม่สอดเป็นเมืองชายแดนอยู่ปลายทางทิศตะวันตกของแถบพัฒนา ทำให้จังหวัดตากมีศักยภาพในการเปิดตลาดด้านธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพ แต่ปัจจุบันองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ที่จะมาสนับสนุนธุรกิจด้านอาหารยังคงมีน้อย ทำให้การจำหน่ายเน้นการส่งออกวัตถุดิบที่ยังไม่ได้ผ่านการแปรรูป ส่งผลให้รายได้จากภาคธุรกิจและภาคการเกษตรมีน้อย เนื่องจากไม่สามารถเพิ่มมูลค่าทางการค้าได้ ดังนั้นการบริหารจัดการองค์ความรู้อย่างเป็นระบบจึงเป็นสิ่งจำเป็น ด้วยการรวมหลายๆศาสตร์เข้าด้วยกัน ทั้งด้านการผลิตอาหาร การทำธุรกิจและความปลอดภัยของอาหารที่เน้นด้านโภชนาการ จึงเป็นการประยุกต์เพื่อตอบสนองสถานการณ์ปัจจุบัน ส่งผลให้ได้อาหารที่มีคุณภาพ ปลอดภัย ตลอดจนเพิ่มความสามารถในการแข่งขันด้านอาหารและโภชนาการได้ทั้งในระดับประเทศและระดับโลก ด้วยเหตุนี้ทางสาขาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ตาก จึงมีการพัฒนาหลักสูตร ธุรกิจอาหารและโภชนาการขึ้น

11.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

การวางแผนหลักสูตรคำนึงถึงการเปลี่ยนแปลงด้านวิถีชีวิตสังคมและวัฒนธรรม ที่เกี่ยวกับการดำเนินชีวิตในปัจจุบันของประชากร ซึ่งมีการเปลี่ยนแปลงอย่างเห็นได้ชัด ก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในด้านพฤติกรรมบริการโภชนาการ เช่น การรับวัฒนธรรมการบริโภคอาหารจากตะวันตก การบริโภคอาหารนอกบ้านมากขึ้น นอกจากนี้การรวมกลุ่มประเทศและนโยบายเปิดประเทศด้านการลงทุนและการท่องเที่ยว ทำให้มีประชากรหลากหลายเชื้อชาติเข้ามาลงทุน ท่องเที่ยวเป็นไปด้วยความสะดวกมากขึ้น โดยเฉพาะในประชาคมอาเซียน จนเกิดชุมชนหลากหลายเชื้อชาติ เช่น ชุมชนชาวเกาหลี ชุมชนชาวญี่ปุ่น ชุมชนชาวเมียนมาร์ ชุมชนชาวกัมพูชา เป็นต้น ส่งผลให้เกิดการส่งเสริม การแลกเปลี่ยน และการเผยแพร่วัฒนธรรมทางอาหารระหว่างประเทศ โดยผ่านสื่อรูปแบบต่างๆ รวมทั้งการแข่งขันด้านการบริการอาหารที่เน้นด้านรูปลักษณ์ภายนอกมากขึ้น เช่น การตกแต่งอาหารเพื่อให้มีรูป รส กลิ่น อารมณ์ความรู้สึกเป็นที่น่าสนใจ และการเพิ่มคุณค่าทางอาหาร เป็นต้น ส่งผลให้วิถีชีวิตวัฒนธรรมการบริโภคอาหารพื้นบ้านท้องถิ่น ลดลงอย่างต่อเนื่อง ดังนั้นการเปลี่ยนแปลงด้านสังคมและวัฒนธรรมที่ควบคู่ไปกับด้านธุรกิจอาหารและโภชนาการ จึงจำเป็นต้องมีนักธุรกิจอาหารและโภชนาการที่มีความเข้าใจในผลกระทบทางสังคมและวัฒนธรรม มีคุณธรรมและจริยธรรมที่ช่วยชี้แนะและขับเคลื่อนให้การเปลี่ยนแปลงนี้เป็นไปในรูปแบบที่สอดคล้อง และเหมาะสมกับวิถีชีวิตของสังคมไทยและสังคมโลก

12. ผลกระทบจากข้อ 11.1 และ 11.2 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

12.1 การพัฒนาหลักสูตร

จากผลกระทบจากสถานการณ์ภายนอกดังกล่าว จึงจำเป็นต้องพัฒนาหลักสูตรในเชิงรุกที่มีศักยภาพ และสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามวิวัฒนาการ รวมทั้งรองรับการแข่งขันทางธุรกิจอาหารและโภชนาการ ทั้งในประเทศไทยและต่างประเทศที่มีแนวโน้มเพิ่มมากขึ้น โดยทางมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา เป็นสถาบันการศึกษาที่เน้นการผลิตบุคลากรที่สอดคล้องกับความต้องการของท้องถิ่น ด้วยการผลิตบุคลากรด้านธุรกิจอาหารและโภชนาการ ให้มีความพร้อมที่จะปฏิบัติงานในพื้นที่ และมีศักยภาพสูงในการพัฒนาตนเองให้เข้ากับลักษณะงานทั้งด้านวิชาการและวิชาชีพ รวมถึงความเข้าใจในภาคธุรกิจถึงผลกระทบของการผลิต และการบริการอาหารและโภชนาการต่อสังคม โดยต้องปฏิบัติตนอย่างมืออาชีพ มีคุณธรรม จริยธรรม ซึ่งเป็นไปตามนโยบายและวิสัยทัศน์ของมหาวิทยาลัยด้านมุ่งสู่บัณฑิตนักปฏิบัติ (Hands-on)

12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา กำหนดพันธกิจไว้ 6 ข้อ คือ

1. จัดการศึกษาระดับอุดมศึกษาเฉพาะทาง ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีโดยมุ่งเน้นผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติที่มีคุณธรรมและพึ่งพาตนเองได้
2. สร้างต้นแบบการเป็นนักปฏิบัติ บนพื้นฐานวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
3. ให้โอกาสผู้สำเร็จอาชีวศึกษาได้ศึกษาต่อ
4. สร้างงานวิจัย บริการวิชาการ ที่เน้นองค์ความรู้และนวัตกรรม
5. ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม
6. สร้างระบบบริหารจัดการที่มุ่งสู่การพึ่งพาตนเอง

ดังนั้นเพื่อให้สอดคล้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัยที่เน้นผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติที่มีความเชี่ยวชาญด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม เพื่อพัฒนาชุมชน จึงจำเป็นต้องมีการปรับปรุงหลักสูตรจากหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หรือ คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์) เป็นหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ หรือ วท.บ. (ธุรกิจอาหารและโภชนาการ)โดยใช้เทคโนโลยีการจัดการด้านธุรกิจอาหารและโภชนาการที่ทันสมัย คุ่มค่าและสามารถปรับเปลี่ยนไปตามแนวโน้มการเปลี่ยนแปลงธุรกิจในปัจจุบัน

13. ความสัมพันธ์ กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/ภาควิชาอื่นของสถาบัน
- ไม่มี

หมวดที่ 2

ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

1. ปรัชญา ความสำคัญและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1.1 ปรัชญาของหลักสูตร

ผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ความสามารถและจรรยาบรรณด้านธุรกิจอาหารและโภชนาการ ก่อให้เกิดการสร้างอาชีพ ที่สนองต่อความต้องการของตลาด

1.2 ความสำคัญของหลักสูตร

ตอบสนองต่อพันธกิจของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา โดยมุ่งผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติ ให้มีความรู้ความสามารถ มีทักษะในปฏิบัติงาน และมีศักยภาพในการพัฒนาตนเองในงานด้านธุรกิจอาหาร บริการอาหารและโภชนาการ เพื่อรองรับการแข่งขันทางธุรกิจอาหารและโภชนาการได้

1.3 วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณลักษณะ ดังนี้

1.3.1 มีคุณธรรม จริยธรรม มีเจตคติที่ดีในการประกอบวิชาชีพอย่างมีจรรยาบรรณ

1.3.2 มีความรู้ และมีทักษะในหลักทฤษฎี ตลอดจนสามารถปฏิบัติงานด้านธุรกิจอาหารและโภชนาการให้ตอบสนองกับความต้องการของท้องถิ่น สอดคล้องกับตลาดแรงงาน และสามารถเป็นผู้ประกอบการได้

1.3.3 มีความคิดสร้างสรรค์ สามารถค้นคว้าวิจัย และพัฒนางานด้านธุรกิจอาหารและโภชนาการ

1.3.4 มีศักยภาพในการพัฒนาตนเองและส่วนรวม ใฝ่รู้ ใฝ่พัฒนาตนเองได้

1.3.5 มีความสามารถในการประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์กับการปฏิบัติงานด้านธุรกิจอาหารและโภชนาการ

1.4 ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังระดับหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการได้กำหนดผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร ตามวัตถุประสงค์ที่ระบุไว้ข้างต้น ซึ่งสอดคล้องกับวิสัยทัศน์ของมหาวิทยาลัย และคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร ตลอดจนความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกลุ่มต่างๆ ซึ่งประกอบด้วย ผู้ประกอบการทั้งภาครัฐและเอกชน ศิษย์เก่า ศิษย์ปัจจุบัน บุคลากรของสาขาวิชา และผู้บริหารของมหาวิทยาลัย ดังนี้

PLO 1 : มีคุณธรรมจริยธรรม มีเจตคติที่ดีในการประกอบวิชาชีพ ตลอดจนมีศักยภาพในการพัฒนาตนเองและส่วนรวมได้

Sub PLO1 : 1A ตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม เสียสละ ซื่อสัตย์สุจริต สามารถทำงานเป็นทีม และสามารถแก้ไขข้อขัดแย้งที่เกิดขึ้นได้

1B มีจรรยาบรรณทางวิชาการหรือวิชาชีพ

1C มีวินัย ตรงต่อเวลา ซื่อสัตย์ และความรับผิดชอบต่อตนเอง วิชาชีพและสังคม

1D สามารถใช้ความรู้ในศาสตร์มาช่วยเหลือสังคมในประเด็นที่เหมาะสม

PLO 2 : มีความรู้ มีทักษะในการปฏิบัติงานด้านธุรกิจอาหารและโภชนาการ ตลอดจนสามารถประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์กับการปฏิบัติงานด้านธุรกิจอาหารฯได้

Sub PLO2 : 2A มีความรู้และความเข้าใจทั้งด้านทฤษฎีและหลักการปฏิบัติในเนื้อหาสาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ

2B มีทักษะปฏิบัติจากการประยุกต์ความรู้ทั้งทางด้านวิชาการหรือวิชาชีพ

3C มีทักษะในการใช้เครื่องมือหรือโปรแกรมที่มีอยู่ในปัจจุบันต่อการท างานที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหารและโภชนาการ

PLO 3 : มีความคิดสร้างสรรค์ เพื่อวิจัยและพัฒนางานด้านธุรกิจอาหารและโภชนาการ

Sub PLO3 : 3A สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการและเทคโนโลยีของสาขาวิชาสาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ

3B สามารถบูรณาการความรู้ที่ศึกษากับความรู้ในศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

3C มีทักษะในการนำความรู้มาคิดและใช้อย่างมีระบบ

1.5 ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา

ปีการศึกษาที่	ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา
1	นักศึกษาได้ฝึกประสบการณ์ในการปรับตัวให้เข้ากับสังคมและสิ่งแวดล้อมใหม่ มีความสัมพันธ์ที่ดีกับเพื่อนร่วมงาน รุ่นพี่ และอาจารย์ผู้สอน มีระเบียบวินัย มีความรับผิดชอบในการทำหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย ได้ทักษะเพื่อปูความรู้พื้นฐานในวิชาศึกษาทั่วไป และพื้นฐานวิชาทางด้านธุรกิจอาหารและโภชนาการ เพื่อนำมาประยุกต์ใช้ในศาสตร์ที่สูงขึ้น
2	มีความรู้และทักษะที่เกี่ยวกับสาขาวิชาทางด้านธุรกิจอาหารและโภชนาการที่เฉพาะเจาะจงได้ความรู้และเทคโนโลยีใหม่ๆทางด้านอาหารและโภชนาการ ตลอดจนกระบวนการเขียนงานวิจัยทางด้านอาหารและโภชนาการเพื่อนำไปใช้ในวิชาโครงการต่อไป มีทักษะการใช้คอมพิวเตอร์พื้นฐานเพื่อนำมาประยุกต์ใช้ในงานด้านอาหารและโภชนาการ
3	มีทักษะทางด้านธุรกิจอาหารและโภชนาการที่สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพได้ เช่น การจัดตกแต่งอาหาร หลักการเสิร์ฟ การทำอาหารประเภทต่างๆ เพื่อไปใช้ในการทำงานด้านธุรกิจโรงแรม หรือหลักการขาย การเขียนแผนธุรกิจ เพื่อเตรียมความพร้อมเป็นผู้ประกอบการในอนาคต ตลอดจนการจัดรายการอาหารแลกเปลี่ยนและหลักโภชนบำบัด เพื่อไปใช้ในการทำงานที่เกี่ยวข้องกับโรงพยาบาลหรือธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพ
4	มีทักษะจากการฝึกประสบการณ์จริงในสถานประกอบการ สามารถปรับตัวและแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นในระหว่างการทำงานได้ มีความสามารถในการบูรณาการความรู้ที่ได้มาประยุกต์ใช้ในการทำโครงการทางด้านอาหารและโภชนาการ

2. แผนพัฒนาปรับปรุง

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
- ปรับปรุงหลักสูตรธุรกิจอาหารและโภชนาการให้มีมาตรฐานไม่ต่ำกว่าที่ สกอ. กำหนด	- พัฒนาหลักสูตรโดยมีพื้นฐานจากหลักสูตรระดับสากล - ติดตามประเมินหลักสูตรตามมาตรฐาน สกอ.กำหนด	- เอกสารปรับปรุงหลักสูตร - รายงานผลการประเมินหลักสูตร
- ปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงของธุรกิจอาหารและโภชนาการ	- ประเมินความต้องการของผู้ประกอบการและความพึงพอใจในการใช้บัณฑิต	- เอกสารปรับปรุงหลักสูตรหรือ - เอกสารวิเคราะห์ความต้องการของตลาดแรงงานหรือ - รายงานผลการประเมินความต้องการผู้ประกอบการและความพึงพอใจในการใช้บัณฑิต
- พัฒนาบุคลากรด้านการเรียนการสอน งานวิจัย และบริการวิชาการให้มี ประสิทธิภาพจากการนำความรู้ทางธุรกิจอาหารและโภชนาการไปใช้ปฏิบัติงานจริง	- สนับสนุนบุคลากรด้านการเรียนการสอนให้ทำงานบริการวิชาการแก่องค์กรภายนอก/ชุมชน - สนับสนุนบุคลากรให้ทำงานวิจัยที่สอดคล้องกับการเรียนการสอน - สนับสนุนบุคลากรให้เข้าร่วมการอบรม สัมมนาและศึกษาดูงานทั้งในและต่างประเทศ	- ปริมาณงานบริการวิชาการต่ออาจารย์ในหลักสูตร - ปริมาณงานวิจัยที่มีการเผยแพร่ทั้งใน และ ต่าง ประเทศ ต่ออาจารย์ในหลักสูตร
- พัฒนาการเรียนการสอนให้มีความทันสมัยสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบันและนำไปปฏิบัติได้จริง	- นักศึกษาฝึกปฏิบัติจริงระหว่างการเรียนการสอน - จัดหาแหล่งข้อมูลความรู้เพิ่มเติมในการค้นคว้าได้ไม่จำกัดสถานที่	- มีแหล่งข้อมูลที่นักศึกษาสามารถใช้บริการได้อย่างทั่วถึง - รายงานผลการประเมินการฝึกประสบการณ์ของนักศึกษาทั้งในและนอกสถานที่

หมวดที่ 3

ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการและโครงสร้างของหลักสูตร

1. ระบบการจัดการศึกษา

1.1 ระบบ

ใช้ระบบทวิภาค โดยในหนึ่งปีการศึกษาแบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ ซึ่ง 1 ภาคการศึกษา มีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ มหาวิทยาลัยฯ อาจเปิดภาคการศึกษาฤดูร้อน ซึ่งเป็นภาคการศึกษาที่ไม่บังคับ ใช้ระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 7 สัปดาห์โดยให้เพิ่มชั่วโมงการศึกษาในแต่ละรายวิชาให้เท่ากับภาคการศึกษาปกติ

1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

สามารถจัดการศึกษาภาคฤดูร้อนได้ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับประกาศมหาวิทยาลัยและการพิจารณาของคณะกรรมการประจำคณะ

1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

“ไม่มี”

2. การดำเนินการหลักสูตร

2.1 วัน- เวลา ในการดำเนินการเรียนการสอน

- 2.1.1 ภาคการศึกษาที่ 1 ตามวัน – เวลาราชการปกติ ตั้งแต่เดือน พฤษภาคม – ตุลาคม
- 2.1.2 ภาคการศึกษาที่ 2 ตามวัน – เวลาราชการปกติ ตั้งแต่เดือน ตุลาคม – กุมภาพันธ์
- 2.1.3 ภาคการศึกษาภาคฤดูร้อน ตามวัน – เวลาราชการปกติ ตั้งแต่เดือน มีนาคม – พฤษภาคม

2.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

2.2.1 ผู้สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาชั้นปีที่ 6 ทุกแผนการเรียนหรือเทียบเท่าหรือสำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ทุกสาขาวิชา

2.2.2 ผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หรือสาขาวิชาอื่นๆที่เกี่ยวข้อง โดยใช้วิธีการเทียบโอนตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2551 และข้อบังคับ มทร. ล้านนาที่ประกาศเพิ่มเติม

2.3 ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า

นักศึกษาที่สมัครเข้าเรียนในหลักสูตรที่ไม่ได้เรียนสายวิทยาศาสตร์-คณิตศาสตร์ในระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) อาจมีพื้นฐานการเรียนรู้ในหลักสูตรธุรกิจอาหารและโภชนาการไม่เพียงพอ รวมทั้งทักษะและความสามารถในการใช้ภาษาอังกฤษของนักศึกษา

2.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา/ข้อจำกัดของนักศึกษา ในข้อ 2.3

นักศึกษาที่จะเข้ารับการศึกษาคำเป็นต้องปรับพื้นฐานทางคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์ และภาษาอังกฤษ ตลอดจนวิชาปรับพื้นฐานด้านวิชาชีพของหลักสูตร โดยจัดอบรมก่อนเริ่มภาคการศึกษาแรก

2.5 แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี

จำนวนนักศึกษาที่จะรับ	ปีการศึกษา				
	2560	2561	2562	2563	2564
ชั้นปีที่ 1	30	30	30	30	30
ชั้นปีที่ 2	-	30	30	30	30
ชั้นปีที่ 3	-	-	30	30	30
ชั้นปีที่ 4	-	-	-	30	30
รวม	30	60	90	120	120
จำนวนนักศึกษาที่จะสำเร็จการศึกษา	-	-	-	30	30

2.6 งบประมาณ

ใช้งบประมาณสนับสนุนจาก คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา โดยค่าใช้จ่ายในการผลิตบัณฑิตต่อคนต่อปี (หน่วย : บาท) ตามรายละเอียดดังนี้

2.6.1 งบประมาณรายรับ (หน่วย:บาท)

รายละเอียด	ปีงบประมาณ				
	2560	2561	2562	2563	2564
ค่าธรรมเนียมการศึกษา	14,000	14,000	14,000	14,000	14,000
เงินอุดหนุนจากรัฐบาล	48,000	50,500	53,200	56,000	59,000
รวมรายรับ	62,000	64,500	67,200	70,000	73,000

2.6.2 งบประมาณรายจ่าย(หน่วย : บาท)

รายละเอียดรายจ่าย	ปีงบประมาณ				
	2560	2561	2562	2563	2564
ก. งบดำเนินการ					
1. ค่าใช้จ่ายบุคลากร	219,000	219,000	219,000	219,000	219,000
2. ค่าใช้จ่ายดำเนินงาน (ไม่รวม 3)	-	-	-	-	-
3. รายจ่ายระดับมหาวิทยาลัย	11,153	22,320	33,480	44,640	44,640
รวม (ก)	230,153	241,320	252,480	263,640	263,640
ข. งบอุดหนุน					
1. ค่าครุภัณฑ์	150,000	546,000	884,500	1,088,000	1,088,000
2. ค่าวัสดุการศึกษา	69,000	180,000	315,000	480,000	480,000
รวม (ข)	219,000	726,000	1,199,500	1,568,000	1,568,000
รวม (ก) + (ข)	449,153	967,320	1,451,980	1,831,640	1,831,640
จำนวนนักศึกษา *	30	60	90	120	120
ค่าใช้จ่ายต่อหัวนักศึกษา	14,972	16,122	16,133	15,264	15,264
รายจ่ายต่อหัวตลอดการศึกษา	62,491				

2.7 ระบบการศึกษา

- แบบชั้นเรียน
- แบบทางไกลผ่านสื่อสิ่งพิมพ์เป็นหลัก
- แบบทางไกลผ่านสื่อแพร่ภาพและเสียงเป็นสื่อหลัก
- แบบทางไกลทางอิเล็กทรอนิกส์เป็นสื่อหลัก (E-learning)
- แบบทางไกลทางอินเทอร์เน็ต
- อื่นๆ (ระบุ)

2.8 การเทียบโอนหน่วยกิตรายวิชาและการลงทะเบียนเรียนข้ามมหาวิทยาลัย(ถ้ามี)

เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2551 และข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ที่ประกาศเพิ่มเติม

3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

3.1 หลักสูตร

3.1.1	จำนวนหน่วยกิตตลอดหลักสูตร	133	หน่วยกิต
3.1.2	โครงสร้างหลักสูตร		
3.1.2.1	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30	หน่วยกิต
1)	วิชาศึกษาทั่วไปบังคับ	24	หน่วยกิต
1.1)	กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร	12	หน่วยกิต
1.2)	กลุ่มวิชาสุขภาพ	3	หน่วยกิต
1.3)	กลุ่มวิชาบูรณาการ	9	หน่วยกิต
2)	วิชาศึกษาทั่วไปเลือก	6	หน่วยกิต
2.1)	กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์	3	หน่วยกิต
2.2)	กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์	3	หน่วยกิต
3.1.2.2	หมวดวิชาเฉพาะ	97	หน่วยกิต
1)	กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	18	หน่วยกิต
2)	กลุ่มวิชาชีพบังคับ	64	หน่วยกิต
3)	กลุ่มวิชาชีพเลือก	15	หน่วยกิต
3.1.2.3	หมวดวิชาเลือกเสรี	6	หน่วยกิต

3.1.3 รายวิชา

3.1.3.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 30 หน่วยกิต

1) วิชาศึกษาทั่วไปบังคับ 24 หน่วยกิต ให้ศึกษาจากรายวิชาต่อไปนี้

1.1) กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสารจำนวน 12 หน่วยกิต

GEBLC101	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน English for Everyday Communication	3(3-0-6)
GEBLC102	ภาษาอังกฤษเพื่อทักษะชีวิต English for Life Skills	3(3-0-6)
GEBLC103	ภาษาอังกฤษเชิงวิชาการ Academic English	3(3-0-6)
GEBLC201	ศิลปะการใช้ภาษาไทย Arts of Using Thai Language	3(3-0-6)

1.2) กลุ่มวิชาสุขภาพจำนวน 3 หน่วยกิต

GEBHT101	กิจกรรมเพื่อสุขภาพ Activities for Health	3(3-0-6)
----------	---	----------

1.3) กลุ่มวิชาบูรณาการจำนวน 9 หน่วยกิต

GEBIN101	กระบวนการคิดและการแก้ปัญหา Process of Thinking and Problem Solving	3(3-0-6)
GEBIN102	นวัตกรรมและเทคโนโลยี Innovation and Technology	3(3-0-6)
GEBIN103	ศิลปะการใช้ชีวิต Art of Living	3(3-0-6)

2) วิชาศึกษาทั่วไปเลือก 6 หน่วยกิต โดยให้เลือกจากกลุ่มวิชาสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์ และกลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ กลุ่มวิชาละ 3 หน่วยกิต

2.1) กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์ ให้เลือกศึกษา 3 หน่วยกิตจากรายวิชาต่อไปนี้

GEBSO101	ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงและภูมิปัญญาในการดำเนินชีวิต Sufficiency Economy and Wisdom of Living	3(3-0-6)
GEBSO102	การพัฒนาคุณภาพชีวิตและสังคม Life and Social Skills	3(3-0-6)
GEBSO103	สังคม เศรษฐกิจ การเมือง และกฎหมาย Society, Economy, Politics and Law	3(3-0-6)
GEBSO104	มนุษยสัมพันธ์ Human Relations	3(3-0-6)
GEBSO105	ภูมิสังคมวัฒนธรรมอาเซียน Social Geography and Culture of ASEAN	3(3-0-6)

GEBSO106 จิตวิทยาเพื่อการดำเนินชีวิตและการทำงาน 3(3-0-6)
Psychology for Living and Work

2.2)กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ ให้เลือกศึกษาจำนวน 3 หน่วย
กิตจากรายวิชาต่อไปนี้

GEBSC101 คณิตศาสตร์และสถิติในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)
Mathematics and Statistics in Daily life

GEBSC102 เทคโนโลยีสารสนเทศที่จำเป็นในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)
Necessary Information Technology in Daily Life

GEBSC103 การคิดและการตัดสินใจเชิงวิทยาศาสตร์ 3(3-0-6)
Scientific Thinking and Decision Making

GEBSC104 การสร้างกระบวนการทางวิทยาศาสตร์เพื่อทำงานวิจัย 3(3-0-6)
และการสร้างนวัตกรรม

Creation of Scientific methods for Research and Innovation

GEBSC105 วิทยาศาสตร์เพื่อสุขภาพ 3(3-0-6)
Science for Health

GEBSC106 สิ่งแวดล้อมกับการพัฒนา 3(3-0-6)
Environment and Development

2.3)กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร

GEBLC104 ภาษาอังกฤษสำหรับผู้ประกอบวิชาชีพ 3(3-0-6)
English for Professionals

GEBLC202 กลวิธีการเขียนรายงานและการนำเสนอ 3(3-0-6)
Report Writing and Presentation

GEBLC203 วรรณกรรมท้องถิ่น 3(3-0-6)
Local Literature

GEBLC204 ภาษาไทยสำหรับชาวต่างประเทศ 3(3-0-6)
Thai Language for Foreigners

GEBLC301 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)
Chinese for Communication

GEBLC401 สนทนาภาษาญี่ปุ่นพื้นฐาน 3(3-0-6)
Fundamental Japanese Conversation

GEBLC501 ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)
Korean for Communication

GEBLC601 ภาษาพม่าพื้นฐาน 3(3-0-6)
Fundamental Burmese

2.4) กลุ่มวิชาสุขภาพ

GEBHT102 การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ 3(3-0-6)
Exercise for Health

GEBHT103	กีฬาเพื่อสุขภาพ Sports for Health	3(3-0-6)
GEBHT104	นันทนาการเพื่อส่งเสริมสุขภาพ Recreation for Health Promotion	3(3-0-6)
2.5) กลุ่มวิชาบูรณาการ		
GEBIN104	ชีวิตมีสุข Well - Being	3(3-0-6)

3.1.3.2 หมวดวิชาเฉพาะ 97 หน่วยกิต

1) กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ 18 หน่วยกิตให้ศึกษาจากรายวิชาต่อไปนี้

BSCFN101	เคมีอาหาร Food Chemistry	3(2-3-5)
BSCFN102	ฟิสิกส์สำหรับงานอาหาร Physics for Food	3(2-3-5)
BSCFN103	วิทยาศาสตร์การอาหาร Food Science	3(3-0-6)
BSCFN104	หลักสถิติเพื่องานธุรกิจอาหารและโภชนาการ Statistics for Food Business and Nutrition	3(3-0-6)
BSCFN105	สรีรวิทยา Physiology	3(3-0-6)
BSCFN106	ชีวเคมีพื้นฐาน Basic Biochemistry	3(3-0-6)

2) กลุ่มวิชาชีพบังคับ 64 หน่วยกิตให้ศึกษาจากรายวิชาต่อไปนี้

BSCFN107	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจ Introduction to Business Operation	3(3-0-6)
BSCFN108	โภชนาการเบื้องต้น Principles of Nutrition	3(3-0-6)
BSCFN109	การสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในการทำงาน Food Sanitation and Work Safety	3(3-0-6)
BSCFN110	หลักการประกอบอาหาร Principles of Food Preparation	3(2-3-5)
BSCFN111	การดำเนินธุรกิจขนาดย่อม Small Business Management	3(3-0-6)
BSCFN112	อาหารไทย Thai Cuisine	3(2-3-5)
BSCFN113	ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร Art of Food Decoration	3(1-4-4)

BSCFN114	วิธีวิจัยทางธุรกิจอาหารและโภชนาการ Research in Food Business and Nutrition	3(3-0-6)
BSCFN115	ภาษาอังกฤษสำหรับงานธุรกิจอาหารและโภชนาการ English for Food Business and Nutrition	3(3-0-6)
BSCFN116	การประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์ในธุรกิจอาหารและโภชนาการ Application of Computer for Food Business and Nutrition	3(2-3-5)
BSCFN117	การถนอมอาหาร Food Preservation	3(2-3-5)
BSCFN118	หลักการทดลองอาหาร Principle of Experimental Cookery	3(2-3-5)
BSCFN119	อาหารล้านนา Lanna Food	3(2-3-5)
BSCFN120	เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหาร Food Packaging Technology	3(2-3-5)
BSCFN121	เทคโนโลยีการนำเสนอด้านอาหารและโภชนาการ Food and Nutrition Presentation Technology	3(2-3-5)
BSCFN122	การจัดการภัตตาคาร Restaurant Management	3(2-3-5)
BSCFN123	โภชนบำบัด Diet Therapy	3(2-3-5)
BSCFN124	กระบวนการแปรรูปอาหาร Food Processing	3(2-3-5)
BSCFN125	สหกิจศึกษาทางธุรกิจอาหารและโภชนาการ Cooperative Education for Food Business and Nutrition	6(0-40-0)
BSCFN126	การฝึกงานทางธุรกิจอาหารและโภชนาการ Food Business and Nutrition Practicum	6(0-40-0)
BSCFN127	ปัญหาพิเศษ Special Problems	3(0-6-3)
BSCFN128	สัมมนาด้านธุรกิจอาหารและโภชนาการ Seminar in Food Business and Nutrition	1(1-0-2)

3) กลุ่มวิชาชีพเลือก 15 หน่วยกิตให้เลือกศึกษาจากรายวิชาต่อไปนี้

BSCFN129	โภชนาการแม่และเด็ก Mother, Infant and Child Nutrition	3(2-3-5)
----------	--	----------

BSCFN130	โภชนาการเด็กวัยเรียนและวัยรุ่น School Child and Adolescent Nutrition	3(2-3-5)
BSCFN131	โภชนาการสำหรับวัยผู้ใหญ่ Nutrition for Adult	3(2-3-5)
BSCFN132	โภชนาการผู้สูงอายุ Nutrition for Elderly People	3(2-3-5)
BSCFN133	โภชนศาสตร์ชุมชน Community Nutrition	3(2-3-5)
BSCFN134	อาหารเพื่อสุขภาพ Food for Health	3(2-3-5)
BSCFN135	ศิลปะงานใบตองและแกะสลัก Banana Leaf Work and Carving	3(1-4-4)
BSCFN136	เทคโนโลยีเบเกอรี่ Bakery Technology	3(2-3-5)
BSCFN137	อาหารตะวันตก Western Cuisine	3(2-3-5)
BSCFN138	อาหารว่างและเครื่องดื่ม Snacks and Beverages	3(1-4-4)
BSCFN139	อาหารภัตตาคาร Restaurant Cuisine	3(1-4-4)
BSCFN140	เทคโนโลยีขนมหวาน Confectionary Technology	3(1-4-4)
BSCFN141	ขนมไทย Thai Desserts	3(1-4-4)
BSCFN142	อาหารอาเซียน Asian Cuisine	3(1-4-4)
BSCFN143	พฤติกรรมผู้บริโภค Consumer Behavior	3(3-0-6)
BSCFN144	องค์การและการจัดการ Organization and Management	3(3-0-6)
BSCFN145	การส่งเสริมการขาย Sales Promotion	3(3-0-6)
BSCFN146	ศิลปะการจัดดอกไม้เพื่องานธุรกิจอาหาร Art in Flower Arrangement for Food Business	3(1-4-4)
BSCFN147	เรื่องคัดเฉพาะทางธุรกิจอาหารและโภชนาการ Selected Topic in Food Business and Nutrition	3(1-4-4)

3.1.3.3 หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต

นักศึกษาเลือกศึกษาจากรายวิชาใดก็ได้อีกไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต โดยเป็นรายวิชาที่เปิดสอนในระดับปริญญาตรี ในมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา หรือสถาบันอุดมศึกษาอื่นที่มหาวิทยาลัยให้ความเห็นชอบ

3.1.4 ความหมายของรหัสรายวิชาและรหัสการจัดชั่วโมงเรียน

3.1.4.1 ความหมายของรหัสรายวิชา CCCMMGX

- CCC หมายถึง อักษรย่อชื่อปริญญา/อักษรย่อชื่อหมวดวิชาศึกษาทั่วไป
 MM หมายถึง อักษรชื่อหลักสูตร/ชื่อกลุ่มวิชา
 G หมายถึง วิชาเอกแทนด้วยตัวเลข 1 - 9
 X หมายถึง ลำดับที่ของวิชาในวิชาเอกแทนด้วยตัวเลข 01 - 99

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร

- 1) GEB : หมวดวิชาศึกษาทั่วไประดับปริญญาตรี
 SO : กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์
 SC : กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์
 LC : กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร
 HT : กลุ่มวิชาสุขภาพ
 IN : กลุ่มวิชาบูรณาการ
- 2) FUN : หมวดวิชาพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์
 MA : กลุ่มวิชาทางคณิตศาสตร์
 SC : กลุ่มวิชาทางวิทยาศาสตร์
- 3) BSC : วิทยาศาสตร์บัณฑิต (วท.บ.)
 CC : วิชาเรียนรวม
 AG : เกษตรศาสตร์
 CT : เทคโนโลยีสารสนเทศ
 CS : วิทยาการคอมพิวเตอร์
 FM : เครื่องจักรกลเกษตร
 FT : วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
 FN : ธุรกิจอาหารและโภชนาการ
 LT : เทคโนโลยีภูมิทัศน์

3.1.4.2 ความหมายของรหัสการจัดชั่วโมงเรียน C (T - P - E)

- C หมายถึง จำนวนหน่วยกิตของรายวิชานั้น
 T หมายถึง จำนวนชั่วโมงเรียนภาคทฤษฎี
 P หมายถึง จำนวนชั่วโมงเรียนภาคปฏิบัติ
 E หมายถึง จำนวนชั่วโมงเรียนค้นคว้านอกเวลา

3.1.5 แสดงแผนการศึกษา

ปีการศึกษาที่ 1

ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต	รหัสวิชาบังคับก่อน
GEBXXXXX	วิชาศึกษาทั่วไป 1	3(3-0-6)	
GEBXXXXX	วิชาศึกษาทั่วไป 2	3(3-0-6)	
BSCFN101	เคมีอาหาร Food Chemistry	3(2-3-5)	
BSCFN102	ฟิสิกส์สำหรับงานอาหาร Physics for food	3(2-3-5)	
BSCFN107	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจ Introduction to Business Operation	3(3-0-6)	
BSCFN108	โภชนาการเบื้องต้น Principles of Nutrition	3(3-0-6)	
หน่วยกิตรวม		18	

ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต	รหัสวิชาบังคับก่อน
GEBXXXXX	วิชาศึกษาทั่วไป 3	3(3-0-6)	
GEBXXXXX	วิชาศึกษาทั่วไป 4	3(3-0-6)	
BSCFN104	หลักสถิติเพื่องานธุรกิจอาหารและโภชนาการ Statistics for Food Business and Nutrition	3(3-0-6)	
BSCFN109	การสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในการทำงาน Food Sanitation and Work Safety	3(3-0-6)	
BSCFN110	หลักการประกอบอาหาร Principles of Food Preparation	3(2-3-5)	
BSCFN113	ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร Art of Food Decoration	3(1-4-4)	
หน่วยกิตรวม		18	

ปีการศึกษาที่ 2

ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต	รหัสวิชาบังคับก่อน
GEBXXXXX	วิชาศึกษาทั่วไป 5	3(3-0-6)	
GEBXXXXX	วิชาศึกษาทั่วไป 6	3(3-0-6)	
BSCFN103	วิทยาศาสตร์การอาหาร Food Science	3(3-0-6)	
BSCFN105	สรีรวิทยา Physiology	3(3-0-6)	
BSCFN111	การดำเนินธุรกิจขนาดย่อม Small Business Management	3(3-0-6)	
BSCFN112	อาหารไทย Thai Cuisine	3(2-3-5)	
BSCFN114	วิธีวิจัยทางธุรกิจอาหารและโภชนาการ Research in Food Business and Nutrition	3(3-0-6)	
หน่วยกิตรวม		21	

ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต	รหัสวิชาบังคับก่อน
GEBXXXXX	วิชาศึกษาทั่วไป 7	3(3-0-6)	
GEBXXXXX	วิชาศึกษาทั่วไป 8	3(3-0-6)	
BSCFN106	ชีวเคมีพื้นฐาน Basic Biochemistry	3(3-0-6)	
BSCFN115	ภาษาอังกฤษสำหรับงานธุรกิจอาหารและโภชนาการ English for Food Business and Nutrition	3(3-0-6)	
BSCFN116	การประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์ในธุรกิจอาหารและโภชนาการ Application of Computer for Food Business and Nutrition	3(2-3-5)	
BSCFN117	การถนอมอาหาร Food Preservation	3(2-3-5)	
BSCFNXXX	วิชาชีพเลือก 1	3(T-P-E)	
หน่วยกิตรวม		21	

ปีการศึกษาที่ 3

ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต	รหัสวิชาบังคับ ก่อน
GEBXXXXX	วิชาศึกษาทั่วไป 9	3(3-0-6)	
GEBXXXXX	วิชาศึกษาทั่วไป 10	3(3-0-6)	
BSCFN118	หลักการทดลองอาหาร Principle of Experimental Cookery	3(2-3-5)	
BSCFN119	อาหารล้านนา Lanna Food	3(2-3-5)	
BSCFN120	เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหาร Food Packaging Technology	3(2-3-5)	
BSCFN124	กระบวนการแปรรูปอาหาร Food Processing	3(2-3-5)	
BSCFNXXX	วิชาชีพเลือก 2	3(T-P-E)	
หน่วยกิตรวม		21	

ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต	รหัสวิชาบังคับ ก่อน
BSCFN121	เทคโนโลยีการนำเสนอด้านอาหารและโภชนาการ Food and Nutrition Presentation Technology	3(2-3-5)	
BSCFN122	การจัดการภัตตาคาร Restaurant Management	3(2-3-5)	
BSCFN123	โภชนบำบัด Diet Therapy	3(2-3-5)	BSCFN108
BSCFNXXX	วิชาชีพเลือก 3	3(T-P-E)	
BSCFNXXX	วิชาชีพเลือก 4	3(T-P-E)	
XXXXXXXX	วิชาเลือกเสรี 1	3(T-P-E)	
หน่วยกิตรวม		18	

ปีการศึกษาที่ 4

ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต	รหัสวิชาบังคับก่อน
BSCFN125	สหกิจศึกษาทางธุรกิจอาหารและโภชนาการ Cooperative Education for Food Business and Nutrition	6(0-40-0)	
BSCFN126	หรือ การฝึกงานทางธุรกิจอาหารและโภชนาการ Food Business and Nutrition Practicum	6(0-40-0)	
หน่วยกิตรวม		6	

ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต	รหัสวิชาบังคับก่อน
BSCFN127	ปัญหาพิเศษ Special Problems	3(0-6-3)	
BSCFN128	สัมมนาด้านธุรกิจอาหารและโภชนาการ Seminar in Food Business and Nutrition	1(1-0-2)	
BSCFNXXX	วิชาชีพเลือก 5	3(T-P-E)	
XXXXXXXX	วิชาเลือกเสรี 2	3(T-P-E)	
หน่วยกิตรวม		10	

3.1.6 คำอธิบายรายวิชา(Course Description)

1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

1.1) วิชาบังคับ

1.1.1) กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร

- | | | |
|----------|---|----------|
| GEBLC101 | <p>ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน</p> <p>English for Everyday Communication</p> <p>รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี</p> <p>วิชาบังคับก่อน : ไม่มี</p> <p>ฝึกปฏิบัติทักษะการฟัง พูด อ่าน และเขียนภาษาอังกฤษ เพื่อการสื่อสารในบริบทต่างๆ ในชีวิตประจำวัน</p> <p>Practice English listening, speaking, reading and writing skills for daily communication in various contexts</p> | 3(3-0-6) |
| GEBLC102 | <p>ภาษาอังกฤษเพื่อทักษะชีวิต</p> <p>English for Life Skills</p> <p>รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี</p> <p>วิชาบังคับก่อน : ไม่มี</p> <p>ฝึกปฏิบัติทักษะการฟัง พูด อ่าน และเขียนภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับทักษะชีวิต สังคม วัฒนธรรม และการทำงาน</p> <p>Practice English listening, speaking, reading and writing skills related to life, social, cultural and work situations</p> | 3(3-0-6) |
| GEBLC103 | <p>ภาษาอังกฤษเชิงวิชาการ</p> <p>Academic English</p> <p>รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี</p> <p>วิชาบังคับก่อน : ไม่มี</p> <p>ฝึกปฏิบัติทักษะการฟัง พูด อ่าน เขียนภาษาอังกฤษ และการนำเสนองานในบริบททางวิชาการ</p> <p>Practice English listening, speaking, reading, writing skills and giving presentations in academic contexts</p> | 3(3-0-6) |

GEBLC201 ศิลปะการใช้ภาษาไทย 3(3-0-6)

Arts of Using Thai Language

รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

ศึกษารูปแบบและวิธีการสื่อสารด้วยการใช้ภาษาไทยอย่างมีประสิทธิภาพ พัฒนากระบวนการคิดอย่างมีระบบร่วมกับการสื่อสารอย่างสร้างสรรค์ โดยมีศิลปะในการฟังและการอ่านอย่างมีวิจารณ์ญาณ มีทักษะในการพูดและการเขียนทางวิชาการอย่างมีคุณภาพ สามารถบูรณาการการใช้ภาษาไทยกับเทคโนโลยีและนวัตกรรมสำหรับการเรียนรู้ตลอดชีวิต ตลอดจนตระหนักถึงการใช้ภาษาไทยในฐานะที่เป็นมรดกทางวัฒนธรรมของชาติ

Study formats and effective communication strategies in Thai language; be able to develop systematic thinking and creative communication with the arts of listening and critical reading; be able to speak and write with quality of academic language; be able to integrate Thai language, technology and innovation for lifelong learning and be aware of Thai language use as Thai cultural heritage.

1.1.2) กลุ่มวิชาสุขภาพ

GEBHT101 กิจกรรมเพื่อสุขภาพ 3(3-0-6)

Activity for Health

รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

ส่งเสริมความรู้เกี่ยวกับการออกกำลังกาย การจัดโปรแกรมการออกกำลังกายและฝึกปฏิบัติการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ ฝึกการปฐมพยาบาล โภชนาการ พฤติกรรมการบริโภคและการควบคุมน้ำหนัก การประยุกต์วิทยาศาสตร์การกีฬา การเสริมสร้างสมรรถภาพทางกายที่เกี่ยวกับสุขภาพ การพัฒนาบุคลิกภาพเพื่อเข้าสังคม

1.1.3) กลุ่มวิชาบูรณาการ

GEBIN101 กระบวนการคิดและการแก้ปัญหา 3(3-0-6)

Process of Thinking and Problem Solving

รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

ศึกษาแนวคิด ทฤษฎี เทคนิคและกระบวนการพัฒนาการฝึกคิดแบบต่างๆ หลักการใช้เหตุผล แรงบันดาลใจ ส่งเสริมความคิดโดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นและภูมิปัญญาไทย นวัตกรรมและเทคโนโลยีสมัยใหม่เป็นกรณีศึกษา

The study of concepts, theories, techniques and development processes for thinking and reasoning; inspiration for encouraging ideas; Lanna and

Thai wisdom; innovation and modern technologies are employed as a case study.

GEBIN102 นวัตกรรมและเทคโนโลยี 3(3-0-6)

Innovation and Technology

รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

ศึกษาการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวิวัฒนาการทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี กระบวนการสร้างนวัตกรรมและเทคโนโลยี ความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์ สังคม นวัตกรรม เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อม ผลกระทบของนวัตกรรมและเทคโนโลยีต่อสังคม และสิ่งแวดล้อม ประเด็นร่วมสมัยในด้านวิทยาศาสตร์ นวัตกรรม และเทคโนโลยีเพื่ออนาคต ฝึกออกแบบนวัตกรรม

The study of a changing society and evolution of science and technology; creating innovative processes; relationships between people, society, innovative technology and environment; effects of innovation on natural resources and environments; contemporary issues in science and technology; practice innovative design.

