

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
หลักสูตรฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2550

1. ชื่อหลักสูตร

ชื่อภาษาไทย : วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
ชื่อภาษาอังกฤษ : Bachelor of Science Program in Home Economics

2. ชื่อปริญญา

ชื่อเต็ม (ภาษาไทย) : วิทยาศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)
(ภาษาอังกฤษ) : Bachelor of Science in Home Economics
ชื่อย่อ (ภาษาไทย) : วท.บ. (คหกรรมศาสตร์)
(ภาษาอังกฤษ) : B.Sc. (Home Economics)

3. หน่วยงานที่รับผิดชอบ

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี

4. ปรัชญาและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

4.1 เหตุผลในการปรับปรุง

เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความชำนาญในด้านอาหารและโภชนาการ เพิ่มศักยภาพในการแข่งขันให้กับบัณฑิต และตอบสนองความต้องการของตลาดแรงงาน และสอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2548

4.2 ปรัชญาของหลักสูตร

มุ่งผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความสามารถด้านอาหารและโภชนาการเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตของตนเอง ครอบครัว และชุมชนให้มีศักยภาพในการประกอบธุรกิจเพื่อสนองความต้องการกำลังคนด้านคหกรรมศาสตร์ของภาครัฐและเอกชน

4.3 วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณสมบัติและคุณลักษณะดังต่อไปนี้

4.3.1 มีความรู้ เจตคติที่ถูกต้อง สามารถนำทรัพยากรที่มีอยู่มาใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อครอบครัว สังคม สิ่งแวดล้อม และการประกอบอาชีพ

4.3.2 มีทักษะในการศึกษาค้นคว้าหาความรู้ด้วยตนเอง สามารถวิเคราะห์ สังเคราะห์ และแก้ปัญหาได้อย่างมีระบบ ตลอดจนสามารถวิจัยเพื่อพัฒนางานด้านคหกรรมศาสตร์ แขนงอาหารและโภชนาการ

4.3.3 มีคุณธรรมและจริยธรรมในการประกอบวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ ด้านอาหารและโภชนาการมีจิตสำนึกในความรับผิดชอบต่อสังคม และสิ่งแวดล้อม

4.3.4 มีความตระหนักและเห็นความสำคัญในการอนุรักษ์วัฒนธรรมไทย

5. กำหนดการเปิดสอน

ภาคการศึกษาต้น ปีการศึกษา 2550 เป็นต้นไป

6. คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

6.1 สำเร็จการศึกษาระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่าที่กระทรวงศึกษาธิการรับรอง

6.2 มีคุณสมบัติอื่นครบถ้วนตาม ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี ว่าด้วยการศึกษาระดับอนุปริญญา ปริญญาตรี และปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. 2549 หมวด 2 ข้อ 7

7. การคัดเลือกผู้เข้าศึกษา

เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี ว่าด้วยการศึกษาระดับ อนุปริญญา ปริญญาตรี และปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. 2549 หมวด 2 ข้อ 6 โดยกำหนดการและวิธีการรับเข้าเป็นนักศึกษา ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

8. ระบบการศึกษา

8.1 ระบบการศึกษา

เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี ว่าด้วยการศึกษาระดับ อนุปริญญา ปริญญาตรี และปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. 2549 หมวด 2 ข้อ 8 โดยใช้ระบบทวิภาค ดังนี้

8.1.1 ปีการศึกษาหนึ่งแบ่งออกเป็นภาคการศึกษาปกติ 2 ภาคการศึกษา คือ ภาคการศึกษาที่ 1 และภาคการศึกษาที่ 2 และมีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์

8.1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อนจัดต่อจากภาคการศึกษาที่ 2 โดยกำหนดระยะเวลาและจำนวนหน่วยกิตให้มีสัดส่วนเทียบเคียงกันได้กับภาคการศึกษาภาคปกติ

8.2 การคิดหน่วยกิต

เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี ว่าด้วยการศึกษาาระดับ อนุปริญญาตรี และปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. 2549 หมวด 2 ข้อ 9 โดยใช้เกณฑ์ดังนี้

8.2.1 รายวิชาภาคทฤษฎีที่ใช้เวลาบรรยายหรืออภิปราย ไม่น้อยกว่า 15 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต

8.2.2 รายวิชาภาคปฏิบัติที่ใช้เวลาฝึกหรือทดลอง ไม่น้อยกว่า 30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต

8.2.3 การฝึกงานหรือฝึกภาคสนาม หรือฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ใช้เวลาไม่น้อยกว่า 45 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต

8.2.4 การทำโครงการหรือกิจกรรมการเรียนรู้อื่นใดตามที่ได้รับมอบหมายที่ใช้เวลาทำโครงการหรือกิจกรรมใช้เวลาไม่น้อยกว่า 45 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต

9. ระยะเวลาการศึกษา

เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี ว่าด้วยการศึกษาาระดับอนุปริญญาตรี และปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. 2549 หมวด 3 ข้อ 10.2 ดังนี้คือ หลักสูตรปริญญาตรี 4 ปี ใช้เวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 6 ภาคการศึกษาปกติ และไม่เกิน 8 ปีการศึกษา

10. การลงทะเบียนเรียน

เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี ว่าด้วยการศึกษาาระดับอนุปริญญาตรี และปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. 2549 หมวด 4 ข้อ 12 ดังนี้

10.1 กำหนดการลงทะเบียน วิธีการลงทะเบียนเรียน ให้เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดในแต่ละภาคการศึกษา

10.2 การลงทะเบียนเรียน จะต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาและเป็นไปตามข้อกำหนดของหลักสูตร

10.3 นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิตและไม่เกิน 22 หน่วยกิต ในแต่ละภาคการศึกษาปกติสำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา และให้ลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน 9 หน่วยกิต ในแต่ละภาคการศึกษาปกติสำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา ยกเว้นในกรณีที่

แผนการศึกษาของหลักสูตรนั้นได้กำหนดไว้เป็นอย่างอื่น ให้ปฏิบัติตามแผนที่กำหนดไว้ หรือเป็น นักศึกษาภาคการศึกษาสุดท้ายที่จะสำเร็จการศึกษา

11. การวัดผลและการสำเร็จการศึกษา

เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี ว่าด้วยการศึกษาระดับอนุปริญญา ปริญญาตรี และปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. 2549 หมวด 3 ข้อ 10 หมวด 5 ข้อ 18-19 และหมวด 7 ข้อ 31 ดังนี้

- 11.1 ต้องศึกษารายวิชาต่าง ๆ ครบถ้วนตามหลักสูตรและตามข้อกำหนดของมหาวิทยาลัย
- 11.2 มีค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ 2.00 ขึ้นไป
- 11.3 มีเวลาเรียนเป็นไปตามข้อบังคับ หมวด 3 ข้อ 10 ยกเว้นผู้ได้รับเทียบโอนรายวิชา

12. อาจารย์ผู้สอน

12.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับ ที่	ชื่อ – สกุล	วุฒิ / วิชาเอก / ผลงานทางวิชาการ / ประสบการณ์ประกอบ (ระบุสถาบันและปีที่สำเร็จการศึกษา)	ตำแหน่งงานและหน้าที่รับผิดชอบ รายวิชาที่จัดให้สอน
1	นางสาวสมเพียร จิรชัย	คุณวุฒิ - วท.บ.(คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2514 - วท.ม. (เกษตรศาสตร์) สาขาการส่งเสริมการเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2522 ผลงานทางวิชาการ ตำรา - การถนอมอาหาร เอกสารประกอบการสอน - เรื่อง หลักการแปรรูปและ ถนอมอาหาร	ตำแหน่ง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ระดับ 8 หน้าที่รับผิดชอบ - กรรมการบริหารสาขาวิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร รายวิชาที่จัดให้สอน 1. ทฤษฎีอาหารและหลักการ ประกอบอาหาร 2. การแปรรูปอาหารและถนอม อาหาร 3. การส่งเสริมคหกรรมศาสตร์ 4. สัมมนาด้านอาหารและ โภชนาการ

ลำดับ ที่	ชื่อ – สกุล	วุฒิ / วิชาเอก / ผลงานทางวิชาการ / ประสบการณ์ฝึกอบรม (ระบุสถาบันและปีที่สำเร็จการศึกษา)	ตำแหน่งงานและหน้าที่รับผิดชอบ รายวิชาที่จัดให้สอน
2	นางสุพรรณิ โพธิ์แพงพุ่ม	<p>คุณวุฒิ</p> <ul style="list-style-type: none"> - กศ.บ.(คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ 2524 - M.A.T.(Teaching in Home Economics) University of Northern Philippines 2530 <p>ผลงานทางวิชาการ</p> <p>เอกสารประกอบการสอน</p> <ul style="list-style-type: none"> - วิชาความรู้เกี่ยวกับอาหารไทย - วิชาการจัดดอกไม้แบบ ธรรมชาติ <p>งานวิจัย</p> <ul style="list-style-type: none"> - สตรีกะเหรี่ยงกับการบริโภค พืชพื้นบ้าน - การสำรวจผักพื้นบ้าน กาญจนบุรี - ใฝ่ศึกษา ในจังหวัดกาญจนบุรี - การอนุรักษ์พันธุ์กรรมพืช อาหารพื้นเมืองในจังหวัด กาญจนบุรี - พรรณไม้น้ำในบริเวณรอยต่อ แม่น้ำแควใหญ่ แควน้อย และ แม่น้ำแม่กลอง 	<p>ตำแหน่ง</p> <p>อาจารย์ ระดับ 7</p> <p>หน้าที่รับผิดชอบ</p> <ul style="list-style-type: none"> - ประธานสาขาวิชาคหกรรม ศาสตร์ - ประธานกรรมการดำเนินงาน โครงการอาหารกลางวันฯ - เลขานุการ โครงการส่งเสริม คุณภาพการศึกษาโรงเรียนตำรวจ ตระเวนชายแดน - กรรมการสาขาวิชาการศึกษา ปฐมวัย <p>รายวิชาที่จัดให้สอน</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. โภชนาการ 2. บริโภคศึกษา 3. อาหารไทย 4. ขนมไทย 5. อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ 6. การจัดดอกไม้แบบธรรมชาติ 7. การแกะสลักผักและผลไม้