GEBIN103 ศิลปะการใช้ชีวิต 3(3-0-6)

Art of living

รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

วิทยาศาสตร์และจริยธรรมในชีวิต กระบวนการพัฒนาปัญญาเพื่อแก้ไขปัญหาในชีวิตประจำวันและสามารถแสวงหาความสุขอย่างยั่งยืน การฝึกสมอง การจัดการอารมณ์ การเข้าใจและเห็นคุณค่าในตัวเอง บุคลิกภาพและการปรับตัว การต่อต้านการทุจริต พฤติกรรมสังคมสมัยใหม่ การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศกับกรณีศึกษา

The study of scientific thinking processes and ethics in life, intellectual development processes for solving daily life problems and the pursuit of sustained happiness; mind practice, emotional management, understanding and self-esteem, personality and development, anti-corruption, modern social behavior; employing information technology for case studies

1.2) วิชาเลือก

1.2.1) กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์

GEBSO101 ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงและภูมิปัญญาในการดำเนินชีวิต 3(3-0-6)

Sufficiency Economy and Wisdom of Living

รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

ศึกษาปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงและการประยุกต์ใช้ หลักการทรงงานในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวฯ โครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ หลักธรรมาภิบาล ภูมิปัญญา การคิดและการบริหารจัดการชีวิตอย่างรู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลงของสังคมไทย และกระแสสังคมโลก การบูรณาการวัฒนธรรมที่หลากหลายสู่การดำเนินชีวิต การมีจิตสาธารณะและรักษ์สิ่งแวดล้อม การอยู่ร่วมกันในสังคมอย่างมีความสุขบนพื้นฐานคุณธรรม จริยธรรม และหลักการของเศรษฐกิจพอเพียง

Study philosophy of sufficiency economy and its application; adoption of His Majesty King BhumibolAdulyadej's working principles; projects from His Majesty the King's initiation; good governance principles; Wisdom, thinking and life management in accordance with changes in Thai and global societies; integration of cultural diversity into a way of life, public-mindedness and environmental conservation, happy living based on moral, ethics and sufficiency economy principles

GEBSO102 การพัฒนาคุณภาพชีวิตและสังคม 3(3-0-6)

Life and Social Skills

รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

ศึกษาเกี่ยวกับปรัชญา คุณค่าแห่งความเป็นมนุษย์ และหลักธรรมในการดำรงชีวิต การพัฒนาความคิด เจตคติ บทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบต่อตนเองและผู้อื่น การมีส่วนร่วมในกิจกรรมทางสังคมและวัฒนธรรมไทย การมีจิตสำนึกต่อส่วนรวม ศึกษาวิธีจัดการกับภาวะอารมณ์ และสร้างสัมพันธภาพ การทำงานเป็นทีม การสร้างผลิตผลในการทำงาน และจรรยาบรรณวิชาชีพ

Study philosophy, human value and moral principles for living; development of attitude, role, duty and responsibility towards oneself and others; participation in social and Thai cultural activities; building awareness for public affairs; study emotional management and relationship building methods; teamwork; productivity in work; and professional ethics

- GEBSO103 สังคม เศรษฐกิจ การเมือง และกฎหมาย** **3(3-0-6)**
Society, Economy, Politics and Law
 รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี
 วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
 ศึกษาประวัติศาสตร์ไทย ระบบสังคม วัฒนธรรม เศรษฐกิจและการเมืองไทย
 แนวโน้มการเปลี่ยนแปลงทางสังคม เศรษฐกิจ การบริหารจัดการ และพฤติกรรมการ
 เมืองไทย วิเคราะห์สัมพันธภาพระหว่างการเมืองกับปัจจัยทางสังคม เศรษฐกิจสำรวจ
 ปัญหาที่เกี่ยวข้องในยุคของการเปลี่ยนแปลง สังคมกับการเมืองและกฎหมาย
 บทบาท ความรับผิดชอบ การมีส่วนร่วมต่อสังคม
 Thai history, social, cultural, economic and political systems; trends of
 socio-economic changes, as well as administrative and political
 behaviour; relationship between politics and socio-economic factors;
 survey of social, related problems during transition society and politic and
 law; role, duty responsibility and involvement in society
- GEBSO104 มนุษยสัมพันธ์** **3(3-0-6)**
Human Relations
 รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี
 วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
 ศึกษาเกี่ยวกับธรรมชาติและพฤติกรรมของมนุษย์ ทฤษฎีที่เกี่ยวกับมนุษยสัมพันธ์ การ
 ใช้ในชีวิตประจำวัน การทำงานและการเป็นผู้นำ การสื่อสารเพื่อสร้างมนุษยสัมพันธ์
 ตามพื้นฐานวัฒนธรรมไทยและสากล
 Study human nature and behavior; human relations theories;
 implementation in daily life; work and leadership; communication to build
 human relations on both Thai and international cultural basis
- GEBSO105 ภูมิสังคมวัฒนธรรมอาเซียน** **3(3-0-6)**
Social Geography and Culture of ASEAN
 รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี
 วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
 ศึกษาข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับประเทศในกลุ่มอาเซียน ประวัติและความสำคัญของ
 ประชาคมอาเซียน ความร่วมมือของประเทศในกลุ่มอาเซียน ได้แก่ ด้านการเมืองและ
 ความมั่นคง ด้านเศรษฐกิจ ด้านสังคมและวัฒนธรรม ผลกระทบของการรวมกลุ่ม
 ตลอดจนปัญหาและอุปสรรค
 Study General information about ASEAN countries, history and importance
 of ASEAN community, ASEAN countries cooperation, i.e. political and

security, economic, social and cultural, impact of group forming including problem and barrier

GEBSO106 จิตวิทยาเพื่อการดำเนินชีวิตและการทำงาน 3(3-0-6)

Psychology for Living and Work

รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

ศึกษาคำความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับจิตวิทยาเพื่อการดำรงชีวิต การจัดการอารมณ์ ความเครียดและสุขภาพจิต การเข้าใจและเห็นคุณค่าในตัวเอง แรงจูงใจในการเรียนรู้และการทำงาน สัมพันธภาพในการทำงาน การบริหารความขัดแย้ง ตลอดจน การปรับตัวในสังคมและการทำงาน เพื่อที่จะสามารถใช้ชีวิตในสังคมและการประกอบอาชีพได้อย่างมีความสุข

Study Introduction a basic knowledge in psychology for a living, Emotion management, Stress and mental health, Understanding and acceptance of self-esteem, Motivation to learn and work. Human Relation in working, Conflict Management, and adjustment in society and work. In order to be able to live in society and work in career happily

1.2.2) กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์

GEBSC101 คณิตศาสตร์และสถิติในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)

Mathematics and Statistics in Daily life

รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

ศึกษาเกี่ยวกับกระบวนการตัดสินใจโดยใช้ตรรกศาสตร์ คณิตศาสตร์การเงินและเบี้ยประกัน นำความรู้ทางคณิตศาสตร์และสถิติเพื่อใช้ในการชีวิตประจำวัน และนำโปรแกรมคอมพิวเตอร์มาช่วยประมวลผลทางคณิตศาสตร์และสถิติ

The study of decision process by using logic, financial mathematics and insurance premium, employ the knowledge of mathematics and statistics to serve daily life, and data processing of mathematics and statistics by using the package program.

- GEBSC102 เทคโนโลยีสารสนเทศที่จำเป็นในชีวิตประจำวัน** **3(3-0-6)**
Necessary Information Technology in Daily Life
 รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี
 วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
 ศึกษาความหมาย ความสำคัญ องค์ประกอบของเทคโนโลยีสารสนเทศ เครือข่าย อินเทอร์เน็ต สื่อสังคมออนไลน์ (Social Network) พานิชย์อิเล็กทรอนิกส์ กฎหมาย การกระทำความผิดเกี่ยวกับคอมพิวเตอร์ การละเมิดลิขสิทธิ์ ทรัพย์สินทางปัญญา ภัยคุกคามความปลอดภัยในการใช้อินเทอร์เน็ต การสืบค้นข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต การใช้บริการโปรแกรมทางอินเทอร์เน็ตเทคโนโลยีสื่อประสมและการใช้โปรแกรมสำเร็จรูป เบื้องต้นที่จำเป็นในปัจจุบัน
 Definition, Importance and Components of Information Technology, Internet, Social Network, e-Commerce, Computer Crime Law, Copyright, Intellectual Property, Internet Threats and Security, Internet search techniques, On-line Services, Multimedia Technology and Application Programs for daily life and important uses.
- GEBSC103 การคิดและการตัดสินใจเชิงวิทยาศาสตร์** **3(3-0-6)**
Scientific Thinking and Decision Making
 รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี
 วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
 ศึกษาเกี่ยวกับกระบวนการคิด การแสวงหาความรู้ทางวิทยาศาสตร์ การวิเคราะห์ ข้อมูลข่าวสารและการให้เหตุผล กระบวนการตัดสินใจโดยใช้ตรรกศาสตร์ การประยุกต์ใช้หลักการคิดทางวิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน
 The study of thinking process, scientific approach to gathering information, analysis and explanation of news, process of logical decision making, application of scientific, principle of thinking and dealing with everyday problems.

- GEBSC104** การสร้างกระบวนการทางวิทยาศาสตร์เพื่อทำงานวิจัยและการ
สร้างนวัตกรรม 3(3-0-6)
Creation of Scientific Methods for Research and Innovation
รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
ศึกษาและพัฒนาทักษะทางด้านการหาข้อมูล วิเคราะห์และสรุปผล โดยใช้
กระบวนการทางด้านวิทยาศาสตร์เพื่อเตรียมความพร้อมให้กับผู้เรียนในการนำทักษะ
ไปประยุกต์ใช้ในการวิจัยหรือสร้างสรรค์นวัตกรรมต่อไป
The study and development of skills in collecting information, analyzing
and summarizing data by employing scientific methods. This course aims
to preparing students to apply those skills in research and creative
innovation.
- GEBSC105** วิทยาศาสตร์เพื่อสุขภาพ 3(3-0-6)
Science for Health
รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
ศึกษาเกี่ยวกับการพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการใช้สารเคมีในชีวิตประจำวัน
และผลกระทบของสารเคมีต่อสิ่งแวดล้อม อาหารเพื่อสุขภาพ โรคสำคัญที่มีผลกระทบ
ทางสังคมและการป้องกัน แนวคิดการสร้างเสริมสุขภาพแบบองค์รวม ความก้าวหน้า
ทางวิทยาศาสตร์ที่มีต่อมนุษย์ สภาพแวดล้อม สังคมการเมืองและวัฒนธรรม
The study of science and technology development, using of chemical in
everyday life and effect of chemical on environment, healthy food,
significant diseases and social impact, holistic health concept and
promotion. The advancement of science effect on humanity,
environment, society, political and culture.
- GEBSC106** สิ่งแวดล้อมกับการพัฒนา 3(3-0-6)
Environment and Development
รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
ศึกษาเกี่ยวกับทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับ
สิ่งแวดล้อม ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม ปัญหาสิ่งแวดล้อมในปัจจุบัน แนว
ทางการใช้ทรัพยากรธรรมชาติและการรักษาสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืนบนพื้นฐาน
วิทยาศาสตร์ นวัตกรรมเทคโนโลยีสมัยใหม่เพื่อการรักษาธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม
คุณธรรมและจริยธรรมในการใช้ทรัพยากรธรรมชาติ

The study of natural resource and environment, relationship of human and environment, environmental effects, recently environmental problems, using of natural resource and environmental sustainability base on science, modern technology.

1.2.3) กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร

GEBLC104 ภาษาอังกฤษสำหรับผู้ประกอบวิชาชีพ 3(3-0-6)

English for Professionals

รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

ศึกษาคำศัพท์ สำนวน โครงสร้างภาษาอังกฤษที่ใช้ในงานอาชีพ และฝึกปฏิบัติทักษะ การฟัง พูด อ่าน และเขียนภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในสาขาวิชาชีพ รวมถึงการ นำเสนอโครงการงาน

Study English vocabulary, expression and structure in profession; practice English listening, speaking, reading and writing skills for communication in professional context and giving project presentation

GEBLC202 กลวิธีการเขียนรายงานและการนำเสนอ 3(3-0-6)

Report Writing and Presentation

รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

ศึกษาความหมาย ความสำคัญ และลักษณะของรายงานทางวิชาการ สารสนเทศที่ใช้ ในการเขียนรายงานทางวิชาการ การเข้าถึงสารสนเทศ การนำสารสนเทศไปใช้ ประโยชน์ กลวิธีในการเขียนรายงานทางวิชาการ การนำเสนอรายงาน และการบูรณา การกับศาสตร์ทางวิชาชีพอย่างมีประสิทธิภาพและเหมาะสม

Study meaning, importance, and characteristics of academic report; information used for writing academic report; access to information sources; utilization of information; techniques in writing academic report; presenting report and integrating with professional-related sciences efficiently and appropriately

- GEBLC203** **วรรณกรรมท้องถิ่น** **3(3-0-6)**
Local Literature
รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
 ศึกษาเกี่ยวกับประวัติศาสตร์ความเป็นมาของท้องถิ่นรวมถึงประเพณีและวัฒนธรรมอัน
 ทรงคุณค่าด้านต่างๆ เพื่อให้ผู้เรียนเกิดความตระหนักและเล็งเห็นคุณค่าของวัฒนธรรม
 ประเพณีอันดีงามของท้องถิ่นตน ตลอดจนสามารถนำ องค์ความรู้ที่ได้ไปบูรณาการเข้า
 กับการศึกษา การประกอบอาชีพ และการใช้ชีวิตในสังคมได้อย่างมีประสิทธิภาพสูงสุด
 Study local history and background, including valuable traditions and
 cultures in order to make learners aware and acknowledge the values of
 local cultures and traditions; integrating body of knowledge to education,
 career, and living in society with maximum efficiency
- GEBLC204** **ภาษาไทยสำหรับชาวต่างประเทศ** **3(3-0-6)**
Thai Language for Foreigners
รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
 ศึกษาเกี่ยวกับหลักภาษาไทยพื้นฐาน พยัญชนะ สระ วรรณยุกต์ ฝึกทักษะการออก
 เสียง การอ่าน การเขียนเบื้องต้น การฟัง การพูด ในชีวิตประจำวัน และเรียนรู้
 ศิลปวัฒนธรรม
 Study basic Thai language principles, consonants, vowels and tones;
 practice in pronunciation, basic reading and writing, listening and speaking
 in daily life; study Thai culture
- GEBLC301** **ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร** **3(3-0-6)**
Chinese for Communication
รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
 ศึกษาและฝึกทักษะการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนในสถานการณ์ที่ต่างกัน
 และศึกษาวัฒนธรรมการใช้ภาษาในสถานการณ์ต่างๆฝึกทักษะในการสื่อสาร เรียนรู้
 เกี่ยวกับศิลปวัฒนธรรม ประเพณี ศาสนา และเทศกาลของประเทศจีน
 Study and practice skills in listening, speaking, reading and writing in
 various situations; study language use in various situations; practice
 communication skills; learn about arts and culture, tradition, religion, and
 festivals of China

- GEBLC401 สนทนาภาษาญี่ปุ่นพื้นฐาน** **3(3-0-6)**
Fundamental Japanese Conversation
 รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี
 วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
 ศึกษาและฝึกทักษะพื้นฐานของภาษาญี่ปุ่น ฝึกฝนการออกเสียง และการใช้สำนวนต่างๆ ที่ใช้ในชีวิตประจำวัน ให้นักศึกษาอ่านและเขียนตัวอักษรภาษาญี่ปุ่น 2 ชนิด คือ ฮิระงานะ และคะตะคานะ รวมทั้งฝึกการสร้างรูปประโยคพื้นฐาน
 Study and practice basic Japanese language skills; practice pronunciation and use of expressions in daily life situations; reading and writing 2 types of Japanese alphabets – Hiragana and katakana; practice basic building sentence structure
- GEBLC501 ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสาร** **3(3-0-6)**
Korean for Communication
 รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี
 วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
 ศึกษาและฝึกทักษะพื้นฐานของภาษาเกาหลี ได้แก่ ระบบการออกเสียง ระบบสัทอักษร ศึกษาวิธีการเขียนอักษรเกาหลีตามลำดับขีด (bishun) วิธีการเขียนอักษรเกาหลีให้ถูกต้อง ฝึกทักษะการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน ในสถานการณ์จากคำศัพท์วลี และประโยคเพื่อใช้ในการสื่อสารและเรียนรู้วัฒนธรรมเบื้องต้น
 Study and practice basic Korean language skills – pronunciation system and phonetic alphabet system; study writing Korean alphabet by stroke order (bishun); writing Korean alphabet correctly; practice skills in listening, speaking, reading and writing in various situations from vocabularies, phrases and sentences for communication and study of basic culture
- GEBLC601 ภาษาพม่าพื้นฐาน** **3(3-0-6)**
Fundamental Burmese
 รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี
 วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
 ศึกษาและฝึกทักษะการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนในสถานการณ์ที่ต่างกัน และศึกษาวัฒนธรรมการใช้ภาษาในสถานการณ์ต่างๆ
 Study and practice skills listening, speaking, reading and writing in various situations; study culture of language use in various situations

1.2.4) กลุ่มวิชาสุขภาพ

- GEBHT102 การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ 3(3-0-6)
Exercise for Health
 รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี
 วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
 ส่งเสริมความรู้เกี่ยวกับสรีรวิทยา ผลการออกกำลังกายต่อระบบต่างๆของร่างกาย การป้องกันการบาดเจ็บจากการออกกำลังกาย การทดสอบและการประเมินสมรรถภาพทางกายด้วยตนเอง การสร้างโปรแกรมการออกกำลังกายด้วยตนเอง การออกกำลังกายในการเล่นกีฬาและออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ การปฏิบัติที่เป็นพื้นฐานในการเล่นกีฬาและออกกำลังกาย
 Enhance the knowledge relating to the physiology, the effects of exercise on various systems of the body, prevention of injury from exercise, test and assessment of self-physical fitness, create a self-fitness program, exercise in sports and exercise for health and the practice based on sports and exercises.
- GEBHT103 กีฬาเพื่อสุขภาพ 3(3-0-6)
Sports for Health
 รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี
 วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
 ส่งเสริมความรู้เกี่ยวกับวิทยาศาสตร์การกีฬา สุขภาพส่วนบุคคล หลักการเลือกกีฬาเพื่อสุขภาพ การเล่นกีฬาให้เหมาะสมกับวัยหรือสภาพร่างกาย การวางแผนการเล่นกีฬา พื้นฐานการเล่นกีฬา สมรรถภาพทางกายของกีฬานิตต่างๆ การบาดเจ็บทางการกีฬา รูปแบบการจัดการแข่งขันกีฬาเพื่อสุขภาพ ฝึกปฏิบัติกิจกรรมกีฬา
 Enhance the knowledge relating to sports science, personal health, principles in choosing sports for health, playing sports appropriated to the age or physical condition, sport planning, basis of sport playing, physical fitness and sports, injuries from playing sports, management model of competitive sports for health, and practice in sport activities.

GEBHT104 **นันทนาการเพื่อส่งเสริมสุขภาพ** 3(3-0-6)

Recreation for Health Promotion

รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

ส่งเสริมความรู้เกี่ยวกับกิจกรรมนันทนาการ การส่งเสริมสุขภาพ เกมนันทนาการ การเป็นผู้นำนันทนาการ การบริหารจัดการค่ายกิจกรรมต่างๆ ประเภทของกิจกรรมนันทนาการ ออกแบบโปรแกรมและฝึกปฏิบัติกิจกรรมนันทนาการ กีฬาและการละเล่นพื้นบ้านของไทยและชาติต่างๆ

Enhance the knowledge relating to recreation and health promotion, the recreation games, the management of the camp activities, the types of recreational activities, program design and practice for recreational activities, and Thai and international folk sports.

1.2.5) กลุ่มวิชาบูรณาการ

GEBIN104 **ชีวิตมีสุข** 3(3-0-6)

Well - Being

รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

การดำเนินชีวิตที่มีผลต่อสุขภาพ โรคที่เกิดจากการทำงานและโรคในสังคมเมือง ธรรมชาติบำบัดและการแพทย์ทางเลือก ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับจิตวิทยา การปรับตัวในสังคมที่เปลี่ยนแปลง การจัดการความเครียด การสร้างแรงจูงใจ การเตรียมความพร้อมรับมือกับการเปลี่ยนแปลงของโลก

The study of lifestyle affects health, office syndrome and disease in the modern city, natural therapy and alternative medicine, introduction to psychology, adaptation to social change, strain manipulate, motivation, preparation for world changing

2) หมวดวิชาเฉพาะ

2.1) กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ

- BSCFN101 เคมีอาหาร** **3(2-3-5)**
Food Chemistry
 รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี
 วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
 ศึกษาและฝึกปฏิบัติบทบาทและความสำคัญขององค์ประกอบต่อคุณภาพ และความคงตัวของอาหาร สมบัติทางเคมี-ชีวเคมี สมบัติเชิงหน้าที่ขององค์ประกอบหลักและองค์ประกอบรองในอาหาร อันตรกิริยาและการเปลี่ยนแปลงขององค์ประกอบหลักและองค์ประกอบรองในอาหาร ต่อคุณภาพอาหาร และการป้องกันการเปลี่ยนแปลงคุณภาพ
 Study and practice of roles and significance of food components on qualities and stability of food; chemical, biochemical, functional properties of major and minor food components; interaction and changes of major and minor food components affecting food qualities including the prevention of quality change
- BSCFN102 ฟิสิกส์สำหรับงานอาหาร** **3(2-3-5)**
Physics for Food
 รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี
 วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
 ศึกษาและฝึกปฏิบัติความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับฟิสิกส์ กระบวนการทางวิทยาศาสตร์สำหรับงานอาหาร มวล ปริมาตร อุณหภูมิ ความร้อน ความดัน การประยุกต์หลักวิชาฟิสิกส์สำหรับงานอาหาร โครงการงานทางวิทยาศาสตร์สำหรับงานอาหาร
 Study and practice of general knowledge of physics; scientific process for food; mass; volume; temperature; heating; pressure; application of physics for food; scientific project for food
- BSCFN103 วิทยาศาสตร์การอาหาร** **3(3-0-6)**
Food Science
 รหัสรายวิชาเดิม : 24054308 วิทยาศาสตร์การอาหาร
 วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
 ศึกษาความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับองค์ประกอบทางเคมี และกายภาพของอาหาร ปัจจัยที่มีผลต่อการประกอบอาหาร การประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ การเปลี่ยนแปลงของอาหารในการประกอบอาหารและการแก้ปัญหาในการประกอบอาหารโดยใช้เหตุผลทางวิทยาศาสตร์
 Study of general knowledge in chemical and physical components of food; factors affecting food cooking; types of cooking; food changes caused by cooking; scientific problem-solving in cooking procedures

- BSCFN104** **หลักสถิติเพื่องานธุรกิจอาหารและโภชนาการ** **3(3-0-6)**
Statistics for Food Business and Nutrition
 รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี
 วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
 ศึกษาสถิติเชิงพรรณนา สถิติเชิงอนุมาน และการใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์เพื่อการค้นคว้า การจัดการข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูล และการนำเสนอข้อมูลทางสถิติเพื่องานธุรกิจอาหาร และโภชนาการ
 Study of descriptive statistics; inferential statistics; and application of computer programs for searching; data management; data analysis and statistic presentations in food business and nutrition
- BSCFN105** **สรีรวิทยา** **3(3-0-6)**
Physiology
 รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี
 วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
 ศึกษาความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับร่างกายมนุษย์ โครงสร้าง รูปร่าง ตำแหน่งที่ตั้ง ส่วนประกอบ และหน้าที่ของเซลล์ เนื้อเยื่อ อวัยวะและระบบต่างๆ ของร่างกาย
 Study of introduction of human body; structure; body; location of cells; components and functions of cells; tissues; organs and organs systems of body
- BSCFN106** **ชีวเคมีพื้นฐาน** **3(3-0-6)**
Basic Biochemistry
 รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี
 วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
 ศึกษาเซลล์ และการดำรงชีวิตของเซลล์ องค์ประกอบทางเคมี โครงสร้าง หน้าที่ของสาร คาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไลพิด นิวคลีโอไทด์ เอนไซม์และวิตามิน รวมถึงการย่อย การดูดซึม เมแทบอลิซึมของสารดังกล่าว
 Study of cells and living of cells; chemical elements, structure and functions of carbohydrate, protein, lipid, nucleotide, enzyme and vitamin; absorption and metabolism of each nutrients

2.2) กลุ่มวิชาชีพบังคับ 64 หน่วยกิต

- BSCFN107** ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจ 3(3-0-6)
Introduction to Business Operation
 รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี
 วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
 ศึกษาลักษณะพื้นฐานของธุรกิจประเภทต่าง ๆ และองค์ประกอบที่ใช้ในการประกอบธุรกิจ การจัดการ การบัญชี การเงิน การตลาด การจัดการทรัพยากรมนุษย์ เอกสารทางธุรกิจ ภาษีอากรทางธุรกิจ จริยธรรมธุรกิจ ปัญหาและแนวทางการแก้ไขปัญหาในการดำเนินธุรกิจ
 Study of basics of business categories and elements used in business; management; accounting; financial; marketing; human resource management; business documents; business taxes; business ethics; problems and solutions in the business
- BSCFN108** โภชนาการเบื้องต้น 3(3-0-6)
Principles of Nutrition
 รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี
 วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
 ศึกษาความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารและโภชนาการการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมผู้บริโภค อาหาร อาหารหลัก 5 หมู่ ชนิดและหน้าที่ของสารอาหารและสมดุลสารอาหาร โรคที่เกิดจากสภาวะทุพโภชนาการ
 Study of general knowledge of food and nutrition; changes of consuming behavior; five group of food; types and roles of nutrients and nutritional balance; illness caused by improper nutrient consumption
- BSCFN109** การสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในการทำงาน 3(3-0-6)
Food Sanitation and Work Safety
 รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี
 วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
 ศึกษาหลักการสุขาภิบาลอาหาร ความปลอดภัยของอาหาร สุขลักษณะของผู้สัมผัสอาหาร โรคและโทษที่เกิดจากอาหาร กฎหมายและมาตรฐานควบคุมการผลิตอาหารที่เกี่ยวข้องกับสุขาภิบาลและความปลอดภัยในการทำงาน
 Study of principles of sanitation; food safety; personal hygiene for food handlers; diseases and foodborne illnesses; Laws and standard in food production relating to sanitation and work safety

- BSCFN110 หลักการประกอบอาหาร** **3(2-3-5)**
Principles of Food Preparation
รหัสรายวิชาเดิม : 24054203 หลักการประกอบอาหาร
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
 ศึกษาและฝึกปฏิบัติความรู้เกี่ยวกับอุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการประกอบอาหาร หลักการเลือกวัตถุดิบ การเตรียมและการประกอบอาหาร การประเมินคุณภาพและการเก็บรักษาอาหารที่ผลิตขึ้น การเปลี่ยนแปลงทางกายภาพในระหว่างการประกอบอาหาร การใช้เทคโนโลยีแก้ปัญหาในการประกอบอาหาร
 Study and practice of general knowledge of equipment and tools used in cookery; principles of food materials selection and preparation; evaluations and storages of food products; physical changes occurring in cookery; technology for solving problems in cookery
- BSCFN111 การดำเนินธุรกิจขนาดย่อม** **3(3-0-6)**
Small Business Management
รหัสรายวิชาเดิม : 24059308 การดำเนินธุรกิจขนาดย่อม
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
 ศึกษาความหมายและประเภทของธุรกิจขนาดย่อม การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการจัดตั้งธุรกิจ ลักษณะและปัญหาในการจัดการงานบุคคล การเงิน และการผลิต การจัดการของธุรกิจ ประกอบการผลิตสินค้าและบริการ รวมถึงการตลาดในธุรกิจ
 Study of small business definition and type of business; feasibility study in establishing the firm; the nature and problem in personnel management, financial and production; operation management for product and service, involving in marketing area
- BSCFN112 อาหารไทย** **3(2-3-5)**
Thai Cuisine
รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
 ศึกษาและฝึกปฏิบัติความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารไทยวัตถุดิบ เครื่องปรุง และอุปกรณ์ในการทำอาหารไทย การประกอบอาหารและศิลปะการตกแต่งอาหารไทยเพื่อการอนุรักษ์และเพื่อธุรกิจ
 Study and practice of general knowledge of Thai food; raw materials, ingredients and cooking equipment for Thai food; cooking of the food; art of Thai food decoration to preserve Thai culture and for business

- BSCFN113 ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร** **3(1-4-4)**
Art of Food Decoration
 รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี
 วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
 ศึกษาและฝึกปฏิบัติความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร ความสำคัญของศิลปะในการออกแบบจัดตกแต่งอาหาร หลักและรูปแบบการจัดตกแต่ง การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์และภาชนะที่ใช้ในการตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร การออกแบบจัดตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหารให้เหมาะสมกับโอกาสและเทศกาล
 Study and practice of general knowledge of the art of food decoration; importance of art for food decoration design; principles and patterns of decoration; material, equipment and container selection; design for decoration and dining table using in various occasions and festivals
- BSCFN114 วิธีวิจัยทางธุรกิจอาหารและโภชนาการ** **3(3-0-6)**
Research in Food Business and Nutrition
 รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี
 วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
 ศึกษาหลักและระเบียบวิธีการวิจัยทางธุรกิจอาหารและโภชนาการ การวิเคราะห์ปัญหาเพื่อกำหนดหัวข้องานวิจัย วิธีรวบรวมข้อมูลเพื่อการวางแผนการวิจัย การกำหนดตัวอย่างและเทคนิควิธีการ การวิเคราะห์ การแปลผล และการวิจารณ์ผลการวิจัย การจัดทำรายงานเพื่อการนำเสนอในการประชุมวิชาการด้านงานวิจัยทางธุรกิจอาหารและโภชนาการ
 Study of research principles and methods in food business and nutrition; Problem analysis for research topic identification; data collecting for research planning; identification of samples and techniques; research analysis; result explanation and discussion; report writing for conference presentation in food business and nutrition
- BSCFN115 ภาษาอังกฤษสำหรับงานธุรกิจอาหารและโภชนาการ** **3(3-0-6)**
English for Food Business and Nutrition
 รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี
 วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
 ศึกษาการพัฒนาทักษะการฟัง การพูด อ่าน และเขียนภาษาอังกฤษ เพื่อให้สามารถสื่อสารในงานธุรกิจอาหารและโภชนาการ การค้นคว้าและการวิเคราะห์ข้อมูลภาษาอังกฤษ ในบริบททางด้านธุรกิจอาหารและโภชนาการ
 Study of development of listening, speaking, reading and writing English language skills; communication in food business and nutrition; research and analysis of English information and criticism in food business and nutrition

- BSCFN116 การประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์ในธุรกิจอาหารและโภชนาการ** 3(2-3-5)
Application of Computer for Food Business and Nutrition
 รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี
 วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
 ศึกษาและฝึกปฏิบัติโปรแกรมพื้นฐาน และโปรแกรมประยุกต์ที่เกี่ยวข้องกับงานธุรกิจอาหารและโภชนาการ ข้อมูลสารสนเทศเพื่อการจัดการธุรกิจอาหารและโภชนาการ การใช้คอมพิวเตอร์สร้างตำรับอาหาร การขายผ่านเว็บไซต์ คำนวณต้นทุนราคาสินค้า
 Study and practice of basic and applied programs for food business and nutrition; information management for food business and nutrition; computer using for creating recipes; e-commerce; cost price
- BSCFN117 การถนอมอาหาร** 3(2-3-5)
Food Preservation
 รหัสรายวิชาเดิม : 24054207 การถนอมอาหาร
 วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
 ศึกษาและฝึกปฏิบัติความสำคัญของการถนอมอาหาร สาเหตุการเสื่อมคุณภาพของอาหารในด้านกายภาพ เคมีและชีวภาพ หลักและกรรมวิธีการถนอมอาหาร การถนอมอาหารเพื่อบริโภคและเป็นอุตสาหกรรมขนาดย่อม และฝึกปฏิบัติถนอมอาหารจากวัตถุดิบในท้องถิ่น
 Study and practice of importance of food preservation; causes of deterioration of food: physical, chemical and biological; principles and processes of food preservation; food preservation for small and medium enterprises
- BSCFN118 หลักการทดลองอาหาร** 3(2-3-5)
Principle of Experimental Cookery
 รหัสรายวิชาเดิม : 24054309 การทดลองอาหาร
 วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
 ศึกษาและฝึกปฏิบัติความรู้พื้นฐานในการทดลองอาหาร เทคนิคเบื้องต้นของการทดลองอาหาร เทคนิคในการทดลองอาหาร การศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการทดลองอาหาร การประเมินผลโดยใช้เครื่องมือและประสาทสัมผัส การเขียนรายงานผลการทดลอง
 Study and practice of fundamental knowledge of food experimentation; food experimentation techniques; reviews of related documents and researches food experiment processes; food quality assessment using tools and sensory evaluation; report writing of experimental results and sensory evaluation practice
-

- BSCFN119 อาหารล้านนา** **3(2-3-5)**
Lanna Food
 รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี
 วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
 ศึกษาและฝึกปฏิบัติความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารพื้นบ้านล้านนา วัตถุดิบ เครื่องปรุงรส การเลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องใช้ตามวัฒนธรรมพื้นเมืองของชาวล้านนา การประกอบอาหาร ศิลปะการตกแต่งอาหารพื้นบ้านล้านนา
 Study and practice of general knowledge of local Lanna food; raw materials, ingredients, equipment selections; cooking of Lanna food; art of Lanna food decoration
- BSCFN120 เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหาร** **3(2-3-5)**
Food Packaging Technology
 รหัสรายวิชาเดิม : 24059207 บรรจุภัณฑ์
 วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
 ศึกษาและฝึกปฏิบัติความสำคัญของบรรจุภัณฑ์อาหาร ประเภทและการเลือกวัสดุบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์อาหาร หน้าที่ของภาชนะบรรจุผลิตภัณฑ์อาหาร
 Study and practice of important of food packaging; types and package material selection for food packaging; roles of food packaging
- BSCFN121 เทคโนโลยีการนำเสนอด้านอาหารและโภชนาการ** **3(2-3-5)**
Food and Nutrition Presentation Technology
 รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี
 วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
 ศึกษาและฝึกปฏิบัติความสำคัญของการนำเสนอด้านอาหาร หลักการและเทคนิคในการนำเสนอด้วย โสตทัศนวัสดุและอุปกรณ์ การเลือกใช้วัสดุ-อุปกรณ์ การเตรียมอาหารสำหรับนำเสนอให้เหมาะสมกับเวลาและสื่อที่ใช้
 Study and practice of importance of food and nutrition presentation; principle and technique of presentation by using audiovisual equipment; material using; food preparation for presentation in with appropriate for timing and media

- BSCFN122 การจัดการภัตตาคาร** **3(2-3-5)**
Restaurant Management
 รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี
 วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
 ศึกษาและฝึกปฏิบัติความสำคัญการจัดการภัตตาคาร โครงสร้างการบริหารงานห้องอาหาร การเลือกใช้อุปกรณ์สำหรับงานครัวและห้องอาหาร การตกแต่งภัตตาคาร รูปแบบและวิธีการบริการอาหาร รายการอาหารแต่ละประเภท กลยุทธ์การบริหารงานภัตตาคาร
 Study and practice of important of restaurant management; structures of restaurant management; equipment selection for kitchen and restaurant; restaurant decorations; types and methods of food service; types of menu; strategies of restaurant management
- BSCFN123 โภชนบำบัด** **3(2-3-5)**
Diet Therapy
 รหัสรายวิชาเดิม : 24054311 โภชนบำบัด
 วิชาบังคับก่อน : BSCFN108 โภชนาการเบื้องต้น
 ศึกษาและฝึกปฏิบัติความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับโภชนบำบัด การจำแนกประเภท ความสำคัญ และลักษณะของอาหารที่ใช้ในโรงพยาบาล การใช้ตารางอาหารแลกเปลี่ยน ลักษณะทางพยาธิสภาพ และการเปลี่ยนแปลงเมตาบอลิซึมในโรคต่างๆ คำนวณ
 Study and practice of general knowledge of diet therapy; classifications, importance, and types of hospital diet; use of food exchange list; histopathology and changes in metabolism of each diseases
- BSCFN124 กระบวนการแปรรูปอาหาร** **3(2-3-5)**
Food Processing
 รหัสรายวิชาเดิม : 24054323 กระบวนการแปรรูปอาหาร
 วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
 ศึกษาและฝึกปฏิบัติความสำคัญของกระบวนการแปรรูปอาหาร การเตรียมวัตถุดิบ การดำเนินการในการแปรรูปอาหารและชนิดของเครื่องมือที่ใช้ในการแปรรูป การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปโดยใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น
 Study and practice of importance of food processing; material preparation; operations of food processing and types of instruments in the operations; product development from local raw materials

- BSCFN125 สหกิจศึกษาทางธุรกิจอาหารและโภชนาการ** **6(0-40-0)**
Cooperative Education for Food Business and Nutrition
 รหัสรายวิชาเดิม : 24059409 สหกิจศึกษาทางคหกรรมศาสตร์
 วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
 ฝึกปฏิบัติการในสถานประกอบการเสมือนเป็นพนักงานของสถานประกอบการ ในลักษณะงานที่ตรงกับสาขาวิชา และเหมาะสมกับความรู้ ความสามารถ ทักษะทางทฤษฎีและปฏิบัติ รวมเวลา 16 สัปดาห์อย่างต่อเนื่อง โดยทำงานเต็มเวลา มีผู้นิเทศงาน ติดตามและประเมินผล รวมถึงการนำเสนอผลงานจากการออกปฏิบัติงาน
 Practice of operating as a full-time worker in a workplace concerning the field of study using knowledge, abilities and skills for 16 weeks continuously; follow up supervision, evaluation, and presentation
- BSCFN126 การฝึกงานทางธุรกิจอาหารและโภชนาการ** **6(0-40-0)**
Food Business and Nutrition Practicum
 รหัสรายวิชาเดิม : 24059414 การฝึกงานคหกรรมศาสตร์
 วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
 ฝึกปฏิบัติฝึกงานในสถานประกอบการด้านธุรกิจอาหารและโภชนาการ หรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเป็นระยะเวลาการฝึก 16 สัปดาห์ต่อเนื่องกัน โดยทำงานเต็มเวลา มีผู้นิเทศงาน ติดตามและประเมินผล รวมถึงการนำเสนอผลงานจากการออกปฏิบัติงาน
 Practice of training in food business and nutrition workplaces or related organizations for 16 weeks continuously; follow up supervision, evaluation, and presentation
- BSCFN127 ปัญหาพิเศษ** **3(0-6-3)**
Special Problems
 รหัสรายวิชาเดิม : 24059415 ปัญหาพิเศษทางคหกรรมศาสตร์
 วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
 ฝึกปฏิบัติการศึกษาค้นคว้า และวิจัยงานด้านธุรกิจอาหารและโภชนาการ เรียบเรียงเขียนเป็นรายงานเชิงวิชาการภายใต้คำแนะนำของอาจารย์ที่ปรึกษา
 Practice of study and research in food business and nutrition; compile and write into an academic report under supervision of advisory committee

- BSCFN128** สัมมนาด้านธุรกิจอาหารและโภชนาการ **1(1-0-2)**
Seminar in Food Business and Nutrition
 รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี
 วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
 ศึกษาหลักการจัดสัมมนา ขั้นตอนการจัดสัมมนา ทักษะการค้นคว้าและรวบรวมข้อมูลทางด้านธุรกิจอาหารและโภชนาการ จากเอกสารและแหล่งข้อมูลทางวิชาการต่างๆ เรียบเรียงข้อมูล ดำเนินการจัดสัมมนา การประเมินผลและการเขียนรายงาน
 Study of principle of seminar; procedure of seminar; research skills and information inquiring of food business and nutrition literature from various sources, compiling; conducting seminars; evaluation and report writing
- 2.3) วิชาซีพีเลือก**
- BSCFN129** โภชนาการแม่และเด็ก **3(2-3-5)**
Mother, Infant and Child Nutrition
 รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี
 วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
 ศึกษาและฝึกปฏิบัติการเปลี่ยนแปลง ความต้องการสารอาหาร และการจัดอาหารที่เหมาะสมสำหรับหญิงตั้งครรภ์ หญิงให้นมบุตร ทารก และเด็กก่อนวัยเรียน ภาวะโภชนาการและปัจจัยที่มีผลต่อพัฒนาการทางร่างกายและสมองของทารกและเด็กก่อนวัยเรียน
 Study and practice of changes; nutrient requirement and meal planning for pregnant, lactating mother, infant and preschool child; nutritional status and factors affecting physical cognitive development of infant and preschool child
- BSCFN130** โภชนาการเด็กวัยเรียนและวัยรุ่น **3(2-3-5)**
School Child and Adolescent Nutrition
 รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี
 วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
 ศึกษาและฝึกปฏิบัติการเปลี่ยนแปลงด้านร่างกายและจิตใจของเด็กวัยเรียนและวัยรุ่น ความต้องการสารอาหารของเด็กวัยเรียนและวัยรุ่น การจัดอาหารที่เหมาะสมกับการเปลี่ยนแปลงและกิจกรรมของเด็กวัยเรียนและวัยรุ่น ปัญหาโภชนาการและพฤติกรรมกรกินในวัยรุ่น
 Study and practice of physical and mental changes in school child and adolescent; nutrition requirement of school child and adolescent; meal planning suitable for changes and activities in school child and adolescent; nutrition and eating behavior problems in school child and adolescent

- BSCFN131 โภชนาการสำหรับวัยผู้ใหญ่** **3(2-3-5)**
Nutrition for Adult
 รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี
 วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
 ศึกษาและฝึกปฏิบัติการเปลี่ยนแปลงด้านร่างกายของวัยผู้ใหญ่ ความต้องการสารอาหารของวัยผู้ใหญ่ การจัดอาหารที่เหมาะสมสำหรับวัยผู้ใหญ่ ภาวะโภชนาการและปัญหาโภชนาการของวัยผู้ใหญ่
 Study and practice of physical changes in adult; nutrition requirement of adult; meal planning suitable in adult; nutrition status and nutrition problems in adult
- BSCFN132 โภชนาการผู้สูงอายุ** **3(2-3-5)**
Nutrition for Elderly People
 รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี
 วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
 ศึกษาและฝึกปฏิบัติการเปลี่ยนแปลงด้านร่างกายของผู้สูงอายุ ความต้องการสารอาหารของผู้สูงอายุ การจัดอาหารที่เหมาะสมสำหรับผู้สูงอายุภาวะโภชนาการ และปัญหาโภชนาการของผู้สูงอายุ
 Study and practice of physical changes in elderly people; nutrition requirement of elderly people; meal planning suitable in elderly people; nutrition status and nutrition problems in elderly people
- BSCFN133 โภชนศาสตร์ชุมชน** **3(2-3-5)**
Community Nutrition
 รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี
 วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
 ศึกษาและฝึกปฏิบัตินโยบายด้านอาหารและโภชนาการของประเทศไทย หลักการประเมินภาวะโภชนาการและสภาวะอาหารของชุมชน การเฝ้าระวังทางโภชนาการ การให้โภชนศึกษา การวางแผนปรับปรุงภาวะโภชนาการของชุมชน
 Study and practice of Thailand's food and nutrition policy; principles of community nutritional status evaluation; surveillance of community nutrition; nutritional knowledge; plans to improve the community nutritional status
-

- BSCFN134 อาหารเพื่อสุขภาพ** **3(2-3-5)**
Food for Health
 รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี
 วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
 ศึกษาและฝึกปฏิบัติความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารสุขภาพ อาหารจากธรรมชาติเพื่อสุขภาพ หลักการผลิตอาหารเพื่อสุขภาพ แนวทางการพัฒนาอาหารเพื่อสุขภาพ การใช้ภูมิปัญญา ล้านนาเพื่อผลิตอาหารสุขภาพ
 Study and practice of general knowledge of food for health; natural food for health; principle production of food for health; guideline of functional food development; Lanna wisdom using for healthy food production
- BSCFN135 ศิลปะงานใบตองและแกะสลัก** **3(1-4-4)**
Banana Leaf Work and Carving
 รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี
 วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
 ศึกษาและฝึกปฏิบัติความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับแกะสลักผักผลไม้และงานใบตอง การปอก การคว้าน การแกะสลักผักและผลไม้ การประดิษฐ์ภาชนะจากใบตอง เพื่อนำไปจัดตกแต่งอาหาร โต๊ะอาหาร และสถานที่
 Study and practice of general knowledge of banana leaf work and carving; peeling; coring; fruit and vegetable carving; banana leaf container artificial for food and dinner table decoration and place
- BSCFN136 เทคโนโลยีเบเกอรี่** **3(2-3-5)**
Bakery Technology
 รหัสรายวิชาเดิม : 24054322 เทคโนโลยีเบเกอรี่
 วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
 ศึกษาและฝึกปฏิบัติความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับเบเกอรี่ ประเภทของผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ คำศัพท์ที่เกี่ยวข้องในงานเบเกอรี่วัตถุดิบและอุปกรณ์ในงานเบเกอรี่กรรมวิธี เทคนิคและสูตรใน ผลิตภัณฑ์ เบเกอรี่ ขนมปัง เค้ก เพสตรี โดนัท คุกกี้ และพาย การเสื่อมเสียและการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์เบเกอรี่
 Study and practice of general knowledge of bakery; types of bakery terminology; raw materials and bakery equipment; processing; techniques and formulation of bakery products including bread, cake, pastry, donut, cookie and pie; deterioration and quality changes of raw materials and bakery products

- BSCFN137 อาหารตะวันตก** **3(2-3-5)**
Western Cuisine
 รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี
 วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
 ศึกษาและฝึกปฏิบัติความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารตะวันตกประเภทของอาหารตะวันตก วัตถุดิบ เครื่องปรุงและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารตะวันตกที่อยู่ในความนิยม ศิลปะการ ตกแต่งอาหารตะวันตก
 Study and practice of general knowledge of Western cuisine; types of Western cuisine; raw materials, ingredients and cooking equipment for populating Western cuisine; art of Western cuisine decoration
- BSCFN138 อาหารว่างและเครื่องดื่ม** **3(1-4-4)**
Snacks and Beverages
 รหัสรายวิชาเดิม : 24054216 อาหารว่าง
 วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
 ศึกษาและฝึกปฏิบัติความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารว่างและเครื่องดื่ม การเลือกใช้วัตถุดิบและ อุปกรณ์ในการประกอบอาหารว่างและเครื่องดื่ม การแบ่งประเภทของอาหารว่างและ เครื่องดื่ม การจัดเลี้ยงอาหารว่างและเครื่องดื่ม การประกอบอาหารว่างและเครื่องดื่มใน โอกาสต่างๆ
 Study and practice of general knowledge of snacks and beverages; raw materials and equipment selection for snacks and beverages cooking; snack and beverage classifications; snacks and beverages cooking for various occasions
- BSCFN139 อาหารภัตตาคาร** **3(1-4-4)**
Restaurant Cuisine
 รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี
 วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
 ศึกษาและฝึกปฏิบัติความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารภัตตาคาร รายการอาหารในภัตตาคาร อุปกรณ์และการจัดเสิร์ฟอาหารในภัตตาคาร เทคนิคการประกอบอาหารภัตตาคารที่คนทั่วไป นิยม
 Study and practice of general knowledge in restaurant cuisine; menu of restaurant cuisine; equipment and serving in restaurant cuisine; cooking techniques for populating of restaurant cuisine

- BSCFN140 เทคโนโลยีขนมหวาน** **3(1-4-4)**
Confectionary Technology
 รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี
 วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
 ศึกษาและฝึกปฏิบัติความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับขนมหวาน ประเภทของขนมหวาน วัตถุดิบและอุปกรณ์ในการประกอบขนมหวาน เทคโนโลยีในการแปรรูปขนมหวาน การประกอบขนมหวานเพื่อใช้ในโอกาสและเทศกาลต่างๆ
 Study and practice of general knowledge of confectionaries; types of confectionaries; raw materials and equipment in confectionaries; processing confectionary manufacturing technology; confectionary cooking for various occasions and festivals
- BSCFN141 ขนมไทย** **3(1-4-4)**
Thai Desserts
 รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี
 วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
 ศึกษาและฝึกปฏิบัติความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับขนมไทย วัตถุดิบและอุปกรณ์ในการประกอบขนมไทย หลักและวิธีการประกอบขนมไทย การประกอบขนมไทยเพื่อใช้ในโอกาสและเทศกาลต่างๆ การเลือกภาชนะและตกแต่งขนมไทย
 Study and practice of general knowledge of Thai desserts; raw materials and equipment in Thai dessert; principles and methods of Thai desserts; Thai dessert cooking for various occasions and festivals; utensil selection and Thai dessert decorations
- BSCFN142 อาหารอาเซียน** **3(1-4-4)**
Asian Cuisine
 รหัสรายวิชาเดิม : 24054219 อาหารนานาชาติ
 วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
 ศึกษาและฝึกปฏิบัติความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารอาเซียน วัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารอาเซียน เทคนิคการประกอบอาหารแต่ละชาติในอาเซียนที่อยู่ในความนิยม และฝึกปฏิบัติการทำอาเซียน
 Study and practice of general knowledge of Asian cuisine; raw materials and equipment for Asian cuisine operation; cooking techniques for populating of each Asian country

- BSCFN143 พฤติกรรมผู้บริโภค** **3(3-0-6)**
Consumer Behavior
 รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี
 วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
 ศึกษาการวิเคราะห์ตลาดผู้บริโภค เรียนรู้และทำความเข้าใจกับลักษณะ และพฤติกรรมของผู้บริโภคที่เกี่ยวข้องกับการจัดการการตลาดที่มีประสิทธิภาพ ทฤษฎีและแนวคิดเกี่ยวกับปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความรู้สึนึกคิดของผู้บริโภคที่มีผลต่อพฤติกรรมการตัดสินใจซื้อสินค้า ศึกษาพฤติกรรมของผู้บริโภคและสิ่งกระตุ้นต่างๆ ที่มีความสำคัญต่อกระบวนการตัดสินใจซื้อของผู้บริโภค
 Study of analysis of consumer market; consumer behavior and characteristics related to marketing management efficiency; theories and concepts influencing decision making on buying products; consumer behavior and external stimuli affecting decision making on buying products
- BSCFN144 องค์กรและการจัดการ** **3(3-0-6)**
Organization and Management
 รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี
 วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
 ศึกษาลักษณะโครงสร้างขององค์กรธุรกิจทั่วไป การวางแผน หลักเกณฑ์และแนวความคิดในการจัดตั้งองค์กรธุรกิจ ประเภทของการประกอบธุรกิจ หลักการบริหารและหน้าที่สำคัญของฝ่ายบริหาร การวางแผนการจัดคนเข้าทำงาน การสั่งการ การจูงใจคนทำงาน การควบคุมปฏิบัติงาน
 Study of structure of general organization; business planning; guidelines and idea of establishing of business organization; types of business; principles of business management and functions of management planning, staffing, directing, motivation people, control operations
- BSCFN145 การส่งเสริมการขาย** **3(3-0-6)**
Sales Promotion
 รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี
 วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
 ศึกษาลักษณะและความสำคัญของการส่งเสริมการขาย การเขียนแผนการส่งเสริมการขาย การสร้างสรรค์งานการส่งเสริมการขาย ประเภทและความรับผิดชอบงานส่งเสริมการขายต่อสังคม กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมการขาย
 Study of characteristic and significant of sales promotion; writing sales promotion plans; creation of sales promotion; types and responsibility of sales promotion on the society; laws related to sales promotion
-

- BSCFN146 ศิลปะการจัดดอกไม้เพื่องานธุรกิจอาหาร** 3(1-4-4)
Art in Flower Arrangement for Food Business
รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
ศึกษาหลักศิลปะ และการประยุกต์องค์ประกอบในธุรกิจการจัดดอกไม้ที่เกี่ยวข้องกับงานอาหาร เทคนิคการลดต้นทุน และการเพิ่มมูลค่า การใช้ดอกไม้ไทยในงานสากล และงานที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหาร
Study of principles of arts and application of composition in flower arrangement for food business. Technique of cost reduction and value added. The use of Thai flowers in international activities and food business.
- BSCFN147 เรื่องคัดเฉพาะทางธุรกิจอาหารและโภชนาการ** 3(1-4-4)
Selection Topic in Food Business and Nutrition
รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
ศึกษาในเรื่องคัดเฉพาะที่น่าสนใจเกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหารและโภชนาการ
Study on interesting selected topics related to food business and nutrition

3.2 ชื่อ สกุล เลขประจำตัวบัตรประชาชน ตำแหน่งและคุณวุฒิของอาจารย์

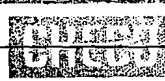
3.2.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ตาก


ลำดับ	ชื่อ-สกุล เลขประจำตัวประชาชน	คุณวุฒิ(สาขาวิชาเอก)	สถาบัน	ปีที่สำเร็จ การศึกษา	ตำแหน่งทาง วิชาการ	วิชาที่สอน หรือผลงานวิชาการ หรือ ผลงานวิจัย
1	นางสาวอัจฉรา ดลวิทยาคุณ 312010128xxxx	ปร.ด. (เทคโนโลยีการอาหาร) คศ.ม. (อาหารและโภชนาการ) ศศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยมหาสารคาม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2554 2544 2540	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	<p>วิชาสอน :</p> <ul style="list-style-type: none"> - โภชนาการเบื้องต้น - หลักการประกอบอาหาร - ปฏิบัติการห้องอาหาร - การทดลองอาหาร - กระบวนการแปรรูปอาหาร - โภชนบำบัด <p>บทความ :</p> <p>Dholvitayakhun, A. and Kluabwang, J. 2016. Parameters tuning of the local search on the optimization of nutrition problem in obesity case. In The 5th International Conference on Computer Engineers and Mathematical Sciences (ICCEMS2016), 15-16 December 2016, Kuala Lumpur, Malaysia.</p>

ปิดบัญชี สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา
 รับทราบให้ความเห็นของหลักสูตรนี้ผ่านระบบ CHECO แล้ว
 เมื่อวันที่.....- 9 .ก.พ. 2562


ลำดับ	ชื่อ-สกุล เลขประจำตัวประชาชน	คุณวุฒิ(สาขาวิชาเอก)	สถาบัน	ปีที่สำเร็จ การศึกษา	ตำแหน่งทาง วิชาการ	วิชาที่สอน หรือผลงานวิชาการ หรือ ผลงานวิจัย
						<p>Dholvitayakhun, A. and Kluabwang, J. 2014. Application of local search for optimal assignment of food exchange lists problem. International Journal of Computer Theory and Application 6(2): 189-190.</p> <p>Dholvitayakhun, A. and Kluabwang, J. Application of local search for optimal assignment of food exchange lists problem. In The 5th International Conference on Computer Technology and Development (ICCTD 2013). 2-3 November 2013, Sofitel Macau, Pointe 16 Macau, China, 2013.</p> <p>อัจฉรา ดลวิทยาคุณ และจักรกฤษณ์ เคลือบวิง. 2560. การออกแบบรายการอาหารแลกเปลี่ยนสำหรับโรคเบาหวานโดยใช้เทคนิคการค้นหาแบบท้องถิ่นตัด</p>


 ศึกษานิเทศก์
 สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา
 รับทราบให้ความเห็นชอบหลักสูตรนี้ผ่านระบบ CHECO แล้ว
 เมื่อวันที่..... - 9 ก.พ. 2562

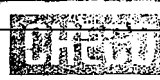
ลำดับ	ชื่อ-สกุล เลขประจำตัวประชาชน	คุณวุฒิ(สาขาวิชาเอก)	สถาบัน	ปีที่สำเร็จ การศึกษา	ตำแหน่งทาง วิชาการ	วิชาที่สอน หรือผลงานวิชาการ หรือ ผลงานวิจัย
						<p>แปร. วารสารวิจัย มทร.กรุงเทพ11(1): 1-7.</p> <p>อัจฉรา ดลวิทยาคุณ, อำไพ สงวนแว และพรเทพ เกียรติดำรงกุล. 2560. การพัฒนาสูตรน้ำยาผงและการทำแห้งน้ำพริกกุ้งในผลิตภัณฑ์ยาข้าวเกรียบงาดำ. ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ “วิทยาศาสตร์วิจัย” ครั้งที่ 9 วันที่ 25-26 พฤษภาคม 2560. มหาวิทยาลัยบูรพา, จังหวัดชลบุรี : 393-399.</p> <p>อำไพ สงวนแว, ชญาภา บัวน้อย, พิมพ์ภัช โรจน์บุญยง และอัจฉรา ดลวิทยาคุณ. 2560. การพัฒนาผลิตภัณฑ์หมูยอรสคั่วกลิ้ง. ใน รายงานการประชุมวิชาการ การประชุมวิชาการและการประกวดนวัตกรรมบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ครั้งที่ 1. วันที่ 17-18 สิงหาคม 2560. ศูนย์ประชุมนานาชาติดิเอ็มเพรส โรงแรมดิ</p>


 สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา
 รับทราบให้ความเห็นชอบหลักสูตรนี้ผ่านระบบ CHECO แล้ว
 เมื่อวันที่.....-9 ก.พ. 2562

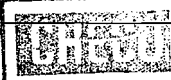
ลำดับ	ชื่อ-สกุล เลขประจำตัวประชาชน	คุณวุฒิ(สาขาวิชาเอก)	สถาบัน	ปีที่สำเร็จ การศึกษา	ตำแหน่งทาง วิชาการ	วิชาที่สอน หรือผลงานวิชาการ หรือ ผลงานวิจัย
						<p>เอ็มเพรสเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่: 119-124.</p> <p>อัจฉรา ดลวิทยาคุณ, อ่ำไพ สงวนแว และ สุวรรณีย์ ขยันการนาวิ. 2557. การ ผลิตหมุยอโดยใช้ไมโครเวฟ. วารสาร การเกษตรราชภัฏ 13(1): 80-87.</p> <p>อัจฉรา ดลวิทยาคุณ และจักรกฤษณ์ เคลือบ วัง. 2556. การกำหนดรายการอาหาร แลกเปลี่ยนอย่างเหมาะสมด้วยเทคนิค การค้นหาแบบท้องถิ่น.</p> <p>วารสารวิชาการและวิจัย มทร. พระ นคร (ฉบับพิเศษ), 5-13.</p> <p>อัจฉรา ดลวิทยาคุณ, อรพินทร์ สิทธิกรณ์, จรียา หมื่นเอม และสาวิตรี ลิ่มเจริญ. 2556. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อำข้าว เกรียบงาดำกึ่งสำเร็จรูป. วารสาร การเกษตรราชภัฏ 12(2): 89-97</p> <p>หนังสือ : อัจฉรา ดลวิทยาคุณ. 2558. พื้นฐานโภชน บำบัด. โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ. 259 น.</p>


 สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา
 รับทราบให้ความเห็นชอบหลักสูตรนี้ผ่านระบบ CHECO แล้ว
 เมื่อวันที่..... - 9 ก.พ. 2562

ลำดับ	ชื่อ-สกุล เลขประจำตัวประชาชน	คุณวุฒิ(สาขาวิชาเอก)	สถาบัน	ปีที่สำเร็จ การศึกษา	ตำแหน่งทาง วิชาการ	วิชาที่สอน หรือผลงานวิชาการ หรือ ผลงานวิจัย
						อัจฉรา ดลวิทยาคณ. 2556. พื้นฐาน โภชนาการ. พิมพ์ครั้งที่ 2. โอเดียน สโตร์ , กรุงเทพฯ. 232 น. อัจฉรา ดลวิทยาคณ. 2556. การทดลอง อาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 2. โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ. 352 น.
2	นางสาวนอร โฉมศรี 352990026xxxx	Dr. Agr. Food Science and Technology วท.ม. (เทคโนโลยีชีวภาพทาง อุตสาหกรรมเกษตร) ทษ.บ. (เทคโนโลยีอุตสาหกรรม อาหาร)	Giessen University, Germany มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ สถาบันเทคโนโลยี การเกษตรแม่โจ้	2551 2541 2536	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วิชาที่สอน : - เทคนิคการวิเคราะห์และเครื่องมือที่ใช้ในการ วิจัยทางอาหาร - เรื่องเฉพาะทางเทคโนโลยีการเกษตร - เทคโนโลยีการหมักและการกลั่น - วิทยานิพนธ์ - ภาษาอังกฤษสำหรับบัณฑิตศึกษา ผลงานวิจัย : นอร โฉมศรี และธีรวัลย์ ชาญฤทธิเสน. 2556. การปรับปรุงและพัฒนากระบวนการ ผลิตไวน์หวานจากบ๊วยเพื่อขยายตลาด ให้กว้างขึ้น. รายงานผลการศึกษาของ ผู้เชี่ยวชาญโครงการITAP.46 น. นอร โฉมศรี และไพโรจน์ วงศ์พุทธิสิน. 2556. องค์ความรู้สู่ภาคประชาชน: การผลิตถั่ว เน่าจากหัวเชื้อ <i>Bacillus subtilis</i> เพื่อ


 สำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษา
 รับทราบให้ความเห็นชอบหลักสูตรนี้ผ่านระบบ CHECO แล้ว
 เมื่อวันที่..... - 9. ก.พ. 2562


ลำดับ	ชื่อ-สกุล เลขประจำตัวประชาชน	คุณวุฒิ(สาขาวิชาเอก)	สถาบัน	ปีที่สำเร็จ การศึกษา	ตำแหน่งทาง วิชาการ	วิชาที่สอน หรือผลงานวิชาการ หรือ ผลงานวิจัย
						<p>ใช้ในการผลิตเครื่องแกงอินทรีย์. โรงพิมพ์รัฐธุรกิจการพิมพ์. เชียงใหม่: 92-105.</p> <p>อนุสิทธิบัตร : นือร โฉมศรี. การผลิตโปรตีนชีวภาพจากปลายข้าวในถังเพาะเลี้ยงเซลล์ยีสต์. อนุสิทธิบัตรไทย เลขที่คำขอ 1503001730 วันที่รับคำขอ 9 ตุลาคม 2558.</p> <p>บทความ : Nanti, S., Wongputtisin, P., Sakulsingharoj, C., Klongklaew, A. and Chomsri, N. 2014. Removal of allergenic protein in natural rubber latex using protease from <i>Bacillus</i> sp. <i>Food and Applied Bioscience Journal</i>. 2(3): 216-223.</p> <p>Thepkaew, N. and Chomsri, N. 2013. Fermentation of pineapple juice using wine yeasts: kinetics and characteristics. <i>Asian Journal of Food and Agro-Industry</i> 6(1): 1-10.</p>


 สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา
 รับทราบให้ความเห็นชอบหลักสูตรผ่านระบบ CHECO แล้ว
 เมื่อวันที่..... 9 ก.พ. 2562

ลำดับ	ชื่อ-สกุล เลขประจำตัวประชาชน	คุณวุฒิ(สาขาวิชาเอก)	สถาบัน	ปีที่สำเร็จ การศึกษา	ตำแหน่งทาง วิชาการ	วิชาที่สอน หรือผลงานวิชาการ หรือ ผลงานวิจัย
						<p>Chomsri, N., Chanrittisen, T., Sruamsiri, P. and Jarupanthu, C. 2013. Microbiological and physicochemical parameters for the production of fresh-cut pineapple cv. Nanglae, pp. 109-115. In international Symposium on Agri-Foods for Health & Wealth. August 5-8, 2013, Thailand.</p> <p>Thirawan Chanrittisen, Ni-orn Chomsri and Pattama Thai-oo. 2013. Development of a health drink based on a mixture of pumpkin and rice waste from rice wine production, pp. 61-68. In international Symposium on Agri-Foods for Health & Wealth. Auguts 5-8, 2013, Thailand.</p> <p>Chomsri, N., Intaramoree, S. and Sunantha, W. 2013. Miso fermentation by</p>

รับทราบให้ความเห็นชอบหลักสูตรนี้ผ่านระบบ CHECO แล้ว
เมื่อวันที่..... - 9 ก.พ. 2562

ลำดับ	ชื่อ-สกุล เลขประจำตัวประชาชน	คุณวุฒิ(สาขาวิชาเอก)	สถาบัน	ปีที่สำเร็จ การศึกษา	ตำแหน่งทาง วิชาการ	วิชาที่สอน หรือผลงานวิชาการ หรือ ผลงานวิจัย
						<p>mixed cultures. RMUTP Research Journal Special Issues: 249-257.</p> <p>Chomsri, N., Siriwongsakorn, S. and Thongrak, K. 2013. Yeast cultivation using pineapple juice. RMUTP Research Journal Special Issues: 242-248.</p> <p>นิอร โฉมศรี และพชฌิกา ตาหล้า. 2014. การปรับคุณภาพด้านสารอาหารของน้ำสับประรดหมักให้ดีขึ้นด้วยยีสต์อโตไลเสท. วารสารแก่นเกษตร 42 (ฉบับพิเศษ): 105-111.</p> <p>พงศยุทธ์ นวลบุญเรือง, รุ่งนภา ช่างเจรจาและนิอร โฉมศรี. 2014. การผลิตชาผสมกลีบดอกจำปี. วารสารแก่นเกษตร 42 (ฉบับพิเศษ): 311-317.</p> <p>นิอร โฉมศรี สุพจน์ อินทรโมฬี และอัมฤทธิ์ สีกล่อม 2558. ผลของระยะสุกแก่ของผลสับประดรูปร่างการตัดแต่งและอุณหภูมิในการเก็บรักษาที่มีต่อคุณภาพสับประรดนางแลตัดแต่งพร้อมบริโภค. วารสาร</p>


 สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา
 รับทราบให้ความเห็นชอบหลักสูตรผ่านระบบ CHECO แล้ว
 เมื่อวันที่..... - 9 ก.พ. 2562



ลำดับ	ชื่อ-สกุล เลขประจำตัวประชาชน	คุณวุฒิ(สาขาวิชาเอก)	สถาบัน	ปีที่สำเร็จ การศึกษา	ตำแหน่งทาง วิชาการ	วิชาที่สอน หรือผลงานวิชาการ หรือ ผลงานวิจัย
						<p>เกษตรพระจอมเกล้า 33 (ฉบับพิเศษ 1): 417-424.</p> <p>นิอร โฉมศรี ญัฐวุฒิ คำป็อก และสุพจน์ อินทร โหมพี. 2558. การเสริมน้ำสับปรดเพื่อเป็น สับสเตรทร่วมในการหมักน้ำส้มสายชูแอ ปริคอต. วารสารเกษตรพระจอมเกล้า 33 (ฉบับพิเศษ 1): 105-111.</p> <p>พานิช อินต๊ะ, อาทิตย์ ยาวุทธิ, วิสูตร อาสน วิจิตร, พิษยากร มะโนเพียร, ชัยอนันต์ เป็งมณีและนิอร โฉมศรี. 2558. การ ยับยั้งเชื้อ E. coli สำหรับการพาสเจอร์ไรซ์ชานมโดยสนามไฟฟ้าพัลส์. วารสารวิชาการพระจอมเกล้าพระนครเหนือ 25(3): 425-437.</p> <p>จิรภา พงษ์จันทา นิอร โฉมศรี สาวิตร มีจ้อย และชุตินา เลิศลักษณ์. 2557. อิทธิพลของพันธุ์ข้าวพื้นเมืองที่มีต่อสมบัติทางเคมี กายภาพและค่าดัชนีน้ำตาลของแป้งข้าว ตัดแปรโครงสร้างทางโมเลกุลและ กายภาพ. ใน รายงานการประชุม วิชาการข้าวแห่งชาติ ครั้งที่ 3 “ข้าว</p>

รับทราบให้ความเห็นชอบดังกล่าวผ่านระบบ CHECO แล้ว
- 9 ก.พ. 2562
เมื่อวันที่.....

ลำดับ	ชื่อ-สกุล เลขประจำตัวประชาชน	คุณวุฒิ(สาขาวิชาเอก)	สถาบัน	ปีที่สำเร็จ การศึกษา	ตำแหน่งทาง วิชาการ	วิชาที่สอน หรือผลงานวิชาการ หรือ ผลงานวิจัย
						<p>“ไทยสู่สากล” 11-12 กันยายน 2557. โรงแรมมิราเคิลแกรนด์ คอนเวนชั่น กรุงเทพมหานคร : 81-85.</p> <p>หนังสือ : นอร์ โฉมศรี. 2559. สัมผัสระตุดัดแต่งพร้อม บริโภค. ศิลปการพิมพ์. ลำปาง. 80 น.</p>
3	นางอำไพ สงวนแวง 380130002xxxx	บธ.ม.(การเงิน) บธ.บ.(การตลาด) วท.บ.(อุตสาหกรรมเกษตร)	มหาวิทยาลัยพายัพ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมา ธิราช มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2546 2548 2528	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	<p>วิชาสอน :</p> <ul style="list-style-type: none"> - การเงินธุรกิจ - การดำเนินธุรกิจขนาดย่อม - การถนอมอาหาร - วิทยาศาสตร์การอาหาร - อาหารท้องถิ่น - การควบคุมคุณภาพอาหาร - อาหารพื้นใจ - เทคโนโลยีขนมหวาน <p>บทความ :</p> <p>อัจฉรา ดลวิทยาคณ, อำไพ สงวนแวง และพร เทพ เกียรติดำรงกุล. 2560. การพัฒนา สูตรน้ำยำผงและการทำแห้งน้ำพริกกุ้งใน ผลิตภัณฑ์ยาข้าวเกรียบงาดำ. ใน รายงาน สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ “วิทยาศาสตร์วิจัย” ครั้งที่ 9 วันที่ 25-</p>

สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา
 รับทราบให้ความเห็นชอบหลักสูตรนี้ผ่านระบบ CHECO แล้ว
 เมื่อวันที่.....- 9 ก.พ. 2562

ลำดับ	ชื่อ-สกุล เลขประจำตัวประชาชน	คุณวุฒิ(สาขาวิชาเอก)	สถาบัน	ปีที่สำเร็จ การศึกษา	ตำแหน่งทาง วิชาการ	วิชาที่สอน หรือผลงานวิชาการ หรือ ผลงานวิจัย
						<p>26 พฤษภาคม 2560. มหาวิทยาลัยบูรพา , จังหวัดชลบุรี : 393-399.</p> <p>อำไพ สงวนแวว, ชญาภา บัวน้อย, ทิมพ์ภักษ์ โรจน์บุญยง และอัจฉรา ดลวิทยาคุณ. 2560. การพัฒนาผลิตภัณฑ์หมุยออร์สคั่วกลิ้ง. ใน รายงานการประชุมวิชาการ การประชุมวิชาการและการประกวด นวัตกรรมบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ครั้งที่ 1. วันที่ 17-18 สิงหาคม 2560. ศูนย์ประชุมนานาชาติดิ เอ็มเพรส โรงแรมดิเอ็มเพรสเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่ : 119-124.</p> <p>อัจฉรา ดลวิทยาคุณ, อำไพ สงวนแวว และ สุวรรณีย์ ขยันการนาวิ. 2557. การผลิต หมุยอโดยใช้ไมโครเวฟ. วารสาร การเกษตรราชภัฏ 13(1): 80-87.</p>
4	นางชญาภา บัวน้อย 372060000xxxx	ศศ.ม.(คหกรรมศาสตร์ศึกษา) บธ.บ.(การตลาด) ศศ.บ.(ศึกษาศาสตร์-คหกรรม ศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมา ธิราช มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2541 2555 2538	อาจารย์	<p>วิชาสอน :</p> <ul style="list-style-type: none"> - การแกะสลักเพื่อการตกแต่ง - การแกะสลักผักผลไม้ - การแกะสลักและจัดดอกไม้ - ศิลปหัตถกรรมท้องถิ่น - เทคนิคการสาธิต

เชโก สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา
 รับทราบให้ความเห็นชอบหลักสูตรนี้ผ่านระบบ CHECO แล้ว
 เมื่อวันที่..... - 9 ก.พ. 2562

ลำดับ	ชื่อ-สกุล เลขประจำตัวประชาชน	คุณวุฒิ(สาขาวิชาเอก)	สถาบัน	ปีที่สำเร็จ การศึกษา	ตำแหน่งทาง วิชาการ	วิชาที่สอน หรือผลงานวิชาการ หรือ ผลงานวิจัย
						<p>- การปั้นจากดินไทย</p> <p>- ดอกไม้ประดิษฐ์</p> <p>บทความ :</p> <p>อำไพ สงวนแวว, ชญาภา บัวน้อย, พิมพภัช โรจน์บุญยงนท และอัจฉรา ดลวิทยาคุณ. 2560. การพัฒนาผลิตภัณฑ์หมวยอรสคิ้วกลิ้ง. ใน รายงานการประชุมวิชาการ การประชุมวิชาการและการประกวดนวัตกรรมบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ครั้งที่ 1. วันที่ 17-18 สิงหาคม 2560. ศูนย์ประชุมนานาชาติดิเอ็มเพรส โรงแรมดิเอ็มเพรสเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่ : 119-124.</p> <p>ชญาภา บัวน้อย และ พรพิมล ยอดสุวรรณ. 2556. การออกแบบผลิตภัณฑ์หัตถกรรมจากใบลานเพื่อตอบสนองความต้องการและความพึงพอใจของผู้บริโภค ของกลุ่มผู้ผลิต ตำบลตากออก อำเภอบ้านตาก จังหวัดตาก. วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร. ฉบับพิเศษ สาขาศิลปศาสตร์ มนุษยศาสตร์ และการท่องเที่ยว : 110-118.</p>

ปิดบัญชี สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา
 รับทราบให้ความเห็นชอบหลักสูตรนี้ผ่านระบบ CHECO แล้ว
 เมื่อวันที่.....- 9. ก.พ. 2562

ลำดับ	ชื่อ-สกุล เลขประจำตัวประชาชน	คุณวุฒิ(สาขาวิชาเอก)	สถาบัน	ปีที่สำเร็จ การศึกษา	ตำแหน่งทาง วิชาการ	วิชาที่สอน หรือผลงานวิชาการ หรือ ผลงานวิจัย
5	นางพิมพ์ภัช โรจน์บุญยงนที 362050088xxxx	กศ.ม. (อุตสาหกรรมศึกษา) ค.บ. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา)	มหาวิทยาลัยนเรศวร วิทยาลัยครูสวนสุนันทา	2547 2530	อาจารย์	<p>วิชาสอน :</p> <ul style="list-style-type: none"> - หลักศิลป์ - ประดิษฐ์เครื่องหอมของข้าวสวย - ศิลปะประดิษฐ์ - งานใบตอง - ศิลปะการจัดดอกไม้ - การประดิษฐ์ดอกไม้สร้างสรรค์ - การพัฒนาปรับแต่งผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์ - เทคนิคการจัดดอกไม้ - การประดิษฐ์ดอกไม้สร้างสรรค์ <p>บทความ :</p> <p>อำไพ สงวนแวว, ชญาภา บัวน้อย, พิมพ์ภัช โรจน์บุญยงนที และอัจฉรา ดลวิทยาคุณ. 2560. การพัฒนามลิตภัณฑ์หมวยอรสคิ้วกลิ้ง. ใน รายงานการประชุมวิชาการ การประชุมวิชาการและการประกวดนวัตกรรมบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ครั้งที่ 1. วันที่ 17-18 สิงหาคม 2560. ศูนย์ประชุมนานาชาติดิเอ็มเพรส โรงแรมดิเอ็มเพรสเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่: 119-124.</p>

พิมพ์ภัช ตำแหน่งงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา
 รับทราบให้ความเห็นชอบหลักสูตรนี้ผ่านระบบ CHECO แล้ว
 เมื่อวันที่ - 9 ก.พ. 2562

ลำดับ	ชื่อ-สกุล เลขประจำตัวประชาชน	คุณวุฒิ(สาขาวิชาเอก)	สถาบัน	ปีที่สำเร็จ การศึกษา	ตำแหน่งทาง วิชาการ	วิชาที่สอน หรือผลงานวิชาการ หรือ ผลงานวิจัย
						อัจฉรา คลวิทยาคุณ, อ่ำไพ สงวนแวว และ สุวรรณีย์ ชัยนการนาวิ. 2557. การผลิต หมุยอโดยใช้ไมโครเวฟ. วารสาร การเกษตรราชภัฏ 13(1): 80-87.

3.2.2 อาจารย์พิเศษ

ไม่มี

CHCO สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา
 รับทราบให้ความเห็นชอบหลักสูตรนี้ผ่านระบบ CHECO แล้ว
 เมื่อวันที่..... - 9 ก.พ. 2562

4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม

4.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้ของประสบการณ์ภาคสนาม

4.1.1 มีทักษะในการปฏิบัติงานจากสถานประกอบการด้านธุรกิจอาหารและโภชนาการตลอดจนมีความเข้าใจในหลักการ ความจำเป็นในการเรียนรู้ทฤษฎีมากยิ่งขึ้น

4.1.2 มีมนุษยสัมพันธ์และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดี

4.1.3 มีระเบียบวินัย ตรงต่อเวลา เข้าใจวัฒนธรรมและสามารถปรับตัวเข้ากับสถานประกอบการได้

4.1.4 มีความกล้าในการแสดงออก และนำความคิดสร้างสรรค์ไปใช้ประโยชน์ในงานได้

4.2 ช่วงเวลา

ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1

4.3 การจัดเวลาและตารางสอน

จัดเต็มเวลาใน 1 ภาคการศึกษาโดยมีชั่วโมงฝึกรวมไม่น้อยกว่า 230 ชั่วโมง

5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย(ถ้ามี)

ข้อกำหนดในการทำโครงการ ต้องเป็นหัวข้อที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีเพื่อการผลิตอาหารและโภชนาการ หรือเพื่อธุรกิจ หรือเพื่อการเรียนการสอน หรือเพื่อทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม โดยต้องมีธุรกิจที่อ้างอิงและคาดว่าจะนำไปใช้งานหากโครงการสำเร็จ โดยมีจำนวนผู้ร่วมโครงการ 1 – 2 คน และมีรายงานที่ต้องนำเสนอในรูปแบบและระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนดอย่างเคร่งครัด หรือเป็นโครงการที่มุ่งเน้นการสร้างผลงานวิจัยเพื่อพัฒนางานด้านธุรกิจอาหารและโภชนาการ

5.1 คำอธิบายโดยย่อ

ปัญหาพิเศษทางธุรกิจอาหารและโภชนาการที่นักศึกษาสนใจ นักศึกษาสามารถอธิบายทฤษฎีที่นำมาใช้ในการทำโครงการ ประโยชน์ที่จะได้รับจากการทำโครงการ ขอบเขตโครงการและสามารถทำเสร็จภายในระยะเวลาที่กำหนด

5.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้

นักศึกษาสามารถทำงานเดี่ยวหรือเป็นทีม โดยมีความรู้ ทักษะ และความเชี่ยวชาญในด้านธุรกิจอาหารและโภชนาการ การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ รวมถึงสามารถวิเคราะห์ประเด็นปัญหา เขียน เรียบเรียงและนำเสนอในลักษณะงานวิจัยได้ หรือสามารถนำปัญหาพิเศษนั้นมาเป็นต้นแบบในการพัฒนาต่อได้

5.3 ช่วงเวลา

ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2

5.4 จำนวนหน่วยกิต

3 หน่วยกิต (ปฏิบัติ 6 คาบ และเรียนรู้ด้วยตนเอง 3 คาบ)

5.5 การเตรียมการ

มีการกำหนดชั่วโมงการให้คำปรึกษา จัดทำบันทึกการให้คำปรึกษา ให้ข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับธุรกิจอาหารและโภชนาการ ด้วยเอกสารเผยแพร่ ทางเว็บไซต์ และอื่นๆ ที่เหมาะสม อีกทั้งมีการปรับปรุงให้ทันสมัยเสมอรวมถึงการจัดให้มีการฝึกปฏิบัติภาคสนาม

5.6 กระบวนการประเมินผล

- 5.6.1 ผลของความก้าวหน้าการเขียนโครงร่างปัญหาพิเศษ
- 5.6.2 รายงานผลความก้าวหน้าการทำปัญหาพิเศษ โดยอาจารย์ที่ปรึกษาโครงการรับรอง
- 5.6.3 ผลสำเร็จของปัญหาพิเศษ
- 5.6.4 การจัดทำรูปเล่มและรูปแบบการนำเสนออาจารย์ประจำวิชาเพื่อนำเสนอผลงานในที่ประชุม
- 5.6.5 การจัดสอบการนำเสนอปัญหาพิเศษ ที่มีอาจารย์สอบไม่ต่ำกว่า 3 คน

หมวดที่ 4
ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและประเมินผล

1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา

คุณลักษณะพิเศษ	กลยุทธ์หรือกิจกรรมของนักศึกษา
ด้านบุคลิกภาพ	- มีการสอดแทรกเรื่องการแต่งกาย การเข้าสังคม เทคนิคการเจรจาสื่อสาร การมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดีและการวางตัวในการทำงานในบางรายวิชาที่เกี่ยวข้องและในกิจกรรมปัจฉิมนิเทศ ก่อนที่นักศึกษาจะสำเร็จการศึกษา
ด้านภาวะผู้นำ และความรับผิดชอบตลอดจนมีวินัยในตนเอง	- กำหนดให้มีรายวิชาซึ่งนักศึกษาต้องทำงานเป็นกลุ่มและมีการกำหนดหัวหน้ากลุ่มในการทำรายงานตลอดจนกำหนดให้ทุกคนมีส่วนร่วมในการนำเสนอรายงานเพื่อเป็นการฝึกให้นักศึกษาได้สร้างภาวะผู้นำและการเป็นสมาชิกกลุ่มที่ดี - มีกิจกรรมนักศึกษาที่มอบหมายให้นักศึกษาหมุนเวียนกันเป็นหัวหน้าในการดำเนินกิจกรรมเพื่อฝึกให้นักศึกษามีความรับผิดชอบ และกล้าแสดงออกในสิ่งที่ตรงเหมาะสม - มีกติกาที่จะสร้างวินัยในตนเองเช่นการเข้าเรียนตรงเวลาเข้าเรียนอย่างสม่ำเสมอ การมีส่วนร่วมในชั้นเรียน ส่งเสริมความกล้าในการแสดงความคิดเห็น
จริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพ	- มีการให้ความรู้ถึง คุณธรรมจริยธรรมที่เหมาะสมตรงตามและเข้าใจข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับการกระทำความผิดเกี่ยวกับงานด้านธุรกิจอาหารและโภชนาการ และสร้างจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อความปลอดภัยของผู้บริโภค

2. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน

1) มาตรฐานการเรียนรู้หมวดวิชาชีพศึกษาทั่วไป

1.1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1.1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรม

นักศึกษาต้องมีคุณธรรม จริยธรรมเพื่อให้สามารถดำเนินชีวิตร่วมกับผู้อื่นในสังคมได้อย่างราบรื่น และประพฤติตนโดยคำนึงถึงประโยชน์ของส่วนรวม อาจารย์ที่สอนในแต่ละรายวิชา ต้องส่งเสริมให้นักศึกษาสามารถพัฒนาคุณธรรม จริยธรรมไปพร้อมกับวิทยาการต่าง ๆ ดังนี้

- (1) มีจิตสำนึกสาธารณะและตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม
- (2) มีจรรยาบรรณทางวิชาการหรือวิชาชีพ
- (3) มีวินัย ขยัน อดทน ตรงต่อเวลา และความรับผิดชอบต่อตนเอง สังคม และสิ่งแวดล้อม
- (4) เคารพในคุณค่าและศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์

นอกจากนั้น ยังมีรายวิชาส่งเสริมสนับสนุนให้นักศึกษามีการพัฒนาจริยธรรมและจรรยาวิชาชีพ เช่น วิชาการพัฒนาคุณภาพชีวิตและสังคม วิชาภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ ซึ่งอาจารย์ผู้สอนสามารถสอดแทรกเนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับจรรยาวิชาชีพ และสามารถจัดให้มีการวัดผลแบบมาตรฐานในด้านคุณธรรม จริยธรรมทุกภาคการศึกษา ด้วยการสังเกตพฤติกรรมระหว่างการทำกิจกรรมและมีการกำหนดคะแนนในเรื่องคุณธรรม จริยธรรมให้เป็นส่วนหนึ่งของคะแนนจิตพิสัยในชั้นเรียน นักศึกษาที่คะแนนความประพฤติไม่ผ่านเกณฑ์อาจต้องทำกิจกรรมเพื่อสังคมเพิ่มก่อนจบการศึกษา

1.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

กำหนดให้มีวัฒนธรรมองค์กรเพื่อเป็นการปลูกฝังให้นักศึกษามีระเบียบวินัย โดยเน้นการเข้าชั้นเรียนให้ตรงเวลา ตลอดจนการแต่งกายที่เป็นไปตามระเบียบของมหาวิทยาลัยฯ นอกจากนี้ ผู้สอนต้องสอดแทรกและส่งเสริมด้านคุณธรรม จริยธรรมในทุกรายวิชา และส่งเสริมให้นักศึกษามีจิตสาธารณะ สนับสนุนให้นักศึกษาเข้าร่วมในการให้บริการวิชาการและวิชาชีพแก่สังคม ปลูกฝังจิตสำนึกในการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม ยกย่องและเชิดชูนักศึกษาที่ทำความดีและเสียสละ

1.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

ประเมินจากการสังเกตพฤติกรรมของนักศึกษาและการปฏิบัติตนในด้านต่าง ๆ ได้แก่

- (1) การตรงเวลาของนักศึกษาในการเข้าชั้นเรียน การส่งงานตามกำหนดระยะเวลา ที่มอบหมาย และการเข้าร่วมกิจกรรม
- (2) ความมีวินัยและความใส่ใจของนักศึกษาในการเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตร
- (3) ความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย
- (4) ความซื่อสัตย์สุจริตในการทำงานที่ได้รับมอบหมายและการสอบ

1.2 ด้านความรู้

1.2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

นักศึกษาต้องมีความรู้เกี่ยวกับเนื้อหาสาระของรายวิชาที่ศึกษาซึ่งประกอบกันขึ้น เป็นองค์ความรู้ที่จะพัฒนาความสามารถและทักษะอันเป็นสิ่งที่นักศึกษาต้องรู้และเข้าใจ ดังนั้นมาตรฐานความรู้ต้องครอบคลุมสิ่งต่อไปนี้

- (1) มีความรู้และความเข้าใจทั้งด้านทฤษฎีและหลักการปฏิบัติในเนื้อหาที่ศึกษา
- (2) สามารถติดตามความก้าวหน้า ใฝ่รู้ ทางวิชาการและเทคโนโลยีของสาขาวิชาที่ศึกษา
- (3) สามารถบูรณาการความรู้ทางวิชาชีพกับความรู้ในศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

การทดสอบผลการเรียนรู้ตามมาตรฐานนี้สามารถทำได้โดยการใช้ข้อสอบวัดผลในรายวิชาที่เรียน ทั้งการทดสอบภาคทฤษฎีและปฏิบัติตลอดระยะเวลาของหลักสูตร

1.2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

ใช้รูปแบบการเรียนการสอนที่หลากหลายโดยเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ใช้การบูรณาการเรียน การสอนกับการทำงาน (Work-Integrated Learning)/CDIO : (Conceiving - Designing - Implementing - Operating) โดยมุ่งเน้นทั้งหลักการทางทฤษฎี และการประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติ ในสภาพแวดล้อมจริงและให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงทางเทคโนโลยี จัดให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริง

โดยการศึกษาดูงาน หรือเชิญผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ตรงมาเป็นวิทยากรพิเศษเฉพาะเรื่อง ทั้งนี้ ให้เป็นไปตามลักษณะของรายวิชา และเนื้อหาสาระของรายวิชานั้น ๆ

1.2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ประเมินจากผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนและการปฏิบัติของนักศึกษา โดยใช้การวัดผล ดังนี้

- (1) การทดสอบย่อย
- (2) การสอบกลางภาคเรียนและปลายภาคเรียน
- (3) รายงานที่นักศึกษาจัดทำ
- (4) งานที่ได้มอบหมาย
- (5) การนำเสนอรายงานในชั้นเรียน
- (6) แฟ้มสะสมผลงาน

1.3 ด้านทักษะทางปัญญา

1.3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

นักศึกษาสามารถพัฒนาตนเองและประกอบวิชาชีพโดยพึ่งตนเองได้เมื่อจบการศึกษา ดังนั้น นักศึกษาต้องได้รับการพัฒนาทักษะทางปัญญา พร้อมกับคุณธรรม และจริยธรรม โดยกระบวนการเรียน การสอนต้องเน้นให้นักศึกษารู้จักคิดหาเหตุผลเข้าใจที่มาและสาเหตุของปัญหา แนวคิดและวิธีการ แก้ปัญหาด้วยตนเอง นักศึกษาที่ผ่านกระบวนการเรียนการสอนด้วยวิธีดังกล่าวต้องมีคุณสมบัติ ดังนี้

(1) มีทักษะในการปฏิบัติจากการประยุกต์ความรู้ และมีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ทั้งทางวิชาการหรือวิชาชีพ

(2) มีทักษะในการนำความรู้มาคิดและใช้อย่างเป็นระบบ

การวัดและประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญาใช้แนวข้อสอบที่ให้นักศึกษาได้อธิบาย แนวคิดและวิธีการแก้ปัญหาโดยการประยุกต์ความรู้ที่เรียนมา หรือให้นักศึกษาเลือกใช้วิชาชีพที่เหมาะสม กับสถานการณ์ที่กำหนดให้

1.3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

ใช้การเรียนการสอนที่หลากหลายโดยเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ และการบูรณาการเรียนการสอน กับการทำงาน (Work-Integrated Learning) / STEM Education มุ่งเน้นให้นักศึกษารู้จักวิเคราะห์ องค์ประกอบของสถานการณ์ต่าง ๆ โดยใช้บทบาทสมมติสถานการณ์จำลอง และกรณีศึกษาเพื่อเป็นตัวอย่าง ให้นักศึกษาได้ฝึกวิเคราะห์แนวทางแก้ไขให้ถูกต้อง

1.3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

ประเมินตามสภาพจริงจากผลงาน และการปฏิบัติของนักศึกษา เช่น

- (1) บทบาทสมมติหรือสถานการณ์จำลอง
- (2) การเลือกใช้วิธีการเพื่อแก้ไขปัญหาในบริบทต่างๆ
- (3) การนำเสนอรายงานในชั้นเรียน
- (4) การทดสอบโดยใช้แบบทดสอบหรือสัมภาษณ์

1.4 ด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1.4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป มีความเกี่ยวข้องกับความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล นักศึกษาจึงต้องได้รับการฝึกประสบการณ์เพื่อเรียนรู้การปรับตัวให้เข้ากับบุคคลและกลุ่มบุคคลต่างๆ ดังนั้นผู้สอนต้องแนะนำการวางตัว มารยาทในการเข้าสังคม และทักษะที่เกี่ยวข้องกับความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล ดังนี้

- (1) มีมนุษยสัมพันธ์และมารยาทสังคมที่ดี
- (2) มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตาม
- (3) สามารถทำงานเป็นทีมและแก้ไขข้อขัดแย้งได้อย่างเหมาะสม
- (4) สามารถใช้ความรู้ในศาสตร์มาช่วยเหลือสังคมในประเด็นที่เหมาะสม

การวัดและประเมินผลทำได้โดยการสังเกตจากพฤติกรรมของนักศึกษาในการทำกิจกรรมกลุ่ม ทั้งในและนอกชั้นเรียน และผลสะท้อนกลับจากการฝึกประสบการณ์ต่าง ๆ

1.4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ดำเนินการสอนโดยการกำหนดกิจกรรมกลุ่ม การทำงานที่ต้องประสานงานกับผู้อื่น หรือค้นคว้าหาข้อมูลจากการสัมภาษณ์ผู้ที่มีประสบการณ์และประสบความสำเร็จในงานอาชีพ โดยมีความคาดหวังในผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความสามารถในการรับผิดชอบ ดังนี้

- (1) สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้เป็นอย่างดี
- (2) มีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย
- (3) สามารถปรับตัวเข้ากับสถานการณ์และวัฒนธรรมองค์กรได้เป็นอย่างดี
- (4) มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี
- (5) มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตาม
- (6) มีความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมของบุคคลที่ติดต่อสื่อสารด้วย และสามารถวางตนได้เหมาะสมกับกาลเทศะ ขนบธรรมเนียมและแนวทางปฏิบัติเฉพาะของแต่ละวัฒนธรรม

1.4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ประเมินตามสภาพจริงจากผลงานและการปฏิบัติของนักศึกษา เช่น

- (1) พฤติกรรมและการแสดงออกของนักศึกษาในการนำเสนอรายงานกลุ่มในชั้นเรียน
- (2) พฤติกรรมที่แสดงออกในการร่วมกิจกรรมต่าง ๆ

1.5 ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1.5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

ในยุคปัจจุบัน เทคโนโลยีสารสนเทศมีความสำคัญในชีวิตประจำวันและการประกอบอาชีพ นักศึกษาต้องมีความรู้และมีทักษะในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อเป็นเครื่องมือในการปฏิบัติงาน การติดต่อสื่อสารและการพัฒนาตนเอง ดังนั้น นักศึกษาจำเป็นต้องได้รับการพัฒนาทักษะที่เกี่ยวกับการ

วิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีไปพร้อมกับคุณธรรม จริยธรรมและความรู้เกี่ยวกับสาขาวิชา ด้วยเหตุนี้ ผู้สอนต้องใช้เทคโนโลยีในการสอนเพื่อฝึกให้นักศึกษามีคุณสมบัติ ดังนี้

- (1) เลือกใช้วิธีการและเครื่องมือสื่อสารได้เหมาะสม
- (2) สืบค้น ศึกษา วิเคราะห์และประยุกต์ใช้เทคโนโลยีเพื่อแก้ไขปัญหาอย่างเหมาะสม
- (3) ใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ ในการสื่อสารได้อย่างถูกต้องตามกาลเทศะ และ

สอดคล้องกับวัฒนธรรมสากล

การวัดและประเมินผลอาจจัดทำในระหว่างการสอน โดยการจัดกิจกรรมให้นักศึกษาได้ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการศึกษาค้นคว้าข้อมูลเพื่อนำมาเรียบเรียง นำเสนอและอภิปราย แสดงความคิดเห็นในกลุ่ม หรือจัดกิจกรรมให้นักศึกษาใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเป็นเครื่องมือในการติดต่อสื่อสาร หรือนำเสนอผลงานต่างๆ

1.5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

ดำเนินการสอนด้วยกิจกรรม Active Learning/Flipped Classroom ที่นักศึกษาต้องติดต่อสื่อสาร ค้นคว้าหาข้อมูล และนำเสนอผลจากการค้นคว้าโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่อให้เกิดการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ดังนี้

- (1) ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเป็นเครื่องมือในการติดต่อสื่อสาร
- (2) ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเป็นเครื่องมือในการค้นคว้าหาข้อมูล
- (3) ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเป็นเครื่องมือในการนำเสนอผลงาน
- (4) ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างถูกต้อง เหมาะสมกับขนบธรรมเนียมปฏิบัติของสังคมแต่ละกลุ่ม

1.5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

การวัดและประเมินผลตามสภาพจริงจากผลงาน และการปฏิบัติของนักศึกษา ดังนี้

- (1) ความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการติดต่อสื่อสาร
- (2) ความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการศึกษาค้นคว้าหาข้อมูล
- (3) ความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการนำเสนอผลงาน
- (4) จรรยาบรรณในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศอย่างเหมาะสมกับสถานการณ์และ

วัฒนธรรมสากล

2) แผนที่แสดงผลการเรียนรู้ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาของประเทศไทย (Thai Qualifications Framework for Higher Education: TQF : HEd) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

2.1 ด้านคุณธรรมจริยธรรม

- 2.1.1 มีจิตนึกรู้สึกซาบซึ้งและตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม
- 2.1.2 มีจรรยาบรรณทางวิชาการหรือวิชาชีพ
- 2.1.3 มีวินัย ขยัน อดทน ตรงต่อเวลา และความรับผิดชอบต่อตนเอง สังคม และสิ่งแวดล้อม
- 2.1.4 เคารพในคุณค่าและศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์

2.2 ด้านความรู้

- 2.2.1 มีความรู้และความเข้าใจทั้งด้านทฤษฎีและหลักการปฏิบัติในเนื้อหาที่ศึกษา
- 2.2.2 สามารถติดตามความก้าวหน้า ใฝ่รู้ ทางวิชาการและเทคโนโลยีของสาขาวิชาที่ศึกษา
- 2.2.3 สามารถบูรณาการความรู้ทางวิชาชีพกับความรู้ในศาสตร์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

2.3 ด้านปัญญา

- 2.3.1 มีทักษะในการปฏิบัติจากการประยุกต์ความรู้ และมีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ทั้งทางด้านวิชาการหรือวิชาชีพ
- 2.3.2 มีทักษะในการนำความรู้มาคิดและใช้อย่างเป็นระบบ