ลำดับ ที่	ชื่อ – สกุล	วุฒิ / วิชาเอก / ผลงานทางวิชาการ / ประสบการณ์ฝึกอบรม (ระบุสถาบันและปีที่สำเร็จการศึกษา)	ตำแหน่งงานและหน้าที่รับผิดชอบ รายวิชาที่จัดให้สอน
3	นางจุไรรัตน์ ประเสริฐสุนิห	คุณวุฒิ - ศศ.บ.(ศึกษาศาสตร์- คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2524 - ศษ.ม.(ประชากรศึกษา) มหาวิทยาลัยมหิดล 2531 ผลงานทางวิชาการ ตำรา - การจัดเลี้ยงอาหาร เอกสารประกอบการสอนวิชา 1. วิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพ ชีวิต หน่วยที่ 2 สุขภาพ ส่วนบุคคล 2. การจัดเลี้ยงอาหาร 3. โภชนศาสตร์ชุมชน 4. การสร้างเสริมสุขภาพ	ตำแหน่ง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ระดับ 8 หน้าที่รับผิดชอบ - เลขานุการสาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ - กรรมการสาขาวิชา วิทยาศาสตร์สุขภาพ - กรรมการดำเนินงานโครงการ อาหารกลางวันฯ รายวิชาที่จัดให้สอน 1. บำบัดและการตกแต่ง 2. พัฒนาการครอบครัว 3. โภชนศาสตร์ชุมชน 4. เครื่องมือและอุปกรณ์ในการ ประกอบอาหาร 5. อาหารนานาชาติ 6. เครื่องดื่ม 7. การจัดเลี้ยงอาหาร

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	วุฒิ / วิชาเอก / ผลงานทางวิชาการ / ประสบการณ์ฝึกอบรม (ระบุสถาบันและปีที่สำเร็จการศึกษา)	ตำแหน่งงานและหน้าที่รับผิดชอบ รายวิชาที่จัดให้สอน
4	นางสาวสุวิมล กะตากุล	คุณวุฒิ - วท.บ.(วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร) สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล 2538 - วท.ม.(วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีทางอาหาร) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย 2544	ตำแหน่ง อาจารย์ ระดับ 6 หน้าที่รับผิดชอบ - ประธานสาขาวิชาวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการอาหาร รายวิชาที่จัดให้สอน 1. อาหารและจุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้อง 2. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและ การประเมินคุณภาพโดย ประสาทสัมผัส
5	นางมาลินี ชัคตตรี	คุณวุฒิ - กศ.บ.(คหกรรมศาสตร์) วิทยาลัยวิชาการศึกษา ประสานมิตร 2517 - ศศ.ม.(สายผ้าและเส้นใย) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2526	ตำแหน่ง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ระดับ 8 รายวิชาที่จัดให้สอน 1. แนะนำคหกรรมศาสตร์ 2. ความรู้เรื่องผ้า 3. ปัญหาพิเศษด้านอาหารและ โภชนาการ 4. การศึกษางานวิจัยด้านอาหาร และโภชนาการ 5. อาหารบำบัดโรค
6	นางสมาพร เรืองสังข์	คุณวุฒิ - วท.บ.(ชีววิทยา) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย 2539 - M.Sc. (Crop Science and Management) University of Nottingham 2544	ตำแหน่ง อาจารย์ ระดับ 6 รายวิชาที่จัดให้สอน 1. จุลชีววิทยา 2. ชีววิทยาพื้นฐาน

13. จำนวนนักศึกษา

13.1 จำนวนนักศึกษาภาคปกติที่จะรับเข้าศึกษา มีดังต่อไปนี้

ปีการศึกษา นักศึกษา	2550	2551	2552	2553	2554
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

13.2 จำนวนนักศึกษาภาคปกติที่คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา มีดังต่อไปนี้

ปีการศึกษา	จำนวนบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา
2553	30
2554	30
2555	30
2556	30
2557	30

14. สถานที่และอุปกรณ์การสอน

14.1 อาคารและสถานที่

ใช้สถานที่และอุปกรณ์การสอนของสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ และสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร รวมทั้งหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในมหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี

ลำดับที่	สถานที่	ที่ตั้ง	จำนวนที่มีอยู่	จำนวนที่คาดว่าจะเพียงพอ	จำนวนที่ขอเพิ่ม
1	ห้องพักอาจารย์	อาคารคหกรรมฯ	2	2	-
2	ห้องบรรยาย	อาคารคหกรรมฯ	2	2	-
3	ห้องปฏิบัติการอาหาร	อาคารคหกรรมฯ	2	2	-
4	ห้องปฏิบัติการเสิร์ฟ	อาคารคหกรรมฯ	1	1	-
5	ห้องปฏิบัติการศิลปะประดิษฐ์	อาคารคหกรรมฯ	1	1	-
6	ห้องปฏิบัติการวิทยาศาสตร์	อาคารคหกรรมฯ	1	1	-

14.2 อุปกรณ์การสอน

ลำดับที่	รายการ	จำนวนที่มีอยู่	จำนวนที่คาดว่าจะเพียงพอ	จำนวนที่ขอเพิ่ม
1	เตาอบใช้แก๊ส	3	3	-
2	เตาอบความร้อนหมุนเวียน	1	2	1
3	เตาไมโครเวฟ	3	6	3
4	ตู้แช่แข็ง	1	2	1
5	ตู้เย็น	4	4	-
6	ตู้อบความร้อน	1	2	1
7	เครื่องหั่นอาหาร (Meat Slicer)	1	2	1
8	เครื่องบดอาหาร (Meat Chopper)	1	3	2

ลำดับที่	รายการ	จำนวน ที่มีอยู่	จำนวนที่คาด ว่าจะเพียงพอ	จำนวน ที่ขอเพิ่ม
9	เครื่องผสมอาหาร	8	12	-
10	เครื่องวัดความหวานแบบ Hand Refractometer (มีหลายสเกลความหวาน)	4	4	-
11	เครื่องเย็บผ้ากึ่งอุตสาหกรรม	2	2	-
12	จักรไฟฟ้า	2	2	-
13	จักรเย็บผ้าระบบคอมพิวเตอร์	4	4	-
14	เครื่องรีดผ้า	2	2	-
15	เครื่องวัดความเป็นกรด-ด่าง	3	3	-
16	เครื่องชั่งไฟฟ้าทศนิยม 1 ตำแหน่ง	1	2	-
17	เครื่องชั่งไฟฟ้าทศนิยม 4 ตำแหน่ง	2	2	-
18	เครื่องฉายสไลด์	2	2	-
19	เครื่องเล่นและบันทึกเทปวีดีโอ	1	1	-
20	เครื่องบันทึกวีดีโอ	1	1	-
21	เครื่องผสมแป้ง	4	4	-
26	เครื่องตัดขนมปัง 31 ใบมีด	1	1	-

15. ห้องสมุด

15.1 หนังสือสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์แขนงอาหารและโภชนาการ รวม 300 เล่ม

- ภาษาไทย 250 เล่ม
- ภาษาอังกฤษ 50 เล่ม

15.2 วารสารสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์แขนงอาหารและโภชนาการ รวม 20 เล่ม

- ภาษาไทย 20 เล่ม

16. งบประมาณ

16.1 รายรับ ตามระเบียบสภามหาวิทยาลัย นักศึกษาแต่ละคนจ่าย / ภาค ดังนี้

หมวดเงิน	ปีการศึกษาและจำนวนนักศึกษาตามแผนการรับนักศึกษา					หมายเหตุ
	2550 30 คน	2551 60 คน	2552 90 คน	2553 120 คน	2554 120 คน	
ค่าบำรุงมหาวิทยาลัย	60,000	120,000	180,000	240,000	240,000	
ค่าหน่วยกิต	450,000	900,000	1,350,000	1,680,000	1,680,000	
รวม	510,000	1,020,000	1,530,000	1,920,000	1,920,000	

16.2 รายจ่าย ดังตารางต่อไปนี้

หมวดเงิน	ปีการศึกษาและจำนวนนักศึกษาตามแผนการรับนักศึกษา					หมายเหตุ
	2550 30 คน	2551 60 คน	2552 90 คน	2553 120 คน	2554 120 คน	
ค่าตอบแทน	10,000	20,000	30,000	40,000	40,000	
ค่าใช้สอย	10,000	20,000	30,000	40,000	50,000	
ค่าวัสดุ	60,000	70,000	80,000	90,000	90,000	
ค่าใช้จ่ายอื่นๆ	23,000	30,000	40,000	50,000	50,000	
รวมงบดำเนินการ	103,000	140,000	180,000	220,000	220,000	
ค่าครุภัณฑ์	50,000	272,000	438,000	932,000	932,000	
ค่าที่ดิน	-	-	-	-	-	
ค่าสิ่งก่อสร้าง	153,000	200,000	300,000	-	-	
รวมงบลงทุน	203,000	472,000	738,000	932,000	932,000	
บริหารคณะ วิทยาศาสตร์	102,200	204,000	306,000	384,000	384,000	
บริหารมหาวิทยาลัย	102,000	204,000	306,000	384,000	384,000	
รวมทั้งสิ้น	510,000	1,020,000	1,530,000	1,920,000	1,920,000	