2.4 ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 2.4.1 มีมนุษยสัมพันธ์และมารยาทสังคมที่ดี
- 2.4.2 มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตาม
- 2.4.3 สามารถทำงานเป็นทีมและแก้ไขข้อขัดแย้งได้อย่างเหมาะสม
- 2.4.4 สามารถใช้ความรู้ในศาสตร์มาช่วยเหลือสังคมในประเด็นที่เหมาะสม

2.5 ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 2.5.1 เลือกใช้วิธีการและเครื่องมือสื่อสารได้เหมาะสม
- 2.5.2 สืบค้น ศึกษา วิเคราะห์และประยุกต์ใช้เทคโนโลยีเพื่อแก้ไขปัญหาอย่างเหมาะสม
- 2.5.3 ใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ ในการสื่อสารได้อย่างถูกต้องตามกาลเทศะ และสอดคล้องกับวัฒนธรรมสากล

3) แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

3.1 วิชาศึกษาทั่วไป วิชาบังคับ

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

ลำดับ	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	1.ด้านคุณธรรม จริยธรรม				2.ด้านความรู้			3.ด้าน ปัญญา		4.ด้านทักษะ ความสัมพันธ์ระหว่าง บุคคลและความ รับผิดชอบ				5.ด้านทักษะการ วิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ		
			1	2	3	4	1	2	3	1	2	1	2	3	4	1	2	3
1	GEBLC101	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	●	●		○			●		●	○	●		●			●
2	GEBLC102	ภาษาอังกฤษเพื่อทักษะชีวิต	●	●		○			●		●	○	●		●			●
3	GEBLC103	ภาษาอังกฤษเชิงวิชาการ	●	●		○			●		●	○	●		●			●
4	GEBLC201	ศิลปะการใช้ภาษาไทย	●	●	○	●	●	○	○	●	●	●	●	●	●	○	●	○
5	GEBHT101	กิจกรรมเพื่อสุขภาพ	●		○		●		○	●		●			○	○		
6	GEBIN101	กระบวนการคิดและการแก้ปัญหา	●		○	●		●	○		●	●	○		○	●		○
7	GEBIN102	นวัตกรรมและเทคโนโลยี		●	○			●	○	○	●			●	○		●	○
8	GEBIN103	ศิลปะการใช้ชีวิต			●		●				●	●	○	○		●		

3.2 วิชาศึกษาทั่วไป วิชาเลือก

รายวิชา			1.ด้านคุณธรรม จริยธรรม				2.ด้านความรู้			3.ด้าน ปัญญา		4.ด้านทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและความ รับผิดชอบ				5.ด้านทักษะการ วิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ		
ลำดับ	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	1	2	3	4	1	2	3	1	2	1	2	3	4	1	2	3
1	GEBSO101	ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงและภูมิปัญญาในการ ดำเนินชีวิต	●	●	●	●	●	○	●	●	●	○	○	○	●	○	○	
2	GEBSO102	การพัฒนาคุณภาพชีวิตและสังคม	●	●	●	●	●		●	○	●	●	●	●	●	○		
3	GEBSO103	สังคม เศรษฐกิจ การเมือง และกฎหมาย	○	○	●	●	●	●	●	●	○	○	○	●	○	○		
4	GEBSO104	มนุษยสัมพันธ์	●	○	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	○	
5	GEBSO105	ภูมิสังคมวัฒนธรรมอาเซียน	●	○	●	●	●	●	●	●	○	○	○	●	○	●	○	
6	GEBSO106	จิตวิทยาเพื่อการดำเนินชีวิตและการทำงาน	●	○	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	○	
7	GEBSC101	คณิตศาสตร์และสถิติในชีวิตประจำวัน			●		●	○		○	●			●		○	●	
8	GEBSC102	เทคโนโลยีสารสนเทศที่จำเป็นในชีวิตประจำวัน	○		●		●			●		○				●		
9	GEBSC103	การคิดและการตัดสินใจเชิงวิทยาศาสตร์			●		●				●			○	○		●	
10	GEBSC104	การสร้างกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ เพื่อทำงานวิจัยและการสร้างนวัตกรรม			●				●		●	○		●			●	●
11	GEBSC105	วิทยาศาสตร์เพื่อสุขภาพ			●		●				●			●	○		●	
12	GEBSC106	สิ่งแวดล้อมกับการพัฒนา	○		●			●	○		○				○	○	●	○

3.3 วิชาศึกษาทั่วไป วิชาเลือกเสรี

รายวิชา			1.ด้านคุณธรรม จริยธรรม				2.ด้านความรู้			3.ด้าน ปัญญา		4.ด้านทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและความ รับผิดชอบ				5.ด้านทักษะการ วิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ		
ลำดับ	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	1	2	3	4	1	2	3	1	2	1	2	3	4	1	2	3
13	GEBLC104	ภาษาอังกฤษสำหรับผู้ประกอบวิชาชีพ	●	●		○			●		●	○	●		●			●
14	GEBLC202	กลวิธีการเขียนรายงานและการนำเสนอ	●	●	●	●	○	○		●	●	●	○	●	○		●	○
15	GEBLC203	วรรณกรรมท้องถิ่น	●	●	○	●	●	○	○	●	●	●	●	●	●	○	●	○
16	GEBLC204	ภาษาไทยสำหรับชาวต่างประเทศ	●	○	○	○	●	○	○	●	○	●	○	○	○	○	○	●
17	GEBLC301	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร	●	○	●	○	●	○	○	●	○	●	○	○	○	○	○	●
18	GEBLC401	สนทนาภาษาญี่ปุ่นพื้นฐาน	●	○	●	○	●	○	○	●	○	●	○	○	○	○	○	●
19	GEBLC501	ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสาร	●	○	●	○	●	○	○	●	○	●	○	○	○	○	○	●
20	GEBLC601	ภาษาพม่าพื้นฐาน	●	○	●	○	●	○	○	●	○	●	○	○	○	○	○	●
21	GEBHT102	การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ	●		○		●			●		●			○	○		
22	GEBHT103	กีฬาเพื่อสุขภาพ	●		○		●			●			○	●		○		
23	GEBHT104	นันทนาการเพื่อส่งเสริมสุขภาพ	●		○	○	●			●		●	○			○		
24	GEBIN104	ชีวิตมีสุข			●			●	○						○	○	●	○

2) หมวดวิชาพื้นฐานวิชาชีพ วิชาชีพบังคับ และวิชาชีพเลือก

2.1 ด้านคุณธรรมจริยธรรม

2.1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรม

นักศึกษาต้องมีคุณธรรมจริยธรรมเพื่อให้สามารถดำเนินชีวิตร่วมกับผู้อื่นในสังคมอย่างราบรื่นและเป็นประโยชน์ต่อส่วนรวมนอกจากนั้นอาหารและโภชนาการเป็นสิ่งสำคัญต่อประชาชนในประเทศความปลอดภัยในชีวิตความสำเร็จทางธุรกิจผู้พัฒนาจำเป็นต้องมีความรับผิดชอบต่อผลที่เกิดขึ้นเช่นเดียวกับการประกอบอาชีพในสาขาอื่นๆอาจารย์ที่สอนในแต่ละวิชาต้องพยายามสอดแทรกเรื่องที่เกี่ยวข้องกับสิ่งต่อไปนี้เพื่อให้นักศึกษาสามารถพัฒนาคุณธรรมจริยธรรมไปพร้อมกับวิทยาการต่างๆที่ศึกษารวมทั้งอาจารย์ต้องมีคุณสมบัติด้านคุณธรรมจริยธรรมอย่างน้อย 4 ข้อตามที่ระบุไว้

- 1) มีความซื่อสัตย์สุจริต ในการประกอบอาหารและปฏิบัติทางโภชนาการ สามารถทำงานเป็นทีม ตลอดจนสามารถแก้ไขข้อขัดแย้งในการปฏิบัติงานได้
- 2) มีจรรยาบรรณทางวิชาการหรือวิชาชีพด้านธุรกิจอาหารและโภชนาการ
- 3) มีวินัย ตรงต่อเวลา ขยัน และความรับผิดชอบต่อตนเอง วิชาชีพและสังคม
- 4) มีมนุษยสัมพันธ์ รับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น ปฏิบัติตามกฎหมายระเบียบของสถานประกอบการและองค์กรได้

นอกจากนั้นหลักสูตรธุรกิจอาหารและโภชนาการยังมีการจัดให้มีการวัดมาตรฐานในด้านคุณธรรมจริยธรรมทุกภาคการศึกษาซึ่งไม่จำเป็นต้องเป็นข้อสอบอาจใช้การสังเกตพฤติกรรมระหว่างทำกิจกรรมที่กำหนดให้มีการกำหนดคะแนนในเรื่องคุณธรรมจริยธรรมให้เป็นส่วนหนึ่งของคะแนนความประพฤติของนักศึกษา

2.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรม

กำหนดให้มีวัฒนธรรมองค์กรเพื่อเป็นการปลูกฝังให้นักศึกษามีระเบียบวินัยโดยเน้นการเข้าชั้นเรียนให้ตรงเวลา ตลอดจนการแต่งกายที่เป็นไปตามระเบียบของมหาวิทยาลัยนักศึกษาต้องมีความรับผิดชอบโดยในการทำงานกลุ่มนั้น ต้องฝึกให้รู้หน้าที่ของการเป็นผู้นำกลุ่มและการเป็นสมาชิกกลุ่มมีความซื่อสัตย์โดยไม่คัดลอกงานของผู้อื่นและไม่กระทำการทุจริตในการสอบเป็นต้นนอกจากนี้อาจารย์ผู้สอนทุกคนต้องสอดแทรกเรื่องคุณธรรมจริยธรรมในการสอนทุกรายวิชารวมทั้งมีการจัดกิจกรรมส่งเสริมคุณธรรมจริยธรรมเช่นการยกย่องนักศึกษาที่ทำดีทำประโยชน์แก่ส่วนรวมเสียสละ เป็นต้น

2.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรม

ประเมินจากการตรงเวลาของนักศึกษาในภาพเข้าชั้นเรียนการส่งงานตามกำหนดระยะเวลาที่มอบหมายและการร่วมกิจกรรม

- 1) ประเมินจากการมีวินัยและพร้อมเพรียงของนักศึกษาในการเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตร
- 2) ปริมาณการกระทำทุจริตในการสอบ
- 3) ประเมินจากความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย

2.2 ด้านความรู้

2.2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

นักศึกษาต้องมีความรู้เกี่ยวกับสาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ วิชาที่ศึกษานั้นต้องเป็นสิ่งที่นักศึกษาต้องรู้เพื่อใช้ประกอบอาชีพและช่วยพัฒนาสังคม ดังนั้นมาตรฐานความรู้ต้องครอบคลุมสิ่งต่อไปนี้

- 1) มีความรู้ ความเข้าใจทั้งด้านทฤษฎีและหลักการปฏิบัติที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ
- 2) สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการในสาขา รวมถึงงานวิจัยและสามารถต่อยอดองค์ความรู้ในศาสตร์ที่เกี่ยวข้องได้
- 3) มีทักษะในการประยุกต์และใช้นวัตกรรมใหม่ๆ ในการแก้ปัญหาด้านธุรกิจอาหารและโภชนาการ

2.2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

ใช้การเรียนการสอนในหลากหลายรูปแบบโดยเน้นหลักการทางทฤษฎีและประยุกต์ทางปฏิบัติในสภาพแวดล้อมจริงโดยทันต่อการเปลี่ยนแปลงทางเทคโนโลยี ทั้งนี้ให้เป็นไปตามลักษณะของรายวิชาตลอดจนเนื้อหาสาระของรายวิชานั้นๆ นอกจากนี้ควรจัดให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริงโดยการศึกษาดูงานหรือเชิญผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ตรงมาเป็นวิทยากรพิเศษเฉพาะเรื่องตลอดจนการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ

2.2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ประเมินจากผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนและการปฏิบัติของนักศึกษาในด้านต่างๆคือ

- 1) การทดสอบย่อย
- 2) การสอบกลางภาคเรียนและปลายภาคเรียน
- 3) ประเมินจากรายงานที่นักศึกษาจัดทำ
- 4) ประเมินจากแผนธุรกิจหรือโครงการที่นำเสนอ
- 5) ประเมินจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน
- 6) ประเมินจากรายวิชาสหกิจศึกษาหรือฝึกงาน

2.3 ด้านทักษะทางปัญญา

2.3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

นักศึกษาต้องสามารถพัฒนาตนเองและประกอบวิชาชีพได้โดยพึ่งตนเองได้เมื่อจบการศึกษาแล้ว ดังนั้นนักศึกษาจำเป็นต้องได้รับการพัฒนาทักษะทางปัญญาไปพร้อมกับคุณธรรมจริยธรรมและความรู้เกี่ยวกับสาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ ในขณะที่สอนนักศึกษาอาจารย์ต้องเน้นให้นักศึกษาคิดหาเหตุผลเข้าใจที่มาและสาเหตุของปัญหาวิธีการแก้ปัญหา รวมทั้งแนวคิดด้วยตนเองไม่สอนในลักษณะท่องจำ นักศึกษาต้องมีคุณสมบัติต่างจากการสอนเพื่อให้เกิดทักษะทางปัญญาดังนี้

- 1) มีทักษะภาคปฏิบัติทางด้านธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับอาหารและโภชนาการ ตลอดจนสามารถนำองค์ความรู้มาประยุกต์ใช้ในการทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพได้
- 2) สามารถใช้ทักษะและความเข้าใจในองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับสาขามาประยุกต์ใช้แก้ไขปัญหาในสถานการณ์จริง

2.3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) กรณีศึกษาทางด้านธุรกิจอาหารและโภชนาการ
- 2) การอภิปรายกลุ่ม
- 3) ให้นักศึกษามีโอกาสปฏิบัติจริง

2.3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

ประเมินตามสภาพจริงจากผลงานและการปฏิบัติของนักศึกษาเช่นประเมินจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียนการทดสอบโดยใช้แบบทดสอบหรือสัมภาษณ์เป็นต้น

การวัดมาตรฐานในข้อนี้สามารถทำได้โดยการออกข้อสอบที่ให้นักศึกษาแก้ปัญหาอธิบายแนวคิดของการแก้ปัญหาและวิธีการแก้ปัญหาโดยการประยุกต์ความรู้ที่เรียนมาหลีกเลี่ยงข้อสอบที่เป็นการเลือกคำตอบที่ถูกต้องมาคำตอบเดียวจากกลุ่มคำตอบที่ให้มาไม่ควรมีคำถามเกี่ยวกับนิยามต่างๆ

2.4 ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

2.4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบ

นักศึกษาต้องออกไปประกอบอาชีพ ซึ่งส่วนใหญ่ต้องเกี่ยวข้องกับคนที่ไม่รู้จักมาก่อนคนที่มาจากสถาบันอื่น และคนที่จะมาเป็นผู้บังคับบัญชาหรือคนที่จะมาอยู่ใต้บังคับบัญชา มีความสามารถที่จะปรับตัวให้เข้ากับกลุ่มคนต่างๆ เป็นเรื่องจำเป็นอย่างยิ่งดังนั้นอาจารย์ต้องสอดแทรกวิธีการที่เกี่ยวข้องกับคุณสมบัติต่างๆต่อไปให้นักศึกษาระหว่างที่สอนวิชาหรืออาจให้นักศึกษาไปเรียนวิชาทางด้านสังคมศาสตร์ที่เกี่ยวกับคุณสมบัติต่างๆนี้

- 1) มีมนุษยสัมพันธ์และมารยาทในการปฏิบัติงานด้านธุรกิจอาหารที่เกี่ยวข้องกับอาหารและโภชนาการ
- 2) มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตามในงานที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหารและโภชนาการได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- 3) สามารถทำงานเป็นทีมและสามารถแก้ไขปัญหที่เกิดจากการทำงานภาคปฏิบัติได้
- 4) สามารถใช้ความรู้ในศาสตร์มาช่วยเหลือสังคมเพื่อแก้ไขปัญหาด้านโภชนาการได้อย่างเหมาะสม

2.4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ใช้การสอนที่มีการกำหนดกิจกรรมให้มีการทำงานเป็นกลุ่มการทำงานที่ต้องประสานงานกับผู้อื่นข้ามหลักสูตรหรือต้องค้นคว้าหาข้อมูลจากการสัมภาษณ์บุคคลอื่นหรือผู้มีประสบการณ์โดยมีความคาดหวังในผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความสามารถในการรับผิดชอบดังนี้

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

2.4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ประเมินจากพฤติกรรมและการแสดงออกของนักศึกษาในการนำเสนอรายงานกลุ่มในชั้นเรียน และสังเกตจากพฤติกรรมที่แสดงออกในการร่วมกิจกรรมต่างๆและความครบถ้วนชัดเจนตรงประเด็นของข้อมูล

2.5 ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

2.5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) มีทักษะในการใช้เครื่องมือหรือโปรแกรมที่เกี่ยวกับธุรกิจอาหารและโภชนาการได้
- 2) สามารถสื่อสาร นำเสนอ และติดตามความก้าวหน้าที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหารและโภชนาการได้อย่างเหมาะสม
- 3) สามารถนำระบบเทคโนโลยีสารสนเทศหรือสถิติประยุกต์มาช่วยแนะนำและแก้ไขปัญหาประเด็นปัญหาที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหาร และโภชนาการได้อย่างสร้างสรรค์

2.5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

จัดกิจกรรมการเรียนรู้ในรายวิชาต่างๆให้นักศึกษาได้วิเคราะห์สถานการณ์จำลองและสถานการณ์เสมือนจริงแล้วนำเสนอการแก้ปัญหาที่เหมาะสมเรียนรู้เทคนิคการประยุกต์เทคโนโลยีสารสนเทศด้านธุรกิจอาหารและโภชนาการในหลากหลายสถานการณ์

2.5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) ประเมินจากเทคนิคการนำเสนอโดยใช้ทฤษฎีการเลือกใช้เครื่องมือทางเทคโนโลยีสารสนเทศหรือคณิตศาสตร์และสถิติที่เกี่ยวข้อง
- 2) ประเมินจากความสามารถในการอธิบายถึงข้อจำกัดเหตุผลการใช้เครื่องมือต่างๆ
- 3) การอภิปรายกรณีศึกษาต่างๆที่มีการนำเสนอต่อชั้นเรียน
- 4) การวัดมาตรฐานนี้อาจทำได้ในระหว่างการสอนโดยอาจให้นักศึกษาแก้ปัญหาและให้นำเสนอแนวคิดของการแก้ปัญหาผลการวิเคราะห์ประสิทธิภาพอาจมีการวิจารณ์ในเชิงวิชาการระหว่างอาจารย์และกลุ่มนักศึกษา

3) แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping) สรุปผลการเรียนรู้ในตารางมีความหมายดังนี้

3.1 ด้านคุณธรรม จริยธรรม

3.1.1 มีความซื่อสัตย์สุจริต ในการประกอบอาหารและปฏิบัติทางโภชนาการ สามารถทำงานเป็นทีม ตลอดจนสามารถแก้ไขข้อขัดแย้งในการปฏิบัติงานได้

3.1.2 มีจรรยาบรรณทางวิชาการหรือวิชาชีพด้านธุรกิจอาหารและโภชนาการ

3.1.3 มีวินัย ตรงต่อเวลา ซื่อสัตย์ และความรับผิดชอบต่อตนเอง วิชาชีพและสังคม

3.1.4 มีมนุษยสัมพันธ์ รับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น ปฏิบัติตามกฎระเบียบของสถานประกอบการและองค์กรได้

3.2 ด้านความรู้

3.2.1 มีความรู้ ความเข้าใจทั้งด้านทฤษฎีและหลักการปฏิบัติที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ

3.2.2 สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการในสาขา รวมถึงงานวิจัยและสามารถต่อยอดองค์ความรู้ในศาสตร์ที่เกี่ยวข้องได้

3.2.3 มีทักษะในการประยุกต์และใช้นวัตกรรมใหม่ๆ ในการแก้ปัญหาด้านธุรกิจอาหารและโภชนาการ

3.3 ด้านทักษะทางปัญญา

3.3.1 มีทักษะภาคปฏิบัติทางด้านธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับอาหารและโภชนาการ ตลอดจนสามารถนำองค์ความรู้มาประยุกต์ใช้ในการทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพได้

3.3.2 สามารถใช้ทักษะและความเข้าใจในองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับสาขามาประยุกต์ใช้แก้ไขปัญหาในสถานการณ์จริง

3.4 ด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

3.4.1 มีมนุษยสัมพันธ์และมารยาทในการปฏิบัติงานด้านธุรกิจอาหารที่เกี่ยวข้องกับอาหารและโภชนาการ

3.4.2 มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตามในงานที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหารและโภชนาการได้อย่างมีประสิทธิภาพ

3.4.3 สามารถทำงานเป็นทีมและสามารถแก้ไขปัญหาที่เกิดจากการทำงานภาคปฏิบัติได้

3.4.4 สามารถใช้ความรู้ในศาสตร์มาช่วยเหลือสังคมเพื่อแก้ไขปัญหาทางด้านโภชนาการได้อย่างเหมาะสม

3.5 ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

3.5.1 มีทักษะในการใช้เครื่องมือหรือโปรแกรมที่เกี่ยวกับธุรกิจอาหารและโภชนาการได้

3.5.2 สามารถสื่อสาร นำเสนอ และติดตามความก้าวหน้าที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหารและโภชนาการได้อย่างเหมาะสม

3.5.3 สามารถนำระบบเทคโนโลยีสารสนเทศหรือสถิติประยุกต์มาช่วยแนะนำและแก้ไขปัญหาที่เกี่ยวกับธุรกิจอาหาร และโภชนาการได้อย่างสร้างสรรค์

สรุปแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา			1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้			3. ทักษะทางปัญญา		4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ		
ลำดับ	รหัส	ชื่อวิชา	1	2	3	4	1	2	3	1	2	1	2	3	4	1	2	3
วิชาชีพพื้นฐาน																		
1	BSCFN101	เคมีอาหาร			○		●	○		○				○				○
2	BSCFN102	ฟิสิกส์สำหรับงานอาหาร			●	○	●		○	●			○	●		○		
3	BSCFN103	วิทยาศาสตร์การอาหาร	○		○				●	●			○	○				○
4	BSCFN104	หลักสถิติเพื่องานธุรกิจอาหารและโภชนาการ			○		●		●		○				○	●		○
5	BSCFN105	สรีรวิทยา	●		○		●		○		●			○			●	
6	BSCFN106	ชีวเคมีพื้นฐาน			○		●		○		●							
วิชาชีพบังคับ																		
1	BSCFN107	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจ		●	○				○		●	○		○			○	
2	BSCFN108	โภชนาการเบื้องต้น			●		●		○		●			○	○	●	○	
3	BSCFN109	การสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในการทำขนม	●		○		●	●		●				○		●	●	
4	BSCFN110	หลักการประกอบอาหาร		○	●		●		○	○	○		○	●				○

รายวิชา			1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้			3. ทักษะทางปัญหา		4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ		
ลำดับ	รหัส	ชื่อวิชา	1	2	3	4	1	2	3	1	2	1	2	3	4	1	2	3
5	BSCFN111	การดำเนินธุรกิจขนาดย่อม	○	●	●	○	●		●	●	○	○		○		○	○	
6	BSCFN112	อาหารไทย		●			●			●				○				
7	BSCFN113	ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร			●		●			●				○	○			○
8	BSCFN114	วิธีวิจัยทางธุรกิจอาหารและโภชนาการ		○	○	●	●		○	●	○		●	○		●	●	●
9	BSCFN115	ภาษาอังกฤษสำหรับงานธุรกิจอาหารและโภชนาการ			○		●			●		●		○			○	●
10	BSCFN116	การประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์ในธุรกิจอาหารและโภชนาการ			○		●	●	○	●					○	●	●	○
11	BSCFN117	การถนอมอาหาร		○	●		●			●			○	○				
12	BSCFN118	หลักการทดลองอาหาร		○	●		●	○	○	●	○		○	○	●	○	●	
13	BSCFN119	อาหารล้านนา		○	●		●			●				○	●			
14	BSCFN120	เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหาร			●			●		●					●	●	○	
15	BSCFN121	เทคโนโลยีการนำเสนอด้านอาหารและโภชนาการ			○	●	●		○	●		●	○	○		●	○	○
16	BSCFN122	การจัดการภัตตาคาร		○	○		●			●		○	○			○		
17	BSCFN123	โภชนบำบัด		○	●	○	●	○	○	●	○	●	○	○		●	○	
18	BSCFN124	กระบวนการแปรรูปอาหาร	●		○		●		○	○				○				○

รายวิชา			1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้			3. ทักษะทางปัญญา		4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ		
ลำดับ	รหัส	ชื่อวิชา	1	2	3	4	1	2	3	1	2	1	2	3	4	1	2	3
19	BSCFN125	สหกิจศึกษาทางธุรกิจอาหารและโภชนาการ	○	●	●				●	●	○	●	○					●
20	BSCFN126	การฝึกงานทางธุรกิจอาหารและโภชนาการ	●				●			●	○		●	●				●
21	BSCFN127	ปัญหาพิเศษ			○	●				●	○	○	○			○	○	
22	BSCFN128	สัมมนาด้านธุรกิจอาหารและโภชนาการ	●	●		○	●	○	○	●	●	●		○	○			●
วิชาชีพเลือก																		
1	BSCFN129	โภชนาการแม่และเด็ก			●	○			○	○		○			●			○
2	BSCFN130	โภชนาการเด็กวัยรุ่นและวัยรุ่น		○	●				○	○		○			●			○
3	BSCFN131	โภชนาการสำหรับวัยผู้ใหญ่		○	●				○	○		○			●			○
4	BSCFN132	โภชนาการผู้สูงอายุ		○	●		●		○	●		○			●		○	
5	BSCFN133	โภชนศาสตร์ชุมชน		○	○	●	●		○	●		○			●	●	○	
6	BSCFN134	อาหารเพื่อสุขภาพ	●	○	○		●		○	●				○	○	●	○	
7	BSCFN135	ศิลปะงานใบตองและแกะสลัก			●		●		○	●				●				
8	BSCFN136	เทคโนโลยีเบเกอร์รี่			○		●	●		●				○		○		
9	BSCFN137	อาหารตะวันตก			○		●			●				○				
10	BSCFN138	อาหารว่างและเครื่องดื่ม			○		●			●				○				

รายวิชา			1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้			3. ทักษะทางปัญญา		4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ		
ลำดับ	รหัส	ชื่อวิชา	1	2	3	4	1	2	3	1	2	1	2	3	4	1	2	3
11	BSCFN139	อาหารภัตตาคาร		●	○		●			●				○				
12	BSCFN140	เทคโนโลยีขนมหวาน			●		●	●		●		○		○				
13	BSCFN141	ขนมไทย			●		●	●		●				○				
14	BSCFN142	อาหารอาเซียน			●		●		○	●				○				
15	BSCFN143	พฤติกรรมผู้บริโภค			○	●	●				●			○		●		
16	BSCFN144	องค์การและการจัดการ			○	●	●				●		○			○		
17	BSCFN145	การส่งเสริมการขาย		●	○		●		○		●	○	○			○		
18	BSCFN146	ศิลปะการจัดดอกไม้เพื่องานธุรกิจอาหาร		○	●		●	○	○	●	●	○	○	●		○	○	
19	BSCFN147	เรื่องคดีเฉพาะทางธุรกิจอาหารและโภชนาการ	○		●		●	●	○	●	○	○	○	●		●		○

หมวดที่ 5

หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา

1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน (เกรด)

1.1 การวัดผลการศึกษา

การวัดผลการศึกษา ให้ปฏิบัติตามข้อบังคับของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนาว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ.2551 การประเมินผลการศึกษา ต้องกระทำเมื่อสิ้นภาคการศึกษาในแต่ละภาคการศึกษา โดยให้ผลของการประเมินแต่ละวิชาเป็นระดับคะแนน (Grade) ดังนี้

ระดับคะแนน (Grade)	ค่าระดับคะแนนต่อหน่วยกิต	ผลการศึกษา
ก หรือ A	4.0	ดีเยี่ยม (Excellent)
ข ⁺ หรือ B ⁺	3.5	ดีมาก (Very Good)
ข หรือ B	3.0	ดี (Good)
ค ⁺ หรือ C ⁺	2.5	ดีพอใช้ (Fairly Good)
ค หรือ C	2.0	พอใช้ (Fair)
ง ⁺ หรือ D ⁺	1.5	อ่อน (Poor)
ง หรือ D	1.0	อ่อนมาก (Very Poor)
ด หรือ F	0	ตก (Fail)
ถ หรือ W	-	ถอนรายวิชา (Withdrawn)
ม.ส. หรือ I	-	ไม่สมบูรณ์ (Incomplete)
พ.จ. หรือ S	-	พอใจ (Satisfactory)
ม.จ. หรือ U	-	ไม่พอใจ (Unsatisfactory)
ม.น. หรือ Au	-	ไม่นับหน่วยกิต (Audit)

1.2 ระยะเวลาการศึกษา

1.2.1 สำหรับการลงทะเบียนแบบเต็มเวลา ระยะเวลาศึกษาตลอดหลักสูตร 4 ปีการศึกษา สำเร็จได้ไม่เกิน 6 ภาคการศึกษาปกติ ใช้เวลาศึกษา ไม่เกิน 8 ปีการศึกษา

1.2.2 สำหรับการลงทะเบียนแบบไม่เต็มเวลา ระยะเวลาศึกษาตลอดหลักสูตร 7 ปีการศึกษา สำเร็จได้ไม่เกิน 14 ภาคการศึกษาปกติ ใช้เวลาศึกษาไม่เกิน 12 ปีการศึกษา

2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

2.1 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษาที่ไม่สำเร็จการศึกษา

ให้กำหนดระบบการทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของนักศึกษาเป็นส่วนหนึ่งของระบบการประกันคุณภาพภายในของสถาบันอุดมศึกษาที่จะต้องทำความเข้าใจตรงกันทั้งสถาบัน และนำไปดำเนินการจนบรรลุผลสัมฤทธิ์ ซึ่งผู้ประเมินภายนอกจะต้องสามารถตรวจสอบได้

การทวนสอบในระดับรายวิชาควรให้นักศึกษาประเมินการเรียนการสอนในระดับรายวิชา มีคณะกรรมการพิจารณาความเหมาะสมของข้อสอบให้เป็นไปตามแผนการสอน มีการประเมินข้อสอบโดย

ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกการทวนสอบในระดับหลักสูตรสามารถทำได้โดยมีระบบประกันคุณภาพภายในสถาบันการศึกษาดำเนินการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้และรายงานผล

2.2 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้หลังจากนักศึกษาสำเร็จการศึกษา

การกำหนดกลวิธีการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา ควรเน้นการทำวิจัยสัมฤทธิ์ผลของการประกอบอาชีพของบัณฑิต ที่ทำอย่างต่อเนื่องและนำผลวิจัยที่ได้ย้อนกลับมาปรับปรุงกระบวนการเรียนการสอน และหลักสูตรแบบครบวงจร รวมทั้งการประเมินคุณภาพของหลักสูตรและหน่วยงานโดยองค์กรระดับสากล โดยการวิจัยอาจจะทำดำเนินการดังตัวอย่างต่อไปนี้

2.2.1 สภาวะการณ์ได้งานทำของบัณฑิต ประเมินจากบัณฑิตแต่ละรุ่นที่จบการศึกษา ในด้านของระยะเวลาในการหางานทำ ความเห็นต่อความรู้ ความสามารถ ความมั่นใจของบัณฑิตในการประกอบกิจการอาชีพ

2.2.2 การตรวจสอบจากผู้ประกอบการ โดยการขอเข้าสัมภาษณ์ หรือ การส่งแบบสอบถาม เพื่อประเมินความพึงพอใจในบัณฑิตที่จบการศึกษาและเข้าทำงานในสถานประกอบการนั้น ๆ ในคาบระยะเวลาต่างๆ เช่น ปีที่ 1 ปีที่ 5 เป็นต้น

2.2.3 การประเมินตำแหน่ง และหรือความก้าวหน้าในสายงานของบัณฑิต

2.2.4 การประเมินจากสถานศึกษาอื่น โดยการส่งแบบสอบถาม หรือสอบถามเมื่อมีโอกาสในระดับความพึงพอใจในด้านความรู้ ความพร้อม และสมบัติด้านอื่น ๆ ของบัณฑิตจะจบการศึกษาและเข้าศึกษาเพื่อปริญญาที่สูงขึ้นในสถานศึกษานั้น ๆ

2.2.5 การประเมินจากบัณฑิตที่ไปประกอบอาชีพ ในแง่ของความพร้อมและความรู้จากสาขาวิชาที่เรียนรวมทั้งสาขาอื่น ๆ ที่กำหนดในหลักสูตร ที่เกี่ยวเนื่องกับการประกอบอาชีพของบัณฑิต รวมทั้งเปิดโอกาสให้เสนอข้อคิดเห็นในการปรับหลักสูตรให้ดียิ่งขึ้นด้วย

2.2.6 ความเห็นจากผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก ที่มาประเมินหลักสูตร หรือ เป็นอาจารย์พิเศษ ต่อความพร้อมของนักศึกษาในการเรียน และสมบัติอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการเรียนรู้ และการพัฒนาองค์ความรู้ของนักศึกษา

2.2.7 ผลงานของนักศึกษาที่วัดเป็นรูปธรรมได้ อาทิ (ก) จำนวนโปรแกรมสำเร็จรูปที่พัฒนาเอง และวางขาย, (ข) จำนวนสิทธิบัตร, (ค) จำนวนรางวัลทางสังคมและวิชาชีพ, (ง) จำนวนกิจกรรมการกุศลเพื่อสังคมและประเทศชาติ, (จ) จำนวนกิจกรรมอาสาสมัครในองค์กรที่ทำประโยชน์ต่อสังคม

3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

นักศึกษาได้ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา โดยต้องศึกษารายวิชาต่าง ๆ ครบถ้วนตามหลักสูตรและสอบผ่านทุกรายวิชาตามเกณฑ์ที่กำหนดโดยได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 2.00 และเป็นผู้ที่มีความประพฤติที่ไม่ขัดต่อระเบียบมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา และต้องผ่านการเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตรตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์

1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

1.1 มีการปฐมนิเทศแนะแนวการเป็นครูแก่อาจารย์ใหม่ให้มีความรู้และเข้าใจนโยบายของมหาวิทยาลัยคณะ ตลอดจนในหลักสูตรที่สอน

1.2 ส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้สร้างเสริมประสบการณ์เพื่อส่งเสริมการสอนและการวิจัยอย่างต่อเนื่องโดยผ่านการทำวิจัยในสาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการเป็นอันดับแรก การสนับสนุนด้านการศึกษาต่อฝึกอบรมดูงานทางวิชาการและวิชาชีพในองค์กรต่างๆ การประชุมทางวิชาการทั้งในประเทศและ/หรือต่างประเทศหรือการลาเพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์

2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์

2.1 การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอนการวัดและการประเมินผล

2.1.1 ส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้สร้างเสริมประสบการณ์เพื่อส่งเสริมการสอนและการวิจัยอย่างต่อเนื่องโดยผ่านการทำวิจัยในสาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการเป็นอันดับแรก การสนับสนุนด้านการศึกษาต่อฝึกอบรมดูงานทางวิชาการและวิชาชีพในองค์กรต่างๆ การประชุมทางวิชาการทั้งในประเทศและ/หรือต่างประเทศหรือการลาเพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์

2.1.2 การเพิ่มพูนทักษะการจัดการเรียนการสอนและการประเมินผลให้ทันสมัย โดยการสนับสนุนให้ได้รับการฝึกอบรมการศึกษาดูงานทางด้านจัดการเรียนการสอนและการประเมินผลทั้งในประเทศและ/หรือต่างประเทศ

2.2 การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านอื่นๆ

2.2.1 การมีส่วนร่วมในกิจกรรมบริการวิชาการแก่ชุมชนที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาความรู้และคุณธรรม

2.2.2 มีการสนับสนุนให้อาจารย์ทำผลงานทางวิชาการสายตรงในสาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ

2.2.3 ส่งเสริมการทำวิจัยสร้างองค์ความรู้ใหม่เป็นหลักและเพื่อพัฒนาการเรียนการสอนและมีความเชี่ยวชาญในสาขาวิชาชีพ เป็นรอง

2.2.4 จัดสรรงบประมาณสำหรับการทำวิจัย

2.2.5 จัดให้อาจารย์ทุกคนเข้าร่วมกลุ่มวิจัยต่างๆ ของคณะ และมหาวิทยาลัย

2.2.6 จัดให้อาจารย์เข้าร่วมกิจกรรมบริการวิชาการต่างๆ ของคณะ และมหาวิทยาลัย

หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร

1. การกำกับมาตรฐาน

ในการกำกับมาตรฐาน จะพิจารณาจากการบริหารจัดการหลักสูตรทุกหลักสูตรให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่ได้ประกาศใช้เมื่อ พ.ศ.2558 และกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 ตลอดระยะเวลาที่มีการจัดการเรียนการสอนในหลักสูตรโดยคำนึงถึงการบริหารจัดการหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนดโดยสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาดังนี้

1.1 มีจำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรไม่น้อยกว่า 5 คน และเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเกินกว่า 1 หลักสูตรไม่ได้และประจำหลักสูตรตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษาตามหลักสูตรโดยความเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัยและได้นำเสนอสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาเพื่อรับทราบแล้ว

1.2 มีคุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรคุณวุฒิปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่าผู้ช่วยศาสตราจารย์ ในสาขาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอนอย่างน้อย 2 คน

1.3 มีการปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนดไม่เกิน 5 ปี โดยจะต้องปรับปรุงให้เสร็จและอนุมัติ/ให้ความเห็นชอบโดยสภามหาวิทยาลัย/สถาบัน เพื่อให้หลักสูตรใช้งานในปีที่ 6

1.4 มีการดำเนินงานให้เป็นไปตามตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานเพื่อการประกันคุณภาพหลักสูตรและการเรียนการสอนตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติดังต่อไปนี้

- 1) อาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร
- 2) มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ
- 3) มีรายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม ตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา
- 4) จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา
- 5) จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา

2. บัณฑิต

การผลิตบัณฑิต หรือการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนให้ผู้เรียนมีความรู้ในวิชาการและวิชาชีพ มีคุณลักษณะตามหลักสูตรที่กำหนด บัณฑิตระดับอุดมศึกษาจะต้องเป็นผู้มีความรู้ มีคุณธรรมจริยธรรม มีความสามารถในการเรียนรู้และพัฒนาตนเอง สามารถประยุกต์ใช้ความรู้เพื่อการดำรงชีวิตในสังคมได้อย่างมีความสุขทั้งทางร่างกายและจิตใจ มีความสำนึกและความรับผิดชอบต่อในฐานะพลเมืองและพลโลก มีคุณลักษณะตามอัตลักษณ์ของสถาบันอุดมศึกษาโดยคำนึงถึงความสำคัญในหัวข้อต่อไปนี้

2.1 คุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ

ในการหาคุณภาพบัณฑิตจะพิจารณาจากกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (Thai Qualifications Framework for Higher Education: TQF) ได้มีการกำหนดคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามที่หลักสูตรกำหนดไว้ใน มคอ.2 ซึ่งครอบคลุมผลการเรียนรู้อย่างน้อย 5 ด้านคือ 1) ด้านคุณธรรมจริยธรรม 2) ด้านความรู้ 3) ด้านทักษะทางปัญญา 4) ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ และ 5) ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ตัวบ่งชี้นี้จะเป็นการประเมินคุณภาพบัณฑิตในมุมมองของผู้ใช้บัณฑิต โดยจำนวนบัณฑิตที่รับการประเมินจากผู้ใช้บัณฑิตจะต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ 20 ของจำนวนบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา

2.2 การได้งานทำหรือผลงานวิจัยของผู้สำเร็จการศึกษา

ใช้แบบสอบถามกับผู้สำเร็จการศึกษา เพื่อหาร้อยละของบัณฑิตปริญญาตรีที่ได้งานทำหรือประกอบอาชีพอิสระภายใน 1 ปีโดยพิจารณาจากบัณฑิตปริญญาตรีที่สำเร็จการศึกษาในหลักสูตรภาคปกติ ภาคพิเศษ และภาคนอกเวลา ที่ได้งานทำหรือมีกิจการของตนเองที่มีรายได้ประจำภายในระยะเวลา 1 ปี นับจากวันที่สำเร็จการศึกษาเมื่อเทียบกับบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาในปีการศึกษา โดยจำนวนบัณฑิตที่ตอบแบบสำรวจจะต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ 70 ของจำนวนบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา

3. นักศึกษา

3.1 การรับนักศึกษา โดยใช้ระบบการรับนักศึกษาและการส่งเสริมความพร้อมทางการเรียนในระดับอุดมศึกษาดังต่อไปนี้

3.3.1 การรับสมัครนักศึกษามีการดำเนินการโดยคณะ/กองการศึกษา/สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนในการรับสมัคร ในหลากหลายโครงการ เช่น โครงการรับตรง โครงการนักศึกษาโควตาประเภทต่างๆ โครงการความร่วมมือกับโรงเรียนเครือข่าย โครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ โครงการความร่วมมือกับหน่วยงานของรัฐ เป็นต้น

3.3.2 คัดเลือกเพื่อเข้าศึกษาต่อ มีการดำเนินการโดยคณะ/กองการศึกษา/สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนในรูปแบบของคณะกรรมการซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากมหาวิทยาลัย กำหนดวิธีการ และรูปแบบการคัดเลือกผู้เข้าศึกษาต่อตามความเหมาะสมของแต่ละโครงการ ซึ่งโครงการส่วนใหญ่จะมีขั้นตอนดังต่อไปนี้

3.3.2.1 สอบข้อเขียนซึ่งมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ผู้ที่มีความเชี่ยวชาญในการออกข้อสอบลักษณะต่างๆ ให้ข้อสอบมีความเป็นมาตรฐาน และสามารถคัดกรองผู้สมัครเพื่อให้ได้นักศึกษาที่มีคุณภาพ โดยใช้ข้อสอบดังนี้

- วิชาศึกษาทั่วไป
- วิชาชีพพื้นฐาน
- วิชาชีพเฉพาะสาขา

ในแต่ละโครงการอาจปรับเปลี่ยนรายวิชาได้ตามความเหมาะสม

3.3.2.2 ประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิ์สอบสัมภาษณ์ / ปฏิบัติ

3.3.2.3 สอบสัมภาษณ์/ สอบปฏิบัติ

3.3.2.4 ประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิ์เข้าศึกษาต่อ

3.2 การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา

- 3.2.1 การสอบวัดระดับความรู้ภาษาอังกฤษ
- 3.2.2 การเรียนปรับพื้นฐานภาษาอังกฤษ (สำหรับผู้ที่มิคะแนน TOEIC ต่ำกว่า 225 คะแนน)
- 3.2.3 การเรียนปรับพื้นฐานวิชาชีพ STEM Education
- 3.2.4 การเรียนปรับพื้นฐานวิชาชีพ

3.3 การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา โดยการควบคุมการดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการแก่นักศึกษา และบัณฑิตศึกษา การควบคุมระบบการดูแลการให้คำปรึกษาวิทยานิพนธ์ กิจกรรมพัฒนาศักยภาพ นักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21

3.3.1 การควบคุมระบบการดูแลการให้คำปรึกษาด้านวิชาการ และแนะแนวแก่นักศึกษาในระดับปริญญาตรี อาทิเช่น

- 1) การจัดโครงการปฐมนิเทศก่อนเปิดภาคการศึกษา เพื่อชี้แจงแนวทางการเรียนในหลักสูตรสาขาวิชา รู้จักรุ่นพี่รุ่นน้องเพื่อสร้างความกลมเกลียวเครือข่ายการเรียนรู้ร่วมกัน อีกทั้งได้รู้จักอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อชี้แนะการลงทะเบียนหลักสูตรในมหาวิทยาลัย
- 2) การแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาให้กับนักศึกษาในแต่ละชั้นปี โดยอาจารย์ที่ปรึกษามีหน้าที่ในการให้คำปรึกษาแก่นักศึกษาในด้านวิชาการ ด้านบริการและพัฒนานักศึกษา และด้านอื่นๆที่เกี่ยวข้องดูแลนักศึกษา

3.3.2 การพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 โดยหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ ได้จัดกิจกรรมเสริมหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอน ดังนี้

- 1) จัดการฝึกปฏิบัติจริงเกี่ยวกับเส้นทางอาชีพของสาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการโดยเชิญวิทยากรผู้มีประสบการณ์ที่ดำเนินธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับวิชาในสาขามาอบรมให้ความรู้ พร้อมฝึกปฏิบัติการทางด้านอาหารหรือโภชนาการ
- 2) ให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการจัดฝึกอบรม ให้การบริการวิชาการที่เกี่ยวข้องกับวิชาในสาขากับผู้ประกอบการหรือประชาชนที่สนใจ เพื่อให้เกิดทักษะจากการปฏิบัติจริง พร้อมทราบและสามารถแก้ไขปัญหาที่เกิดจากการฝึกอบรมในสถานการณ์จริง
- 3) ส่งเสริมให้นักศึกษาทำการพัฒนาโครงการงานหรืองานวิจัยหรือนวัตกรรมเพื่อตอบสนองความต้องการของชุมชน สังคม หรือดำเนินการทำโครงการจากปัญหาที่เกิดขึ้นในชุมชน สังคมที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชา

3.4 ผลที่เกิดกับนักศึกษา อาทิเช่น การคงอยู่ของนักศึกษา การสำเร็จการศึกษา ความพึงพอใจและผลการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา โดยมีกระบวนการในการจัดเก็บผลการดำเนินการดังต่อไปนี้

- 3.4.1 มีการสำรวจจำนวนนักศึกษาที่คงอยู่ในแต่ละปีการศึกษา บันทึกเหตุผลของการไม่ศึกษาต่อหรือออกจากการศึกษา ไม่ว่าจะเป็นการสอบตกให้ออก การลาออกไม่ว่าจะด้วยกรณีใดๆ
- 3.4.2 มีการดำเนินการสำรวจข้อมูล และตรวจสอบข้อมูลจำนวนนักศึกษาที่จบการศึกษาในแต่ละปีการศึกษา
- 3.4.3 มีการจัดทำแบบสอบถามความพึงพอใจของนักศึกษาต่อหลักสูตร

3.4.4 มีการดำเนินการจัดการข้อร้องเรียนให้กับนักศึกษา เช่นการจัดช่องทางในการร้องเรียนที่หลากหลาย มีการดำเนินการจัดการข้อร้องเรียนอย่างเหมาะสม

4. อาจารย์

4.1 การบริหารและพัฒนาอาจารย์

4.1.1 ระบบการรับและแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร

- การรับอาจารย์ มีขั้นตอนการดำเนินงานดังนี้

1) สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการแจ้งความประสงค์เสนออัยงานที่รับผิดชอบตามลำดับสายงานพร้อมทั้งกำหนดคุณสมบัติให้ตรงตามหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิตและเป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (TQF)

2) มีการอนุมัติจากผู้บริหาร ส่วนงานที่เกี่ยวข้องดำเนินการเปิดรับสมัครและเป็นไปตามกระบวนการของกองงานบุคลากร

3) ดำเนินการคัดเลือกตามระเบียบของมหาวิทยาลัย และมีคุณสมบัติและคุณวุฒิตรงตามที่ สกอ. กำหนด เพื่อรับการแต่งตั้งเป็น อาจารย์ประจำหลักสูตรใหม่