หมายเหตุ การประมาณการรายจ่ายคำนวณจาก

1. งบดำเนินการ

1.1 ค่าตอบแทน

- ค่าวิทยากร
- จ้างอาจารย์พิเศษรายชั่วโมง

1.2 ค่าใช้สอย

- ค่าซ่อมแซมครุภัณฑ์
- ค่าเช่าที่พักและค่ายานพาหนะ

1.3 ค่าวัสดุ

- ค่าน้ำมันเชื้อเพลิงในการเดินทาง
- ค่าวัสดุสนับสนุนการศึกษา

2. งบลงทุน ได้แก่ ค่าครุภัณฑ์ทางการศึกษาเพื่อการพัฒนาสาขาวิชา

17. หลักสูตร

17.1 จำนวนหน่วยกิต

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 129 หน่วยกิต

17.2 โครงสร้างหลักสูตร

นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนศึกษารายวิชารวมกันไม่น้อยกว่า 129 หน่วยกิต โดยศึกษารายวิชาต่างๆ ให้ครบตามโครงสร้างองค์ประกอบและข้อกำหนดของหลักสูตร ดังนี้

หมวดวิชา	เกณฑ์ สกอ.	โครงสร้างใหม่
1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต	30 หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเฉพาะ	ไม่น้อยกว่า 84 หน่วยกิต	93 หน่วยกิต
2.1 กลุ่มวิชาแกน		12 หน่วยกิต
2.2 กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน		81 หน่วยกิต
2.2.1 รายวิชาเอกบังคับ		40 หน่วยกิต
2.2.2 รายวิชาเอกเลือก		36 หน่วยกิต
2.2.3 รายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ		5 หน่วยกิต
3. หมวดวิชาเลือกเสรี	ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต	6 หน่วยกิต
จำนวนหน่วยกิตรวม	ไม่น้อยกว่า 120 หน่วยกิต	129 หน่วยกิต

17.3 รายวิชาในหมวดต่างๆ

1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30 หน่วยกิต
1.1 กลุ่มวิชาภาษา	9 หน่วยกิต
1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์	6 หน่วยกิต
1.3 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์	6 หน่วยกิต
1.4 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์กับคณิตศาสตร์	9 หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเฉพาะ	93 หน่วยกิต
2.1 กลุ่มวิชาแกน	12 หน่วยกิต
2.2 กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน	81 หน่วยกิต
- รายวิชาเอกบังคับ	40 หน่วยกิต
- รายวิชาเอกเลือก	36 หน่วยกิต
- รายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	5 หน่วยกิต
3. หมวดวิชาเลือกเสรี	6 หน่วยกิต
รวมไม่น้อยกว่า	129 หน่วยกิต

17.4 การจัดการเรียนการสอน

1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30 หน่วยกิต
1.1 กลุ่มวิชาภาษา	9 หน่วยกิต
บังคับ เรียน	3 หน่วยกิต
1500105 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	3(3-0-6)
เลือก เรียน	6 หน่วยกิต
1500106 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร	3(3-0-6)
1500107 ภาษาอังกฤษเพื่อทักษะการเรียนรู้	3(3-0-6)
1500108 ภาษาอังกฤษเพื่อการศึกษาค้นคว้า	3(3-0-6)
2. กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์	6 หน่วยกิต
บังคับ เรียน	3 หน่วยกิต
2000103 สุนทรียภาพของชีวิต	3(3-0-6)
เลือก เรียน	3 หน่วยกิต
1500104 ความจริงของชีวิต	3(3-0-6)

	2500101	พฤติกรรมมนุษย์กับการพัฒนาตน	3(3-0-6)
1.3	กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์		6 หน่วยกิต
บังคับ		เรียน	3 หน่วยกิต
	2500105	วิถีไทย	3(3-0-6)
เลือก		เรียน	3 หน่วยกิต
	2500104	ชีวิตกับสิ่งแวดล้อม	3(3-0-6)
	2500106	วิถีโลก	3(3-0-6)
2561202	กฎหมายที่ใช้ในชีวิตประจำวัน		3(3-0-6)
1.4	กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์กับคณิตศาสตร์		9 หน่วยกิต
บังคับ		เรียน	3 หน่วยกิต
	4000109	การสร้างเสริมสุขภาพ	3(2-2-5)
		เลือก	เรียน
			6 หน่วยกิต
	4000106	การคิดและการตัดสินใจ	3(2-2-5)
	4000107	คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)
	4000108	เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อชีวิต	3(2-2-5)
	4000110	วิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต	3(3-0-6)
	4000111	ทักษะการจัดการความรู้	3(3-0-6)
	หมายเหตุ นักศึกษาอาจเลือกรายวิชาที่มหาวิทยาลัยเปิดเพิ่มเติม		

2. หมวดวิชาเฉพาะ 93 หน่วยกิต

2.1 กลุ่มวิชาแกน เรียนไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต

	4011309	ฟิสิกส์พื้นฐาน	3(2-2-5)
	4021102	เคมีพื้นฐาน	3(2-2-5)
	4031107	ชีววิทยาพื้นฐาน	3(2-2-5)
	4091401	แคลคูลัสและเรขาคณิตวิเคราะห์ 1	3(3-0-6)
4092401	แคลคูลัสและเรขาคณิตวิเคราะห์ 2		3(3-0-6)
	4111101	หลักสถิติ	3(3-0-6)

2.2 กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน เรียนไม่น้อยกว่า	81 หน่วยกิต
2.2.1 รายวิชาเอกบังคับ	40 หน่วยกิต
1553609 ภาษาอังกฤษเฉพาะกิจ 3(3-0-6)	
3561024 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจ 3(3-0-6)	
3591105 เศรษฐศาสตร์ทั่วไป 3(3-0-6)	
4032601 จุลชีววิทยา 3(2-2-5)	
4501101 แนะนำคหกรรมศาสตร์ 2(2-0-4)	
4504902 สัมมนาด้านอาหารและโภชนาการ 2(2-0-4)	
4504901 ปัญหาพิเศษด้านอาหารและโภชนาการ 2(1-2-3)	
4511101 โภชนาการ 2(2-0-4)	
4511103 บริโภคนศาสตร์ 3(3-0-6)	
4511201 ทฤษฎีอาหารและหลักการประกอบอาหาร 3(2-2-5)	
4512101 โภชนศาสตร์มนุษย์	2(2-0-4)
4512201 เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร 2(1-2-3)	
4514907 การสุขาภิบาลและการควบคุมคุณภาพอาหาร	3(2-2-5)
4532301 บัณฑิตและการตกแต่ง 2(1-2-3)	
4541101 พัฒนาการครอบครัว 2(2-0-4)	
4552101 การจัดดอกไม้แบบธรรมชาติ 3(2-2-5)	
2.2.2 รายวิชาเอกเลือก	36 หน่วยกิต
1551604 ภาษาอังกฤษเพื่อการโรงแรม 1 2(2-0-4)	
1551612 ภาษาอังกฤษสำหรับวิทยาศาสตร์ 3(3-0-6)	
3562115 การจัดการด้านอาหารและภัตตาคาร 3(2-2-5)	
4501103 การส่งเสริมคหกรรมศาสตร์ 2(1-2-3)	
4504903 การศึกษางานวิจัยด้านอาหารและโภชนาการ 2(1-2-3)	
4512102 โภชนศาสตร์ครอบครัว 3(2-2-5)	
4512103 โภชนศาสตร์ชุมชน 3(2-2-5)	
4512204 การแปรรูปอาหารและถนอมอาหาร 3(2-2-5)	
4512205 อาหารท้องถิ่น 3(2-2-5)	
4512206 อาหารไทย 3(2-2-5)	
4512207 อาหารจีน 2(1-2-3)	

- 4512208 อาหารนานาชาติ 2(1-2-3)
 4512210 อาหารยุโรป 2(1-2-3)
 4512211 อาหารญี่ปุ่นและอาหารเกาหลี 2(1-2-3)
 4512212 อาหารฝรั่งเศส 2(1-2-3)
 4512213 อาหารอิตาลี 2(1-2-3)
 4512214 อาหารฮาลาล 2(1-2-3)
 4512215 อาหารมังสวิรัตและอาหารเจ 2(1-2-3)
 4513101 อาหารบำบัดโรค 3(2-2-5)
 4513102 โภชนาการเด็กและผู้สูงอายุ 2(2-0-4)
 4513103 หลักการจัดอาหารและโภชนบำบัด 2(2-0-4)
 4513201 อาหารว่าง 2(1-2-3)
 4513202 ขนมไทย 2(1-2-3)
 4513203 ขนมอบ 3(2-2-5)
 4513204 การแต่งหน้าเค้กและขนม 2(1-2-3)
 4513205 เครื่องดื่ม 2(1-2-3)
 4514202 อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ 3(2-2-5)
 4514207 ไอศกรีม 2(1-2-3)
 4514301 การบริการอาหารในสถาบัน 2(1-2-3)
 4514302 การจัดเลี้ยงอาหาร 2(1-2-3)
 4514905 อาหารและจุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้อง 3(2-2-5)
 4514906 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพ
 โดยประสาทสัมผัส 3(2-2-5)
 4521101 ความรู้เรื่องผ้า 2(1-2-3)
 4551101 งานดอกไม้สดและใบตอง 3(2-2-5)
 4552105 การแกะสลักผักและผลไม้ 2(1-2-3)
 5073101 การบรรจุผลิตภัณฑ์อาหาร 3(2-2-5)

2.2.3 รายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 5 หน่วยกิต

- 4514801 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพอาหารและโภชนาการ 5(450)
 หรือ
 4514802 สหกิจศึกษา 5(450)

3. หมวดวิชาเลือกเสรีไม่น้อยกว่า

6 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาใดๆ ในหลักสูตรมหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว และจะต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนในเกณฑ์การสำเร็จหลักสูตรของหลักสูตรนี้

หมายเหตุ ความหมายของเลขรหัสวิชา

รหัสวิชาประกอบด้วยตัวเลข 4 หลัก

เลข 3 ตัวแรกเป็นหมวดวิชาและหมู่วิชา

เลขตัวที่ 4 บ่งบอกถึงระดับความยากง่ายหรือชั้นปี

เลขตัวที่ 5 บ่งบอกถึงลักษณะเนื้อหาของวิชา

เลขตัวที่ 6 และ 7 บ่งบอกถึงลำดับก่อนหลังของวิชา

17.5 แผนการศึกษา ภาคปกติ

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1				
หมวดวิชา	รหัส	ชื่อวิชา	น (ท-ป-อ)	หมายเหตุ
ศึกษาทั่วไป	1500105	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	3(3-0-6)	
ศึกษาทั่วไป	1500106	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร	3(3-0-6)	
ศึกษาทั่วไป	2000103	สุนทรียภาพของชีวิต	3(3-0-6)	
ศึกษาทั่วไป	2500105	วิถีไทย	3(3-0-6)	
ศึกษาทั่วไป	4000109	การสร้างเสริมสุขภาพ	3(2-2-5)	
เฉพาะ (แกน)	4021102	เคมีพื้นฐาน	3(2-2-5)	
เฉพาะ (เอกบังคับ)	4501101	แนะนำคหกรรมศาสตร์	2(2-0-4)	
รวม			20 หน่วยกิต	

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2				
หมวดวิชา	รหัส	ชื่อวิชา	น (ท-ป-อ)	หมายเหตุ
ศึกษาทั่วไป	1500107	ภาษาอังกฤษเพื่อทักษะการเรียน	3(3-0-6)	
ศึกษาทั่วไป	2500101	พฤติกรรมมนุษย์กับการพัฒนาคน	3(3-0-6)	
ศึกษาทั่วไป	2561202	กฎหมายที่ใช้ในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)	
ศึกษาทั่วไป	4000107	คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)	
ศึกษาทั่วไป	4000108	เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อชีวิต	3(2-2-5)	
เฉพาะ (แกน)	4031107	ชีววิทยาพื้นฐาน	3(2-2-5)	
รวม			18 หน่วยกิต	

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 3				
หมวดวิชา	รหัส	ชื่อวิชา	น (ท-ป-อ)	หมายเหตุ
เฉพาะ (แกน)	4011309	ฟิสิกส์พื้นฐาน	3(2-2-5)	
เฉพาะ (เอกบังคับ)	4032601	จุลชีววิทยา	3(2-2-5)	
เฉพาะ (เอกบังคับ)	4511101	โภชนาการ	2(2-0-4)	
เฉพาะ (เอกบังคับ)	4512201	เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร	2(1-2-3)	
เฉพาะ (เอกบังคับ)	4511201	ทฤษฎีอาหารและหลักการประกอบอาหาร	3(2-2-5)	
เฉพาะ (เอกบังคับ)	4521101	ความรู้เรื่องผ้า	2(1-2-3)	
เฉพาะ (เอกบังคับ)	4541101	พัฒนาการครอบครัว	2(2-0-4)	
รวม			17 หน่วยกิต	

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 4				
หมวดวิชา	รหัส	ชื่อวิชา	น (ท-ป-อ)	หมายเหตุ
เฉพาะ (แกน)	4111101	หลักสถิติ	3(3-0-6)	
เฉพาะ (เอกบังคับ)	1551612	ภาษาอังกฤษสำหรับวิทยาศาสตร์	3(3-0-6)	
เฉพาะ (เอกบังคับ)	4511103	บริโภคนศาสตร์	3(3-0-6)	
เฉพาะ (เอกบังคับ)	4512101	โภชนศาสตร์มนุษย์	2(2-2-5)	
เฉพาะ (เอกบังคับ)	4532301	บ้านและการตกแต่ง	2(1-2-3)	
เฉพาะ (เอกเลือก)	4512204	การแปรรูปอาหารและถนอมอาหาร	3(2-2-5)	
เฉพาะ (เอกเลือก)	4512206	อาหารไทย	3(2-2-5)	
รวม			19 หน่วยกิต	

ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 5				
หมวดวิชา	รหัส	ชื่อวิชา	น (ท-ป-อ)	หมายเหตุ
เฉพาะ(เอกบังคับ)	3591105	เศรษฐศาสตร์ทั่วไป	3(3-0-6)	
เฉพาะ(เอกบังคับ)	4504902	สัมมนาด้านอาหารและโภชนาการ	2(2-0-4)	
เฉพาะ(เอกบังคับ)	4552101	การจัดดอกไม้แบบธรรมชาติ	3(2-2-5)	
เฉพาะ(เอกเลือก)	1551604	ภาษาอังกฤษเพื่อการโรงแรม	2(2-0-4)	
เฉพาะ(เอกเลือก)	4512103	โภชนศาสตร์ชุมชน	3(2-2-5)	
เฉพาะ(เอกเลือก)	4514906	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพโดยประสาทสัมผัส	3(2-2-5)	
เฉพาะ(เอกเลือก)	4513202	ขนมไทย	2(1-2-3)	
รวม			18 หน่วยกิต	

ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 6				
หมวดวิชา	รหัส	ชื่อวิชา	น (ท-ป-อ)	หมายเหตุ
เฉพาะ(เอกบังคับ)	3561204	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจ	3(3-0-6)	
เฉพาะ(เอกบังคับ)	4504901	ปัญหาพิเศษด้านอาหารและโภชนาการ	2(1-2-3)	
เฉพาะ(เอกเลือก)	4512208	อาหารนานาชาติ	2(1-2-3)	
เฉพาะ(เอกเลือก)	4513203	ขนมอบ	3(2-2-5)	
เฉพาะ(เอกเลือก)	4513204	การแต่งหน้าเค้กและขนมอบ	2(1-2-3)	
เฉพาะ(เอกเลือก)	4514907	การสุขาภิบาลและการควบคุมคุณภาพอาหาร	3(2-2-5)	
		เลือกเสรี	3	
รวม			18 หน่วยกิต	

ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 7				
หมวดวิชา	รหัส	ชื่อวิชา	น (ท-ป-อ)	หมายเหตุ
เฉพาะ(เอกบังคับ)	4552105	การแกะสลักผักและผลไม้	2(1-2-3)	
เฉพาะ(เอกเลือก)	4514202	อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ	3(2-2-5)	
เฉพาะ(เอกเลือก)	4514302	การจัดเลี้ยงอาหาร	2(1-2-3)	
เฉพาะ(เอกเลือก)	4513101	อาหารบำบัดโรค	3(2-2-5)	
เฉพาะ(เอกเลือก)	4513205	เครื่องดื่ม	2(1-2-3)	
		เลือกเสรี	3	
รวม			15 หน่วยกิต	

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
1500106	<p style="text-align: center;">ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)</p> <p style="text-align: center;">English for Communication</p> <p>ศึกษาและพัฒนาด้านการฟัง การพูด การอ่านและการเขียนภาษาอังกฤษ เพื่อการติดต่อและการสื่อสารในสถานการณ์ต่างๆ การอ่านและการเขียนเพื่อการสื่อความหมายและการติดต่อ การกรอกแบบฟอร์ม การเขียนข้อความจากแหล่งข้อมูลต่างๆ เช่น หนังสือพิมพ์ วารสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ระบบเครือข่ายข้อมูลสารสนเทศ</p>	
1500107	<p style="text-align: center;">ภาษาอังกฤษเพื่อทักษะการเรียนรู้ 3(3-0-6)</p> <p style="text-align: center;">English for Study Skills</p> <p>ศึกษาและพัฒนาทักษะการฟัง การพูด เพื่อให้ข้อมูล และแสดงความคิดเห็นในเรื่องต่างๆ ให้มีทักษะในการอ่านโดยใช้เทคนิคการอ่านขั้นสูง สามารถเขียนสรุปความเพื่อรายงานข้อความที่อ่าน และมีทักษะในการศึกษาค้นคว้าจากแหล่งข้อมูลต่างๆ กับสาขาวิชาที่เรียนจากแหล่งข้อมูล สิ่งพิมพ์ และอิเล็กทรอนิกส์ การเขียนรายงานผลการศึกษาได้ โดยเน้นทักษะการอ่าน และการเขียน</p>	
1500108	<p style="text-align: center;">ภาษาอังกฤษเพื่อการศึกษาต่อ 3(3-0-6)</p> <p style="text-align: center;">English for Higher Studies</p> <p>ฝึกทักษะการฟัง พูด อ่าน เขียน ภาษาอังกฤษโดยมุ่งเน้นทักษะที่จำเป็นต้องใช้ประกอบการศึกษาระดับสูงขึ้นไป การสรุป บันทึกย่อข้อความจากการฟังบรรยาย และการอ่านตำรา ฝึกกลวิธีการอ่านรูปแบบต่างๆ การสำรวจแหล่งข้อมูลและรวบรวมข้อมูลประกอบการทำรายงาน ฝึกสรุปเรียบเรียงข้อมูลและเขียนรายงาน ฝึกทักษะการอภิปรายในเชิงวิชาการ สามารถตั้งประเด็นอภิปราย และคำถาม สามารถตอบคำถามแสดงความคิดเห็นทั่วไปตลอดจนวิจารณ์และนำเสนอผลอภิปราย ฝึกเทคนิคการนำเสนอและสาธิตผลงาน</p>	
2000103	<p style="text-align: center;">สุนทรียภาพของชีวิต 3(3-0-6)</p> <p style="text-align: center;">Aesthetics Appreciation</p> <p>ศึกษาศาสตร์ทางความงาม ความหมายของสุนทรียศาสตร์ด้านทัศนศิลป์ ศิลปะดนตรี และศิลปะการแสดง เพื่อให้เห็นคุณค่าและเกิดความซาบซึ้งสุนทรียะทางศิลปะทุกด้าน สามารถนำมาประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์ในการดำเนินชีวิต</p>	