4) สาขาและสาขาวิชารับรายงานตัว รวมถึงเป็นพี่เลี้ยงอาจารย์ใหม่เพื่อให้ความรู้กับอาจารย์ใหม่เกี่ยวกับระเบียบ ข้อบังคับของมหาวิทยาลัย การจัดการเรียนการสอนของหลักสูตร การบริหารหลักสูตร และภาระงานที่ต้องปฏิบัติ

- การแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร มีขั้นตอนการดำเนินงานดังนี้

1) อาจารย์ประจำหลักสูตรร่วมกันพิจารณาคูณวุฒิ ตำแหน่งทางวิชาการ ความเชี่ยวชาญเพื่อหาข้อสรุปและเสนอรายชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตรต่อคณะ

2) คณะกรรมการบริหารคณะพิจารณาให้ความเห็นชอบ และเสนอต่อสภามหาวิทยาลัยเพื่อทำการอนุมัติ

3) กรรมการบริหารหลักสูตรฯ ร่วมกันเป็นพี่เลี้ยงอาจารย์ใหม่เพื่อให้ความรู้กับอาจารย์ใหม่เกี่ยวกับระเบียบ ข้อบังคับของมหาวิทยาลัย การจัดการเรียนการสอนของหลักสูตร การบริหารหลักสูตร และภาระงานที่ต้องปฏิบัติ

- ระบบการบริหารอาจารย์ มีขั้นตอนการดำเนินงานดังนี้

1) พิจารณาแผนอัตรากำลังของอาจารย์ภายในหลักสูตร โดยพิจารณาจากอัตรากำลังอยู่ การลาศึกษาต่อ การเกษียณอายุราชการเพื่อให้เป็นไปตามเกณฑ์ที่ สกอ. กำหนด

2) พิจารณากำหนดภาระการสอนการมอบหมายการปฏิบัติหน้าที่ตามความเชี่ยวชาญของอาจารย์

3) กำหนดให้อาจารย์ปฏิบัติตามพันธกิจทั้ง 4 ด้าน คือ ด้านการเรียนการสอน ด้านงานวิจัย ด้านงานบริการวิชาการ และด้านการทำงานบำรู้งศิลปะวัฒนธรรม

- ระบบการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์มีขั้นตอนการดำเนินงานดังนี้

1) กำหนดให้อาจารย์แต่ละคนเข้ารับการพัฒนาตนเองทั้งทางวิชาการและวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง อย่างน้อยปีการศึกษาละ 1 ครั้ง

2) การส่งเสริมให้เข้ารับการศึกษาต่อในคุณวุฒิที่สูงขึ้น โดยอาจารย์ที่ต้องการไปศึกษาต่อจะต้องไปศึกษาในสาขาวิชาที่สอดคล้องกับหลักสูตร

3) กำหนดให้อาจารย์ทุกคนพัฒนาตนเองให้สอดคล้องกับนโยบายของมหาวิทยาลัยและคณะ และนำความรู้ที่ได้จากการพัฒนามาใช้ในการปฏิบัติงาน เช่น การเรียนการสอน การวิจัย

4.2 คุณภาพอาจารย์

- 1) ร้อยละ 20 ของอาจารย์ที่มีวุฒิปริญญาเอก
- 2) ร้อยละ 40 ของอาจารย์ที่มีตำแหน่งทางวิชาการ
- 3) ร้อยละ 20 ของผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรหลักสูตร/อาจารย์ประจำหลักสูตร

4.3 ผลที่เกิดกับอาจารย์

- 1) การคงอยู่ของอาจารย์

จัดทำแผนการประเมินผลการคงอยู่ของอาจารย์ในภาคการศึกษา โดยจะต้องมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรคิดเป็นร้อยละ 100 ต่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และดำเนินการจัดทำรายงานอัตรากำลังเพื่อแสดงอัตรการคงอยู่และจะเกษียณในปีถัดไปเป็นประจำ รายงานเข้าสู่ที่ประชุมกรรมการคณะเพื่อทราบในเดือนตุลาคม ต้นปีงบประมาณของทุกปี ในกรณีที่ทราบว่า มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต่ำกว่าเกณฑ์ ทางคณะกรรมการฯ ต้องดำเนินการวางแผนการทดแทนอาจารย์ที่หายไป เพื่อให้มีอัตรการคงอยู่ของอาจารย์ในหลักสูตรคณะฯ ตามเกณฑ์ที่กำหนด

- 2) ความพึงพอใจของอาจารย์

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาธุรกิจอาหารและโภชนาการ มีแผนการประเมินด้านความพึงพอใจดังนี้

- มีการประชุมคณะกรรมการผู้รับผิดชอบหลักสูตรเพื่อหารือด้านการบริหารจัดการหลักสูตรอย่างน้อย 2 เดือนครั้ง โดยอาจารย์ประจำหลักสูตรเข้าร่วมการประชุมมากกว่า ร้อยละ 80 ทุกครั้ง

- มีการจัดทำแบบสำรวจความพึงพอใจของอาจารย์ต่อการบริหารหลักสูตรในด้านต่างๆ คือ การบริหารและพัฒนาอาจารย์ กระบวนการบริหารหลักสูตร กระบวนการเรียนการสอน ดำเนินจากการวิเคราะห์ผลการประเมินความพึงพอใจของอาจารย์ ต่อการบริหารหลักสูตร โดยผลการประเมินในภาพรวมหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตรมีความพึงพอใจอาจารย์ ต่อการบริหารหลักสูตร ควรอยู่ในระดับไม่ต่ำกว่า 3.51 คะแนน หากมีระดับคะแนนต่ำกว่าเกณฑ์ กรรมการผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้องดำเนินการประชุมรับทราบปัญหาต่างๆที่ต่ำกว่าเกณฑ์และดำเนินการแก้ไขปัญหาดังกล่าว พร้อมทั้งทำแผนปรับปรุงเพื่อให้รอบการประเมินครั้งต่อไปกลับมาอยู่ในเกณฑ์

5. หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

5.1 สารระของรายวิชาในหลักสูตร

-ระดับปริญญาตรี โดยสาขาวิชามีการดำเนินการออกแบบหลักสูตร ควบคุม และมีการกำกับคุณภาพสารระรายวิชาในหลักสูตร ดังนี้

- 1) แต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรจากอาจารย์ประจำในสาขาวิชา
- 2) คณะกรรมการร่วมกันออกแบบหลักสูตรและกำหนดสารระรายวิชาในหลักสูตรโดยใช้แนวทางจากหลักสูตรที่มีการเปิดการเรียนการสอนในสาขาวิชาเดียวกัน และผ่านการประเมินผลจาก สกอ. เป็นที่เรียบร้อยแล้วเป็นแนวทางในการจัดทำร่างหลักสูตร
- 3) อาจารย์ประจำหลักสูตรนำข้อมูลที่ได้มาพัฒนาหลักสูตรและสารระรายวิชาในหลักสูตร

4) ผู้ทรงคุณวุฒิที่มีความเชี่ยวชาญทางวิชาการด้านอาหาร ด้านโภชนาการ และผู้ประกอบการ เข้าร่วมประชุมวิพากษ์หลักสูตร

5) นำหลักสูตรเข้าสู่การพิจารณาของคณะกรรมการบริหารงานวิชาการของคณะ สภาวิชาการ และอนุมัติหลักสูตรโดยสภามหาวิทยาลัย กองบริการการศึกษาของมหาวิทยาลัยนำหลักสูตรที่ผ่านการอนุมัติเสนอต่อสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา (สกอ.)

5.2 การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน

5.2.1 การกำกับระบบการจัดผู้สอน โดยสาขาวิชาเสนอชื่อผู้สอนที่มีความรู้ความสามารถในรายวิชาที่สอน หากรายวิชาใดที่ต้องการผู้ที่มีประสบการณ์มาสอนจะมีการเชิญมาเป็นอาจารย์พิเศษเฉพาะรายวิชา

5.2.2 การกำกับกระบวนการเรียนการสอนมีดังนี้

1) อาจารย์ผู้สอนในแต่ละรายวิชาจัดทำรายละเอียดของรายวิชา (มคอ.3) และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (มคอ.4) พร้อมกำหนดวันส่งในแต่ละภาคการศึกษา

2) คณะกรรมการผู้รับผิดชอบหลักสูตรทำการตรวจสอบความถูกต้องของ มคอ.3 และ มคอ.4 ให้สอดคล้องตามรายละเอียดรายวิชาในมคอ. 2

3) มีการบูรณาการการจัดการเรียนการสอนกับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคมและศิลปะและวัฒนธรรม

4) รายวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ มีการดำเนินการจัดการเรียนการสอนให้นักศึกษาได้เข้าฝึกประสบการณ์ในสถานประกอบการจริง โดยมีการปฐมนิเทศนักศึกษา ก่อนฝึกประสบการณ์วิชาชีพ เข้านิเทศนักศึกษาในสถานประกอบการ และหลังการฝึกประสบการณ์วิชาชีพให้นักศึกษานำเสนอผลการฝึกประสบการณ์ต่ออาจารย์ประจำหลักสูตร

5) มีการประเมินผลการจัดการเรียนการสอนโดยนักศึกษา หากอาจารย์ผู้สอนคนใดมีผลการประเมินความพึงพอใจของผู้เรียนต่ำกว่า 3.50 คะแนน หรือมีข้อท้วงติงจากนักศึกษา ทางหลักสูตรจะเชิญอาจารย์ผู้นั้นมาชี้แจงทำความเข้าใจ และวางแนวทางแก้ไขปรับปรุงการสอน

5.3 การประเมินผู้เรียน

1) คณะกรรมการบริหารหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตรมีการตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาของอาจารย์ผู้สอน โดยกำหนดให้อาจารย์ผู้สอนมีการรายงานวิธีการที่ใช้ในการประเมิน เกณฑ์การประเมิน และผลการประเมินในแต่ละภาคการศึกษาพร้อมทั้งชี้แจงให้นักศึกษาทราบ

2) กำหนดให้ผู้สอนส่งข้อสอบทั้งกลางภาคและปลายภาค และชี้แจงการประเมินผลการเรียน โดยเฉพาะในรายวิชาที่มีผลการเรียนผิดปกติ

3) มีการกำกับติดตามการจัดทำ มคอ. 5 มคอ. 6 และ มคอ. 7 ตามกำหนด

5.4 ผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ

มีการจัดทำผลการดำเนินงานของหลักสูตร จากร้อยละของผลการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้การดำเนินงานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาที่ปรากฏในหลักสูตร (มคอ.2) หมวดที่ 7 ข้อ 7 ที่หลักสูตรแต่ละหลักสูตรดำเนินงานได้ในแต่ละปีการศึกษา อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจะเป็นผู้รายงานผลการดำเนินงานประจำปี ในแบบรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร (มคอ.7)

6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

มีความพร้อมของสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอนมีหลายประการ ได้แก่ ความพร้อมทางกายภาพ เช่น ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ ที่พักของนักศึกษา ฯลฯ และความพร้อมของอุปกรณ์ เทคโนโลยี และสิ่งอำนวยความสะดวกหรือทรัพยากรที่เอื้อต่อการเรียนรู้ เช่น อุปกรณ์การเรียนการสอน ห้องสมุด หนังสือ ตำรา สิ่งพิมพ์ วารสาร ฐานข้อมูลเพื่อการสืบค้น แหล่งเรียนรู้ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ฯลฯ โดยมีระบบการดำเนินงานของภาควิชา/คณะ/สถาบัน โดยมีส่วนร่วมของอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อให้มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้มีจำนวนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่เพียงพอและเหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอนและมีกระบวนการปรับปรุงตามผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ซึ่งสามารถแสดงได้ดังนี้

6.1 การบริหารงบประมาณ

คณะจัดสรรงบประมาณประจำปี ทั้งงบประมาณแผ่นดินและเงินรายได้เพื่อจัดซื้อตำรา สื่อการเรียนการสอน โสตทัศนูปกรณ์ และวัสดุครุภัณฑ์ด้านการปฏิบัติการอาหารและโภชนาการอย่างเพียงพอเพื่อสนับสนุนการเรียนการสอนในชั้นเรียนและสร้างสภาพแวดล้อมให้เหมาะสมกับการเรียนรู้ด้วยตนเองของนักศึกษา

6.2 ทรัพยากรการเรียนการสอนที่มีอยู่เดิม

6.2.1 ห้องเรียน มีดังนี้

6.2.1.1 ห้องประชุมและบรรยายขนาด 30 ที่นั่ง จำนวน 1 ห้อง

6.2.2 ห้องปฏิบัติการ มีดังนี้

6.2.2.1 ห้องปฏิบัติการอาหาร 1

ลำดับ	ชื่อครุภัณฑ์	จำนวน
1	เครื่องปิดฝากระป๋อง	1 เครื่อง
2	เครื่องซีลถุง	1 เครื่อง
3	เครื่องชั่งแบบดิจิตอล	1 เครื่อง
4	ชุดเครื่องครัวพร้อมโต๊ะปฏิบัติการ	3 ชุด

6.2.2.2 ห้องปฏิบัติการอาหาร 2

ลำดับ	ชื่อครุภัณฑ์	จำนวน
1	ไมโครเวฟ	1 เครื่อง
2	เตาอบ	1 เครื่อง
3	เครื่องชั่งแบบดิจิตอล	1 เครื่อง
4	ชุดเครื่องครัวพร้อมโต๊ะปฏิบัติการ	4 ชุด
5	เตากระทะสำหรับกวน	1 เครื่อง

6.2.2.3 ห้องปฏิบัติการศิลป์

ลำดับ	ชื่อครุภัณฑ์	จำนวน
1	โต๊ะปฏิบัติการ	5 ตัว
2	เครื่องตอก	1 ตัว
3	จักรเย็บผ้า	4 ตัว

6.2.2.4 ศูนย์อาหาร

ลำดับ	ชื่อครุภัณฑ์	จำนวน
1	เตาอบไฟฟ้า	1 เครื่อง
2	ตู้อบลมร้อน	1 เครื่อง
3	ตู้แช่แข็ง	1 เครื่อง
4	ตู้เย็น	2 ตัว
5	ชุดเครื่องครัวพร้อมโต๊ะปฏิบัติการ	4 ชุด
6	ตัวโซ่อาหาร	1 ตัว

6.2.3 ห้องสมุด

ใช้หอสมุดกลางของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ซึ่งมีหนังสือ ตำราเรียน วารสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ศูนย์การเรียนรู้ด้วยตนเองการให้บริการทางอินเทอร์เน็ต (Internet) และการให้บริการด้านวิชาการต่าง ๆ โดยมีรายละเอียดดังนี้

สิ่งตีพิมพ์และสื่ออิเล็กทรอนิกส์

6.2.3.1	หนังสือและตำราเรียนภาษาไทย	67,453 เล่ม
6.2.3.2	หนังสืออ้างอิงภาษาไทย	2,496 เล่ม
6.2.3.3	หนังสือและตำราเรียนภาษาอังกฤษ	16,919 เล่ม
6.2.3.4	หนังสืออ้างอิงอังกฤษ	18,303 เล่ม
6.2.3.5	วิจัย	822 เล่ม
6.2.3.6	วิทยานิพนธ์	251 เล่ม
6.2.3.7	วารสาร	205 เล่ม
6.2.3.8	สื่ออิเล็กทรอนิกส์ภาษาไทย	9,285 เล่ม
6.2.3.9	Electronic resources	1,127 เล่ม
6.2.3.10	SET Corner	67 เล่ม
6.2.3.11	นวนิยาย, เรื่องสั้น	4,187 เล่ม
6.2.3.12	วารสารเย็บเล่ม	36 เล่ม
6.2.3.13	วารสารบอกรับ	81 เล่ม
6.2.3.14	E-book จาก Gale Virtual Reference Library (GVRL)	363 เล่ม
6.2.3.15	E-book (IG Library)	18 เล่ม
6.2.3.16	E-book (E-Library)	4,078 เล่ม
6.2.3.17	E-Project	206 เล่ม

6.2.4 ฐานข้อมูล

- 6.2.4.1 ACM Digital Library
- 6.2.4.2 H.W Wilson
- 6.2.4.3 IEEE/IET Electronic Library (IEL)
- 6.2.4.4 ProQuest Dissertation & Theses Global
- 6.2.4.5 Web of Science
- 6.2.4.6 SpringerLink – Journal
- 6.2.4.7 American Chemical Society Journal (ACS)
- 6.2.4.8 Academic Search Complete
- 6.2.4.9 ABI/INFORM Complete
- 6.2.4.10 Computers & Applied Sciences Complete
- 6.2.4.11 Education Research Complete
- 6.2.4.12 Emerald Management (EM92)
- 6.2.4.13 ScienceDirect
- 6.2.4.14 Communication & Mass Media Complete

6.3 การจัดหาทรัพยากรการเรียนการสอนเพิ่มเติม

ประสานงานกับสำนักหอสมุดกลางในการจัดซื้อหนังสือ และตำราที่เกี่ยวข้องเพื่อบริการให้อาจารย์ และนักศึกษาได้ค้นคว้า เพื่อใช้ประกอบการเรียนการสอนในการประสานการจัดซื้อหนังสือ นั้น อาจารย์ผู้สอนแต่ละรายวิชาจะมีส่วนร่วมในการเสนอแนะรายชื่อบริการซื้อหนังสือ ตลอดจนสื่ออื่นๆ ที่จำเป็นนอกจากนี้ อาจารย์พิเศษที่เชิญมาสอนบางรายวิชา และบางหัวข้อก็มีส่วนร่วมในการเสนอแนะรายชื่อบริการซื้อหนังสือ สำหรับให้หอสมุดกลางจัดซื้อหนังสือด้วยในส่วนของคณะจะมีห้องสมุดย่อย เพื่อบริการหนังสือตำราหรือวารสารเฉพาะทางและคณะจะต้องจัดซื้อการสอนอื่น เพื่อใช้ประกอบการสอนของอาจารย์เช่นเครื่องมัลติมีเดีย โปรเจคเตอร์คอมพิวเตอร์เครื่องถ่ายภาพ 3 มิติเครื่องฉายสไลด์ เป็นต้น

6.4 การประเมินความเพียงพอของทรัพยากร

มีเจ้าหน้าที่ประจำห้องสมุดของคณะ ซึ่งจะประสานงานการจัดซื้อจัดหาหนังสือ เพื่อเข้าหอสมุดกลาง และทำหน้าที่ประเมินความเพียงพอของหนังสือตำรา นอกจากนี้มีเจ้าหน้าที่ด้านโสตทัศนอุปกรณ์ซึ่งจะอำนวยความสะดวกในการใช้สอยของอาจารย์แล้ว ยังต้องประเมินความเพียงพอและความต้องการใช้สื่อของอาจารย์ด้วยโดยรายละเอียดดังตารางต่อไปนี้

เป้าหมาย	การดำเนินงาน	การประเมินผล
จัดให้มีห้องเรียนห้องปฏิบัติการ ระบบเครือข่าย แม่ข่าย อุปกรณ์ การทดลอง ทรัพยากร สื่อและช่องทางการเรียนรู้ ที่เพียงพอเพื่อสนับสนุนทั้ง การศึกษาในห้องเรียน นอกห้องเรียน และเพื่อการเรียนรู้ด้วยตนเอง อย่างเพียงพอ มีประสิทธิภาพ	1. จัดให้มีห้องเรียนมัลติมีเดีย ที่มี ความ พร้อม ใช้งานอย่างมีประสิทธิภาพทั้งในการสอน การบันทึกเพื่อเตรียมจัดสร้างสื่อ สำหรับการทบทวนการเรียน 2. จัดเตรียมห้องปฏิบัติการทดลองที่มี เครื่องมือทันสมัยและเป็นเครื่องมือวิชาชีพ เพื่อให้	- รวบรวมจัดทำสถิติจำนวนเครื่องมืออุปกรณ์ ต่อหัวนักศึกษา ชั่วโมงการใช้งานห้องปฏิบัติการ และเครื่องมือ ความเร็วของระบบ เพื่อสนับสนุนทั้ง การศึกษาใน - จำนวนนักศึกษาเรียนในวิชาเรียนที่ มี การฝึกปฏิบัติด้วยอุปกรณ์ต่าง ๆ

เป้าหมาย	การดำเนินงาน	การประเมินผล
	<p>นักศึกษาสามารถฝึกปฏิบัติ สร้างความพร้อมในการปฏิบัติงานในวิชาชีพ</p> <p>3. จัดให้มี เครือข่าย และห้องปฏิบัติการทดลองเปิด ที่มีทั้งเครื่องคอมพิวเตอร์และพื้นที่ที่นักศึกษาสามารถศึกษาทดลองหาความรู้เพิ่มเติมได้ด้วยตนเองด้วยจำนวนและประสิทธิภาพที่เหมาะสมเพียงพอ</p> <p>4. จัดให้มีห้องสมุดให้บริการทั้งหนังสือตำรา และสื่อดิจิทัลเพื่อการเรียนรู้ ทั้งห้องสมุดทางกายภาพและทางระบบเสมือน</p> <p>5. จัดให้มีเครื่องมือทดลอง เช่นระบบแม่ข่ายขนาดใหญ่ อุปกรณ์เครือข่าย เพื่อให้นักศึกษาสามารถฝึกปฏิบัติการในการบริหาร ระบบ</p>	<p>- สถิติของจำนวนหนังสือตำรา และ สื่อดิจิทัล ที่มีให้บริการ และสถิติ การใช้งานหนังสือตำรา สื่อดิจิทัล</p> <p>- ผลสำรวจความพึงพอใจของนักศึกษาต่อการให้บริการทรัพยากรเพื่อการเรียนรู้และการ ปฏิบัติการ</p>

7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key performance indicator)

ผลการดำเนินการบรรลุตามเป้าหมายที่ตั้งตัวบ่งชี้ทั้งหมดอยู่ในเกณฑ์ดีต่อเนื่อง 2 ปีการศึกษาเพื่อติดตามการดำเนินการตาม TQF ต่อไป ทั้งนี้เกณฑ์การประเมินผ่าน คือ มีการดำเนินงานตามข้อ 1-5 และอย่างน้อยร้อยละ80 ของตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ระบุไว้ในแต่ละปี

ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
(1) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร	✓	✓	✓	✓	✓
(2) มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ. 2 ที่สอดคล้องกับมาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา	✓	✓	✓	✓	✓
(3) มีรายละเอียดของรายวิชา และประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี)ตามแบบ มคอ.3 และ มคอ. 4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา	✓	✓	✓	✓	✓
(4) จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.5และมคอ.6 ภายใน30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา	✓	✓	✓	✓	✓
(5) จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	✓	✓	✓	✓	✓
(6) มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดในมคอ.3และมคอ.4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	✓	✓	✓	✓	✓
(7) มีการพัฒนาปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือ การประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่แล้ว		✓	✓	✓	✓
(8) อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคน ได้รับการปฐมนิเทศหรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน	✓	✓	✓	✓	✓
(9) อาจารย์ประจำทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง	✓	✓	✓	✓	✓
(10) จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน (ถ้ามี) ได้รับการพัฒนา วิชาการ และหรือวิชาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ต่อปี	✓	✓	✓	✓	✓
(11) ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้ายบัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนน 5.0				✓	✓
(12) ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0					✓

หมวดที่ 8

การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

1. การประเมินประสิทธิผลของการสอน

1.1 การประเมินกลยุทธ์การสอน

ช่วงก่อนการสอนควรมีการประเมินกลยุทธ์การสอนโดยทีมผู้สอนหรือระดับภาควิชา และ/หรือ การปรึกษาหารือกับผู้เชี่ยวชาญด้านหลักสูตรหรือวิธีการสอน ส่วนช่วงหลังการสอนควรมีการวิเคราะห์ผลการประเมินการสอนโดยนักศึกษา และการวิเคราะห์ผลการเรียนของนักศึกษา

ด้านกระบวนการนำผลการประเมินไปปรับปรุง สามารถทำโดยรวบรวมปัญหาข้อเสนอแนะเพื่อปรับปรุงและกำหนดประธานหลักสูตรและทีมผู้สอนนำไปปรับปรุงและรายงานผลต่อไป

1.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

การประเมินทักษะดังกล่าวสามารถทำได้โดยการ

- 1.2.1 ประเมินโดยนักศึกษาในแต่ละวิชา
- 1.2.2 การสังเกตการณ์ของผู้รับผิดชอบหลักสูตร/ประธานหลักสูตร และ/หรือทีมผู้สอน
- 1.2.3 ภาพรวมของหลักสูตรประเมินโดยบัณฑิตใหม่
- 1.2.4 การทดสอบผลการเรียนรู้ของนักศึกษาเทียบเคียงกับสถาบันอื่นในหลักสูตรเดียวกัน

2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

การประเมินหลักสูตรในภาพรวม โดยสำรวจข้อมูลจาก

- 2.1 นักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่
 - 2.2 ผู้ว่าจ้าง
 - 2.3 ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก
- รวมทั้งสำรวจสัมฤทธิ์ผลของบัณฑิต

3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

ต้องผ่านการประกันคุณภาพหลักสูตรและจัดการเรียนการสอนตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ และตัวบ่งชี้เพิ่มเติมข้างต้น

4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุง

- 4.1 รวบรวมข้อเสนอแนะ/ข้อมูล จากการประเมินจากนักศึกษา ผู้ใช้บัณฑิต ผู้ทรงคุณวุฒิ
- 4.2 วิเคราะห์ทบทวนข้อมูลข้างต้น โดยผู้รับผิดชอบหลักสูตร และประธานหลักสูตร
- 4.3 เสนอการปรับปรุงหลักสูตรและแผนกลยุทธ์ (ถ้ามี)

ภาคผนวก

- ก. เหตุผลและความจำเป็น ในการปรับปรุงหลักสูตร
- ข. เปรียบเทียบปรัชญาและวัตถุประสงค์ หลักสูตรเดิมกับหลักสูตรปรับปรุง
- ค. รายละเอียดความสอดคล้อง ระหว่างวัตถุประสงค์ของหลักสูตรกับรายวิชา
- ง. เปรียบเทียบโครงสร้างหลักสูตรเดิม และหลักสูตรปรับปรุง กับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรของ
สำนักคณะกรรมการการอุดมศึกษา (สกอ.)
- จ. เปรียบเทียบรายวิชาหลักสูตรเดิมกับหลักสูตรปรับปรุง
- ฉ. รายงานคณะกรรมการจัดทำหลักสูตร
1. คณะกรรมการดำเนินงาน
 2. คณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
- ช. ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนาว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ.2551
- ซ. คำสั่งคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร
วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ (ปรับปรุง พ.ศ. 2560)
- ณ. ประวัติ และผลงานวิชาการ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร

ภาคผนวก ก
เหตุผลและความจำเป็นในการปรับปรุงหลักสูตร

1. ปรับปรุงและเปลี่ยนแปลงหลักสูตรให้ดีขึ้น เพื่อให้เหมาะสมกับความต้องการของผู้เรียน และสภาพของสังคม ตลาดแรงงานที่เปลี่ยนแปลงไปจากอดีต ที่ต้องการบุคลากรที่มีความสามารถหลากหลาย เช่น บัณฑิตสาขาเกษตรศาสตร์ที่เน้นองค์ความรู้ในบริบทของบ้านและชุมชน มีการเรียนการสอนที่สนับสนุนการเรียนรู้และพัฒนาในหลายด้าน ได้แก่ อาหารและโภชนาการ พัฒนาการมนุษย์ความสัมพันธ์ ครอบครัว การจัดการทรัพยากร การจัดการบ้านและที่อยู่อาศัย งานหัตถกรรมและศิลปะสร้างสรรค์สิ่งทอ และเครื่องนุ่งห่ม ตลอดจนศิลปวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น ซึ่งล้วนเป็นงานกว้างและหลากหลาย ตลอดจนใช้ระยะเวลาใน ในขณะที่ปัจจุบันความต้องการแรงงานจะมุ่งเน้นบุคลากรที่มีความเชี่ยวชาญเฉพาะด้านเพิ่มมากขึ้น เช่น บุคลากรด้านอาหารและสามารถประกอบธุรกิจในระดับอุตสาหกรรมได้ หรือ บุคลากรด้านโภชนาการเพื่อป้องกันและแก้ปัญหาเชิงรุกของปัญหาโภชนาการของประเทศที่กำลังเผชิญอยู่ ทั้งปัญหาภาวะโรคอ้วนในสังคมเมือง ภาวะขาดสารอาหารในเด็กของสังคมชนบท และปัญหาโภชนาการของผู้สูงอายุที่ปัจจุบันไทยกำลังเข้าสู่สังคมผู้สูงอายุ เป็นต้น
2. บูรณาการหลายศาสตร์เข้าด้วยกัน เพื่อให้บัณฑิตที่จบการศึกษาสามารถหางานได้เพิ่มมากขึ้น ทั้งศาสตร์ด้านธุรกิจ ด้านอาหาร และด้านโภชนาการ
3. เพื่อปรับเปลี่ยนโดยเพิ่มบางรายวิชาที่เจาะลึกทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ตลอดจนด้านธุรกิจอาหารและโภชนาการ และลดบางรายวิชาที่ไม่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ
4. เปลี่ยนจากหลักสูตร คศ.บ. เป็นหลักสูตร วท.บ. โดยการนำความรู้ทางวิทยาศาสตร์มาใช้ในการประกอบอาหารเพิ่มมากขึ้น เพื่อให้บัณฑิตสามารถแก้ปัญหา หรือพัฒนางานด้านอาหาร ด้านธุรกิจอาหาร และด้านโภชนาการ บนพื้นฐานของหลักทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีได้เพิ่มมากขึ้น รวมทั้งการนำศิลป์ของศาสตร์ด้านคหกรรมมาบูรณาการร่วมกัน

ภาคผนวก ข

เปรียบเทียบปรัชญาและวัตถุประสงค์ของหลักสูตรเดิมกับหลักสูตรปรับปรุง

หลักสูตรเดิม	หลักสูตรปรับปรุง
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2555	หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ พ.ศ.2560
ปรัชญา คหกรรมศาสตร์สร้างอาชีพ มุ่งพัฒนาภูมิปัญญาและเทคโนโลยีสู่สังคมและเศรษฐกิจของประเทศ	ปรัชญา ผลิตบุคลากรที่มีความรู้ ความสามารถและจรรยาบรรณด้านธุรกิจอาหารและโภชนาการ ก่อให้เกิดการสร้างอาชีพ ที่สนองต่อความต้องการของตลาด
วัตถุประสงค์ 1. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ทางวิชาการ และความชำนาญในสาขาวิชาชีพ 2. เพื่อให้มีทักษะในการศึกษา ค้นคว้าวิจัยและพัฒนาทางด้านคหกรรมศาสตร์ 3. เพื่อพัฒนาบัณฑิตให้สอดคล้องกับตลาดแรงงาน และสามารถเป็นผู้ประกอบการได้	วัตถุประสงค์เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณลักษณะดังนี้ 1. มีคุณธรรม จริยธรรม มีเจตคติที่ดีในการประกอบวิชาชีพอย่างมีจรรยาบรรณ 2. มีความรู้ และมีทักษะในหลักทฤษฎีตลอดจนสามารถปฏิบัติงานด้านธุรกิจอาหารและโภชนาการ ให้ตอบสนองกับความต้องการของท้องถิ่น สอดคล้องกับตลาดแรงงาน และสามารถเป็นผู้ประกอบการได้ 3. มีความคิดสร้างสรรค์ สามารถค้นคว้าวิจัย และพัฒนาทางด้านธุรกิจอาหารและโภชนาการ 4. มีศักยภาพในการพัฒนาตนเองและส่วนรวม ใฝ่รู้ ใฝ่หาตนเองได้ 5. มีความสามารถในการประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์กับการปฏิบัติงานด้านธุรกิจอาหารและโภชนาการ

ภาคผนวก ค

รายละเอียดความสอดคล้อง ระหว่างวัตถุประสงค์ของหลักสูตรกับรายวิชา

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ ได้จัดทำขึ้นเพื่อผลิตบัณฑิตระดับปริญญาตรีเพื่อรองรับความต้องการของตลาดแรงงานและการแข่งขันของโลก โดยในปัจจุบันได้มีการพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมใหม่ด้านอาหาร ที่เน้นการรักษาสุขภาพ เข้ามามีบทบาทในชีวิตประจำวัน ทำให้มีการดำเนินงานทางธุรกิจด้านอาหารและความปลอดภัยด้านอาหาร ในระดับอุตสาหกรรมต่าง ๆ เพิ่มมากขึ้น เพื่อลดต้นทุนและเพิ่มประสิทธิภาพตลอดจนความปลอดภัยทางด้านอาหารในหน่วยงานต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นหน่วยงานรัฐ รัฐวิสาหกิจ และเอกชน ดังนั้นหลักสูตรนี้จึงจัดทำขึ้นเพื่อผลิตบุคลากรที่มีความรู้ ความสามารถและจรรยาบรรณด้านธุรกิจอาหารและโภชนาการก่อให้เกิดการสร้างอาชีพ รองรับความต้องการของตลาดแรงงานและสถานประกอบการต่าง ๆ ในงานด้านอาหาร ด้านธุรกิจร้านอาหาร ด้านความปลอดภัยและสุขอนามัย โดยเน้นให้บัณฑิตมีทักษะด้านปฏิบัติงาน มีความรู้ความสามารถด้านวิชาการที่เกี่ยวข้องกับงานธุรกิจอาหารและโภชนาการ และมีทักษะในการปฏิบัติงานด้านธุรกิจอาหาร บริการอาหารและโภชนาการ สามารถใช้เครื่องได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย คิดเป็นทำเป็น และสามารถนำความรู้มาประยุกต์ใช้งานได้อย่างเหมาะสม ซึ่งผลที่คาดว่าจะได้รับ ทำให้ได้บัณฑิตที่มีคุณสมบัติตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตร และพัฒนาด้านการเรียนการสอนให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น โดยได้แสดงรายละเอียดของรายวิชาต่างๆ ที่ตอบสนองต่อวัตถุประสงค์ของหลักสูตรแต่ละข้อ ดังนี้

วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	รายวิชา		
	รหัส	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
1. มีคุณธรรม จริยธรรม มีเจตคติที่ดีในการประกอบวิชาชีพอย่างมีจรรยาบรรณ	BSCFN107	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจ	3(3-0-6)
	BSCFN111	การดำเนินธุรกิจขนาดย่อม	3(3-0-6)
	BSCFN112	อาหารไทย	3(2-3-5)
	BSCFN125	การฝึกงานทางธุรกิจอาหารและโภชนาการ	6(0-40-0)
	BSCFN138	อาหารภัตตาคาร	3(1-4-4)
2. มีความรู้ และมีทักษะในหลักทฤษฎีตลอดจนสามารถปฏิบัติงานด้านธุรกิจอาหารและโภชนาการให้ตอบสนองกับความต้องการของท้องถิ่น สอดคล้องกับตลาดแรงงาน และสามารถเป็นผู้ประกอบการได้	ด้านอาหาร		
	BSCFN101	เคมีอาหาร	3(2-3-5)
	BSCFN103	วิทยาศาสตร์การอาหาร	3(3-0-6)
	BSCFN110	หลักการประกอบอาหาร	3(2-3-5)
	BSCFN112	อาหารไทย	3(2-3-5)
	BSCFN113	ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร	3(1-4-4)
	BSCFN117	การถนอมอาหาร	3(2-3-5)
	BSCFN118	หลักการทดลองอาหาร	3(2-3-5)
	BSCFN119	อาหารล้านนา	3(2-3-5)
	BSCFN120	เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหาร	3(2-3-5)

วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	รายวิชา		
	รหัส	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
	BSCFN121	เทคโนโลยีการนำเสนอด้าน อาหารและโภชนาการ	3(2-3-5)
	BSCFN124	กระบวนการแปรรูปอาหาร	3(2-3-5)
	BSCFN133	อาหารเพื่อสุขภาพ	3(2-3-5)
	BSCFN135	เทคโนโลยีเบเกอรี่	3(2-3-5)
	BSCFN136	อาหารตะวันตก	3(2-3-5)
	BSCFN137	อาหารว่างและเครื่องดื่ม	3(1-4-4)
	BSCFN138	อาหารภัตตาคาร	3(1-4-4)
	BSCFN139	เทคโนโลยีขนมหวาน	3(1-4-4)
	BSCFN140	ขนมไทย	3(1-4-4)
	BSCFN141	อาหารอาเซียน	3(1-4-4)
		ด้านธุรกิจ	
BSCFN107		ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการ ประกอบธุรกิจ	3(3-0-6)
BSCFN111		การดำเนินธุรกิจขนาดย่อม	3(3-0-6)
BSCFN142		พฤติกรรมผู้บริโภค	3(3-0-6)
BSCFN143		องค์การและการจัดการ	3(3-0-6)
BSCFN144		การส่งเสริมการขาย	3(3-0-6)
ด้านโภชนาการ			
BSCFN108		โภชนาการเบื้องต้น	3(3-0-6)
BSCFN123		โภชนบำบัด	3(2-3-5)
BSCFN128		โภชนาการแม่และเด็ก	3(2-3-5)
BSCFN129		โภชนาการเด็กวัยเรียนและ วัยรุ่น	3(2-3-5)
BSCFN130		โภชนาการสำหรับวัยผู้ใหญ่	3(2-3-5)
BSCFN131		โภชนาการผู้สูงอายุ	3(2-3-5)
BSCFN132		โภชนศาสตร์ชุมชน	3(2-3-5)
3. มีความคิดสร้างสรรค์ สามารถ ค้นคว้าวิจัย และพัฒนางานด้าน ธุรกิจอาหารและโภชนาการ		BSCFN114	วิธีวิจัยทางธุรกิจอาหารและ โภชนาการ
	BSCFN126	ปัญหาพิเศษ	3(0-6-3)
4. มีศักยภาพในการพัฒนางานตนเอง และส่วนรวม ใฝ่รู้ ใฝ่พัฒนาตนเองได้	BSCFN125	การฝึกงานทางธุรกิจอาหาร และโภชนาการ	6(0-40-0)
5. มีความสามารถในการประยุกต์ใช้ คอมพิวเตอร์กับการปฏิบัติงานด้าน ธุรกิจอาหารและโภชนาการ	BSCFN116	การประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์ ในธุรกิจอาหารและ โภชนาการ	3(2-3-5)

ภาคผนวก ง
เปรียบเทียบโครงสร้างหลักสูตรเดิมและหลักสูตรปรับปรุง
กับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา (สกอ.)

หมวดวิชา/กลุ่มวิชา	เกณฑ์ขั้นต่ำ ของ สกอ. (หน่วยกิต)	หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2555 (หน่วยกิต)	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560 (หน่วยกิต)
1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30	31	30
1.1 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์		5	} 30
1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์		3	
1.3 กลุ่มวิชาภาษา		15	
1.4 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์		6	
1.5 กลุ่มวิชาพลศึกษา และนันทนาการ		2	
2. หมวดวิชาเฉพาะ	84	96	97
2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ		39	18
2.2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ		42	64
2.3 กลุ่มวิชาชีพเลือก		15	15
3. หมวดวิชาเลือกเสรี	6	6	6
รวม	120	133	133

ภาคผนวก จ
เปรียบเทียบรายวิชาหลักสูตรเดิม กับหลักสูตรปรับปรุง

หลักสูตรเดิม	หน่วยกิต	หลักสูตรปรับปรุง	หน่วยกิต
หลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2555	133	หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ พ.ศ. 2560	133
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 1. กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์		หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 1. กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์	
13061001 มนุษย์กับสังคม	3(3-0-6)	-	
13061002 การพัฒนาคุณภาพชีวิต และสังคม	3(3-0-6)	-	
13061003 สังคมวิทยาเบื้องต้น	2(2-0-4)	-	
13061005 สังคมวิทยาเมือง	3(3-0-6)	-	
13061010 สังคมกับสิ่งแวดล้อม	3(3-0-6)	-	
13061011 ชุมชนกับการพัฒนา	3(3-0-6)	-	
13061312 ระเบียบวิธีวิจัย	3(3-0-6)	-	
13061015 สังคมกับเศรษฐกิจ	3(3-0-6)	-	
13061016 เศรษฐศาสตร์ทั่วไป	3(3-0-6)	-	
13061017 สังคมกับการปกครอง	3(3-0-6)	-	
13061018 การเมืองกับการปกครอง ของไทย	3(3-0-6)	-	
13061021 ความสัมพันธ์ระหว่าง ประเทศ	2(2-0-4)	-	
13061022 เหตุการณ์ปัจจุบันของโลก	2(2-0-4)	-	
13062001 จิตวิทยาทั่วไป	3(3-0-6)	-	
13062002 มนุษย์สัมพันธ์	3(3-0-6)	-	
13062003 เทคนิคการพัฒนาบุคลิกภาพ	3(3-0-6)	-	
13062005 จิตวิทยาองค์การ	3(3-0-6)	-	
13062009 มนุษย์กับจริยธรรม	3(3-0-6)	-	
13063001 ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง เพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน	3(3-0-6)	-	
13063002 สังคมศาสตร์บูรณาการ	3(3-0-6)	-	
13063003 ภูมิปัญญาท้องถิ่น	2(2-0-4)	-	
13063004 พลเมืองโลกในกระแส โลกาภิวัตน์	3(3-0-6)	-	

หลักสูตรเดิม	หน่วยกิต	หลักสูตรปรับปรุง	หน่วยกิต
13063005 บทบาทหญิงชายกับการพัฒนา	3(3-0-6)	-	
13064001 จิตวิทยาการบริการ	3(3-0-6)	-	
13064002 ความคิดสร้างสรรค์	3(3-0-6)	-	
13064003 การคิดเชิงนวัตกรรม	3(3-0-6)	-	
13064004 จิตอาสา	2(2-0-4)	-	
13064005 คุณค่าแห่งความเป็นมนุษย์	3(3-0-6)	-	
13064006 ศิลปะแห่งความรัก	3(3-0-6)	-	
13064007 แผนชีวิิต	3(3-0-6)	-	
13064008 การพัฒนาบุคลิกภาพเพื่อวิชาชีพ	3(3-0-6)	-	
13064009 ทักษะชีวิตและจิตอาสา	3(3-0-6)	-	
13064010 จริยธรรมในวิชาชีพ	3(3-0-6)	-	
13064011 จิตปัญญาศึกษา	3(3-0-6)	-	
13065001 ปรัชญาจีน	3(3-0-6)	-	
13065002 การเมืองการปกครองของสาธารณรัฐประชาชนจีน	3(3-0-6)	-	
13065003 วัฒนธรรมและสังคมจีน	3(3-0-6)	-	
13065004 วัฒนธรรมและสังคมเอเชียตะวันออกเฉียงใต้	3(3-0-6)	-	
13065005 การเมืองการปกครองของเอเชียตะวันออกเฉียงใต้	3(3-0-6)	-	
13065006 อนุภูมิภาคลุ่มน้ำโขงศึกษา	3(3-0-6)	-	
13066001 สารสนเทศเพื่อการเขียนรายงาน	3(3-0-6)	-	
-		GEBSO101 ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงและภูมิปัญญาในการดำเนินชีวิต	3(3-0-6)
-		GEBSO102 การพัฒนาคุณภาพชีวิตและสังคม	3(3-0-6)
-		GEBSO103 สังคม เศรษฐกิจ การเมือง และกฎหมาย	3(3-0-6)
-		GEBSO104 มนุษย์สัมพันธ์	3(3-0-6)
-		GEBSO105 ภูมิสังคมวัฒนธรรมอาเซียน	3(3-0-6)
-		GEBSO106 จิตวิทยาเพื่อการดำเนินชีวิตและการทำงาน	3(3-0-6)

หลักสูตรเดิม	หน่วยกิต	หลักสูตรปรับปรุง	หน่วยกิต
2. กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์		2. กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์	
22000001 สถิติพื้นฐาน	3(3-0-6)	-	
22000002 คณิตศาสตร์และสถิติ กับชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)	-	
22000003 คณิตศาสตร์เทคโนโลยี	3(2-2-5)	-	
22000004 การคิดและการตัดสินใจเชิง วิทยาศาสตร์	3(3-0-6)	-	
22000006 โลกและปรากฏการณ์	3(3-0-6)	-	
22000007 วิทยาศาสตร์กับชีวิต	3(3-0-6)	-	
22000008 วิทยาศาสตร์เพื่อสุขภาพ	3(3-0-6)	-	
22000010 สิ่งแวดล้อมกับการพัฒนา	3(3-0-6)	-	
22000011 หลักสถิติเบื้องต้น	3(3-0-6)	-	
-		GEBSC101 คณิตศาสตร์และสถิติใน ชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)
-		GEBSC102 เทคโนโลยีสารสนเทศที่จำเป็น ในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)
-		GEBSC103 การคิดและการตัดสินใจเชิง วิทยาศาสตร์	3(3-0-6)
-		GEBSC104 การสร้างกระบวนการทาง วิทยาศาสตร์เพื่อทำงานวิจัยและการสร้าง นวัตกรรม	3(3-0-6)
-		GEBSC105 วิทยาศาสตร์เพื่อสุขภาพ	3(3-0-6)
-		GEBSC106 สิ่งแวดล้อมกับการพัฒนา	3(3-0-6)
3. กลุ่มวิชาภาษาตะวันตก		3. กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร	
13031203 ภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)	-	
13031004 ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ	3(3-0-6)	-	
13031005 ภาษาอังกฤษเทคนิค	3(3-0-6)	-	
13031013 ภาษาอังกฤษเพื่อจุดมุ่งหมาย ทางวิชาการ	3(3-0-6)	-	
13031016 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร	3(3-0-6)	-	
13031017 ภาษาอังกฤษผ่านสื่อและ เทคโนโลยี	3(3-0-6)	-	
4. กลุ่มวิชาภาษาตะวันออก			
13044001 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	3(3-0-6)	-	
13044002 ภาษาเพื่อการสืบค้น	3(3-0-6)	-	
13044006 การเขียนเชิงสร้างสรรค์	3(3-0-6)	-	

หลักสูตรเดิม	หน่วยกิต	หลักสูตรปรับปรุง	หน่วยกิต
13044007 การพูดและการเขียนทาง วิชาชีพ	3(3-0-6)	-	
13044009 วรรณกรรมไทยสำหรับ มัคคุเทศก์	3(3-0-6)	-	
13044010 สุนทรียภาพทางภาษา	3(3-0-6)	-	
13044011 ภาษาและวรรณกรรมท้องถิ่น	3(3-0-6)	-	
13044013 ทักษะภาษากับการพัฒนา ความคิด	3(3-0-6)	-	
13044014 การเขียนรายงานทางวิชาชีพ	3(3-0-6)	-	
13044015 ภาษาเพื่อการสื่อสารมวลชน	3(3-0-6)	-	
13044016 ภาษาไทยสำหรับชาว ต่างประเทศ	3(3-0-6)	-	
13042005 สนทนาภาษาญี่ปุ่นพื้นฐาน	3(3-0-6)	-	
13042006 สนทนาภาษาญี่ปุ่นพื้นฐาน ต่อเนื่อง	3(3-0-6)	-	
13042007 การเขียนอ่านภาษาญี่ปุ่น ขั้นต้น	3(3-0-6)	-	
13042008 การเขียนอ่านภาษาญี่ปุ่น ขั้นต้นต่อเนื่อง	3(3-0-6)	-	
13042009 สังคมและวัฒนธรรมญี่ปุ่น	3(3-0-6)	-	
13043005 ภาษาจีนพื้นฐาน	3(3-0-6)	-	
13043006 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร	3(3-0-6)	-	
13043007 ภาษาจีนเพื่อการอาชีพ	3(3-0-6)	-	
13043008 ภาษาจีนเพื่อธุรกิจ	3(3-0-6)	-	
13043009 ภาษาจีนเพื่อการท่องเที่ยว	3(3-0-6)	-	
13041005 ภาษาเกาหลีพื้นฐาน	3(3-0-6)	-	
13041006 ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสาร	3(3-0-6)	-	
-		GEBLC101 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารใน ชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)
-		GEBLC102 ภาษาอังกฤษเพื่อทักษะชีวิต	3(3-0-6)
-		GEBLC103 ภาษาอังกฤษเชิงวิชาการ	3(3-0-6)
-		GEBLC201 ศิลปะการใช้ภาษาไทย	3(3-0-6)
-		GEBLC104 ภาษาอังกฤษสำหรับผู้ประกอบ วิชาชีพ	3(3-0-6)
-		GEBLC202 กลวิธีการเขียนรายงานและการ นำเสนอ	3(3-0-6)