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
2500101	<p>พฤติกรรมมนุษย์กับการพัฒนาตน 3(3-0-6)</p> <p>Human Behavior and Self Development</p> <p>ศึกษาพฤติกรรมมนุษย์และสาเหตุปัจจัยแห่งพฤติกรรมการพัฒนาตนเอง มนุษย์สัมพันธ์เพื่อการทำงานร่วมกัน การอยู่ร่วมกันอย่างมีความสุข</p>	
2500104	<p>ชีวิตกับสิ่งแวดล้อม 3(3-0-6)</p> <p>Human being and Environment</p> <p>ความหมาย ความสำคัญของทรัพยากรธรรมชาติ สิ่งแวดล้อม ความสัมพันธ์เชิงระบบ ระหว่างมนุษย์กับสิ่งแวดล้อม การพัฒนาและการใช้ทรัพยากรธรรมชาติ การอนุรักษ์ ความหลากหลายทางชีวภาพท้องถิ่น การดำเนินกิจกรรมโดยใช้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่มีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม การมีส่วนร่วมในการจัดการทรัพยากรธรรมชาติ สิ่งแวดล้อมและพลังงาน การส่งเสริม บำรุงรักษาและคุ้มครองคุณภาพสิ่งแวดล้อม และทรัพยากรธรรมชาติตามหลักการพัฒนาที่ยั่งยืน</p>	
2500105	<p>วิถีไทย 3(3-0-6)</p> <p>Thai Living</p> <p>ความเป็นมาของไทย ลักษณะพื้นฐานของสังคมและวัฒนธรรมไทย พหุวัฒนธรรม และชาติพันธุ์ในสังคมไทย พัฒนาการทางเศรษฐกิจ สังคม และการเมืองไทย ภูมิปัญญาไทยและภูมิปัญญาท้องถิ่น การดำเนินชีวิตตามแนวปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง</p>	
2500106	<p>วิถีโลก 3(3-0-6)</p> <p>Global Society and Living</p> <p>ศึกษาอารยธรรมของโลก ความหมาย และความเป็นมาของโลกาภิวัตน์ ความสัมพันธ์และผลกระทบของโลกาภิวัตน์ต่อสังคมโลกและมนุษย์ในด้านสังคม วัฒนธรรม เศรษฐกิจ การเมือง ธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม โดยเฉพาะผลกระทบที่มีต่อสังคมไทย และประเด็นอื่นๆ ที่น่าสนใจ</p>	

- | | | |
|---------|---|----------|
| รหัส | ชื่อและคำอธิบายรายวิชา | น(ท-ป-อ) |
| 2561202 | กฎหมายที่ใช้ในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)
Positive Law
ศึกษาประวัติ แนวความคิด ความเป็นมาของกฎหมาย ที่มา ตลอดจนโครงสร้าง สิทธิหน้าที่โดยทั่วไปที่สำคัญของประชาชนตามรัฐธรรมนูญ และตามหลักกฎหมายแพ่ง หลักกฎหมายอาญา หลักกฎหมายวิธีพิจารณาความแพ่ง หลักกฎหมายวิธีพิจารณาความอาญา ที่ประชาชนควรรู้และศึกษาขั้นตอนการติดต่อกับหน่วยราชการที่ต้องติดต่อเป็นประจำ ศึกษา กฎหมายที่ใช้ในชีวิตประจำวัน เช่น กฎหมายแรงงาน กฎหมายประกันสังคม กฎหมายจราจร กฎหมายภาษีอากร เป็นต้น ที่สำคัญคือ การใช้กฎหมายให้ถูกต้องกับคุณธรรมและจริยธรรม | |
| 4000106 | การคิดและการตัดสินใจ 3(2-2-5)
Thinking and Decision Making
หลักการและกระบวนการคิดของมนุษย์ ความคิดสร้างสรรค์ การวิเคราะห์ข้อมูล และข่าวสาร ตรรกศาสตร์และการใช้เหตุผล กระบวนการตัดสินใจ กระบวนการแสวงหาความรู้ ทางวิทยาศาสตร์ กำหนดการเชิงเส้นและการประยุกต์ใช้ในการแก้ปัญหาในชีวิตประจำวัน | |
| 4000107 | คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)
Mathematics in Daily Life
คณิตศาสตร์พื้นฐานที่ใช้ในชีวิตประจำวัน เช่น สัดส่วน ร้อยละ การคำนวณอัตรา ก้าวหน้าที่ใช้ในการชำระค่าไฟฟ้าและน้ำประปา การคิดดอกเบี้ยสำหรับซื้อสินค้าประเภทผ่อนชำระ การคิดดอกเบี้ยเงินกู้ทั้งในระบบธนาคารและไม่ใช่ธนาคาร คณิตศาสตร์ประกันภัย | |

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
4000108	<p style="text-align: center;">เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อชีวิต 3(2-2-5)</p> <p style="text-align: center;">Information Technology for Life</p> <p>ศึกษาเกี่ยวกับระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ (Information technology) และคอมพิวเตอร์ที่มีอิทธิพลและมีผลกระทบต่อชีวิตและสังคม การใช้งานเทคโนโลยีสารสนเทศ ได้แก่ เครื่องอุปกรณ์คอมพิวเตอร์ การประมวลผลข้อมูล การจัดการและการใช้งานข้อมูล การใช้โปรแกรมระบบและโปรแกรมประยุกต์เพื่อการสืบค้นข้อมูล การแสวงหาความรู้ และการสื่อสารข้อมูลบนระบบเครือข่ายคอมพิวเตอร์ และจากระบบฐานข้อมูล และแหล่งข้อมูลต่างๆ เช่น Internet, LAN, CD-ROM,E-mail, FTP, BBp, ICQ, ฯลฯ</p> <p>สำหรับการศึกษาค้นคว้า การทำรายงาน การนำเสนอผลงาน การดำรงชีวิตประจำวันอย่างมีประสิทธิภาพรวมถึงการเคารพสิทธิทางปัญญา</p>	
4000109	<p style="text-align: center;">การสร้างเสริมสุขภาพ 3(</p> <p style="text-align: center;">Health Promotion</p> <p>ศึกษาความสำคัญของสุขภาพ และการสร้างเสริมคุณภาพชีวิต ความรู้เกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภค อนามัยส่วนบุคคลและชุมชน อาหาร พิษสมุนไพรร และยาสามัญประจำบ้าน ทักษะชีวิตในการป้องกันพฤติกรรมเสี่ยงต่อการติดเอดส์ และยาเสพติด และป้องกันอุบัติเหตุ หลักการออกกำลังกายและนันทนาการ สมรรถภาพทางกาย และการตรวจสอบทางกาย หลักการเลือกกิจกรรมการออกกำลังกายและกีฬาในการพัฒนาสุขภาพกาย โดยให้นักศึกษาปฏิบัติกิจกรรม ทักษะชีวิต การสร้างเสริมสุขภาพ การทดสอบสมรรถภาพตนเอง รวมถึงกิจกรรมกีฬาและนันทนาการ กำหนดให้เลือกชนิดกีฬาหรือออกกำลังกาย อย่างน้อยคนละ 1 ชนิดกีฬา</p>	2-2-5)
4000110	<p style="text-align: center;">วิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต 3(3-0-6)</p> <p style="text-align: center;">Science for Quality of Live</p> <p>ศึกษาธรรมชาติของวิทยาศาสตร์ กระบวนการทางวิทยาศาสตร์ เจตคติทางวิทยาศาสตร์ความสำคัญของวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เทคโนโลยีชีวภาพ นาโนเทคโนโลยี และเทคโนโลยีสมัยใหม่อื่นๆ ผลกระทบของวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่มีต่อชีวิตความเป็นอยู่ และสภาพแวดล้อม พลังงานและสารเคมีในชีวิตประจำวัน โดยศึกษาจากแหล่งข้อมูลต่างๆ แล้วนำมาวิเคราะห์ สังเคราะห์ สภาพปัญหา โดยใช้เหตุผลและกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ อภิปราย และหาข้อสรุปเพื่อประยุกต์ใช้ในการพัฒนาคุณภาพชีวิต</p>	

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
4000111	ทักษะการจัดการความรู้ 3(3-0-6) Knowledge Management Skills ศึกษาความหมายของความรู้ ธรรมชาติของการเรียนรู้ ธรรมชาติของการคิด ข้อมูลสารสนเทศ ความรู้ และภูมิปัญญา ฝึกการใช้เทคนิควิธี เครื่องมืออุปกรณ์ระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ ความรู้และปัญญาจากแหล่งต่างๆ ให้เกิดประโยชน์แก่ตนเอง สังคมได้อย่างเป็นกิจนิสัยในชีวิต	
4011309	ฟิสิกส์พื้นฐาน Fundamental Physics สเกลาร์และเวกเตอร์ การเคลื่อนที่ของวัตถุ โมเมนตัม กฎการเคลื่อนที่ แรง โมเมนต์ งาน กำลัง พลังงาน สมบัติของสสาร ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับความร้อน ไฟฟ้า แม่เหล็กไฟฟ้า กัมมันตภาพรังสี และปฏิบัติการทดลองไม่น้อยกว่า 5 ปฏิบัติการ	3(2-2-5)
4021102	เคมีพื้นฐาน Fundamental Chemistry หลักเคมีเบื้องต้น การจำแนกสาร สมบัติของสาร สมบัติระบบเปิด ระบบปิด กฎการอนุรักษ์มวล กฎสัดส่วนจำกัด โครงสร้างอะตอม ตารางธาตุ พันธะเคมี ปริมาณสารสัมพันธ์ ปฏิกิริยาเคมี สมดุลเคมี กรด เบส เกลือ และเคมีอินทรีย์เบื้องต้น ปฏิบัติการเกี่ยวกับการสกัดและกายแยกสาร การเตรียมสารละลายในหน่วยความเข้มข้นต่างๆ การศึกษาปฏิกิริยาเคมี สมบัติของกรดและเบส อัตราการเกิดปฏิกิริยาเคมี และสมบัติของสารอินทรีย์ประเภทต่างๆ และให้มีการประยุกต์เนื้อหาให้สอดคล้องกับศาสตร์อื่นๆ	3(2-2-5)
4031107	ชีววิทยาพื้นฐาน Fundamental Biology สารประกอบเคมีในสิ่งมีชีวิต เซลล์ เนื้อเยื่อ การสืบพันธุ์ การเจริญเติบโต ระบบต่างๆ ของสิ่งมีชีวิต การจำแนกสิ่งมีชีวิต กำเนิดชีวิต วิวัฒนาการ พันธุกรรม ระบบนิเวศ และ ปฏิบัติการทดลองไม่น้อยกว่า 5 ปฏิบัติการ	3(2-2-5)

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
4091401	แคลคูลัสและเรขาคณิตวิเคราะห์ 1 3(3-0-6) Calculus and Analytic Geometry 1 LIMIT ของฟังก์ชัน ฟังก์ชันต่อเนื่อง อนุพันธ์และหาอนุพันธ์ของฟังก์ชัน การประยุกต์อนุพันธ์ เรขาคณิตวิเคราะห์ ว่าด้วยเส้นตรงและภาพตัดกรวย แนวคิดเกี่ยวกับ อินทิเกรตชั้น	
4092401	แคลคูลัสและเรขาคณิตวิเคราะห์ 2 3(3-0-6) Calculus and Analytic Geometry 2 วิชาที่ต้องเรียนก่อน : 4091401 แคลคูลัส และเรขาคณิตวิเคราะห์ 1 พิกัดเชิงขั้ว สมการอิงตัวแปรเสริม อินทิกรัลจำกัดเขต เทคนิคการอินทิเกรต การประยุกต์อินทิกรัลจำกัดเขต อนุพันธ์ และอินทิกรัลของฟังก์ชันในพิกัดเชิงขั้ว อินทิกรัลไม่ตรงแบบ หลักเกณฑ์โลปีตาล ลำดับและอนุกรม อนุกรมกำลัง	
4111101	หลักสถิติ Principles of Statistics ความหมายของสถิติ ขอบเขตและประโยชน์ของสถิติ สถิติที่ใช้ในชีวิตประจำวัน ขั้นตอนในการใช้สถิติเพื่อการตัดสินใจ หลักเบื้องต้นของความน่าจะเป็น ตัวแปรสุ่ม การแจกแจงความน่าจะเป็นแบบทวินาม แบบปัวซอง และแบบปกติ โมเมนต์ การแจกแจงค่าที่ได้จากตัวอย่าง หลักการประมาณค่า การทดสอบสมมุติฐาน การหาความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปร การพยากรณ์	3(3-0-6)
4032601	จุลชีววิทยา 3(2-2-5) Microbiology วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน 4031101 ชีววิทยา 1 หรือ 4031107 ชีววิทยาพื้นฐาน ความรู้พื้นฐานของจุลชีววิทยา ศึกษาเปรียบเทียบ โพรคาริโอตและยูคาริโอต การจำแนกประเภทสัณฐานวิทยา สรีรวิทยา การเจริญเติบโต การสืบพันธุ์ การควบคุมความสัมพันธ์ของจุลินทรีย์ต่ออาหาร น้ำ ดิน อากาศ การอุตสาหกรรม การสุขาภิบาล โรคติดต่อและภูมิคุ้มกัน การศึกษาภาคสนาม	

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
4501101	<p>แนะนำทฤษฎีเศรษฐศาสตร์</p> <p>Introduction to Home Economics</p> <p>ประวัติ ปรัชญา ความหมาย เนื้อหา และขอบข่ายวิชาทฤษฎีเศรษฐศาสตร์ ลักษณะของทฤษฎีเศรษฐศาสตร์ในประเทศไทยและต่างประเทศ บทบาทของนักทฤษฎีเศรษฐศาสตร์ในการพัฒนาประเทศ</p>	2(2-0-4)
4511101	<p>โภชนาการ</p> <p>Nutrition</p> <p>ความหมาย ประวัติ ความสำคัญของโภชนาการที่มีต่อสุขภาพ อาหารหลัก 5 หมู่ของโภชนาการและโภชนบัญญัติ หลักการจัดอาหารสมส่วน ประเภทของสารอาหาร หน้าที่และปริมาณที่พึงได้รับแหล่งสารอาหาร กลไกการย่อยและการดูดซึมสารอาหาร ปัญหาโภชนาการในประเทศไทย หน่วยงานทั้งในและต่างประเทศที่มีบทบาทในการแก้ไขปัญหาโภชนาการ</p>	2(2-0-4)
4511103	<p>บริโภคศึกษา</p> <p>Education for Consumers</p> <p>ความสำคัญของบริโภคศึกษาต่อเศรษฐกิจ ครอบครัว และส่วนรวม การคุ้มครองผู้บริโภค อิทธิพลของการโฆษณา การใช้ทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพให้เหมาะสมกับการบริหารงาน การเลือกซื้อเครื่องบริโภคอย่างเหมาะสม</p>	3(3-0-6)
4511201	<p>ทฤษฎีอาหารและหลักการประกอบอาหาร</p> <p>Principles and Food Preparation</p> <p>ลักษณะองค์ประกอบ คุณสมบัติทางวิทยาศาสตร์ของอาหาร หลัก วิธีการประกอบอาหารหลัก 5 หมู่ ศัพท์การประกอบอาหาร เครื่องปรุง และสารปรุงแต่งอาหารที่มีปฏิกิริยาต่ออาหาร การเลือกซื้อ และการเก็บรักษาอาหาร ฝึกปฏิบัติการ ทดสอบคุณสมบัติของอาหารและการประกอบอาหารหลัก 5 หมู่</p>	3(2-2-5)

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
4512101	โภชนศาสตร์มนุษย์ Human Nutrition ศึกษากระบวนการได้รับสารอาหารของร่างกาย การย่อย การดูดซึม การขับถ่าย และเมตาบอลิซึมของสารอาหาร ศึกษาวิธีการหาความต้องการสารอาหารและพลังงานของร่างกาย ตลอดจนศึกษาวิธีการวิเคราะห์หาปริมาณสารอาหารในอาหารที่บริโภค ศึกษาและเปรียบเทียบข้อมูลจากผลการวิจัยด้านโภชนาการ	2(2-0-4)
4514907	การสุขาภิบาลและการควบคุมคุณภาพอาหาร Food Sanitation and Quality Control การออกแบบและติดตั้งเครื่องมือ อุปกรณ์ในสถานประกอบการอาหารให้ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร สุขลักษณะในการผลิตอาหาร การเก็บรักษา การขนส่งอาหารและขณะรอจำหน่าย สุขวิทยาส่วนบุคคลในการผลิตอาหาร หลักการทำความสะอาดและการกำจัดของเสียที่เกิดขึ้นจากการประกอบอาหาร หลักการควบคุมคุณภาพอาหารตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ การประกอบอาหาร และผลิตภัณฑ์สุดท้าย ฉลากอาหาร กฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับสถานประกอบการอาหาร และมาตรฐานอาหาร	3(2-2-5)
4521101	ความรู้เรื่องผ้า Textile Fabric ประวัติและโครงสร้างของใยผ้า การจำแนกชนิดของเส้นใย คุณสมบัติของเส้นใยชนิดต่างๆ และการนำไปใช้การทดสอบชนิดของเส้นใย การผลิตเส้นด้าย และการผลิตผ้า	2(1-2-3)
4532301	บ้านและการตกแต่ง Housing and Home Decoration หลักการเลือกที่อยู่อาศัย การแบ่งกิจกรรมในบ้านเพื่อตกแต่งเครื่องเรือน การจัดวางผังเครื่องเรือน การปรับปรุงที่อยู่อาศัย และสภาพแวดล้อมให้ถูกหลักสุขาภิบาล ฝึกปฏิบัติการจัดตกแต่งภายในบ้าน และการจัดตกแต่งสภาพแวดล้อมภายนอกบ้าน	2(1-2-3)