หลักสูตรเดิม	หน่วยกิต	หลักสูตรปรับปรุง	หน่วยกิต
-		GEBLC203วรรณกรรมท้องถิ่น	3(3-0-6)
-		GEBLC204ภาษาไทยสำหรับชาวต่างประเทศ	3(3-0-6)
-		GEBLC301ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร	3(3-0-6)
-		GEBLC401สนทนาภาษาญี่ปุ่นพื้นฐาน	3(3-0-6)
-		GEBLC501ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสาร	3(3-0-6)
-		GEBLC601ภาษาพม่าพื้นฐาน	3(3-0-6)
5. กลุ่มวิชาพลศึกษาและนันทนาการ		5. กลุ่มวิชาสุขภาพ	
13021001 พลศึกษา	2(1-2-3)	-	
13021003 แบดมินตัน	2(1-2-3)	-	
13021004 เทนนิส	2(1-2-3)	-	
13021005 เทเบิลเทนนิส	2(1-2-3)	-	
13021006 ฟุตบอล	2(1-2-3)	-	
13021007 บาสเกตบอล	2(1-2-3)	-	
13021009 วายน้ำ	2(1-2-3)	-	
13021010 กอล์ฟ	2(1-2-3)	-	
13021013 ซอฟท์บอล	2(1-2-3)	-	
13021014 วอลเลย์บอล	2(1-2-3)	-	
13021018 ยูโด	2(1-2-3)	-	
13021023 กิจกรรมเข้าจังหวะ	2(1-2-3)	-	
13021025 ลีลาศ	2(1-2-3)	-	
13021027 ฟุตซอล	2(1-2-3)	-	
13021031 การช่วยคนตกน้ำและความปลอดภัยทางน้ำ	3(2-2-5)	-	
13021035 วิทยาศาสตร์การกีฬาเพื่อสุขภาพ	3(2-2-5)	-	
13021039 กีฬาเพื่อการแข่งขัน	3(2-2-5)	-	
13021040 วายน้ำเพื่อสุขภาพ	3(2-2-5)	-	
13021041 การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ	3(2-2-5)	-	
13022001 นันทนาการ	2(1-2-3)	-	
13022005 การเป็นผู้นำค่ายพักแรม	2(1-2-3)	-	
13022006 เกมสร้างสรรค์สำหรับนันทนาการ	2(1-2-3)	-	
13022010 ลีลาศเพื่อสุขภาพ	3(2-2-5)	-	
13022016 กิจกรรมเพื่อสุขภาพและสุขปฏิบัติ	2(1-2-3)	-	
13022018 สวัสดิศึกษา	2(1-2-3)	-	

หลักสูตรเดิม	หน่วยกิต	หลักสูตรปรับปรุง	หน่วยกิต
13022020 ค่ายพักแรม	3(2-2-5)	-	
-		GEBHT101 กิจกรรมเพื่อสุขภาพ	3(3-0-6)
-		GEBHT102 การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ	3(3-0-6)
-		GEBHT103 กีฬาเพื่อสุขภาพ	3(3-0-6)
-		GEBHT104 นันทนาการเพื่อส่งเสริมสุขภาพ	3(3-0-6)
-		5. กลุ่มวิชาบูรณาการ	
-		GEBIN101 กระบวนการคิดและการแก้ปัญหา	3(3-0-6)
-		GEBIN102 นวัตกรรมและเทคโนโลยี	3(3-0-6)
-		GEBIN103 ศิลปะการใช้ชีวิต	3(3-0-6)
-		GEBIN104 ชีวิตมีสุข	3(3-0-6)
หมวดวิชาเฉพาะ	96	หมวดวิชาเฉพาะ	97
1. กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	39	1. กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	18
24059101 วิชาชีพคหกรรมศาสตร์	2(1-3-3)	-	
24059103 หลักศิลป์	2(1-2-3)	-	
24051101 ศิลปประดิษฐ์	3(1-4-4)	-	
24052101 พัฒนาการครอบครัวและเด็ก	2(2-0-4)	-	
24059205 วัฒนธรรมและประเพณีไทย	2(2-0-4)	-	
24053101 สิ่งทอเบื้องต้น	3(2-3-5)	-	
24053102 หลักการตัดเย็บ	3(1-4-4)	-	
24054101 โภชนาการเบื้องต้น	2(2-0-4)	-	
24054102 อาหารครอบครัว	3(1-4-4)	-	
24059207 บรรจุภัณฑ์	3(2-3-5)	BSCFN120 เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหาร (ย้ายไปกลุ่มวิชาชีพบังคับ)	3(2-3-5)
24059204 การจัดทรัพยากรครอบครัว	2(2-0-4)	-	
24059206 คอมพิวเตอร์กับงานคหกรรมศาสตร์	3(2-3-5)	-	
24059308 การดำเนินธุรกิจขนาดย่อม	3(3-0-6)	BSCFN111 การดำเนินธุรกิจขนาดย่อม (ย้ายไปกลุ่มวิชาชีพบังคับ)	3(3-0-6)
24059309 การวิจัยคหกรรมศาสตร์	3(3-0-6)	-	
24059411 คหกรรมศาสตร์กับชุมชน	2(1-3-3)	-	
24059410 สัมมนาคหกรรมศาสตร์	1(0-2-1)	-	
-		BSCFN101 เคมีอาหาร	3(2-3-5)
-		BSCFN102 ฟิสิกส์สำหรับงานอาหาร	3(2-3-5)
-		BSCFN104 หลักสถิติเพื่องานธุรกิจอาหาร และโภชนาการ	3(3-0-6)

หลักสูตรเดิม	หน่วยกิต	หลักสูตรปรับปรุง	หน่วยกิต
-		BSCFN105 สรีรวิทยา	3(3-0-6)
-		BSCFN106 ชีวเคมีพื้นฐาน	3(3-0-6)
2. กลุ่มวิชาชีพบังคับ	42	2. กลุ่มวิชาชีพบังคับ	64
กลุ่มวิชาชีพคหกรรมศิลป์	33		
24051103 ศิลปะการจัดดอกไม้	2(1-3-3)	-	
24051204 ศิลปหัตถกรรมท้องถิ่น	2(1-2-3)	-	
24057201 การแกะสลักเพื่อการตกแต่ง	3(1-4-4)	-	
24057202 เทคนิคงานมาลัย	3(1-4-4)	-	
24051206 ดอกไม้ประดิษฐ์	3(1-4-4)	-	
24057203 วัสดุงานประดิษฐ์	3(2-3-5)	-	
24057304 เทคนิคการตัดเย็บเครื่องแต่งกาย	3(1-4-4)	-	
24051309 เทคนิคการตัดเย็บผลิตภัณฑ์สิ่งทอ	3(1-4-4)	-	
24057205 ศิลปะการตกแต่งผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์	3(1-4-4)	-	
24051207 การออกแบบงานประดิษฐ์	2(1-2-3)	-	
24051308 เทคโนโลยีงานประดิษฐ์	3(1-4-4)	-	
24051208 การพัฒนาปรับแต่งผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์	3(2-2-5)	-	
กลุ่มวิชาชีพอาหารและโภชนาการ	33		
24054203 หลักการประกอบอาหาร	3(2-3-5)	BSCFN110 หลักการประกอบอาหาร	3(2-3-5)
24054304 สุขากิจบาลอาหาร	2(2-0-4)	-	
24054206 อาหารไทย	3(1-4-4)	-	
24054207 การถนอมอาหาร	3(2-3-5)	BSCFN117 การถนอมอาหาร	3(2-3-5)
24054310 อาหารภัตตาคารและการจัดเลี้ยง	2(1-3-3)	-	
24057210 ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่	3(1-4-4)	-	
24054217 อาหารท้องถิ่น	3(1-4-4)	-	
24054311 โภชนบำบัด	3(2-3-5)	BSCFN123 โภชนบำบัด	3(2-3-5)
24054308 วิทยาศาสตร์การอาหาร	3(3-0-6)	BSCFN103 วิทยาศาสตร์การอาหาร (กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ)	3(3-0-6)
24054309 การทดลองอาหาร	3(2-3-5)	BSCFN118 หลักการทดลองอาหาร	3(2-3-5)
24054312 การเสิร์ฟอาหาร	2(1-3-3)	-	
24054215 อาหารจำนวนมาก	3(1-4-4)	-	
24059415 ปัญหาพิเศษทางคหกรรมศาสตร์	3(0-6-0)	BSCFN127 ปัญหาพิเศษ	3(0-6-3)
24059409 สหกิจศึกษาทางคหกรรมศาสตร์	6(0-40-0)	BSCFN125 สหกิจศึกษาทางธุรกิจอาหาร และโภชนาการ	6(0-40-0)

หลักสูตรเดิม	หน่วยกิต	หลักสูตรปรับปรุง	หน่วยกิต
24059414 การฝึกงานคหกรรมศาสตร์	6(0-40-0)	BSCFN126 การฝึกงานทางธุรกิจอาหารและโภชนาการ	6(0-40-0)
-		BSCFN107 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจ	3(3-0-6)
-		BSCFN108 โภชนาการเบื้องต้น	3(3-0-6)
-		BSCFN109 การสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในการทำงาน	3(3-0-6)
-		BSCFN112 อาหารไทย	3(2-3-5)
-		BSCFN113 ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร	3(1-4-4)
-		BSCFN114 วิธีวิจัยทางธุรกิจอาหารและโภชนาการ	3(3-0-6)
-		BSCFN115 ภาษาอังกฤษสำหรับงานธุรกิจอาหารและโภชนาการ	3(3-0-6)
-		BSCFN116 การประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์ในธุรกิจอาหารและโภชนาการ	3(2-3-5)
-		BSCFN119 อาหารล้านนา	3(2-3-5)
-		BSCFN121 เทคโนโลยีการนำเสนอด้านอาหารและโภชนาการ	3(2-3-5)
-		BSCFN122 การจัดการภัตตาคาร	3(2-3-5)
-		BSCFN128 สัมมนาด้านธุรกิจอาหารและโภชนาการ	1(1-0-2)
3. กลุ่มวิชาชีพเลือก	15	3. กลุ่มวิชาชีพเลือก	15
กลุ่มวิชาชีพคหกรรมศิลป์			
24051225 การประดิษฐ์ตุ๊กตา	3(1-4-4)	-	
24051211 การจัดดอกไม้แบบไทย	3(1-4-4)	-	
24051213 เทคนิคการจัดดอกไม้	3(1-4-4)	-	
24051214 ดอกไม้สร้างสรรค์	3(1-4-4)	-	
24051215 ศิลปะงานใบตอง	3(1-4-4)	-	
24051221 เครื่องหอมของชำร่วย	3(1-4-4)	-	
24051220 การประดิษฐ์ของขวัญของที่ระลึก	2(1-2-3)	-	
24051222 ศิลปะการจัดและตกแต่งสถานที่	3(1-4-4)	-	
24051210 การบริหารงานคหกรรมศาสตร์	3(3-0-6)	-	
24052208 บุคลิกภาพและงานอาชีพ	2(1-3-3)	-	
24051212 เทคนิคการสาธิต	2(1-3-3)	-	
24058311 การปั้นจากดินไทย	3(1-4-4)	-	

หลักสูตรเดิม	หน่วยกิต	หลักสูตรปรับปรุง	หน่วยกิต
24053328 การออกแบบและตกแต่งเสื้อผ้า	3(1-4-4)	-	
กลุ่มวิชาชีพอาหารและโภชนาการ			
24054214 การปฏิบัติการห้องอาหาร	3(2-2-5)	-	
24058212 เค้กและการแต่งหน้าเค้ก	3(1-4-4)	-	
24054219 อาหารนานาชาติ	3(1-4-4)	BSCFN142 อาหารอาเซียน	3(1-4-4)
24054322 เทคโนโลยีเบเกอรี่	3(2-3-5)	BSCFN136 เทคโนโลยีเบเกอรี่	3(2-3-5)
24054302 เทคโนโลยีขนมหวาน	3(2-3-5)	-	
-		BSCFN140 เทคโนโลยีขนมหวาน	3(1-4-4)
24054216 อาหารว่าง	3(1-4-4)	BSCFN138 อาหารว่างและเครื่องดื่ม	3(1-4-4)
24058313 เครื่องดื่มและไอศกรีม	3(1-4-4)	-	
24054218 อาหารทันใจ	3(1-4-4)	-	
24054213 อาหารเพื่อสุขภาพ	2(1-3-3)	-	
-		BSCFN134 อาหารเพื่อสุขภาพ	3(2-3-5)
24054323 กระบวนการแปรรูปอาหาร	3(2-3-5)	BSCFN124 กระบวนการแปรรูปอาหาร (ย้ายไปกลุ่มวิชาชีพบังคับ)	3(2-3-5)
24054324 การควบคุมคุณภาพอาหาร	3(3-0-6)	-	
24054326 โภชนาการบุคคล	3(2-3-5)	-	
24054329 บริหารธุรกิจร้านอาหาร	3(3-0-6)	-	
24058414 การวางแผนการตลาดและการ ประเมินคุณภาพทางประสาท สัมผัส	3(2-3-5)	-	
-		BSCFN129 โภชนาการแม่และเด็ก	3(2-3-5)
-		BSCFN130 โภชนาการเด็กวัยเรียนและ วัยรุ่น	3(2-3-5)
-		BSCFN131 โภชนาการสำหรับวัยผู้ใหญ่	3(2-3-5)
-		BSCFN132 โภชนาการผู้สูงอายุ	3(2-3-5)
-		BSCFN133 โภชนศาสตร์ชุมชน	3(2-3-5)
-		BSCFN135 ศิลปะงานใบตองและแกะสลัก	3(1-4-4)
-		BSCFN137 อาหารตะวันตก	3(2-3-5)
-		BSCFN139 อาหารภัตตาคาร	3(1-4-4)
-		BSCFN141 ขนมไทย	3(1-4-4)
-		BSCFN143 พฤติกรรมผู้บริโภค	3(3-0-6)
-		BSCFN144 องค์กรและการจัดการ	3(3-0-6)
-		BSCFN145 การส่งเสริมการขาย	3(3-0-6)
-		BSCFN146 ศิลปะการจัดดอกไม้เพื่องาน ธุรกิจอาหาร	3(1-4-4)

หลักสูตรเดิม	หน่วยกิต	หลักสูตรปรับปรุง	หน่วยกิต
		BSCFN147 เรื่องคดีเฉพาะทางธุรกิจอาหาร และโภชนาการ	3(1-4-4)
หมวดวิชาเลือกเสรี	6	หมวดวิชาเลือกเสรี	6

ภาคผนวก ฉ
รายนามคณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

1. คณะกรรมการดำเนินงาน

- | | |
|-------------------------------|---------------------|
| 1.1 ผศ.ดร.อัจฉรา ตลวิทยาคุณ | ประธานกรรมการ |
| 1.2 อ.ชญาภา บัวน้อย | กรรมการ |
| 1.3 อ.พิมพ์ภัช โรจน์บุญยพันธ์ | กรรมการ |
| 1.4 ผศ.อำไพ สงวนแว | กรรมการและเลขานุการ |

2. คณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร

2.1 ด้านวิชาการ

- | | |
|-------------------------|---|
| 1) รศ.ดร.วันดี ไทยพานิช | อาจารย์ประจำภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะศึกษาศาสตร์
มหาวิทยาลัยรามคำแหง |
|-------------------------|---|

2.2 ด้านวิชาชีพ

- | | |
|-------------------------|---|
| 1) น.ส.ฐานิตา โกอินตะ | เจ้าของสถานประกอบการ |
| 2) น.ส.ชนิษฐา ทองทา | เจ้าของสถานประกอบการ ร้านบ้านพลอย อ.เมือง จ.ตาก |
| 3) นายศรีษฐ์ สาเขตรการณ | ผู้จัดการทั่วไป โรงแรมบัวรายา (เชียงใหม่) |
| 4) นายอนุสรณ์ แสงพุด | ผู้จัดการทั่วไป โรงแรมเวียงตากริเวอร์ไซด์ |

2.3 ด้านผู้ใช้บัณฑิต

- | | |
|---------------------------|--|
| 1) นางประทุม ยนต์เจริญล้ำ | นักโภชนาการชำนาญการพิเศษ ศูนย์อนามัยที่ 2 พิษณุโลก |
|---------------------------|--|

ภาคผนวก ข

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนาว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2551



ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา
ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี
พ.ศ. 2551

ตามที่ได้มีพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. 2548 เพื่อให้การดำเนินการจัดการศึกษาเป็นไปด้วยความเรียบร้อย สอดคล้องกับสภาพสังคมที่เปลี่ยนแปลงไป มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา จึงเห็นควรจัดทำข้อบังคับว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2551 ขึ้น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 17 (2) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. 2548 และมติสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ในการประชุมครั้งที่ 5(3/2551) เมื่อวันที่ 28 เดือน มีนาคม พ.ศ. 2551 จึงออกข้อบังคับไว้ดังต่อไปนี้

- หมวดที่ 1 บททั่วไป
- หมวดที่ 2 การรับเข้าศึกษา
- หมวดที่ 3 ระบบการศึกษา
- หมวดที่ 4 การลงทะเบียนเรียน
- หมวดที่ 5 การลาของนักศึกษา
- หมวดที่ 6 การย้ายคณะและหลักสูตร
- หมวดที่ 7 การเทียบโอนผลการเรียน
- หมวดที่ 8 การวัดและประเมินผลการศึกษา
- หมวดที่ 9 การฟื้นฟูสภาพการเป็นนักศึกษา
- หมวดที่ 10 การศึกษาเพื่อเพิ่มพูนความรู้
- หมวดที่ 11 การขอสำเร็จการศึกษาและการขอขึ้นทะเบียนบัณฑิต
- หมวดที่ 12 ปริญญาเกียรติคุณและเหรียญเกียรติคุณ
- หมวดที่ 13 บทเฉพาะกาล

หมวดที่ 1
บททั่วไป

- ข้อ 1 ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ว่าด้วยการศึกษาาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2551”
- ข้อ 2 ข้อบังคับนี้ให้มีผลใช้บังคับนับแต่วันถัดจากวันประกาศเป็นต้นไป
- ข้อ 3 บรรดาข้อบังคับ ระเบียบ คำสั่ง หรือประกาศอื่นใด ในส่วนที่กำหนดไว้แล้วในข้อบังคับนี้ หรือซึ่งขัดหรือแย้งกับข้อบังคับนี้ ให้ใช้ข้อบังคับนี้แทน
- ข้อ 4 ในข้อบังคับนี้
- | | |
|----------------------|---|
| “มหาวิทยาลัย” | หมายถึง มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี |
| “สภามหาวิทยาลัย” | หมายถึง สภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี |
| “อธิการบดี” | หมายถึง อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี |
| “รองอธิการบดี” | หมายถึง รองอธิการบดีที่ได้รับมอบหมายให้ปฏิบัติหน้าที่ที่มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี เชียงราย ตาก น่าน พิษณุโลก และลำปาง |
| “คณบดี” | หมายถึง หัวหน้าหน่วยงานที่มีการจัดการเรียนการสอนในหลักสูตรระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัย และให้หมายรวมถึงหัวหน้าหน่วยงานที่เรียกชื่อเป็นอย่างอื่นที่มีฐานะเทียบเท่า |
| “คณะ” | หมายถึง หน่วยงานที่มีการจัดการเรียนการสอนในหลักสูตรระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัย และให้หมายรวมถึงหน่วยงานที่เรียกชื่อเป็นอย่างอื่นที่มีฐานะเทียบเท่า |
| “คณะกรรมการประจำคณะ” | หมายถึง คณะกรรมการประจำคณะที่ตั้งขึ้นตามมาตรา 37 แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ.2548 ของแต่ละคณะ ในสังกัดมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี |
| “สาขาวิชา” | หมายถึง สาขาวิชาที่มีการจัดการเรียนการสอนในแต่ละคณะ และให้หมายรวมถึงหน่วยงานที่เรียกชื่อเป็นอย่างอื่นที่มีฐานะเทียบเท่า |
| “หัวหน้าสาขาวิชา” | หมายถึง หัวหน้าสาขาวิชาที่มีการจัดการเรียนการสอนในแต่ละคณะและให้หมายรวมถึงหัวหน้าหน่วยงานที่เรียกชื่อเป็นอย่างอื่นที่มีฐานะเทียบเท่า |



“อาจารย์ที่ปรึกษา”	หมายถึง	อาจารย์ประจำในคณะซึ่งมอบหมายให้ทำหน้าที่ให้คำแนะนำปรึกษา ติดตามผลเกี่ยวกับการศึกษาดักเตือนและดูแลความประพฤติตลอดจนรับผิดชอบดูแลแผนการเรียนของนักศึกษา
“อาจารย์ผู้สอน”	หมายถึง	ผู้ที่มีหน้าที่รับผิดชอบสอนรายวิชาในระดับปริญญาตรี
“นักศึกษา”	หมายถึง	ผู้ที่เข้ารับการศึกษาระดับปริญญาตรีในมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
“แผนการเรียน”	หมายถึง	แผนการจัดการเรียนการสอนในแต่ละภาคการศึกษาของแต่ละหลักสูตรที่ได้รับความเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัย การจัดแผนการเรียนจะต้องได้รับความเห็นชอบจากคณบดี หรือรองอธิการบดี
“เขตพื้นที่”	หมายถึง	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี เชียงราย ตาก น่าน พินิจโลก และลำปาง
“กองการศึกษา”	หมายถึง	กองการศึกษา เชียงราย ตาก น่าน พินิจโลก และลำปาง
“สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน”	หมายถึง	สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

ข้อ 5 ให้ถือการบริกรรมการตามข้อบังคับนี้ และมีอำนาจวินิจฉัยความตลอดจนออกประกาศเพื่อให้การปฏิบัติตามข้อบังคับนี้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย ทั้งนี้คำวินิจฉัยให้ถือเป็นที่สุด และต้องไม่ขัดต่อเกณฑ์มาตรฐานการศึกษาระดับปริญญาตรีของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา

หมวดที่ 2

การรับเข้าศึกษา

- ข้อ 6 ผู้ที่จะสมัครเข้าเป็นนักศึกษาต้องมีคุณสมบัติและลักษณะดังนี้
- 6.1 เป็นผู้มีความประพฤติดีตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร
 - 6.2 ไม่เป็นคนวิกลจริตหรือ โรคติดต่อร้ายแรง โรคที่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพ หรือโรคที่จะเป็นอุปสรรคต่อการศึกษา
 - 6.3 ไม่เป็นผู้มีความประพฤติเสื่อมเสียอย่างร้ายแรง
- ข้อ 7 การคัดเลือกผู้สมัครเข้าเป็นนักศึกษาให้เป็นไปตามระเบียบการสอบคัดเลือกเข้าศึกษาต่อระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัย หรือการคัดเลือกตามวิธีการที่มหาวิทยาลัยกำหนด
- ข้อ 8 ผู้ที่ผ่านการคัดเลือกเข้าศึกษา จะมีสถานภาพเป็นนักศึกษาเมื่อได้ขึ้นทะเบียนและทำบัตรประจำตัว นักศึกษามหาวิทยาลัยกำหนด และการกำหนดรหัสนักศึกษาให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัย

หมวดที่ 3
ระบบการศึกษา

ข้อ 9 มหาวิทยาลัยจัดระบบการศึกษาดมหลักเกณฑ์ดังนี้

- 9.1 มหาวิทยาลัยจัดการศึกษาโดยการประสานงานด้านวิชาการระหว่างคณะหรือสาขาวิชา คณะใดหรือสาขาวิชาใดที่มีหน้าที่เกี่ยวกับวิชาการด้านใดให้จัดการศึกษาในวิชาการด้านนั้นแก่นักศึกษาทุกคนทั้งมหาวิทยาลัย
- 9.2 มหาวิทยาลัยจัดการศึกษากาดการศึกษาปกติโดยใช้ระบบทวิภาคเป็นหลัก ในปีการศึกษาหนึ่งจะแบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษาซึ่งเป็นภาคการศึกษาบังคับ แบ่งออกเป็นภาคการศึกษาที่หนึ่ง และภาคการศึกษาที่สอง มีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ต่อหนึ่งภาคการศึกษา ทั้งนี้ไม่รวมเวลาสำหรับการสอบ
มหาวิทยาลัยอาจจัดการศึกษาระบบไตรภาค จัดการศึกษาปีละ 3 ภาคการศึกษาปกติ โดยมีระยะเวลาเรียนไม่น้อยกว่า 12 สัปดาห์ต่อภาคการศึกษา ทั้งนี้การจัดการศึกษาต้องจัดการเรียนให้มีจำนวนชั่วโมงต่อหน่วยกิตตามที่กำหนดไว้ในภาคการศึกษาปกติในระบบทวิภาค ทั้งนี้ต้องได้รับความเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัย
- 9.3 มหาวิทยาลัยอาจเปิดภาคการศึกษาดูเรียนเพิ่มเป็นภาคการศึกษาที่ไม่บังคับ มีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 6 สัปดาห์ ทั้งนี้รวมเวลาสำหรับการสอบด้วย แต่ให้มีจำนวนชั่วโมงเรียนของแต่ละรายวิชาเท่ากับหนึ่งภาคการศึกษาปกติ
- 9.4 การกำหนดปริมาณการศึกษาของแต่ละรายวิชาให้กำหนดเป็นหน่วยกิตตามลักษณะการจัดการเรียนการสอน ดังนี้
 - 9.4.1 รายวิชาภาคทฤษฎี ใช้เวลาบรรยายหรืออภิปรายปัญหา 1 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ ตลอดหนึ่งภาคการศึกษาปกติ หรือ จำนวนชั่วโมงรวมไม่น้อยกว่า 15 ชั่วโมง ให้นับเป็นหนึ่งหน่วยกิต
 - 9.4.2 รายวิชาภาคปฏิบัติ ใช้เวลาฝึกหรือทดลอง 2-3 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ ตลอดหนึ่งภาคการศึกษาปกติ หรือจำนวนชั่วโมงรวมระหว่าง 30-45 ชั่วโมง ให้นับเป็นหนึ่งหน่วยกิต
 - 9.4.3 การฝึกงานหรือการฝึกภาคสนามที่ใช้เวลาฝึกไม่น้อยกว่า 75 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้นับเป็นหนึ่งหน่วยกิต
 - 9.4.4 การทำโครงการหรือกิจกรรมการเรียนอื่นใดตามที่ได้รับมอบหมายที่ใช้เวลาทำโครงการหรือกิจกรรมนั้น ๆ ไม่น้อยกว่า 45 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้นับเป็นหนึ่งหน่วยกิต
 - 9.4.5 การศึกษาบางรายวิชาที่มีลักษณะเฉพาะ มหาวิทยาลัยอาจกำหนดหน่วยกิต โดยใช้หลักเกณฑ์อื่นได้ตามความเหมาะสม



- 9.5 นักศึกษาต้องมีเวลาศึกษาในแต่ละรายวิชาไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาศึกษาตลอดภาคการศึกษาจึงจะมีสิทธิ์สอบในรายวิชานั้น กรณีที่มีเวลาศึกษาไม่ถึงร้อยละ 80 อันเนื่องมาจากเหตุสุดวิสัย จะต้องได้รับอนุญาตจากคณบดีหรือรองอธิการบดี
- 9.6 กำหนดการและระเบียบการสอบให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัย

หมวดที่ 4

การลงทะเบียนเรียน

- ข้อ 10 นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนโดยปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนดดังนี้
- 10.1 นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนในรายวิชาที่กำหนดในแต่ละภาคการศึกษาให้เสร็จตามระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด
 - 10.2 การลงทะเบียนเรียนรายวิชาใดต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษา และเป็นไปตามข้อกำหนดของหลักสูตรและข้อกำหนดของคณะที่นักศึกษาสังกัด หากฝ่าฝืนจะถือว่าลงทะเบียนเรียนดังกล่าวเป็น โฉงะ
 - 10.3 การลงทะเบียนเรียนในแต่ละภาคการศึกษาก็ นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนไม่ต่ำกว่า 9 หน่วยกิต แต่ไม่เกิน 22 หน่วยกิต สำหรับภาคการศึกษาภาคฤดูร้อนลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน 9 หน่วยกิต ยกเว้นในกรณีที่แผนการเรียนของหลักสูตรได้กำหนดไว้เป็นอย่างอื่นให้ปฏิบัติตามแผนการเรียนที่กำหนดไว้ในหลักสูตรนั้น
 - 10.4 การลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาก็ ที่มีจำนวนหน่วยกิตมากกว่า 22 หน่วยกิต แต่ไม่เกิน 25 หน่วยกิต หรือน้อยกว่า 9 หน่วยกิต ต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษา หัวหน้าสาขาวิชา และได้รับอนุมัติจากคณบดีหรือ รองอธิการบดี เป็นราย ๆ ไป
 - 10.5 นักศึกษาที่ได้ลงทะเบียนเรียนตามระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนดแล้ว และมีประกาศภายหลังว่าพ้นสภาพเนื่องจากผลการศึกษาในภาคการศึกษาก่อน ให้ถือว่าผลการลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาดังมาเป็น โฉงะ ไม่มีผลผูกพันมหาวิทยาลัยและนักศึกษามีสิทธิ์ขอคืนเงินค่าบำรุงการศึกษา ค่าลงทะเบียน ค่าธรรมเนียมการศึกษาซึ่งได้ชำระในภาคการศึกษาที่เป็น โฉงะ โดยยื่นคำร้องภายใน 90 วันนับตั้งแต่วันที่ประกาศการพ้นสภาพการเป็นนักศึกษา ทั้งนี้ โดยได้รับความเห็นชอบจากคณบดีหรือรองอธิการบดี
 - 10.6 นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนและชำระเงินตามระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนดในภาคการศึกษาก็ นักศึกษาผู้ใดลงทะเบียนหลังวันที่มหาวิทยาลัยกำหนดจะต้องชำระเงินค่าธรรมเนียมเพิ่มเติม (ค่าปรับ) ตามประกาศมหาวิทยาลัย
 - 10.7 มหาวิทยาลัยจะไม่อนุมัติให้นักศึกษาลงทะเบียนเรียนเมื่อพ้นกำหนดระยะเวลา 10 วันทำการนับจากวันที่มหาวิทยาลัยกำหนดให้นักศึกษาลงทะเบียนเรียน เว้นแต่มีเหตุสุดวิสัยและเหตุผลอันสมควรให้อธิการบดีมีอำนาจอนุมัติเป็นกรณีไป

- 10.8 ในภาคการศึกษาปกติ หากนักศึกษาผู้ใดไม่ลงทะเบียนเรียนด้วยเหตุใด ๆ จะต้องทำหนังสือขออนุญาตลาพักการศึกษาต่อ คณบดีหรือรองอธิการบดี และจะต้องชำระค่าธรรมเนียมเพื่อรักษาสภาพการเป็นนักศึกษาภายใน 30 วันนับจากวันเปิดภาคการศึกษา หากไม่ปฏิบัติตามดังกล่าวมหาวิทยาลัยจะถอนชื่อนักศึกษาผู้นั้นออกจากทะเบียนนักศึกษาของมหาวิทยาลัย
- 10.9 ในภาคการศึกษาฤดูร้อน นักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียน ต้องชำระเงินตามระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด หากไม่ปฏิบัติตามดังกล่าวนักศึกษาไม่มีสิทธิ์เข้าศึกษาและถือว่าการลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาฤดูร้อนนั้นเป็นโมฆะ
- 10.10 ให้อธิการบดีมีอำนาจอนุมัติให้นักศึกษาผู้ถูกถอนชื่อออกจากทะเบียนนักศึกษาดำเนินข้อ 10.8 กลับเข้าเป็นนักศึกษาใหม่ได้เมื่อมีเหตุผลอันสมควร โดยให้ถือระยะเวลาที่ถูกถอนชื่อออกจากทะเบียนนักศึกษาเป็นระยะเวลาพักการศึกษา ทั้งนี้ต้องไม่พ่วงกำหนดระยะเวลา 1 ปีนับจากวันที่นักศึกษาผู้นั้นถูกถอนชื่อออกจากทะเบียนนักศึกษา โดยนักศึกษาต้องชำระค่าธรรมเนียมเสมือนเป็นผู้ลาพักการศึกษารวมทั้งค่าขึ้นสภาพการเป็นนักศึกษา และค่าธรรมเนียมอื่นใดที่ค้างชำระตามประกาศมหาวิทยาลัย
- 10.11 หลักเกณฑ์การลงทะเบียนเรียนรายวิชาสหกิจศึกษา (Co – Operative Education) ของหลักสูตรที่มีโครงการสหกิจศึกษาให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย
- ข้อ 11 กรณีที่มหาวิทยาลัยมีเหตุอันควรอาจประกาศงดการสอนรายวิชาใดรายวิชาหนึ่งหรือจำกัดจำนวนนักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนในรายวิชาใดก็ได้ และการขอเปิดรายวิชาเพิ่มหรือปิดรายวิชาใด ต้องกระทำภายใน 2 สัปดาห์แรกนับจากวันเปิดภาคการศึกษาปกติ หรือภายใน สัปดาห์แรกนับจากวันเปิดภาคการศึกษาฤดูร้อน
- ข้อ 12 การลงทะเบียนเรียนในรายวิชาที่มีวิชาบังคับก่อน นักศึกษาจะต้องสอบผ่านวิชาบังคับก่อน มิฉะนั้นจะถือว่าลงทะเบียนเรียนรายวิชานั้น เป็นโมฆะ เว้นแต่แผนการเรียนของหลักสูตรกำหนดไว้เป็นอย่างอื่น ให้ปฏิบัติตามแผนการเรียนที่กำหนดไว้ในหลักสูตรนั้น
- ข้อ 13 มหาวิทยาลัยกำหนดหลักเกณฑ์การลงทะเบียนเรียนข้ามเขตพื้นที่ ดังนี้
- 13.1 นักศึกษาสามารถลงทะเบียนเรียนข้ามเขตพื้นที่ได้ในแต่ละภาคการศึกษา หากเป็นการลงทะเบียนเรียนเพื่อ การศึกษาเพื่อเพิ่มพูนความรู้ โดยไม่นับหน่วยกิต (Au)
- 13.2 นักศึกษาที่ประสงค์จะลงทะเบียนเรียนข้ามเขตพื้นที่ เพื่อนับหน่วยกิตในหลักสูตร โดยรายวิชาที่จะลงทะเบียนเรียนในเขตพื้นที่อื่นจะต้องเทียบได้กับรายวิชาตามหลักสูตรของมหาวิทยาลัย การเทียบให้อยู่ในดุลยพินิจของหัวหน้าสาขาวิชาเจ้าของรายวิชา โดยถือเกณฑ์เนื้อหาและจำนวนหน่วยกิตเป็นหลัก ส่วนการอนุมัติให้ลงทะเบียนเรียนข้ามเขตพื้นที่ให้เป็นอำนาจของคณบดีหรือรองอธิการบดีที่นักศึกษาสังกัดอยู่

- 13.3 การลงทะเบียนเรียนข้ามเขตพื้นที่ ให้นักศึกษายื่นคำร้องขอเรียนข้ามเขตพื้นที่ต่อคณบดี หรือรองอธิการบดี ที่นักศึกษาสังกัด ภายในระยะเวลาที่กำหนดตามความในข้อ 14.1 เพื่อพิจารณาอนุมัติ และเมื่ออนุมัติแล้วให้นักศึกษาชำระเงินตามประกาศที่มหาวิทยาลัยกำหนด หลังจากนั้นจึงไปดำเนินการ ณ เขตพื้นที่ที่นักศึกษาต้องการลงทะเบียนเรียนข้ามเขตพื้นที่
- ข้อ 14 นักศึกษาอาจขอเพิ่ม หรือเปลี่ยนแปลง หรือถอนรายวิชาได้โดยต้องดำเนินการดังนี้
- 14.1 การขอเพิ่มหรือเปลี่ยนแปลงรายวิชา ต้องกระทำภายใน 2 สัปดาห์แรกของภาค การศึกษาปกติ และสัปดาห์แรกของภาคการศึกษาฤดูร้อน
- 14.2 การถอนรายวิชา ให้มีผลดังนี้
- 14.2.1 ถ้าถอนรายวิชาภายใน 2 สัปดาห์แรกของภาคการศึกษาปกติ และสัปดาห์แรกของ ภาคการศึกษาฤดูร้อน รายวิชานั้นจะไม่ปรากฏในใบแสดงผลการศึกษา
- 14.2.2 ถ้าถอนรายวิชาเมื่อพ้นกำหนด 2 สัปดาห์แรก แต่ยังคงอยู่ใน 12 สัปดาห์ของ ภาคการศึกษาปกติ หรือเมื่อพ้นกำหนดสัปดาห์แรก แต่ยังคงอยู่ใน 5 สัปดาห์ แรกของภาคการศึกษาฤดูร้อน จะต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษา โดยรายวิชานั้นจะปรากฏในใบแสดงผลการศึกษา ซึ่งจะได้รับการนับคะแนนถอนรายวิชา หรือ 0 (W) และ
- 14.2.3 เมื่อพ้นกำหนดการถอนรายวิชาแล้วตามข้อ 14.2.2 แล้วนักศึกษาจะถอนการ ลงทะเบียนเฉพาะรายวิชาไม่ได้
- 14.3 การลงทะเบียนเรียนรายวิชาเพิ่มจนมีจำนวนหน่วยกิตสูงกว่า หรือการถอนรายวิชา จนเหลือจำนวนหน่วยกิตต่ำกว่าที่ระบุไว้ในข้อ 10.4 จะทำไม่ได้ มิฉะนั้นจะถือว่า การลงทะเบียนเรียนเพิ่ม หรือถอนรายวิชาดังกล่าวเป็นโมฆะ เว้นแต่จะมีเหตุผล อันควรและได้รับอนุมัติจากอธิการบดี

หมวดที่ 5

การลาของนักศึกษา

ข้อ 15 การลาป่วยหรือลาิจ

การลาไม่เกิน 7 วัน ในระหว่างเปิดภาคการศึกษา ต้องได้รับการอนุมัติจากอาจารย์ผู้สอนและ อาจารย์ที่ปรึกษาทราบ ถ้าเกิน 7 วัน ต้องได้รับการอนุมัติจากคณบดีหรือ รองอธิการบดี โดยผ่านอาจารย์ที่ปรึกษา สำหรับงานหรือการสอบที่นักศึกษาได้ขาดไปในช่วงเวลานั้นให้อยู่ ในดุลยพินิจของอาจารย์ผู้สอนที่จะอนุมัติให้ปฏิบัติงานหรือสอบทดแทนหรือชดเชยวันได้

ข้อ 16 การลาพักการศึกษาในระหว่างการศึกษา

- 16.1 การลาพักการศึกษายเป็นการลาพักทั้งภาคการศึกษา และถ้าได้ลงทะเบียนไปแล้ว ให้ยกเลิกการลงทะเบียนเรียน โดยรายวิชาที่ได้ลงทะเบียนเรียนทั้งหมดในภาคการศึกษานั้นจะไม่ปรากฏในใบแสดงผลการศึกษา แต่หากเป็นการลาพักการศึกษาหลังจากสัปดาห์ที่ 12 ของภาคการศึกษารูปคดี หรือสัปดาห์ที่ 5 ของภาคการศึกษาดูเรียนให้บันทึกระดับคะแนนเป็น ดอนรายวิชา หรือ 0 (W)
- 16.2 การขอลาพักการศึกษา ให้ยื่นคำร้องต่อคณบดีหรือ รองอธิการบดี
- 16.3 นักศึกษาอาจยื่นคำร้องต่อคณบดีหรือ รองอธิการบดี เพื่อขออนุญาตลาพักการศึกษาได้ไม่เกิน 2 ภาคการศึกษาปกติติดต่อกัน ดังกรณีต่อไปนี้
- 16.3.1 ถูกเกณฑ์หรือระดมเข้ารับราชการทหารกองประจำการ
- 16.3.2 ได้รับทุนแลกเปลี่ยนนักศึกษาระหว่างประเทศหรือทุนอื่นใดซึ่งมหาวิทยาลัยเห็นสมควรสนับสนุน
- 16.3.3 ประสบอุบัติเหตุ หรือเจ็บป่วยจนต้องพักรักษาตัวตามคำสั่งแพทย์เป็นเวลานานเกินกว่าร้อยละ 20 ของเวลาศึกษาทั้งหมด โดยมีใบรับรองแพทย์
- 16.3.4 มีความจำเป็นส่วนตัว โดยนักศึกษาผู้นั้นต้องได้ศึกษาในมหาวิทยาลัยมาแล้วไม่น้อยกว่า 1 ภาคการศึกษา
- 16.4 ในภาคการศึกษาแรกที่ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย นักศึกษาจะลาพักการศึกษาไม่ได้ เว้นแต่จะได้รับอนุมัติจากอธิการบดี
- 16.5 ในการลาพักการศึกษา นักศึกษาจะลาพักการศึกษาก่อนกว่า 2 ภาคการศึกษาปกติติดต่อกันไม่ได้ เว้นแต่จะได้รับอนุมัติจากอธิการบดี
- 16.6 นักศึกษาจะต้องชำระค่ารักษาสุขภาพการเป็นนักศึกษาตามประกาศของมหาวิทยาลัยทุกภาคการศึกษาที่ได้รับอนุมัติให้ลาพักการศึกษา หากไม่ปฏิบัติตามจะถูกถอนชื่อออกจากทะเบียนนักศึกษา ยกเว้นภาคการศึกษาที่นักศึกษามีได้ชำระเงินค่าบำรุงการศึกษา ค่าลงทะเบียนเรียน ค่าธรรมเนียมการศึกษา และค่าอื่นใดตามประกาศของมหาวิทยาลัย โดยมหาวิทยาลัยจะไม่คืนเงินดังกล่าวให้ แต่นักศึกษาไม่ต้องชำระเงินค่ารักษาสุขภาพการเป็นนักศึกษา
- 16.7 นักศึกษาที่ได้รับอนุญาตให้ลาพักการศึกษาหรือการถูกให้พักการศึกษาแล้วแต่กรณีไม่เป็นเหตุให้ขยายระยะเวลาการศึกษาเกินกว่าสองเท่าของแผนการเรียนตามหลักสูตร นับแต่วันขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย ยกเว้นนักศึกษาที่ได้รับอนุญาตให้ลาพักการศึกษาคามข้อ 16.3.1

ข้อ 17 การลาออก

นักศึกษาอาจลาออกจากการเป็นนักศึกษาได้โดยยื่นคำร้องขอลาออกต่อคณะที่นักศึกษาสังกัด และต้องไม่มีหนี้สินกับมหาวิทยาลัย ทั้งนี้ต้องได้รับอนุมัติจากคณบดีหรือรองอธิการบดี

หมวดที่ 6

การย้ายคณะและหลักสูตร

- ข้อ 18 นักศึกษาที่ประสงค์จะย้ายหลักสูตรหรือคณะในเขตพื้นที่เดียวกัน
- 18.1 นักศึกษาที่ประสงค์จะย้ายหลักสูตรในขณะเดียวกัน จะกระทำได้ก็ต่อเมื่อได้รับความเห็นชอบจากคณบดีหรือรองอธิการบดีที่นักศึกษาสังกัด
 - 18.2 การขอโอนย้าย ให้ยื่นคำร้องถึงคณบดีหรือรองอธิการบดี โดยให้เป็นไปตามประกาศหลักเกณฑ์ของคณะนั้น ๆ อย่างน้อย 30 วันก่อนกำหนดวันลงทะเบียนเรียนของภาคการศึกษาที่จะ โอนเข้าศึกษา พร้อมทั้งติดต่อสาขาวิชาเดิมให้จัดส่งใบแสดงผลการศึกษา และคำอธิบพรวิชาที่ ได้ศึกษามาแล้วของหลักสูตรเดิมมายังสาขาวิชาใหม่โดยตรง
 - 18.3 นักศึกษาที่ประสงค์จะย้ายคณะต้องได้รับอนุมัติจากคณบดีหรือรองอธิการบดี ที่นักศึกษาสังกัดและคณบดีหรือรองอธิการบดี ที่นักศึกษามาประสงค์จะย้ายเข้าศึกษา โดยให้เป็นไปตามประกาศหลักเกณฑ์ของคณะที่จะย้ายเข้าศึกษา
 - 18.4 นักศึกษาที่ได้รับอนุมัติให้ย้ายหลักสูตร หรือคณะให้มีการเทียบโอนผลการเรียนตามหลักเกณฑ์ในหมวดที่ 7
- ข้อ 19 นักศึกษาที่ประสงค์จะย้ายสถานศึกษาข้ามเขตพื้นที่ในระดับเดียวกัน
- 19.1 นักศึกษาต้องศึกษาอยู่ในเขตพื้นที่เดิมมาแล้วไม่น้อยกว่า 2 ภาคการศึกษา โดยไม่นับภาคการศึกษาที่ลาพักหรือถูกให้พัก และมีคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า 2.00
 - 19.2 การรับโอนนักศึกษาต้องเป็นวิชาเอกเดียวกันเท่านั้น
 - 19.3 นักศึกษาที่ประสงค์จะย้ายสถานศึกษาข้ามเขตพื้นที่ต้องได้รับอนุมัติจากรองอธิการบดีเขตพื้นที่ที่นักศึกษาสังกัด และรองอธิการบดีเขตพื้นที่ที่นักศึกษามาประสงค์จะย้ายสถานศึกษา
 - 19.4 การขอโอนย้าย ให้ยื่นคำร้องถึงรองอธิการบดีเขตพื้นที่ที่นักศึกษาสังกัดอย่างน้อย 30 วันก่อนกำหนดวันลงทะเบียนเรียนของภาคการศึกษาที่จะ โอนย้ายเข้าศึกษา
 - 19.5 ให้นำรายวิชาและหน่วยกิตที่ได้ศึกษามาแล้วทั้งหมด จากเขตพื้นที่เดิมมาคำนวณหา ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาค และค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมรวมกับรายวิชาและหน่วยกิตที่จะต้องศึกษาอีกจนครบตามหลักสูตร
- ข้อ 20 นักศึกษาที่ประสงค์จะย้ายจากสถาบันอุดมศึกษาอื่นเพื่อเข้าศึกษาในมหาวิทยาลัย
- 20.1 มหาวิทยาลัยอาจรับโอนนักศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาหรืออื่นทั้งในประเทศและต่างประเทศ ที่สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา หรือสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษารับรอง
 - 20.2 นักศึกษาต้องศึกษาอยู่ในสถาบันเดิมมาแล้วไม่น้อยกว่า 2 ภาคการศึกษา โดยไม่นับภาคการศึกษาที่ลาพักหรือถูกให้พัก และมีคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า 2.25