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
4541101	<p>พัฒนาการครอบครัว</p> <p>Family Development</p> <p>ลักษณะ และองค์ประกอบของครอบครัว วัฏจักรของครอบครัว ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการดำเนินชีวิตครอบครัว ความสัมพันธ์ของครอบครัว การสร้างค่านิยม เป้าหมาย และการเตรียมพร้อมเพื่อการสร้างครอบครัวที่มั่นคง บทบาทของสมาชิกในครอบครัว</p>	2(2-0-4)
4552101	<p>การจัดดอกไม้แบบธรรมชาติ</p> <p>Floral Arrangement in Natural Style</p> <p>รูปแบบและการออกแบบจัดดอกไม้แบบไทย และสากล การเลือก การเตรียมการใช้และการดูแลรักษาวัสดุ อุปกรณ์ การจัดดอกไม้ ฝึกปฏิบัติจัดดอกไม้แบบไทย แบบไทยประยุกต์และแบบสากลตามลักษณะธรรมชาติ</p>	3(2-2-5)
1551612	<p>ภาษาอังกฤษสำหรับวิทยาศาสตร์</p> <p>English for Science</p> <p>ฝึก ฟัง พูด เขียน อ่านข้อความและบทความภาษาอังกฤษเชิงวิชาการทางวิทยาศาสตร์ สาขาวิชาการต่าง ๆ เพื่อนำมาใช้ในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพ ฝึกการใช้บทความอ้างอิงเชิงวิชาการในสาขาวิชา ฝึกเขียนภาษาอังกฤษในรูปแบบงานวิชาการ เช่น รายงาน บทคัดย่อ เน้นการเรียนรู้โดยใช้สถานการณ์จำลอง</p>	3(3-0-6)
1553609	<p>ภาษาอังกฤษเฉพาะกิจ</p> <p>English for Specific Purpose</p> <p>ฝึกให้ผู้เรียนใช้ทักษะบูรณาการ ในการสื่อสารภาษาอังกฤษเฉพาะสาขาวิชา เพิ่มพูนประสิทธิภาพในการอ่านข้อความ บทความและค้นคว้า เข้าใจลักษณะเฉพาะของภาษาอังกฤษในสาขาวิชาของตน</p>	3(3-0-6)
4504902	<p>สัมมนาด้านอาหารและโภชนาการ</p> <p>Seminar in Home Economics</p> <p>ค้นคว้าเอกสารที่เกี่ยวกับงานวิจัยด้านต่าง ๆ จากแขนงที่เรียนทั้งในและต่างประเทศ</p>	2(2-0-4)

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
4504901	<p>ปัญหาพิเศษด้านอาหารและโภชนาการ</p> <p>Special Problems in Home Economics</p> <p>ศึกษาปัญหาใดปัญหาหนึ่งเฉพาะแขนงที่เรียนด้วยการทำวิจัยเพื่อหาทางปรับปรุงแก้ไขปัญหานั้น ๆ</p>	2(1-2-3)
1551604	<p>ภาษาอังกฤษเพื่อการโรงแรม 1</p> <p>English for Hotel 1</p> <p>This course is designed to provide students with the vocabulary and expressions required in the hotel business such as front office, food and beverage, restaurant and housekeeping. It is intended to prepare students for communication with hotel guests and other English-speaking staff members. Real-life situations, in which employees are most likely to come into contact with speakers of English, are included in the lessons.</p>	2(2-0-4)
3562115	<p>การจัดการด้านอาหารและภัตตาคาร</p> <p>Meal Service and Restaurant Management</p> <p>หลักการจัดการด้านอาหารและภัตตาคาร หน้าที่และความรับผิดชอบของผู้จัดการภัตตาคาร และการควบคุมการประมาณความต้องการ การควบคุมคุณภาพ ต้นทุนและค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน</p>	3(2-2-5)
4501103	<p>การส่งเสริมคหกรรมศาสตร์</p> <p>Home Economics Extension</p> <p>วิธีการผลิตและการใช้สื่อบุคคลต่าง ๆ การประชาสัมพันธ์ รวมทั้งการจัดกิจกรรม เช่น การจัดนิทรรศการ การสาธิตเพื่อเผยแพร่ความรู้ทางคหกรรมศาสตร์</p>	2(1-2-3)

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
4504903	<p>การศึกษางานวิจัยด้านอาหารและโภชนาการ</p> <p style="text-align: center;">Study of Specific Field in Home Economic</p> <p>ศึกษาความหมายและประโยชน์ของงานวิจัย ขึ้นตอน การวิจัย วิธีการวิจัยแบบต่างๆ การวางแผนการวิจัยตลอดจนการนำเสนอ และมอบหมายให้นักศึกษา ได้ศึกษางานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ทั้งในและต่างประเทศเพื่อเป็นแนวทางในการเรียนวิชาปัญหาพิเศษ คหกรรมศาสตร์เฉพาะแขนง โดยได้รับคำแนะนำและอยู่ภายใต้การนิเทศจากอาจารย์</p>	2(1-2-3)
4512102	<p>โภชนศาสตร์ครอบครัว</p> <p style="text-align: center;">Family Nutrition</p> <p>ความต้องการสารอาหารและพลังงานของบุคคลวัยต่าง ๆ และภาวะพิเศษ การกำหนดรายการ การจัดอาหารสมส่วนของหญิงมีครรภ์ หญิงให้นมบุตร ทารก เด็กวัยก่อนเรียน เด็กวัยเรียน วัยรุ่น วัยผู้ใหญ่ ผู้สูงอายุ และฝึกปฏิบัติ</p>	3(2-2-5)
4512103	<p>โภชนศาสตร์ชุมชน</p> <p style="text-align: center;">Community Nutrition</p> <p>ภาวะโภชนาการในประเทศไทย การติดตามและประเมินผลภาวะโภชนาการ การวางแผนงานโภชนาการในชุมชน รวมทั้งการให้ความรู้ทางโภชนาการ ฝึกปฏิบัติการสำรวจภาวะโภชนาการในชุมชน</p>	3(2-2-5)
4512201	<p>เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร</p> <p style="text-align: center;">Cooking Appliance</p> <p>ชนิดเครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร และในงานอุตสาหกรรมบริการอาหารต่าง ๆ การเลือกซื้อเครื่องมือเฉพาะอย่าง ทั้งแบบธรรมดาและแบบเทคโนโลยีสมัยใหม่ วิธีใช้ เก็บและบำรุงรักษา การทำความสะอาดเครื่องมือเครื่องใช้</p>	2(1-2-3)

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
4552105	<p>การแกะสลักผักและผลไม้</p> <p>Vegetable and Fruit Carving</p> <p>คุณค่าและโอกาสใช้สอยผักและผลไม้แกะสลักปอกคว้าน การเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ รูปแบบวิธีการ ขั้นตอนการแกะสลัก นำหลักศิลปะมาฝึกปฏิบัติการแกะสลัก ปอก คว้านผักและผลไม้ เพื่อใช้ในการประดับภาชนะใส่อาหาร รับประทาน ในโอกาสพิเศษ ตลอดจนการนำไปใช้ในลักษณะอื่นๆ</p>	2(1-2-3)
4512204	<p>การแปรรูปอาหารและการถนอมอาหาร</p> <p>Principles of Food Processing and Preservation</p> <p>การเลือกคุณภาพของวัตถุดิบ ขบวนการแปรรูปผลิตผลทางการเกษตร การผลิตอาหารสำเร็จรูปต่าง ๆ และการบรรจุหีบห่อ</p>	3(2-2-5)
4512205	<p>อาหารท้องถิ่น</p> <p>Local Cookery</p> <p>ประวัติความเป็นมาของอาหารประจำท้องถิ่นในแต่ละท้องถิ่น อาหารภาคต่าง ๆ อาหารมังสวิรัต อาหารประเพณี ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารโดยใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น</p>	3(2-2-5)
4512206	<p>อาหารไทย</p> <p>Thai Food Cookery</p> <p>ลักษณะอาหารไทย เครื่องปรุง เครื่องเทศ เทคนิคการประกอบอาหารไทย การจัดการเสิร์ฟ การเก็บรักษา การบรรจุหีบห่อ การจัดจำหน่าย และฝึกปฏิบัติอาหารไทย</p>	3(2-2-5)
4512207	<p>อาหารจีน</p> <p>Chinese Food Cookery</p> <p>ลักษณะอาหารจีน เครื่องปรุงชนิดต่าง ๆ เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร การจัดรายการอาหาร เทคนิคและวิธีในการประกอบอาหารจีน การจัดโต๊ะและการบริการ มารยาทในการรับประทานอาหาร ฝึกปฏิบัติอาหารจีนทั้งคาวหวาน</p>	2(1-2-3)