- 20.3 การรับ โอนนักศึกษา ต้องได้รับการอนุมัติจากคณบดีหรือรองอธิการบดี ที่นักศึกษา
ขอโอนเข้าศึกษา และอธิการบดี
- 20.4 การขอ โอนย้าย ให้ยื่นคำร้องถึงมหาวิทยาลัยอย่างน้อย 30 วันก่อนกำหนดวัน
ลงทะเบียนเรียนของภาคการศึกษาที่จะโอนเข้าศึกษา พร้อมทั้งติดต่อบัณฑิตให้
จัดส่งใบแสดงผลการศึกษาและคำอธิบายรายวิชาที่ได้ศึกษามาแล้วของหลักสูตรเดิม
มายังมหาวิทยาลัยโดยตรง
- 20.5 นักศึกษาที่ได้รับอนุมัติให้ย้ายจากสถาบันอุดมศึกษาอื่น ให้มีการเทียบ โอนผลการเรียน
ตามหลักเกณฑ์ในหมวดที่ 7

หมวดที่ 7

การเทียบโอนผลการเรียน

- ข้อ 21 ผู้ขอเทียบโอนผลการเรียนต้องขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย
- ข้อ 22 ให้คณบดีหรือรองอธิการบดี แต่งตั้งคณะกรรมการเทียบโอนผลการเรียน ซึ่งมีคุณสมบัติ
สอดคล้องกับระดับการศึกษา และสาขาวิชาที่ขอเทียบโอนจำนวนไม่น้อยกว่า 3 คน
ดำเนินการเทียบโอนผลการเรียนตามหลักสูตรที่กำหนด โดยให้เป็นไปตามเกณฑ์และ
ข้อกำหนดของคณะที่รายวิชานั้นสังกัด
- ข้อ 23 คณะกรรมการการเทียบโอนผลการเรียน มีหน้าที่ดำเนินการเทียบโอนผลการเรียนหรือ
ประเมินความรู้ ทักษะและประสบการณ์ตามหลักเกณฑ์ และวิธีการประเมินผล
โดยให้เป็นไปตามเกณฑ์และข้อกำหนดของคณะ
- ข้อ 24 ผู้ขอเทียบโอนจะต้องใช้เวลาศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัยอย่างน้อย 1 ปีการศึกษา
- ข้อ 25 คำขออนุมัติการเทียบโอนผลการเรียนเป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย
- ข้อ 26 ให้คณบดี หรือรองอธิการบดี เป็นผู้อนุมัติผลการเทียบโอนผลการเรียน
- ข้อ 27 การเทียบโอนผลการเรียนในระบบ
- 27.1 การเทียบโอนผลการเรียนสำหรับนักศึกษาที่ย้ายหลักสูตร หรือคณะในมหาวิทยาลัย
- 27.1.1 ให้นักศึกษาคำนึงการขอเทียบโอนผลการเรียนภายใน 30 วันนับจากวันเปิด
ภาคการศึกษาแรก หากพ้นกำหนดนี้สิทธิที่จะขอเทียบโอนเป็นอันหมดไป
ทั้งนี้เพื่อผู้ขอเทียบโอนจะได้รับทราบจำนวนรายวิชาและจำนวนหน่วยกิตที่
จะต้องศึกษาเพิ่มเติมอีกจนกว่าจะครบตามหลักสูตร
- 27.1.2 ให้เทียบโอนรายวิชาหรือกลุ่มวิชาซึ่งมีเนื้อหาสาระการเรียนรู้ และจุดประสงค์
ครอบคลุมไม่น้อยกว่าสามในสี่ของรายวิชา หรือกลุ่มวิชาในสาขาวิชาที่นักศึกษา
ผู้ขอเทียบโอนกำลังศึกษาอยู่โดยให้เป็นไปตามเกณฑ์และข้อกำหนดของคณะ
- 27.1.3 รายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่เทียบโอนหน่วยกิตให้ เมื่อรวมกันแล้วต้องมีจำนวน
หน่วยกิตไม่เกินสามในสี่ของจำนวนหน่วยกิตรวมของหลักสูตรที่รับโอน

1/18

- 27.1.4 รายวิชาที่จะนำมาเทียบโอน ต้องมีระดับคะแนนไม่ต่ำกว่า C หรือ C
- 27.1.5 การบันทึกผลการเรียนและการประเมินผล รายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่เทียบโอน ให้ไม่นับมาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาคและค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม โดยให้บันทึก "TC" (Transfer Credits) ไว้ส่วนท้ายของรายวิชาที่เทียบโอนไว้ในใบแสดงผลการเรียน
- 27.1.6 ในกรณีที่มหาวิทยาลัยเปิดหลักสูตรใหม่ จะเทียบโอนนักศึกษาให้เข้าศึกษาได้ไม่เกินกว่าชั้นปีและภาคการศึกษาที่ได้รับอนุญาตให้มีนักศึกษาเรียนอยู่ตามหลักสูตรที่ได้รับความเห็นชอบแล้ว
- 27.2 ผู้ที่เทียบโอนในมหาวิทยาลัยหรือสถาบันอุดมศึกษาอื่น ซึ่งสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา หรือสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษารับรอง และผ่านการคัดเลือกเข้าศึกษาในมหาวิทยาลัยได้อีกภายใน 3 ปี นับจากวันที่เห็นสภาพการเป็นนักศึกษา อันเนื่องมาจากการศึกษา มีสิทธิ์ได้รับการเทียบโอนและรับโอนรายวิชาในระดับเดียวกันตามข้อ 27.1
- 27.3 การเทียบโอนผลการเรียนสำหรับนักศึกษาที่ย้ายจากสถาบันการศึกษาอื่น
- 27.3.1 มหาวิทยาลัยอาจรับโอนนักศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่น ซึ่งสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา หรือสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษารับรอง
- 27.3.2 การรับโอนนักศึกษา ต้องได้รับการอนุมัติจากคณะคณาธิการบดีที่นักศึกษาขอโอนเข้าศึกษาและอธิการบดี โดยมีหลักเกณฑ์ตามที่คณะกรรมการประจำคณะกำหนด
- 27.3.3 การขอโอนย้าย ให้ยื่นคำร้องถึงมหาวิทยาลัยอย่างน้อย 30 วันก่อนกำหนดวันลงทะเบียนเรียนของภาคการศึกษาที่จะโอนเข้าศึกษา พร้อมทั้งติดต่อสถาบันการศึกษาค้นให้จัดส่งใบแสดงผลการศึกษาและคำอธิบายรายวิชาที่ได้เคยศึกษามาแล้วของหลักสูตรเดิมมายังมหาวิทยาลัย โดยตรง
- 27.3.4 การเทียบโอนผลการเรียนให้ใช้หลักเกณฑ์ตามความในข้อ 27.1
- ข้อ 28 การเทียบโอนผลการเรียนจากการศึกษานอกระบบ และหรือ การศึกษาคามอรรถาัยเข้าสู่การศึกษาในระบบ
- 28.1 หลักเกณฑ์การเทียบโอนผลการเรียน โดยการเทียบโอนความรู้และให้หน่วยกิตจากการศึกษานอกระบบและการศึกษาคามอรรถาัย เข้าสู่การศึกษาในระบบมีดังนี้
- 28.1.1 วิธีการประเมินเพื่อการเทียบโอนความรู้จะกระทำได้โดยการทดสอบมาตรฐาน การทดสอบที่ไม่ใช่การทดสอบมาตรฐาน การประเมินการจัดการศึกษาหรือ อบรมที่จัดโดยหน่วยงานต่างๆ และการประเมินเพิ่มสะสมงาน

- 28.1.2 การเทียบโอนความรู้ จะเทียบเป็นรายวิชาหรือกลุ่มวิชาตามหลักสูตรที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัย โดยรายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่เทียบโอนให้เมื่อรวมกันแล้วต้องมีจำนวนหน่วยกิตไม่เกินสามในสี่ของจำนวนหน่วยกิตตลอดหลักสูตร
- 28.1.3 การขอเทียบโอนความรู้เป็นรายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่อยู่ในสังกัดสาขาวิชาใด ให้สาขาวิชานั้นเป็นผู้กำหนดวิธีการและค่านับการเทียบโอน โดยการเทียบโอนความรู้นั้นต้องได้รับการประเมินเทียบได้ไม่ต่ำกว่า ค หรือ C จึงจะให้ับจำนวนหน่วยกิตรายวิชา หรือกลุ่มวิชานั้น
- 28.1.4 รายวิชาที่เทียบโอนให้ จะไม่นำมาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาคและค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม โดยบันทึก Prior Learning Credits ไว้ส่วนหนึ่งของรายวิชาที่เทียบโอนให้ในใบแสดงผลการเรียน ในกรณีมีเหตุจำเป็น มหาวิทยาลัยมีเอกสิทธิ์ ที่จะให้สาขาวิชาทำการประเมินความรู้ของผู้ที่จะขอเทียบโอนความรู้
- 28.2 ให้มีการบันทึกผลการเรียนตามวิธีการประเมินดังนี้
- 28.2.1 หน่วยกิตที่ได้จากการทดสอบมาตรฐาน ให้บันทึก "CS" (Credits from Standardized Tests)
- 28.2.2 หน่วยกิตที่ได้จากการทดสอบที่ไม่ใช่การทดสอบมาตรฐาน ให้บันทึกเป็น "CE" (Credits from Examination)
- 28.2.3 หน่วยกิตที่ได้จากการประเมินการจัดการศึกษาหรืออบรมที่จัดโดยหน่วยงานต่างๆ ให้บันทึก "CT" (Credits from Training)
- 28.2.4 หน่วยกิตที่ได้จากการประเมินเพิ่มสะสมงาน ให้บันทึก "CP" (Credits from Portfolio)
- 28.3 การบันทึกผลการเทียบโอนตามวิธีการประเมินในข้อ 28.2 ให้บันทึกไว้ส่วนท้ายของรายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่เทียบโอนให้ เว้นแต่หลักสูตรที่มีองค์รววิชาที่ควบคุมและต้องใช้ผลการเรียนประกอบการขอใบอนุญาตประกอบวิชาชีพ ให้กำหนดระดับคะแนนในรายวิชาหรือกลุ่มวิชาเพื่อนำมาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาคและค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม โดยบันทึก "PL" (Prior Learning) ไว้ส่วนท้ายของรายวิชาที่เทียบโอนให้ในใบแสดงผลการเรียน
- 28.4 ให้คณะจัดทำประกาศเกี่ยวกับแนวปฏิบัติในการดำเนินการเทียบโอนผลการเรียนจากการศึกษานอกระบบ และการศึกษตามอัธยาศัยเข้าสู่การศึกษาในระบบ
- 28.5 การเทียบโอนผลการเรียนในหมวดนี้ ไม่ใช้บังคับกับการจัดการศึกษาระดับปริญญาภาคสมทบพิเศษ (การจัดการศึกษาเฉพาะกิจ)

หมวดที่ 8
การวัดและประเมินผลการศึกษา

ข้อ 29 ให้คณะที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัยจัดการวัดผลและประเมินผลการศึกษาสำหรับรายวิชาที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนไว้ในแต่ละภาคการศึกษาหนึ่ง ๆ โดยการประเมินผลการศึกษาในแต่ละรายวิชาให้กำหนดเป็นระดับคะแนน ค่าระดับคะแนนต่อหน่วยกิต และผลการศึกษา ดังต่อไปนี้

ระดับคะแนน (GRADE)	ค่าระดับคะแนนต่อหน่วยกิต	ผลการศึกษา
ก หรือ A	4.0	ดีเยี่ยม (Excellent)
ข ⁺ หรือ B ⁺	3.5	ดีมาก (Very Good)
ข หรือ B	3.0	ดี (Good)
ค ⁺ หรือ C ⁺	2.5	ดีพอใช้ (Fairly Good)
ค หรือ C	2.0	พอใช้ (Fair)
ง ⁺ หรือ D ⁺	1.5	อ่อน (Poor)
ง หรือ D	1.0	อ่อนมาก (Very Poor)
ด หรือ F	0	ตก (Fail)
ถ หรือ W	-	ถอนรายวิชา (Withdrawn)
ม.ส. หรือ I	-	ไม่สมบูรณ์ (Incomplete)
พ.จ. หรือ S	-	พอใจ (Satisfactory)
ม.จ. หรือ U	-	ไม่พอใจ (Unsatisfactory)
ม.น. หรือ Au	-	ไม่นับหน่วยกิต (Audit)

ข้อ 30 การให้ระดับคะแนน ก (A) ข⁺ (B⁺) ข (B) ค⁺ (C⁺) ค (C) ง⁺ (D⁺) ง (D) และ ด (F) จะกระทำได้ในกรณีต่อไปนี้

30.1 ในรายวิชาที่นักศึกษาเข้าสอบและหรือมีผลงานที่ประเมินผลการศึกษาได้

30.2 เปลี่ยนจากระดับคะแนน ม.ส. (I)

ข้อ 31 การให้ระดับคะแนน ด (F) นอกเหนือไปจากข้อ 30 แล้ว จะกระทำดังต่อไปนี้

31.1 ในรายวิชาที่นักศึกษามีเวลาศึกษาไม่ครบร้อยละ 80 ของเวลาศึกษาตลอดภาคการศึกษา

31.2 เมื่อนักศึกษาทำผิดระเบียบการสอบในแต่ละภาคการศึกษาคตามข้อบังคับหรือระเบียบหรือประกาศมหาวิทยาลัยว่าด้วยการนั้นๆ และได้รับการตัดสินให้ได้ระดับคะแนน ด (F)

ข้อ 32 การให้ระดับคะแนน D (W) จะกระทำได้ในกรณีต่อไปนี้

- 32.1 นักศึกษาป่วยก่อนสอบและไม่สามารถเข้าสอบในบางรายวิชาหรือทั้งหมดได้ โดยยื่นใบลาป่วยพร้อมใบรับรองแพทย์ให้คณบดี หรือรองอธิการบดี พิจารณาร่วมกับอาจารย์ผู้สอน หากเห็นว่าการศึกษาของนักศึกษานั้นขาดเนื้อหาส่วนที่สำคัญ สมควรให้ระดับคะแนน D (W) ในบางวิชาหรือทั้งหมด
- 32.2 นักศึกษาลาพักการศึกษาหลังจากสัปดาห์ที่ 12 ในระหว่างภาคการศึกษาปกติหรือสัปดาห์ที่ 5 ในระหว่างภาคการศึกษาฤดูร้อน
- 32.3 คณบดี หรือรองอธิการบดี อนุญาตให้เปลี่ยนระดับคะแนนจาก ม.ศ. (I) เนื่องจากป่วยหรือเหตุสุดวิสัย
- 32.4 ในรายวิชานักศึกษาได้รับอนุญาตให้ลงทะเบียนเรียน โดยไม่นับหน่วยกิต (Au) และมีเวลาศึกษาไม่ครบร้อยละ 80 ของเวลาศึกษาคงตลอดภาคการศึกษา

ข้อ 33 การให้ระดับคะแนน ม.ศ. (I) จะกระทำได้ในรายวิชาที่ผลการศึกษายังไม่สมบูรณ์ โดยอาจารย์ผู้สอนจะต้องระบุสาเหตุที่ให้ระดับคะแนน ม.ศ. (I) ประกอบไว้ด้วยในกรณีต่อไปนี้

- 33.1 กรณีมีเหตุเจ็บป่วยหรือเหตุสุดวิสัย และมีเวลาศึกษาครบร้อยละ 80 โดยได้รับอนุมัติจากคณบดี หรือรองอธิการบดี
- 33.2 กรณีนักศึกษาทำงานที่เป็นส่วนประกอบการศึกษายังไม่สมบูรณ์ และอาจารย์ผู้สอนรายวิชานั้นเห็นสมควรให้รอผลการศึกษาไว้ ด้วยความเห็นชอบจากหัวหน้าสาขาวิชาที่รายวิชานั้นสังกัด และได้รับอนุมัติจากคณบดี หรือรองอธิการบดี โดยขออนุมัติตามกำหนดเวลาของคณะหรือเขตพื้นที่

ข้อ 34 การขอแก้ระดับคะแนน ม.ศ. (I) นักศึกษาจะต้องยื่นคำร้องต่ออาจารย์ผู้สอนรายวิชานั้นภายในกำหนด 5 วันทำการหลังจากวันประกาศผลสอบ เพื่อขอให้อาจารย์ผู้สอนกำหนดระยะเวลาสำหรับการวัดผลการศึกษาที่สมบูรณ์ในรายวิชานั้น เพื่อเปลี่ยนระดับคะแนน ม.ศ. (I) ให้แล้วเสร็จภายใน 15 วันทำการนับแต่วันประกาศผลสอบ ยกเว้นการเปลี่ยนระดับคะแนน ม.ศ. (I) ของรายวิชาที่เป็นโครงการหรือปัญหาพิเศษหรือวิทยานิพนธ์ ให้ขออนุมัติจากคณบดีหรือรองอธิการบดี เพื่อเปลี่ยนระดับคะแนน ม.ศ. (I) และให้คณบดีหรือรองอธิการบดีส่งระดับคะแนนถึงสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน หรือ กองการศึกษา ก่อนวันสิ้นภาคการศึกษาถัดไป หากพ้นกำหนดทั้ง 2 กรณีแล้ว นักศึกษาที่ได้ระดับคะแนน ม.ศ. (I) ในรายวิชาใดจะถูกเปลี่ยนเป็นระดับคะแนน C (F) โดยอัตโนมัติ

ก่อนวันสิ้นภาคการศึกษาถัดไป หมายถึง ก่อนวันที่มหาวิทยาลัยกำหนดไว้ให้เป็นวันสิ้นภาคการศึกษาใด ๆ ถัดไปจากภาคการศึกษานักศึกษาได้ระดับคะแนน ม.ศ. (I) ไว้เป็นระยะเวลา 1 ภาคการศึกษา ยกเว้นภาคการศึกษาฤดูร้อนซึ่งเป็นภาคการศึกษานักศึกษาไม่บังคับ แต่หากนักศึกษาลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาฤดูร้อน จะต้องดำเนินการวัดผลการศึกษาที่

ทบพวณให้เสร็จสิ้นก่อนวันสิ้นภาคการศึกษาฤดูร้อน มีจะนี้ระดับคะแนน ม.ศ. (I) จะถูกเปลี่ยนเป็นระดับคะแนน ค (F) โดยอัตโนมัติ

นักศึกษาที่ได้รับระดับคะแนน ม.ศ. (I) ในภาคการศึกษาใด ไม่จำเป็นต้องลงทะเบียนเรียนเพื่อขอปรับระดับคะแนน ม.ศ. (I) ในภาคการศึกษาต่อไป แต่การขอเปลี่ยนระดับคะแนน ม.ศ. (I) ในภาคการศึกษาสุดท้ายของนักศึกษา นักศึกษาต้องขอรักษาสภาพการเป็นนักศึกษา และชำระเงินค่าธรรมเนียมตามประกาศมหาวิทยาลัย

ข้อ 35 การเปลี่ยนระดับคะแนน ม.ศ. (I) จะกระทำได้ในกรณีดังต่อไปนี้

35.1 นักศึกษาที่มีเวลาศึกษาร้อยละ 80 ของเวลาศึกษาตลอดภาคการศึกษา แต่ไม่ได้สอบเพราะเจ็บป่วยหรือมีเหตุสุดวิสัย และได้รับอนุมัติจากคณบดีหรือรองอธิการบดีในกรณีเช่นนี้ การเปลี่ยนระดับคะแนน ม.ศ. (I) ให้ได้ระดับคะแนนตามเกณฑ์การวัดและประเมินผลการศึกษา

35.2 เมื่ออาจารย์ผู้สอนและหัวหน้าสาขาวิชาเห็นสมควรให้หรือผลการศึกษา เพราะนักศึกษาต้องทำงานซึ่งเป็นส่วนประกอบการศึกษาในรายวิชานั้นให้สมบูรณ์ โดยมีข้อความคิดของนักศึกษาในกรณีเช่นนี้การเปลี่ยนระดับคะแนน ม.ศ. (I) ให้ได้ระดับคะแนนตามเกณฑ์การวัดและประเมินผลการศึกษา แต่ถ้าเป็นกรณีความคิดของนักศึกษาแล้ว การเปลี่ยนระดับคะแนน ม.ศ. (I) ให้ได้ไม่สูงกว่าระดับคะแนน ค (C)

ข้อ 36 การให้ระดับคะแนน พ.จ. (S) และ ม.จ. (U) จะกระทำได้ในรายวิชาที่ผลการประเมินผลการศึกษาเป็นที่พอใจ และไม่พอใจ ดังกรณีต่อไปนี้

36.1 ในรายวิชาที่หลักสูตรกำหนดไว้ว่ามีการประเมินผลการศึกษาอย่างไม่เป็นระดับคะแนน ก (A) ข (B) ค (C) ง (D) และ ค (F)

36.2 ในรายวิชาที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนนอกเหนือไปจากหลักสูตรและขอรับการประเมินผลการศึกษาเป็นระดับคะแนน พ.จ. (S) และ ม.จ. (U) จะไม่มีค่าระดับคะแนนต่อหน่วยกิตและหน่วยกิตที่ได้ไม่นำมาคำนวณหาค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาคและค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม แต่ให้นำมารวมเข้าเป็นหน่วยกิตสะสมด้วย

ข้อ 37 การให้ระดับคะแนน ม.น. (Aw) จะกระทำได้ในรายวิชาใดวิชาหนึ่งที่อาจารย์ที่ปรึกษาอาจจะแนะนำให้นักศึกษาลงทะเบียนเรียนเพื่อเป็นการเสริมความรู้ โดยไม่นับหน่วยกิตในรายวิชานั้น ดังกรณีต่อไปนี้

37.1 เมื่อนักศึกษาได้มีเวลาศึกษาร้อยละ 80 ของเวลาศึกษา ประกอบกับอาจารย์ผู้สอนวินิจฉัยว่า ได้ศึกษาด้วยความตั้งใจ ให้ระดับคะแนนเป็น ม.น. (AU) หากนักศึกษามีเวลาศึกษาไม่ครบร้อยละ 80 ของเวลาศึกษาให้ระดับคะแนนเป็น ค (W) ในรายวิชานั้น

37.2 หน่วยกิตของรายวิชาที่ศึกษาโดยไม่นับหน่วยกิต ม.น. (Aw) จะไม่นับรวมเข้าเป็นหน่วยกิตสะสมและหน่วยกิตตลอดหลักสูตร

37.3 นักศึกษาผู้ใดได้ลงทะเบียนเรียนในรายวิชาใดโดยไม่นับหน่วยกิตแล้ว นักศึกษาผู้นั้นจะลงทะเบียนเรียนในรายวิชานั้นซ้ำอีก เพื่อเป็นการนับหน่วยกิตในภายหลังก็ได้

ข้อ 38 การคำนวณหาค่าระดับคะแนนเฉลี่ย

เมื่อสิ้นภาคการศึกษาหนึ่งๆ มหาวิทยาลัยจะคำนวณหาค่าระดับคะแนนเฉลี่ยของรายวิชาที่นักศึกษาแต่ละคนได้ลงทะเบียนเรียนไว้ในภาคการศึกษานั้น ๆ เรียกว่าค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาค ตามผลรวมของหน่วยกิตที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนในแต่ละภาคการศึกษา ซึ่งเรียกว่าหน่วยกิตประจำภาค และจะคำนวณหาค่าระดับคะแนนเฉลี่ยทุกรายวิชาของทุกภาคการศึกษา รวมทั้งภาคการศึกษาดูเรียนด้วย ตั้งแต่เริ่มสภาพการเป็นนักศึกษาจนถึงภาคการศึกษาปัจจุบันเรียกว่าค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม ตามผลรวมของหน่วยกิตที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนทุกภาคการศึกษาทั้งหมด ซึ่งเรียกว่าหน่วยกิตสะสม ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยมี 2 ประเภท ซึ่งคำนวณหาได้ดังต่อไปนี้

38.1 ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาค ให้คำนวณหาจากผลการศึกษาของนักศึกษา ในแต่ละภาคการศึกษา โดยเอาผลรวมของผลคูณของหน่วยกิตคำนวณกับค่าระดับคะแนนต่อหน่วยกิตที่นักศึกษาได้รับในแต่ละรายวิชาเป็นตัวตั้ง แล้วหารด้วยผลรวมของจำนวนหน่วยกิตประจำภาค ในการหารเมื่อได้ทศนิยมสองตำแหน่งแล้ว ถ้าปรากฏว่ายังมีเศษให้ปัดทิ้ง

38.2 ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม ให้คำนวณหาจากผลการศึกษาของนักศึกษาตั้งแต่เริ่มสภาพการเป็นนักศึกษจนถึงภาคการศึกษาปัจจุบันที่กำลังคิดคำนวณ โดยเอาผลรวมของผลคูณของหน่วยกิตคำนวณกับค่าระดับคะแนนต่อหน่วยกิตที่นักศึกษาได้รับในแต่ละรายวิชาเป็นตัวตั้ง แล้วหารด้วยผลรวมของจำนวนหน่วยกิตสะสม ในการหาร เมื่อได้ทศนิยมสองตำแหน่งแล้ว ถ้าปรากฏว่ายังมีเศษให้ปัดทิ้ง

ข้อ 39 การลงทะเบียนเรียนซ้ำ หรือแทน และการนับหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร

39.1 นักศึกษาที่ได้รับคะแนน ง (D) หรือ จ (D) มีสิทธิลงทะเบียนเรียนรายวิชาซ้ำอีกได้ การลงทะเบียนเรียนที่กล่าวนี้ เรียกว่า การเรียนเน้น (Regrade)

39.2 รายวิชาใดที่นักศึกษาขอเรียนเน้น ให้ยกเลิกการลงทะเบียนและผลการเรียนในรายวิชาที่ขอเรียนเน้น และให้นับหน่วยกิตของการลงทะเบียนครั้งหลังสุด

39.3 รายวิชาใดที่นักศึกษาได้ระดับคะแนน ค (F) หรือ น.จ. (U) หรือ ด (W) หากเป็นรายวิชาบังคับในหลักสูตรแล้ว นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชานั้นซ้ำอีกจนกว่าจะได้ระดับคะแนนตามที่หลักสูตรกำหนดไว้ แต่ถ้าเป็นรายวิชาเลือกในหลักสูตร นักศึกษาอาจลงทะเบียนเรียนรายวิชาอื่นแทนก็ได้

39.4 รายวิชาใดที่นักศึกษาได้ระดับคะแนน ต (F) หรือ น.จ. (U) เมื่อมีการลงทะเบียนเรียนรายวิชาซ้ำหรือแทนกันแล้วให้นับหน่วยกิตสะสมเพียงครั้งเดียวในการคำนวณหาค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม

39.5 การนับหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรให้นับเฉพาะหน่วยกิตของรายวิชา ที่ได้ระดับคะแนนตั้งแต่ ง (D) ขึ้นไป หรือ ได้คะแนน พ.จ. (S) เท่านั้น

- ข้อ 40 การบันทึกผล และการประเมินผล กรณีเรียนซ้ำหรือแทน
 40.1 ให้นำบันทึกผลการเรียนทุกครั้งที่ยังทะเบียนเรียน
 40.2 การประเมินผลการศึกษา ให้ใช้ระดับคะแนนที่ได้รับครั้งหลังสุดมาคำนวณระดับ
 คะแนนเฉลี่ย

หมวดที่ 9

การฟื้นฟูสภาพการเป็นนักศึกษา

- ข้อ 41 นักศึกษาจะฟื้นฟูสภาพการเป็นนักศึกษามือ
 41.1 คาย
 41.2 ลาออก
 41.3 โอนไปเป็นนักศึกษาสถาบันอื่น
 41.4 ฟื้นฟูสภาพเนื่องจากถูกถอนชื่อการเป็นนักศึกษาตามข้อ 10.8
 41.5 ไม่ผ่านเกณฑ์การวัดและประเมินผลตามข้อ 42
 41.6 ใช้ระยะเวลาการศึกษาเกินกว่าสองเท่าของแผนการเรียนตามหลักสูตร นับแต่วันขึ้น
 ทะเบียนเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย ยกเว้นภาคการศึกษาฤดูร้อน ทั้งนี้สำหรับ
 นักศึกษาที่โอนย้ายคณะหรือหลักสูตรให้นับเวลาที่เคยศึกษาอยู่ในหลักสูตรเดิมรวม
 เข้าด้วย
 41.7 สำเร็จการศึกษาระดับหลักสูตรและได้รับการอนุมัติปริญญา
 41.8 มหาวิทยาลัยสั่งให้ฟื้นฟูสภาพการเป็นนักศึกษานอกเหนือจากข้อดังกล่าวข้างต้น
- ข้อ 42 เกณฑ์การฟื้นฟูสภาพเนื่องจากผลการศึกษา
 42.1 มีค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมเท่ากับ 0.00 เมื่อลงทะเบียนเรียนมีหน่วยกิตสะสม
 (Credit Attempt-CA) ที่นำมาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม (Grade Point Average
 - GPA.) น้อยกว่า 30 หน่วยกิต
 42.2 มีค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า 1.50 เมื่อลงทะเบียนเรียนมีหน่วยกิตสะสม
 (Credit Attempt-CA) ที่นำมาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม(Grade Point Average
 - GPA.) ระหว่าง 30 ถึง 59 หน่วยกิต
 42.3 มีค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า 1.75 เมื่อลงทะเบียนเรียน มีหน่วยกิตสะสม
 (Credit Attempt-CA) ที่นำมาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม (Grade Point Average -
 GPA.) ตั้งแต่ 60 หน่วยกิตขึ้นไป ถึงจำนวนหน่วยกิตสะสมก่อนครบหลักสูตร
 42.4 มีค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม (Grade Point Average - GPA.) ต่ำกว่า 2.00 เมื่อ
 ลงทะเบียนเรียนครบตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร ยกเว้นกรณีที่นักศึกษาได้ค่าระดับ
 คะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ 1.90 ขึ้นไป แต่ไม่ถึง 2.00 ซึ่งผลการศึกษาไม่เพียงพอที่จะ
 รับการเสนอชื่อเพื่อรับปริญญา ให้นักศึกษาของลงทะเบียนเรียนซ้ำในรายวิชาที่ได้รับระดับ

คะแนนต่ำกว่า ก (A) เพื่อปรับระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมให้ถึง 2.00 ภายในกำหนด
ระยะเวลา 3 ภาคการศึกษารวมภาคการศึกษาฤดูร้อน แต่ไม่เกินระยะเวลาสองเท่า
ของแผนการเรียนตามหลักสูตร

42.5 เกณฑ์การฟื้นฟูสภาพเนื่องจากผลการศึกษามาข้อ 42.1 ถึง 42.3 สามารถแสดงเป็น
ตารางแสดงหน่วยกิตสะสมและค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม ดังต่อไปนี้

หน่วยกิตสะสม	ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม (สภาพการเดือน)	ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม (พื้นสภาพการเป็นนักศึกษา)
0-29	0.01-1.49	0.00
30-59	1.50-1.74	ต่ำกว่า 1.50
60- ก่อนครบตามหลักสูตร	1.75-1.99	ต่ำกว่า 1.75
ครบตามหลักสูตร	1.90-1.99 มีสิทธิ์ยื่นคำร้อง	ต่ำกว่า 2.00

หมวดที่ 10

การศึกษาเพื่อเพิ่มพูนความรู้

ข้อ 43 ผู้เข้าศึกษาต้องมีคุณสมบัติและพินความรู้ หรือประสบการณ์ตามที่หัวหน้าสาขาวิชาเห็นสมควร

ข้อ 44 การเข้าศึกษา

44.1 ผู้ประสงค์จะเข้าศึกษาต้องยื่นคำร้อง โดยตรงที่คณะหรือ กองการศึกษาที่ประสงค์จะขอเข้า
ศึกษาเพื่อเพิ่มพูนความรู้ล่วงหน้าไม่น้อยกว่า 30 วัน ก่อนวันเปิดภาคการศึกษาที่ประสงค์
จะเข้าศึกษา

44.2 ให้ผู้ประสงค์จะเข้าศึกษาส่งเอกสารแสดงคุณสมบัติและพินความรู้หรือประสบการณ์ที่
ผ่านมาทั้งหมดในวันที่ยื่นคำร้อง

44.3 ให้คณบดี หรือรองอธิการบดี พิจารณาการรับเข้าศึกษา

ข้อ 45 การลงทะเบียน

45.1 ผู้เข้าศึกษา ไม่มีสถานภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย

45.2 การลงทะเบียนเรียนจะต้องไม่เกินภาคการศึกษาละ 9 หน่วยกิต โดยต้องดำเนินการตาม
กำหนดการเช่นเดียวกับนักศึกษาของมหาวิทยาลัย

45.3 ผู้เข้าศึกษาต้องชำระค่าบำรุงการศึกษา ค่าลงทะเบียนและค่าบำรุงห้องสมุดในอัตรา
เดียวกับกลุ่มนักศึกษาของคณะที่ผู้เข้าศึกษาประสงค์จะเข้าศึกษาด้วย

- ข้อ 46 การขอเอกสารแสดงผลการศึกษา ให้ผู้เข้าศึกษายื่นคำร้องต่อสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนหรือกองการศึกษา ซึ่งจะออกระดับคะแนนให้เป็นระดับคะแนน ก (A) ข (B) ช (B) ข (B) ค (C) ค (C) ง (D) ง (D) และ ต (F) และหน่วยกิตที่ได้ไม่นำมาคำนวณหาค่าระดับคะแนนเฉลี่ย

หมวดที่ 11

การขอสำเร็จการศึกษาและการขอขึ้นทะเบียนบัณฑิต

- ข้อ 47 นักศึกษาผู้มีสิทธิ์ขอสำเร็จการศึกษาต้องมีคุณสมบัติดังนี้
- 47.1 ต้องศึกษารายวิชาให้ครบตามข้อกำหนดของหลักสูตรนั้น
 - 47.2 สอบได้จำนวนหน่วยกิตสะสมไม่ต่ำกว่าที่หลักสูตรกำหนดไว้ และได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 2.00
 - 47.3 เป็นผู้มีคุณสมบัติเหมาะสมกับการเป็นบัณฑิตและไม่มีหนี้สินผูกพันต่อมหาวิทยาลัย
 - 47.4 การยื่นคำร้องขอสำเร็จการศึกษา ต้องยื่นต่อสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนหรือกองการศึกษา ในภาคการศึกษาที่นักศึกษาคาดว่าจะสำเร็จการศึกษาทุกภาคการศึกษาภายใน 60 วันนับแต่วันเปิดภาคการศึกษานั้น
 - 47.5 นักศึกษาที่ไม่ดำเนินการตามข้อ 47.4 จะไม่ได้รับการพิจารณาเสนอชื่อเพื่อรับปริญญาในภาคการศึกษานั้น และจะต้องชำระค่ารักษาสุขภาพการเป็นนักศึกษาทุกภาคการศึกษาจนถึงภาคการศึกษาที่นักศึกษา ยื่นคำร้องขอสำเร็จการศึกษา
- ข้อ 48 นักศึกษาที่สำเร็จการศึกษา ต้องขอขึ้นทะเบียนบัณฑิต โดยยื่นคำร้องขึ้นทะเบียนบัณฑิตต่อสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนหรือกองการศึกษาพร้อมชำระเงินค่าขึ้นทะเบียนบัณฑิต
- ข้อ 49 การเสนอชื่อเพื่อรับปริญญาให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

หมวดที่ 12

ปริญญาเกียรตินิยมและเหรียญเกียรตินิยม

- ข้อ 50 นักศึกษาที่จะได้รับการเสนอชื่อเพื่อรับปริญญาเกียรตินิยมต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์ดังนี้
- 50.1 ลงทะเบียนรายวิชาในมหาวิทยาลัยไม่ต่ำกว่า 72 หน่วยกิตสำหรับหลักสูตร 2-3 ปีการศึกษา หรือไม่ต่ำกว่า 120 หน่วยกิตสำหรับหลักสูตร 4 ปีการศึกษา หรือไม่ต่ำกว่า 150 หน่วยกิตสำหรับหลักสูตร 5 ปีการศึกษา
 - 50.2 สำเร็จการศึกษาภายในระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด ทั้งนี้ ไม่นับระยะเวลาที่นักศึกษาขอลาพักการศึกษาตามข้อบังคับนี้

- 50.3 ต้องไม่มีผลการศึกษาที่อยู่ในเกณฑ์ขั้นไม่พอใจ หรือ ม.จ.(U) หรือต่ำกว่าระดับคะแนนขั้นพอใช้ หรือ ก (C) ในรายวิชาใดวิชาหนึ่ง
- 50.4 นักศึกษาผู้สำเร็จการศึกษาที่มีคุณสมบัติครบถ้วนตามข้อ 50.1 50.2 และ 50.3 ที่มีค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 3.75 จะได้รับการเสนอชื่อเพื่อรับปริญญาเกียรตินิยมอันดับ 1
- 50.5 นักศึกษาผู้สำเร็จการศึกษาที่มีคุณสมบัติครบถ้วนตามข้อ 50.1 50.2 และ 50.3 ที่มีค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 3.50 จะได้รับการเสนอชื่อเพื่อรับปริญญาเกียรตินิยมอันดับ 2
- 50.6 การเสนอชื่อเพื่อรับปริญญาเกียรตินิยมให้สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนนำเสนอต่อสภามหาวิทยาลัยในคราวเดียวกันกับที่เสนอขออนุมัติปริญญาประจำภาคการศึกษานั้น
- ข้อ 51 การให้เกียรตินิยมเหรียญทองหรือเกียรตินิยมเหรียญเงิน
- 51.1 ให้มหาวิทยาลัยจัดให้มีเหรียญเกียรตินิยมแก่ผู้สำเร็จการศึกษาที่มีผลการศึกษาคิดเด่น โดยแยกเป็นกลุ่มสาขาวิชาตามชื่อปริญญา
- 51.2 เกียรตินิยมเหรียญทองให้แก่ผู้สำเร็จการศึกษาที่ได้ปริญญาเกียรตินิยมอันดับ 1 ที่ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมสูงสุดในแต่ละกลุ่มสาขาวิชาตามชื่อปริญญา
- 51.3 เกียรตินิยมเหรียญเงินให้แก่ผู้สำเร็จการศึกษาที่ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมเป็นที่สอง และจะต้องได้ปริญญาเกียรตินิยมอันดับ 1 หรือ 2 ในแต่ละกลุ่มสาขาวิชาตามชื่อปริญญา กรณีผู้สำเร็จการศึกษาได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมสูงสุด แต่ได้ปริญญาเกียรตินิยมอันดับ 2 ในแต่ละกลุ่มสาขาวิชาตามชื่อปริญญา ให้เกียรตินิยมเหรียญเงิน
- ข้อ 52 การเสนอชื่อเพื่อรับเหรียญเกียรตินิยมให้สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนดำเนินการปีการศึกษาละหนึ่งครั้ง และให้อธิการบดีนำเสนอต่อสภามหาวิทยาลัยเพื่อพิจารณาอนุมัติในคราวเดียวกันกับที่เสนอขออนุมัติปริญญาประจำภาคการศึกษาสุดท้ายของปีการศึกษา

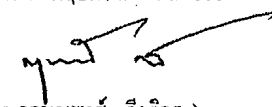


หมวดที่ 13

บทเฉพาะกาล

- ข้อ 53 ข้อบังคับนี้ ให้มีผลใช้บังคับกับนักศึกษาที่เข้าศึกษาตั้งแต่ปีการศึกษา 2551 เป็นต้นไป
- ข้อ 54 นักศึกษาที่เข้าศึกษาก่อนปีการศึกษา 2551 ให้ใช้ข้อบังคับสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญา พ.ศ. 2537 ข้อบังคับสถาบันเทคโนโลยีราชมงคลว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญา ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติม(ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2541 (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2543 (ฉบับที่ 4) พ.ศ. 2544 (ฉบับที่ 5) พ.ศ. 2545 (ฉบับที่ 6) พ.ศ. 2545 (ฉบับที่ 7) พ.ศ. 2547 และข้อบังคับสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ว่าด้วยปริญญาเกียรตินิยม และเหรียญเกียรตินิยม พ.ศ.2547 จนกว่าจะสำเร็จการศึกษาโดยอนุโลม

ประกาศ ณ วันที่ 23 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2551



(ดร.กฤษณพงษ์ กีรติกร)

นายกสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี





ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ 2)
พ.ศ. 2552

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ว่าด้วย
การศึกษาระดับปริญญาตรี ให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้น

อาศัยอำนาจตามในมาตรา 17(2) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. 2548
และนคสทามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ในการประชุม ครั้งที่ 23(11/2552) เมื่อวันที่ 6 พฤศจิกายน
พ.ศ. 2552 จึงวางข้อบังคับไว้ดังนี้

ข้อ 1 ข้อบังคับนี้ เรียกว่า "ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ว่าด้วย
การศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2552"

ข้อ 2 ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับสำหรับนักศึกษาที่เข้าศึกษาตั้งแต่ปีการศึกษา 2552 เป็นต้นไป

ข้อ 3 ให้ยกเลิกข้อความในข้อ 27.2 แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2551 และให้ใช้ข้อความต่อไปนี้แทน "ผู้ที่เคยศึกษาในมหาวิทยาลัย
หรือสถาบันการศึกษารัฐที่มีสถานรองรับ และผ่านการคัดเลือกเข้าศึกษาในมหาวิทยาลัย
ได้อีกภายใน 9 ปี นับจากวันที่พ้นสภาพการเป็นนักศึกษา มีสิทธิได้รับการเทียบโอนและรับโอนรายวิชา
ในระดับเดียวกัน ตามข้อ 27.1"

ประกาศ ณ วันที่ 6 พฤศจิกายน พ.ศ. 2552

(ดร.ภรณ์พงศ์ กิระศิริ)

นายกสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี



ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ 3)

พ.ศ. 2553

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ว่าด้วย
การศึกษาระดับปริญญาตรี ให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้น

อาศัยอำนาจตามในมาตรา 17(2) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. 2548
และมติสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ในการประชุม ครั้งที่ 31 (8/2553) เมื่อวันที่ 2 กรกฎาคม 2553
จึงวางข้อบังคับไว้ดังนี้

ข้อ 1 ข้อบังคับนี้ เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ว่าด้วย
การศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2553”

ข้อ 2 ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับสำหรับนักศึกษาที่เข้าศึกษาตั้งแต่ปีการศึกษา 2553 เป็นต้นไป

ข้อ 3 ให้เพิ่มบทนิยาม คำว่า “ผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
หรือ อนุปริญญา” ระหว่างบทนิยาม คำว่า “นักศึกษา” และคำว่า “แผนการเรียน” ในข้อ 4 แห่งข้อบังคับ
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี พ.ศ. 2551

“ผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) หรืออนุปริญญา”
หมายถึง ผู้ที่สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) หรืออนุปริญญาจากสถาบันการศึกษา
ที่หน่วยงานรัฐบาลรับรอง ที่ใช้วุฒิการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) หรืออนุปริญญาสมัครเข้า
ศึกษาต่อ และได้รับการคัดเลือกเป็นนักศึกษาระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

ข้อ 4 ให้เพิ่มข้อความต่อไปนี้ เป็นข้อ 27.4 ในข้อ 27 แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยี
ราชมงคลธัญบุรี ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2551

“27.4 การเทียบโอนผลการเรียน สำหรับผู้ที่สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตร
วิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) หรืออนุปริญญา ให้ใช้หลักเกณฑ์ตามความในข้อ 27.1

27.4.1 ผู้ขอเทียบโอนที่สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง
(ปวส.) หรืออนุปริญญา สามารถเทียบความรู้โอนเข้าสู่การศึกษาในระบบได้โดยการทดสอบความรู้ โดยให้
เป็นไปตามประกาศของคณะ

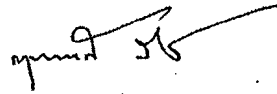
-2-

การเทียบโอนความรู้เป็นรายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่มีอยู่ในสังกัดสาขาวิชาใดให้คณะเป็นผู้กำหนดหลักการและวิธีการ โดยให้จัดทำเป็นประกาศคณะ แล้วให้คณะหรือสาขาวิชาเป็นผู้ดำเนินการเทียบโอนโดยการทดสอบความรู้ และต้องได้รับผลการทดสอบความรู้ไม่ต่ำกว่า ๓ หรือ C จึงจะให้นับจำนวนหน่วยกิตรายวิชาหรือกลุ่มวิชานั้น และให้นำบันทึกผลการทดสอบความรู้เป็น "CE" (Credits from Examination)"

ข้อ 5 กรณีนักศึกษาที่เข้าศึกษาในปีการศึกษา 2552 ให้ใช้ข้อบังคับนี้โดยอนุโลม

ข้อ 6 ให้อธิการบดีรักษาการตามระเบียบนี้ และมีอำนาจวินิจฉัย ติความเพื่อให้การปฏิบัติตามระเบียบนี้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย

ประกาศ ณ วันที่ 16 กันยายน พ.ศ. 2553



(ดร.กฤษณพงศ์ กีรติกร)

นายกสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา



ภาคผนวก ข
คำสั่งคณะกรรมการพัฒนาและเทคโนโลยีการเกษตร เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนา /
ปรับปรุงหลักสูตร พ.ศ. 2560 คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร



คำสั่งคณะกรรมการพัฒนาและเทคโนโลยีการเกษตร

ที่ ๕๔ / ๒๕๕๙

เรื่อง **แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนา / ปรับปรุงหลักสูตร พ.ศ. ๒๕๖๐**
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร

ตามที่คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ได้ดำเนินการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (TQF) พ.ศ. ๒๕๕๒ เพื่อให้ใช้หลักสูตรดังกล่าวกับนักศึกษาที่เข้าศึกษาในปีการศึกษา ๒๕๖๐ เป็นต้นไป ดังนั้นเพื่อให้การดำเนินการพัฒนาหรือปรับปรุงรายละเอียดของหลักสูตร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร เป็นไปด้วยความเรียบร้อย และมีประสิทธิภาพ และเพื่ออนุมัติให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษา พ.ศ. ๒๕๕๘ จึงอาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๖ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. ๒๕๔๘ จึงแต่งตั้งบุคคลดังต่อไปนี้ เป็นคณะกรรมการพัฒนา / ปรับปรุงหลักสูตร พ.ศ. ๒๕๖๐ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร ดังนี้

ที่ปรึกษา

๑. ผศ.สนิห	พิพิธสมบัติ	รองอธิการบดีด้านวิชาการและกิจการนักศึกษา	ประธานกรรมการ
๒. ผศ.สมเกียรติ	วงษ์พานิช	ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน	กรรมการ
๓. อ.ดร.ยรรยง	เฉลิมแสน	คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร	กรรมการ
๔. อ.ชัยวิช	จารุวรรณ	รองคณบดีฝ่ายวิชาการและกิจการนักศึกษา	กรรมการ

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร

มีหน้าที่ให้คำปรึกษาด้านต่างๆ ให้การพัฒนาเพื่อปรับปรุงรายละเอียดของหลักสูตร ดำเนินไปด้วยความเรียบร้อย ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (TQF) พ.ศ. ๒๕๕๒ และสำเร็จลุล่วงตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้

๑. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเกษตรศาสตร์

ชื่อหลักสูตร

ภาษาไทย	หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเกษตรศาสตร์
ภาษาอังกฤษ	Bachelor of Science Program in Agriculture

ชื่อปริญญา

ชื่อเต็ม	ภาษาไทย	วิทยาศาสตรบัณฑิต (เกษตรศาสตร์)
	ภาษาอังกฤษ	Bachelor of Science (Agriculture)

ชื่อย่อ

ภาษาไทย	วท.บ. (เกษตรศาสตร์)
ภาษาอังกฤษ	B.Sc. (Agriculture)

/คณะกรรมการดำเนินงาน...

~ ๓ ~

คณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร

๑.	ผศ.พาวิน	มะโนชัย	ด้านวิชาการ
๒.	รศ.ดร.ศุภมิตร	เมฆฉาย	ด้านวิชาการ
๓.	ผศ.ดร.ประจวบ	ฉายบุญ	ด้านวิชาการ
๔.	อ.ดร.พีชณี	แสงทอง	ด้านวิชาการ
๕.	นายขุนศรี	ทองอ้อย	ด้านวิชาชีพ
๖.	นายปลลพกุล	ทิพย์เนตร	ด้านวิชาชีพ
๗.	นายนายคงภพ	อำพลศักดิ์	ด้านวิชาชีพ
๘.	ผศ.ดร.ชาติชาย	โชนงนุช	ด้านวิชาชีพ
๙.	นายนพดล	แสนโพธิ์	ด้านผู้ใช้บัณฑิต
๑๐.	นายอรรัตน์	เจริญธนากุล	ด้านผู้ใช้บัณฑิต
๑๑.	นายธนากร	ธนนท์กุล	ด้านผู้ใช้บัณฑิต
๑๒.	นายสมสิทธิ์	พรมมา	ด้านผู้ใช้บัณฑิต
๑๓.	นายณัฐพล	มันกันบาน	ด้านผู้ใช้บัณฑิต
๑๔.	นายสานนท์	น้อยจีน	ด้านผู้ใช้บัณฑิต
๑๕.	นายพรศักดิ์	ตั้งรัตน์สมบูรณ์	ด้านผู้ใช้บัณฑิต
๑๖.	นางปานจิตต์	พลนิกร	ด้านผู้ใช้บัณฑิต

๒. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเครื่องจักรกลเกษตร

ชื่อหลักสูตร

ภาษาไทย หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเกษตรศาสตร์

ภาษาอังกฤษ Bachelor of Science Program in Agriculture

ชื่อปริญญา

ชื่อเต็ม ภาษาไทย วิทยาศาสตรบัณฑิต (เกษตรศาสตร์)

ภาษาอังกฤษ Bachelor of Science (Agriculture)

ชื่อย่อ ภาษาไทย วท.บ. (เกษตรศาสตร์)

ภาษาอังกฤษ B.Sc. (Agriculture)

คณะกรรมการดำเนินงาน

๑.	ผศ.บุญเจ็ด	กาญจนา	ประธานกรรมการ
๒.	อ.บุญฤทธิ์	สไมสร	กรรมการ
๓.	อ.วรฤช	ดอนคำเพ็ง	กรรมการ
๔.	ผศ.นพดล	ตรีรัตน์	กรรมการ
๕.	อ.ปิยะพงษ์	วงศ์ชินแก้ว	กรรมการและเลขานุการ

/คณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร...

~ ๔ ~

คณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร

๑.	ดร.อนุชิต	ฉ่ำสิงห์	ด้านวิชาการ
๒.	ดร.สนอง	อมฤกษ์	ด้านวิชาชีพ
๓.	นายกิตติศักดิ์	वलันดีวงศ์	ด้านผู้ใช้บัณฑิต
๔.	นายประดิษฐ์	ขอมเดช	ด้านผู้ใช้บัณฑิต
๕.	นายวิสูตร	จิตรสุนธิภากร	ด้านผู้ใช้บัณฑิต

๓. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ

ชื่อหลักสูตร

ภาษาไทย	หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ
ภาษาอังกฤษ	Bachelor of Science Program in Information Technology

ชื่อปริญญา

ชื่อเต็ม	ภาษาไทย	วิทยาศาสตรบัณฑิต (เทคโนโลยีสารสนเทศ)
	ภาษาอังกฤษ	Bachelor of Science (Information Technology)
ชื่อย่อ	ภาษาไทย	วท.บ. (เทคโนโลยีสารสนเทศ)
	ภาษาอังกฤษ	B.Sc. (Information Technology)

คณะกรรมการดำเนินงาน

๑.	อ.รุ่ง	หมูล้อม	ประธานกรรมการ
๒.	อ.อมิตตา	คล้ายทอง	กรรมการ
๓.	ผศ.อำนาจ	ทับเกิด	กรรมการ
๔.	อ.สุทธิศักดิ์	สุขัมศรี	กรรมการ
๕.	อ.ธานินทร์	สินพรมมา	กรรมการ
๖.	อ.ชนิษฐา	หอมจันทร์	กรรมการ
๗.	อ.สุรพงศ์	ขุนคง	กรรมการ
๘.	อ.ศิริจรรยา	จันทร์มี	กรรมการและเลขานุการ
๙.	อ.ปกรณ์	สุนทรเมธ	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

คณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร

๑.	ผศ.ดร.จรัสศรี	รุ่งรัตน์อุบล	ด้านวิชาการ
๒.	นายทินกร	แสงไทยารักษ์	ด้านวิชาชีพ
๓.	นายสำเนา	อิมกลิ่น	ด้านผู้ใช้บัณฑิต
๔.	น.ส.ณัฐชยาน์	ชุมแสง	ด้านผู้ใช้บัณฑิต
๕.	นายภาวัต	พุดดาววัฒน์	ด้านผู้ใช้บัณฑิต

~ ๕ ~

๔. หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ

ชื่อหลักสูตร

ภาษาไทย	หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหารและโภชนาการ
ภาษาอังกฤษ	Bachelor of Science Program in Food Business and Nutrition

ชื่อปริญญา

ชื่อเต็ม	ภาษาไทย	วิทยาศาสตรบัณฑิต (ธุรกิจอาหารและโภชนาการ)
	ภาษาอังกฤษ	Bachelor of Science (Food Business and Nutrition)

ชื่อย่อ	ภาษาไทย	วท.บ. (ธุรกิจอาหารและโภชนาการ)
	ภาษาอังกฤษ	B.Sc. (Food Business and Nutrition)

คณะกรรมการดำเนินงาน

๑. ผศ.ดร.อัจฉรา	คณบดี	ประธานกรรมการ
๒. อ.ชญาภา	ผู้อำนวยการ	กรรมการ
๓. อ.สุวรรณี	กรรมการ	กรรมการ
๔. ผศ.อำไพ	กรรมการ	กรรมการและเลขานุการ

คณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร

๑. รศ.ดร.วันดี	ไทยพานิช	ด้านวิชาการ
๒. นางประทุม	ยันต์เจริญล้ำ	ด้านวิชาชีพ
๓. น.ส.ฐานิตา	โกอินตะ	ด้านผู้ใช้บัณฑิต
๔. น.ส.ชนิษฐา	ทองทา	ด้านผู้ใช้บัณฑิต
๕. นายคริสที	สาเขตการณ	ด้านผู้ใช้บัณฑิต
๖. นายอนุสรณ์	แสงพุทธ	ด้านผู้ใช้บัณฑิต

๕. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการคอมพิวเตอร์

ชื่อหลักสูตร

ภาษาไทย	หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการคอมพิวเตอร์
ภาษาอังกฤษ	Bachelor of Science Program in Computer Science

ชื่อปริญญา

ชื่อเต็ม	ภาษาไทย	วิทยาศาสตรบัณฑิต (วิทยาการคอมพิวเตอร์)
	ภาษาอังกฤษ	Bachelor of Science (Computer Science)

ชื่อย่อ	ภาษาไทย	วท.บ. (วิทยาการคอมพิวเตอร์)
	ภาษาอังกฤษ	B.Sc. (Computer Science)

/คณะกรรมการดำเนินงาน...

~ ๒ ~

คณะกรรมการดำเนินงาน

๑. อ.ดร.นงนุช	เกตุย	ประธานกรรมการ
๒. อ.กฤษฏา	ยาใจ	กรรมการ
๓. อ.ชัชชัย	ดีสุหล้า	กรรมการ
๔. อ.ดร.วิโรจน์	มงคลเทพ	กรรมการ
๕. อ.วรวิทย์	ผืนคำอ้าย	กรรมการและเลขานุการ

คณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร

๑. รศ.ดร.เอกรัฐ	บุญเชียง	ด้านวิชาการ
๒. นายศิรเมศร์	อภิชัยวิโรจน์	ด้านวิชาชีพ
๓. ดร.เทพชัย	ทรัพย์นิตี	ด้านผู้ใช้งบบัณฑิต

๖. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

ชื่อหลักสูตร

ภาษาไทย	หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
ภาษาอังกฤษ	Bachelor of Science Program in Food Science and Technology

ชื่อปริญญา

ชื่อเต็ม	ภาษาไทย	วิทยาศาสตรบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)
	ภาษาอังกฤษ	Bachelor of Science (Food Science and Technology)
ชื่อย่อ	ภาษาไทย	วท.บ. (วิทยาศาสตรและเทคโนโลยีการอาหาร)
	ภาษาอังกฤษ	B.Sc. (Food Science and Technology)

คณะกรรมการดำเนินงาน

๑. ผศ.มลิวรรณ์	กิจชัยเจริญ	ประธานกรรมการ
๒. อ.นภาพร	ดีสนาม	กรรมการ
๓. อ.ดร.อรรรณพ	ทัศนอุดม	กรรมการ
๔. รศ.ดร.วันเพ็ญ	จิตรเจริญ	กรรมการ
๕. อ.สุพัฒน์	ได้เวชศาสตร์	กรรมการ
๖. ผศ.ดร.วรรณภา	อัมมวรรณ	กรรมการ
๗. อ.ชนิษา	จินาการ	กรรมการ
๘. อ.ธีรวัฒน์	เทพใจภาค	กรรมการ
๙. อ.รุ่งทิวา	กองเงิน	กรรมการ
๑๐. อ.อุบลรัตน์	พรหมพิง	กรรมการ
๑๑. อ.วัชรีย์	เทพโยธิน	กรรมการ
๑๒. อ.นพรัตน์	จันทร์ไชย	กรรมการ

/๑๓. ผศ.ดร.ประภิต...

~ ~ ~

๑๓. ผศ.ดร.ประภิต	ทิมช้า	กรรมการ
๑๔. ผศ.ดร.ปิยะนุช	รสเครือ	กรรมการ
๑๕. อ.ดร.สุหิตา	ปัญญาอินทร์	กรรมการ
๑๖. อ.จิรัชต์	กันทะชัย	กรรมการ
๑๗. ผศ.จุฑามาศ	ธีระสาโรช	กรรมการ
๑๘. ผศ.ดร.ภฤชดา	ภาวิวงศ์	กรรมการ
๑๙. อ.ดร.สุริยาพร	นิพนธ์มัย	กรรมการ
๒๐. อ.เมธาวี	อนะวิชกุล	กรรมการ
๒๑. ผศ.เฉลิมพล	ถนอมวงศ์	กรรมการและเลขานุการ

คณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร

๑. ผศ.ดร.สมชาย	จอมดวง	ด้านวิชาการ
๒. นายวีรัตน์	พรมเปิด	ด้านวิชาชีพ
๓. นายเรวัฒน์	หมื่นเป็ง	ด้านผู้เข้าบัณฑิต
๔. น.ส.พิบูล	จีนทกุล	ด้านผู้เข้าบัณฑิต
๕. น.ส.สัสดาวีลย์	ป่าป็น	ด้านผู้เข้าบัณฑิต

๗. หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการเกษตร

ชื่อหลักสูตร

ภาษาไทย	หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการเกษตร
ภาษาอังกฤษ	Master of Science Program In Agricultural Technology

ชื่อปริญญา

ชื่อเต็ม	ภาษาไทย	วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เทคโนโลยีการเกษตร)
	ภาษาอังกฤษ	Master of Science (Agricultural Technology)
ชื่อย่อ	ภาษาไทย	วท.ม. (เทคโนโลยีการเกษตร)
	ภาษาอังกฤษ	M.Sc. (Agricultural Technology)

คณะกรรมการดำเนินงาน

๑. รศ.ดร.สุนทร	วิทยาคุณ	ประธานกรรมการ
๒. อ.ดร.สุรพล	ใจวงศ์ษา	กรรมการ
๓. ผศ.ดร.ไกรสิทธิ์	พิสิษฐ์กุล	กรรมการ
๔. ผศ.ดร.จิรภา	พงษ์จันทา	กรรมการ
๕. ผศ.ดร.พิชัย	สุรพรไพบุลย์	กรรมการ
๖. ผศ.ดร.ปราโมทย์	ทิมช้า	กรรมการ
๗. ผศ.ดร.ปิยะนุช	รสเครือ	กรรมการและเลขานุการ

/คณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร...

- ๘ -

คณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร

๑. รศ.ดร.อุษณีย์	โอกาสพัฒนากิจ	ด้านวิชาการ
๒. รศ.ดร.กมล	เลิศรัตน์	ด้านวิชาการ
๓. นายชนินทร์	ทรงเมฆ	ด้านวิชาชีพ
๔. น.ส.รุจิรา	ริมมณี	ด้านผู้ใช้บัณฑิต
๕. นายฉวีภูธรพล	มันกันแทน	ด้านผู้ใช้บัณฑิต
๖. นายสานนท์	น้อยชื่น	ด้านผู้ใช้บัณฑิต
๗. นายคงภพ	อำพลศักดิ์	ด้านผู้ใช้บัณฑิต

๘. หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพืชศาสตร์

ชื่อหลักสูตร

ภาษาไทย	หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพืชศาสตร์
ภาษาอังกฤษ	Master of Science Program in Plant Science

ชื่อปริญญา

ชื่อเต็ม	ภาษาไทย	วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (พืชศาสตร์)
	ภาษาอังกฤษ	Master of Science (Plant Science)
ชื่อย่อ	ภาษาไทย	ว.ม. (พืชศาสตร์)
	ภาษาอังกฤษ	M.Sc. (Plant Science)

คณะกรรมการดำเนินงาน

๑. รศ.ดร.จิตติ	ศรีตนทิพย์	ประธานกรรมการ
๒. ผศ.ดร.รุ่งนภา	ช่างเจรจา	กรรมการ
๓. ผศ.ดร.อภิชาติ	ฉัตรบุรี	กรรมการและเลขานุการ

คณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร

๑. รศ.ประวิตร	ทูหธานนท์	ด้านวิชาการ
๒. รศ.ดร.กมล	เลิศรัตน์	ด้านวิชาชีพ
๓. น.ส.กัญญา	รอดเสียงล้ำ	ด้านผู้ใช้บัณฑิต
๔. นายประพัฒน์	ปัญญาชาติรักษ์	ด้านผู้ใช้บัณฑิต
๕. นายสายัณห์	ปานพินิจ	ด้านผู้ใช้บัณฑิต

มีหน้าที่ พัฒนาหรือปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (TQF) พ.ศ. ๒๕๕๒ และกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา (TQF : HED)

สั่ง ณ วันที่ ๗ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๘



(อาจารย์ ดร.ยรรยง เดสิมแสน)
คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา

คำสั่งคณะกรรมการและเทคโนโลยีการเกษตร เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการตรวจสอบความถูกต้อง
ของหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560



คำสั่งคณะกรรมการและเทคโนโลยีการเกษตร
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา
ที่ ๑๒๖/๒๕๕๙

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการตรวจสอบความถูกต้องของหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๐

ด้วยคณะกรรมการและเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ได้ดำเนินการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรระดับปริญญาตรี จำนวน ๗ หลักสูตร และระดับปริญญาโท จำนวน ๒ หลักสูตร ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (TQF) พ.ศ. ๒๕๕๒ เพื่อให้ใช้หลักสูตรดังกล่าวกับนักศึกษาที่เข้าศึกษาในปีการศึกษา ๒๕๖๐ เป็นต้นไป ดังนั้นเพื่อให้การดำเนินการพัฒนาหรือปรับปรุงรายละเอียดของหลักสูตรของคณะกรรมการและเทคโนโลยีการเกษตรเป็นไปด้วยความเรียบร้อย สมบูรณ์ และมีประสิทธิภาพ กอนำเสนอสภาวิชาการ สภามหาวิทยาลัย และสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา จึงอาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๖ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. ๒๕๔๘ จึงได้แต่งตั้งคณะกรรมการตรวจสอบความถูกต้องของหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๐ ดังรายนามต่อไปนี้

คณะกรรมการอำนวยการ

๑. อ.ดร.ยรรยง	เฉลิมแสน	คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร
๒. ผศ.ดร.เอมอร	ไชโยโรจน์	รองคณบดีด้านบริหาร
๓. อ.ชัยวิช	จารุพรรณ	รองคณบดีด้านวิชาการและกิจการนักศึกษา
๔. ผศ.ดร.วิไลพร	จันทร์ไชย	รองคณบดีด้านวิจัยและพัฒนา

มีหน้าที่ ให้คำปรึกษาด้านต่างๆ ให้การพัฒนาเพื่อปรับปรุงรายละเอียดของหลักสูตร ดำเนินไปด้วยความเรียบร้อย ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (TQF) พ.ศ. ๒๕๕๒ และสำเร็จลุล่วงตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้

คณะกรรมการดำเนินงาน

๑. อ.ชัยวิช	จารุพรรณ	รองคณบดีด้านวิชาการและกิจการนักศึกษา	ประธานกรรมการ
๒. ผศ.บุญชู	นาวานุเคราะห์	วท.บ.เกษตรศาสตร์	กรรมการ
๓. รศ.ศีลศิริ	สง่าจิตร์	วท.บ.เกษตรศาสตร์	กรรมการ

/๔.ผศ.จารวิ...

~ ๒ ~

๔.	ผศ.จารวี	เล็กสายเพ็ง	วท.บ.เกษตรศาสตร์	กรรมการ
๕.	รศ.สุธีกันต์	ไสตถิกุล	วท.บ.เกษตรศาสตร์	กรรมการ
๖.	อ.ดร.ปัทม์	ปราณอมรกิจ	วท.บ.เกษตรศาสตร์	กรรมการ
๗.	ผศ.ดร.สุภาวดี	ศรีเนียม	วท.บ.เกษตรศาสตร์	กรรมการ
๘.	อ.คัชรินทร์	ทองพัก	วท.บ.เทคโนโลยีสารสนเทศ	กรรมการ
๙.	อ.ศิริลักษณ์	แก้วศิริรุ่ง	วท.บ.เทคโนโลยีสารสนเทศ	กรรมการ
๑๐.	อ.ธีระ	พร้อมเพรียง	วท.บ.เทคโนโลยีสารสนเทศ	กรรมการ
๑๑.	อ.ปกรณ์	สุนทรเมธ	วท.บ.วิทยาการคอมพิวเตอร์	กรรมการ
๑๒.	อ.ดร.วิโรจน์	มงคลเทพ	วท.บ.วิทยาการคอมพิวเตอร์	กรรมการ
๑๓.	อ.ชนิษฐา	หอมจันทร์	วท.บ.วิทยาการคอมพิวเตอร์	กรรมการ
๑๔.	ผศ.มลิวรรณ	กิจชัยเจริญ	วท.บ.วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	กรรมการ
๑๕.	อ.จิรัชต์	กันทะชัย	วท.บ.วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	กรรมการ
๑๖.	อ.ธีรวัฒน์	เทพใจกาศ	วท.บ.วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	กรรมการ
๑๗.	อ.นภาพร	ดีสนาม	วท.บ.วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	กรรมการ
๑๘.	อ.ชนิษา	จินาการ	วท.บ.วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	กรรมการ
๑๙.	อ.อรรรณพ	ทัศน์อุดม	วท.บ.วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	กรรมการ
๒๐.	ผศ.เฉลิมพล	ถนนอมรงค์	วท.บ.วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	กรรมการ
๒๑.	อ.ภูพิงค์	ศรีภูมิพันธ์	วท.บ.เทคโนโลยีภูมิทัศน์	กรรมการ
๒๒.	อ.อิศร์	สุปินราช	วท.บ.เทคโนโลยีภูมิทัศน์	กรรมการ
๒๓.	อ.สิริวัฒน์	สัมมานิติ	วท.บ.เทคโนโลยีภูมิทัศน์	กรรมการ
๒๔.	อ.บุญฤทธิ์	สโมสร	วท.บ.เครื่องจักรกลเกษตร	กรรมการ
๒๕.	อ.ปิยะพงษ์	วงศ์ขันแก้ว	วท.บ.เครื่องจักรกลเกษตร	กรรมการ
๒๖.	อ.วรกฤษ	ตอนคำเที่ยง	วท.บ.เครื่องจักรกลเกษตร	กรรมการ
๒๗.	ผศ.ดร.ทองศักดิ์	ยาทะเล	วท.บ.ธุรกิจอาหารและโภชนาการ	กรรมการ
๒๘.	อ.ดร.เฉลา	วงศ์แสง	วท.บ.ธุรกิจอาหารและโภชนาการ	กรรมการ
๒๙.	ผศ.นฤมล	กุลศิริศรีตระกูล	วท.บ.ธุรกิจอาหารและโภชนาการ	กรรมการ
๓๐.	ผศ.ดร.พิชัย	สุพรไพบุลย์	วท.ม.เทคโนโลยีการเกษตร	กรรมการ
๓๑.	ผศ.ดร.จิรภา	พงษ์จันทา	วท.ม.เทคโนโลยีการเกษตร	กรรมการ
๓๒.	รศ.ดร.สุนทร	วิทยาคุณ	วท.ม.เทคโนโลยีการเกษตร	กรรมการ
๓๓.	รศ.ดร.ชิตี	ศรีตนทิพย์	วท.ม.พืชศาสตร์	กรรมการ
๓๔.	ผศ.ดร.อภิชาติ	ชิตบุรี	วท.ม.พืชศาสตร์	กรรมการ
๓๕.	นางสาววรัญญา	กันทะ	นักวิชาการศึกษา	เลขานุการ
๓๖.	นายสุริยะ	พิจารณ	นักวิชาการศึกษา	ผู้ช่วยเลขานุการ


/มีหน้าที่...

~ ๓ ~

มีหน้าที่

๑. ตรวจสอบความถูกต้องของหลักสูตร คำถูก คำผิด ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ ให้ถูกต้อง สอดคล้องกัน ก่อนนำหลักสูตรเสนอสภาวิชาการ สภามหาวิทยาลัย และสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา
๒. ตรวจสอบความถูกต้องของหลักสูตรตามแบบฟอร์ม

ตั้ง ณ วันที่ ๑๑ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๕๙



(อาจารย์ ดร.ยรรยง เฉลิมแสน)
คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา

ภาคผนวก ณ ลำดับที่ 1
ประวัติ และผลงานวิชาการ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร



**แบบฟอร์มประวัติอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
ระดับปริญญาตรี
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา**

1. หลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชา ธุรกิจอาหารและโภชนาการ
2. ชื่อ - สกุล นางสาวอัจฉรา ดลวิทยาคูณ
3. ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์
4. สังกัด คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร
5. ประวัติการศึกษา

ระดับการศึกษา	สถาบันการศึกษา	คุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษา	สาขาวิชา	พ.ศ.
5.1 ปริญญาเอก	มหาวิทยาลัยมหาสารคาม	ปร.ต.	เทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ)	2554
5.2 ปริญญาโท	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	ศศ.ม.	อาหารและโภชนาการ	2544
5.3 ปริญญาตรี	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	ศศ.บ.	คหกรรมศาสตร์	2540

6. ผลงานทางวิชาการ

6.1 งานวิจัย (ผลงานวิจัยย้อนหลัง 5 ปี)

ไม่มี

6.2 บทความ

Dholvitayakhun, A. and Kluabwang, J. 2016. Parameters tuning of the local search on the optimization of nutrition problem in obesity case. In **The 5th International Conference on Computer Engineers and Mathematical Sciences (ICCEMS2016)**, 15-16 December 2016, Kuala Lumpur, Malaysia. PP.42-44.

Dholvitayakhun, A. and Kluabwang, J. 2014. Application of local search for optimal assignment of food exchange lists problem. *International Journal of Computer Theory and Application* 6(2): pp. 189-190.

อัจฉรา ดลวิทยาคูณ และจักรกฤษณ์ เคลือบวัง. 2560. การออกแบบรายการอาหารแลกเปลี่ยนสำหรับโรคเบาหวานโดยใช้เทคนิคการค้นหาแบบท้องถิ่นดัดแปร. *วารสารวิจัย มทร.กรุงเทพ* 11(1): หน้า1-7.

อัจฉรา ดลวิทยาคูณ, อำไพ สงวนแว และพรเทพ เกียรติดำรงกุล. 2560. การพัฒนาสูตรน้ำยำผงและการทำแตงน้ำพริกกุ้งในผลิตภัณฑ์ยำข้าวเกรียบงาดำ. ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ “วิทยาศาสตร์วิจัย” ครั้งที่ 9 วันที่ 25-26 พฤษภาคม 2560. มหาวิทยาลัยบูรพา, จังหวัดชลบุรี : หน้า393-399.

อำไพ สงวนแว, ชญาภา บัวน้อย, พิมพ์ภัช โจรณ์บุญยง และอัจฉรา ดลวิทยาคูณ. 2560. การพัฒนาผลิตภัณฑ์หมุยออสควักกิ้ง. ใน รายงานการประชุมวิชาการ การประชุมวิชาการและการประกวดนวัตกรรมบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ครั้งที่ 1. วันที่ 17-18 สิงหาคม 2560. ศูนย์ประชุมนานาชาติดิเอ็มเพรส โรงแรมดิเอ็มเพรสเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่: หน้า119-124.

อัจฉรา ดลวิทยาคูณ, อำไพ สงวนแว และสุวรรณี ชัยนการนาวิ. 2557. การผลิตหมุยอโดยใช้ไมโครเวฟ. *วารสารการเกษตรราชภัฏ* 13(1): หน้า80-87.

อัจฉรา ดลวิทยาคูณ และจักรกฤษณ์ เคลือบวัง. 2556. การกำหนดรายการอาหารแลกเปลี่ยนอย่างเหมาะสมด้วยเทคนิคการค้นหาแบบท้องถิ่น. *วารสารวิชาการและวิจัย มทร. พระนคร (ฉบับพิเศษ)*, หน้า5-13.

อัจฉรา ดลวิทยาคูณ, อรพินทร์ สิทธิกรณ์, จริญญา หมื่นอม และสาวิตรี ลิ้มเจริญ. 2556. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ยำข้าวเกรียบงาดำกึ่งสำเร็จรูป. *วารสารการเกษตรราชภัฏ* 12(2): หน้า89-97.

6.3 หนังสือ

อัจฉรา ดลวิทยาคูณ. 2558. **พื้นฐานโภชนบำบัด**. โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ. 259 น.

อัจฉรา ดลวิทยาคูณ. 2556. **พื้นฐานโภชนาการ**. พิมพ์ครั้งที่ 2. โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ. 232 น.

อัจฉรา ดลวิทยาคูณ. 2556. **การทดลองอาหาร**. พิมพ์ครั้งที่ 2. โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ. 352 น.

7. ประสบการณ์ทางวิชาการ

7.1 ประสบการณ์การสอน

ระดับปริญญาตรี 4 ปี

- โภชนาการเบื้องต้น
- หลักการประกอบอาหาร
- ปฏิบัติการห้องอาหาร
- การทดลองอาหาร
- กระบวนการแปรรูปอาหาร
- โภชนบำบัด

7.2 ประสบการณ์การเป็นที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์/กรรมการสอบวิทยานิพนธ์(ถ้ามี)
ไม่มี

(ลงชื่อ)
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อัญญา ดลวิทยาคุณ)



แบบฟอร์มประวัติอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
ระดับปริญญาตรี
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา

1. หลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชา ธุรกิจอาหารและโภชนาการ
2. ชื่อ - สกุล นางสาวนอร โฉมศรี
3. ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์
4. สังกัด คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร
5. ประวัติการศึกษา

ระดับการศึกษา	สถาบันการศึกษา	คุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษา	สาขาวิชา	พ.ศ.
5.1 ปริญญาเอก	Giessen University, Germany	Dr. Agr.	Food Science and Technology	2551
5.2 ปริญญาโท	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	วท.ม.	เทคโนโลยีชีวภาพทาง อุตสาหกรรมเกษตร	2541
5.3 ปริญญาตรี	สถาบันเทคโนโลยีการเกษตร แม่โจ้	ทช.บ.	เทคโนโลยีอุตสาหกรรม อาหาร	2536

6.ผลงานทางวิชาการ

6.1 งานวิจัย (ผลงานวิจัยย้อนหลัง 5 ปี)

นอร โฉมศรี และธีรวัลย์ ชาญฤทธิเสน. 2556. การปรับปรุงและพัฒนากระบวนการผลิตไวน์หวานจากบ๊วยเพื่อขยายตลาดให้กว้างขึ้น. รายงานผลการศึกษาของผู้เชี่ยวชาญโครงการITAP.

46 น.

นอร โฉมศรี และไพโรจน์ วงศ์พุทธิสิน. 2556. องค์ความรู้สู่ภาคประชาชน: การผลิตถั่วเน่าจากหัวเชื้อ *Bacillus subtilis* เพื่อใช้ในการผลิตเครื่องแกงอินทรีย์. โรงพิมพ์จรัสสุรภิจการพิมพ์. เชียงใหม่: หน้า 92-105.

ผลงาน/รางวัล/อนุสิทธิบัตร

นิอร โฉมศรี. การผลิตโปรตีนชีวภาพจากปลายข้าวในถังเพาะเลี้ยงเซลล์ยีสต์. อนุสิทธิบัตรไทย เลขที่คำขอ 1503001730 วันที่รับคำขอ 9 ตุลาคม 2558.

6.2 บทความ

Nanti, S., Wongputtisin, P., Sakulsingharoj, C., Klongklaew, A. and Chomsri, N. 2014. Removal of allergenic protein in natural rubber latex using protease from *Bacillus* sp. **Food and Applied Bioscience Journal**. 2(3): pp.216-223.

Thepkaew, N. and Chomsri, N. 2013. Fermentation of pineapple juice using wine yeasts: kinetics and characteristics. **Asian Journal of Food and Agro-Industry** 6(1): pp. 1-10.

Chomsri, N., Chanrittisen, T., Sruamsiri, P. and Jarupanthu, C. 2013. Microbiological and physicochemical parameters for the production of fresh-cut pineapple cv. Nanglae, pp. 109-115. In **international Symposium on Agri-Foods for Health & Wealth**. August 5-8, 2013, Thailand.

Thirawan Chanrittisen, Ni-orn Chomsri and Pattama Thai-oo. 2013. Development of a health drink based on a mixture of pumpkin and rice waste from rice wine production, pp. 61-68. In **international Symposium on Agri-Foods for Health & Wealth**. Auguts 5-8, 2013, Thailand.

Chomsri, N., Intaramoree, S. and Sunantha, W. 2013. Miso fermentation by mixed cultures. **RMUTP Research Journal Special Issues**: pp.249-257.

Chomsri, N., Siriwongsakorn, S. and Thongrak, K. 2013. Yeast cultivation using pineapple juice. **RMUTP Research Journal Special Issues**: pp.242-248.

นิอร โฉมศรี และพัชฌิกา ตาหล้า. 2014. การปรับปรุงคุณภาพด้านสารอาหารของน้ำสับปรดหมักให้ดีขึ้นด้วยยีสต์ออคโตไลเซท. **วารสารแก่นเกษตร** 42 (ฉบับพิเศษ)3: หน้า105-111.

พงศยุทธ์ นวลบุญเรือง, รุ่งนภา ช่างเจรจาและนิอร โฉมศรี. 2014. การผลิตชาผสมกลีบดอกจำปี. **วารสารแก่นเกษตร** 42 (ฉบับพิเศษ): หน้า311-317.

นิอร โฉมศรี สุพจน์ อินทรโมหี และอัมฤทธิ์ สีกล่อม 2558. ผลของระยะสุกแก่ของผลสับปรด รูปแบบการตัดแต่งและอุณหภูมิในการเก็บรักษาที่มีต่อคุณภาพสับปรดนางแลตัดแต่งพร้อมบริโภค. **วารสารเกษตรพระจอมเกล้า** 33 (ฉบับพิเศษ 1): หน้า417-424.

นิอร โฉมศรี ณัฐวุฒิ คำปือก และสุพจน์ อินทรโมหี. 2558. การเสริมน้ำสับปรดเพื่อเป็นสับปรดพร้อมในการหมักน้ำส้มสายชูแอปริคอต. **วารสารเกษตรพระจอมเกล้า** 33 (ฉบับพิเศษ 1): หน้า105-111.

พานิช อินต๊ะ, อาทิตย์ ยาวุฑฒิ, วิสูตร อาสนวิจิตร, พิษยากร มะโนเพียร, ชัยอนันต์ เบ็งมณีและนิอร โฉมศรี. 2558. การยับยั้งเชื้อ *E. coli* สำหรับการพาสเจอร์ไรซ์ชาวมโดยสนามไฟฟ้าพัลส์. **วารสารวิชาการพระจอมเกล้าพระนครเหนือ** 25(3): หน้า425-437.

จิรภา พงษ์จันทา นีอร โฉมศรี สาวิตร มีจ้อย และชุตินา เลิศลักษณ์. 2557. อิทธิพลของพันธุ์ข้าวพื้นเมืองที่มีต่อสมบัติทางเคมีกายภาพและค่าดัชนีน้ำตาลของแป้งข้าวตัดแปรรูปโครงสร้างทางโมเลกุลและกายภาพ. ใน รายงานการประชุมวิชาการข้าวแห่งชาติ ครั้งที่ 3 “ข้าวไทยสู่สากล” 11-12 กันยายน 2557. โรงแรมมิราเคิลแกรนด์ คอนเวนชั่น กรุงเทพมหานคร : หน้า81-85.

6.3 หนังสือ/เอกสารทางวิชาการ

นีอร โฉมศรี. 2559. สืบประวัติสดตัดแต่งพร้อมบริโภค. ศิลปการพิมพ์. ลำปาง. 80 น.

7. ประสบการณ์ทางวิชาการ

7.1 ประสบการณ์การสอน

7.1.1 ระดับปริญญาตรี ..15.....ปี

- จุลชีววิทยาอาหาร
- เทคโนโลยีหมักดอง
- เทคโนโลยีผักและผลไม้
- เทคโนโลยีเครื่องดื่ม
- ปัญหาพิเศษสาขาอุตสาหกรรมเกษตร
- สัมมนาสาขาอุตสาหกรรมเกษตร
- วิศวกรรมกรรมหมัก
- สัมมนาสาขาวิศวกรรมอาหาร
- วิทยานิพนธ์ด้านวิศวกรรมอาหาร


7.1.2ระดับปริญญาโท ..2.....ปี

- เทคนิคการวิเคราะห์และเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยทางอาหาร
- เรื่องเฉพาะทางเทคโนโลยีการเกษตร
- เทคโนโลยีการหมักและการกลั่น
- วิทยานิพนธ์
- ภาษาอังกฤษสำหรับบัณฑิตศึกษา

7.2 ประสบการณ์การเป็นที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์/กรรมการสอบวิทยานิพนธ์ (ถ้ามี)

พ.ศ.	ระดับ	หน้าที่	ชื่อเรื่อง
2553-2555	ปริญญาโท	ที่ปรึกษา	การผลิตเครื่องดื่มน้ำสับประรดผสมโปรตีนถั่วเหลืองไฮโดรไลเสส
2551-2554	ปริญญาโท	ที่ปรึกษา	ผลของระดับความสุกแก่ ค่ากิจกรรมโบรมิเลน และสายพันธุ์ยีสต์ต่อคุณภาพไวน์สับประรด
2554	ปริญญาโท	กรรมการและเลขานุการ	การผลิตเครื่องดื่มจากถั่วเหลืองโดยใช้โบรมิเลนและโปรตีนเอสจาก <i>Bacillus subtilis</i>

พ.ศ.	ระดับ	หน้าที่	ชื่อเรื่อง
2553	ปริญญาโท	กรรมการ	การยับยั้งการเจริญของเชื้อรา <i>Collectotrichum capsici</i> และ <i>Fusarium oxysporum</i> ของสารสกัดจาก พลุคาว (<i>Houttuynia cordata</i>) และสาบเสือ (<i>Eupatorium odoratum</i>)
2553	ปริญญาโท	กรรมการ	ผลของสารสกัดจากพืชในการยับยั้งการเจริญของ <i>Collectotrichum</i> sp.
2552	ปริญญาโท	ประธานกรรมการ	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เซอร์เบทจากมะเกี๋ยง
2559	ปริญญาโท	ประธานกรรมการ	คุณสมบัติฟรีไบโอติกของผลิตภัณฑ์หมุยอเสริมฟรุกโตโอลิโกแซคคาไรด์

ลงชื่อ.... เจ้าของประวัติ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. นีร โฉมศรี)



**แบบฟอร์มประวัติอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
ระดับปริญญาตรี
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา**

- 1.หลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชา ธุรกิจอาหารและโภชนาการ
2.ชื่อ - สกุล นางอำไพ สงวนแว
3.ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์
4.สังกัด คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร
5.ประวัติการศึกษา

ระดับการศึกษา	สถาบันการศึกษา	คุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษา	สาขาวิชา	พ.ศ.
5.1 ปริญญาเอก	-	-	-	-
5.2 ปริญญาโท	มหาวิทยาลัยพายัพ	บธ.ม.	การเงิน	2546
5.3 ปริญญาตรี	มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมิกราช	บธ.บ.	การตลาด	2548
	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	วท.บ.	อุตสาหกรรมเกษตร	2528

6. ผลงานทางวิชาการ(เขียนตามรูปแบบการอ้างอิงและบรรณานุกรม)

6.1 งานวิจัย(ผลงานวิจัยย้อนหลัง5 ปี)

ไม่มี

6.2 บทความ

อัจฉรา ดลวิทยาคุณ, อำไพ สงวนแว และพรเทพ เกียรติดำรงกุล. 2560. การพัฒนาสูตรน้ำยำผงและการทำแห้งน้ำพริกกุ้งในผลิตภัณฑ์ยำข้าวเกรียบงาดำ. ใน รายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ “วิทยาศาสตร์วิจัย” ครั้งที่ 9 วันที่ 25-26 พฤษภาคม 2560. มหาวิทยาลัยบูรพา, จังหวัดชลบุรี : หน้า393-399.

อำไพ สงวนแว, ชญาภา บัวน้อย, พิมพ์ภัช โรจน์บุญยพันธ์ และอัจฉรา ดลวิทยาคุณ. 2560. การพัฒนาผลิตภัณฑ์หมุยอรสคั่วกลิ้ง. ใน รายงานการประชุมวิชาการ การประชุมวิชาการและการประกวดนวัตกรรมบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ครั้งที่ 1. วันที่ 17-18 สิงหาคม 2560. ศูนย์ประชุมนานาชาติดิเอ็มเพรส โรงแรมดิเอ็มเพรสเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่ : หน้า119-124.

อัจฉรา ดลวิทยาคุณ, อำไพ สงวนแว และสุวรรณี ขยันการนาวิ. 2557. การผลิตหมุยอโดยใช้ไมโครเวฟ. วารสารการเกษตรราชภัฏ 13(1): หน้า80-87.

6.3 เอกสารทางวิชาการ

ไม่มี

7. ประสบการณ์ทางวิชาการ

7.1 ประสบการณ์การสอน

ระดับปริญญาตรี 10 ปี

- การเงินธุรกิจ
- การดำเนินธุรกิจขนาดย่อม
- การถนอมอาหาร
- วิทยาศาสตร์การอาหาร
- อาหารท้องถิ่น
- การควบคุมคุณภาพอาหาร
- อาหารพื้นใจ
- เทคโนโลยีขนมหวาน

7.2 ประสบการณ์การเป็นที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์/กรรมการสอบวิทยานิพนธ์(ถ้ามี)

ไม่มี

7.3 ประสบการณ์พิเศษ

- เจ้าของธุรกิจร้านอาหารบ้านปึกไม้ ริมน้ำปิง อำเภอเมือง จังหวัดตาก
- หุ่นส่วนธุรกิจร้านอาหารเดอะลอฟท์ (The Loft Restaurant & Coffee) ริมน้ำปิง อำเภอเมือง จังหวัดตาก
- ที่ปรึกษาร้านอาหารเรือนระเบียง เทศบาลเมืองพญา
- ที่ปรึกษาร้านอาหารแอมโอสเฟียร์ (Atmosphere Restaurant and Coffee) เทศบาลเมืองพญา
- วิทยากรอบรมโครงการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพสำหรับทหารกองหนุนที่ปลดประจำการหรือกำลังจะปลดประจำการ เพื่อรองรับการเป็นเขตเศรษฐกิจพิเศษตาก กรณีศึกษา ค่ายวชิรปราการ ภายใต้หลักสูตรการประกอบธุรกิจอาหาร(สเด็ก)
- วิทยากรอบรมโครงการอาหารเวียดนามสำหรับผู้ประกอบการจังหวัดตาก
- วิทยากรถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์หมุยอโดยใช้ไมโครเวฟ
- วิทยากรถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปหมุยอสูมกึ่งอุตสาหกรรมเพื่อให้ได้มาตรฐาน GMP
- ที่ปรึกษาโครงการส่งเสริมและพัฒนาธุรกิจระดับเติบโตในหน่วยมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์และมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ธัญบุรี โดยให้คำปรึกษาในพื้นที่ ตาก ลำพูน ลำปาง กำแพงเพชร และสุโขทัย

(ลงชื่อ)

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ อำไพ สงวนแวว)



**แบบฟอร์มประวัติอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
ระดับปริญญาตรี
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา**

- 1.หลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชา ธุรกิจอาหารและโภชนาการ
- 2.ชื่อ - สกุล นางชญาภา บัวน้อย
- 3.ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์
- 4.สังกัด คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร
- 5.ประวัติการศึกษา

ระดับการศึกษา	สถาบันการศึกษา	คุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษา	สาขาวิชา	พ.ศ.
5.1 ปริญญาเอก	-	-	-	-
5.2 ปริญญาโท	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	ศศ.ม.	คหกรรมศาสตร์ศึกษา	2541
5.3 ปริญญาตรี	มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมิกราช	บธ.บ.	การตลาด	2555
	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	ศศ.บ.	ศึกษาศาสตร์-คหกรรมศาสตร์	2538

6. ผลงานทางวิชาการ

6.1 งานวิจัย(ผลงานวิจัยย้อนหลัง5 ปี)

ไม่มี

6.2 บทความ

อำไพ สงวนแวว, ชญาภา บัวน้อย, พิมพ์ภัช โรจน์บุญยพันธ์ และอัจฉรา ดลวิทยาคุณ. 2560. การพัฒนาผลิตภัณฑ์หมวยอรสคั่วกลิ้ง. ใน รายงานการประชุมวิชาการ การประชุมวิชาการและการประกวดนวัตกรรมบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ครั้งที่ 1. วันที่ 17-18 สิงหาคม 2560. ศูนย์ประชุมนานาชาติดิเอ็มเพรส โรงแรมดิเอ็มเพรสเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่ : หน้า 119-124.

ชญาภา บัวน้อย และ พรพิมล ยอดสุวรรณ. 2556. การออกแบบผลิตภัณฑ์หัตถกรรมจากใบลานเพื่อตอบสนองความต้องการและความพึงพอใจของผู้บริโภค ของกลุ่มผู้ผลิต ตำบลตากออก อำเภอบ้านตาก จังหวัดตาก. วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร. ฉบับพิเศษ สาขาศิลปศาสตร์ มนุษยศาสตร์ และการท่องเที่ยว : หน้า 110-118.

6.3 หนังสือ /เอกสารทางวิชาการ
ไม่มี

7. ประสบการณ์ทางวิชาการ

7.1 ประสบการณ์การสอน

7.1.1 ระดับปริญญาตรี 19 ปี

- การแกะสลักเพื่อการตกแต่ง
- การแกะสลักผักผลไม้
- การแกะสลักและจัดดอกไม้
- ศิลปหัตถกรรมท้องถิ่น
- เทคนิคการสาธิต
- การปั้นจากดินไทย
- ดอกไม้ประดิษฐ์

7.2 ประสบการณ์การเป็นที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์/กรรมการสอบวิทยานิพนธ์(ถ้ามี)
ไม่มี

(ลงชื่อ) .. *วิมล บัวน้อย* ..
(นางชญาภา บัวน้อย)



**แบบฟอร์มประวัติอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
ระดับปริญญาตรี
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา**

- 1.หลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชา ธุรกิจอาหารและโภชนาการ
- 2.ชื่อ – สกุล นางพิมพ์ภัช โรจน์บุญยอนนท์ (ชื่อเดิมนางสุวรรณีย์ ชัยนการนาวิ)
- 3.ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์
- 4.สังกัด คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร
- 5.ประวัติการศึกษา

ระดับการศึกษา	สถาบันการศึกษา	คุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษา	สาขาวิชา	พ.ศ.
5.1 ปริญญาเอก	-	-	-	-
5.2 ปริญญาโท	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา	กศ.ม.	อุตสาหกรรมศึกษา	2547
5.3 ปริญญาตรี	มหาวิทยาลัยสวนสุนันทา	ค.บ.	คหกรรมศาสตร์	2529

6. ผลงานทางวิชาการ

6.1 งานวิจัย(ผลงานวิจัยย้อนหลัง5 ปี)

ไม่มี

6.2 บทความ

อำไพ สงวนแวว, ขญภาภา บัวน้อย, พิมพ์ภัช โรจน์บุญยอนนท์ และอัจฉรา ดลวิทยาคณ. 2560. การพัฒนาผลิตภัณฑ์หมุยออร์สคั่วกลิ้ง. ใน รายงานการประชุมวิชาการ การประชุมวิชาการและการประกวดนวัตกรรมบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ครั้งที่ 1. วันที่ 17-18 สิงหาคม 2560. ศูนย์ประชุมนานาชาติดิเอ็มเพรส โรงแรมดิเอ็มเพรสเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่: หน้า119-124.

อัจฉรา ดลวิทยาคณ, อำไพ สงวนแวว และสุวรรณีย์ ชัยนการนาวิ. 2557. การผลิตหมุยอโดยใช้ไมโครเวฟ. วารสารการเกษตรราชภัฏ 13(1): หน้า80-87.

6.3 หนังสือ /เอกสารทางวิชาการ

ไม่มี

7. ประสบการณ์ทางวิชาการ

7.1 ประสบการณ์การสอน

7.1.1 ระดับปริญญาตรี 13 ปี

- หลักศิลป์
- ประติษฐ์เครื่องหอมของชำร่วย
- ศิลปะประติษฐ์
- งานใบตอง
- ศิลปะการจัดดอกไม้
- การประติษฐ์ดอกไม้สร้างสรรค์
- การพัฒนาปรับแต่งผลิตภัณฑ์งานประติษฐ์
- เทคนิคการจัดดอกไม้
- การประติษฐ์ดอกไม้สร้างสรรค์

7.2 ประสบการณ์การเป็นที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์/กรรมการสอบวิทยานิพนธ์(ถ้ามี) ไม่มี

7.3 ประสบการณ์พิเศษ

- ที่ปรึกษาและวิทยากรฝึกซ้อมโครงการแปรรูปอาหารจากมะละกอ เพื่อเข้าแข่งขันทักษะวิชาชีพงานศิลปหัตถกรรม ครั้งที่ 65 ระดับชาติ ของโรงเรียนวังหินกิตติวิทยาคม ตาก
- เป็นวิทยากรพิเศษอบรมและฝึกปฏิบัติการประกอบขนมไทย “กะหรี่ปั๊บ” ณ โรงเรียนวังหินกิตติวิทยาคม ตาก ในวันที่ 5 กรกฎาคม 2560

(ลงชื่อ)
(อาจารย์พิมพ์ภัช โรจน์บุญยงนันท)