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
4512208	<p>อาหารนานาชาติ</p> <p>International Food Cookery</p> <p>บริโภคนิสัยของชาวยุโรป อเมริกา และเอเชีย เรียนรู้ถึงเครื่องปรุง อุปกรณ์และวิธีการประกอบอาหารขั้นพื้นฐานของอาหารประจำชาติที่เป็นที่นิยม และฝึกปฏิบัติ</p>	2(1-2-3)
4512210	<p>อาหารยุโรป</p> <p>European Food Cookery</p> <p>ลักษณะสำคัญของอาหารยุโรป ความแตกต่างของลักษณะอาหารประเทศต่าง ๆ ที่สำคัญในยุโรป เครื่องมือและอุปกรณ์ที่สำคัญในการประกอบอาหารยุโรป การจัดรายการอาหาร การประกอบอาหาร การจัดและตกแต่งอาหาร ตลอดจนการจัดเสิร์ฟและวิธีการรับประทานอาหารตามมารยาทของยุโรป ปฏิบัติการอาหารยุโรปตามเนื้อหา</p>	2(1-2-3)
4512211	<p>อาหารญี่ปุ่นและอาหารเกาหลี</p> <p>Japanese and Korean Food Cookery</p> <p>วัฒนธรรมการรับประทานอาหารของคนญี่ปุ่น ลักษณะและประเภทของอาหารญี่ปุ่น วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารญี่ปุ่นและการเลือกซื้อ เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารญี่ปุ่น การจัดรายการอาหาร การประกอบอาหาร การหุงข้าวแบบญี่ปุ่น ปลาดิบ การห่อข้าว การหั่นผัก การชงชาและการดื่มชา ศิลปะในการจัดและตกแต่งอาหารญี่ปุ่น การจัดโต๊ะอาหารแบบญี่ปุ่น ตลอดจนการจัดเสิร์ฟและวิธีการรับประทานอาหารตามประเพณีของญี่ปุ่น ปฏิบัติการตามเนื้อหา</p>	2(1-2-3)
4512212	<p>อาหารฝรั่งเศส</p> <p>French Food Cookery</p> <p>ลักษณะและประเภทของอาหารฝรั่งเศส วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารฝรั่งเศส เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารฝรั่งเศส การจัดรายการอาหาร การประกอบอาหาร การจัดและตกแต่งอาหาร ตลอดจนการจัดเสิร์ฟและวิธีการรับประทานอาหารตามมารยาทของฝรั่งเศส ปฏิบัติการอาหารฝรั่งเศสตามเนื้อหา</p>	2(1-2-3)

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
4512213	<p>อาหารอิตาลี</p> <p>Italian Food Cookery</p> <p>ลักษณะและประเภทของอาหารอิตาลี วัตถุประสงค์ที่ใช้ในการประกอบอาหารอิตาลี เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารอิตาลี การจัดรายการอาหาร การประกอบอาหาร การจัดและตกแต่งอาหาร ตลอดจนการจัดเสิร์ฟและวิธีการรับประทานอาหารตามมารยาทของอิตาลี ปฏิบัติการอาหารอิตาลีตามเนื้อหา</p>	2(1-2-3)
4512214	<p>อาหารฮาลาล</p> <p>Halal Food Cookery</p> <p>วัฒนธรรมการรับประทานอาหารของชาวมุสลิม อาหารฮาลาล ลักษณะของอาหารอิสลาม วัตถุประสงค์ที่ใช้ในการประกอบอาหารฮาลาล ข้อปฏิบัติในการจัดประกอบอาหารอิสลามและกรรมวิธีในการปรุงอาหาร การถือศีลอดและอาหารในเดือนบวช และปฏิบัติการอาหารอิสลามตามเนื้อหา</p>	2(1-2-3)
4512215	<p>อาหารมังสวิรัต และอาหารเจ</p> <p>Vegetarian Food Cookery</p> <p>ความหมายและความสำคัญของอาหารมังสวิรัต และอาหารเจ ประเภทของอาหารมังสวิรัต วัตถุประสงค์ที่ใช้ในการประกอบอาหารมังสวิรัตและอาหารเจ การประกอบอาหารมังสวิรัตและอาหารเจ ตลอดจนการจัดเสิร์ฟและวิธีการรับประทานอาหารตามข้อกำหนด ปฏิบัติการอาหารมังสวิรัตและอาหารเจตามเนื้อหา</p>	2(1-2-3)
4513101	<p>อาหารบำบัดโรค</p> <p>Dietetics</p> <p>ความมุ่งหมายของการให้อาหารเพื่อบำบัดโรค การบริการอาหารในโรงพยาบาล รายการอาหารแลกเปลี่ยน และอาหารเฉพาะโรค การดัดแปลงและจัดทำรวมทั้งการเสิร์ฟอาหารสำหรับผู้ป่วย และฝึกปฏิบัติ</p>	3(2-2-5)

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
4513102	โภชนาการเด็กและผู้สูงอายุ Child and Elderly Nutrition ศึกษาความสำคัญของอาหาร การเจริญเติบโตของเด็ก และสุขภาพของผู้สูงอายุ สารอาหารที่จำเป็นสำหรับเด็กและผู้สูงอายุ กระบวนการเปลี่ยนแปลงสรีรวิทยาของอาหาร และเมตาบอลิซึมในเด็กและผู้สูงอายุ สาเหตุและภาวะทุพโภชนาการในเด็กและผู้สูงอายุ และการป้องกันการขาดสารอาหารในเด็ก วิธีการให้อาหารและการปรุงอาหารสำหรับเด็ก การจัดอาหารและวิธีการปรุงอาหารสำหรับผู้สูงอายุ	2(2-0-4)
4513103	หลักการจัดอาหารและโภชนบำบัด Principles of Dietaries and Therapeutic Nutrition ศึกษาการจัดอาหารบริโภคตามหลักโภชนศาสตร์สำหรับบุคคลปกติ การกำหนดอาหารเพื่อควบคุมโรค หรือเพื่อการรักษาผู้ป่วยเฉพาะโรค การจัดอาหารในสถาบันและกลุ่มบุคคลในภาวะต่าง ๆ	(2-0-4)
4513201	อาหารว่าง Snack Cookery ความหมาย ประเภท ประโยชน์ของอาหารว่าง เทคนิคในการประกอบอาหารว่าง การจัดและการเสิร์ฟอาหารว่างของคนไทย และนานาชาติ การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย การจัดบรรจุหีบห่อและการจัดจำหน่าย ฝึกปฏิบัติอาหารว่างไทยและนานาชาติ	2(1-2-3)
4513202	ขนมไทย Thai Desserts กรรมวิธีในการประกอบขนมไทย โดยใช้วิธีต่าง ๆ เทคนิคการเตรียมการปรุงลักษณะที่ดีของขนมไทย การเก็บรักษา การบรรจุหีบห่อ และการฝึกปฏิบัติขนมไทย	2(1-2-3)

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
4513203	<p>ขนมอบ</p> <p>Bakery</p> <p>คุณสมบัติของเครื่องปรุงและสารปรุงแต่งในขนมอบ การเลือกซื้อ วิธีใช้และการเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์ หลักที่ใช้ในการทำขนมอบไทย และต่างประเทศขั้นพื้นฐาน การเก็บอาหารที่ทำเสร็จแล้ว การบรรจุหีบห่อ การจัดจำหน่ายและฝึกปฏิบัติขนมอบ</p>	3(2-2-5)
4513204	<p>การแต่งหน้าเค้กและขนม</p> <p>Cake Decoration</p> <p>การออกแบบ การแต่งหน้าเค้กและขนมอื่น ๆ เครื่องใช้ วัสดุที่จะนำมาใช้แต่งให้สวยงาม เหมาะสมกับโอกาสและสมัยนิยม การเก็บรักษา การบรรจุหีบห่อ และฝึกปฏิบัติ</p>	2(1-2-3)
4513205	<p>เครื่องดื่ม</p> <p>Beverage</p> <p>ความสำคัญของเครื่องดื่ม ประเภทของเครื่องดื่ม เครื่องมือเครื่องใช้ในการผสมและการบริการ การผสมเครื่องดื่มชนิดที่มีแอลกอฮอล์และไม่มีแอลกอฮอล์ การจัดเครื่องดื่มให้เหมาะสมกับรายการอาหาร มารยาทในการบริการของพนักงานบริการเครื่องดื่ม ฝึกปฏิบัติการผสมและการให้บริการเครื่องดื่ม</p>	2(1-2-3)
4514202	<p>อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ</p> <p>Commercial Food Preparation</p> <p>ความรู้เกี่ยวกับงานอุตสาหกรรมบริการอาหาร การทำอาหารเพื่อการค้า แนวโน้มของประเภทอาหารที่เหมาะสมกับการค้าปัจจุบันและในอนาคต ข้อควรคำนึงถึง การเลือกซื้อและสำรองวัสดุ และเครื่องปรุง ประเภทและรูปแบบของภาชนะบรรจุอาหาร การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย ฝึกปฏิบัติอาหารจำนวนมาก และกลวิธีในการทำอาหารเฉพาะอย่างที่ต้องการความชำนาญพิเศษ</p>	3(2-2-5)

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
4514207	ไอศกรีม Ice – cream ศึกษาประเภทของไอศกรีม เครื่องมือ เครื่องใช้ เครื่องปรุง ส่วนผสม และเทคนิคการทำไอศกรีมชนิดต่าง ๆ การเก็บรักษา การควบคุมคุณภาพของไอศกรีม การตกแต่ง และการให้บริการด้วยวิธีต่าง ๆ การคำนวณต้นทุน ราคาขายและการจัดจำหน่าย	2(1-2-3)
4514301	การบริการอาหารในสถาบัน Institutional Food Production Service ประวัติความเป็นมาของการบริการอาหารในสถานศึกษาและสถาบันอื่น เป้าหมายและประโยชน์ในการดำเนินการ การเตรียมเครื่องมือ เครื่องใช้ให้เหมาะสมกับอาหาร การจัดเสิร์ฟทั้งในและนอกสถานที่ ตลอดจนการเก็บรักษา การเลือกซื้ออุปกรณ์ต่าง ๆ ในการบริการอาหาร ชนิดของการบริการอาหารแบบต่าง ๆ การจัดหน่วยงานและฝึกปฏิบัติบริการอาหารในสถาบัน	2(1-2-3)
4514302	การจัดเลี้ยงอาหาร Meal Management ลักษณะ และรูปแบบของการจัดเลี้ยง การวางแผนดำเนินงานจัดเลี้ยง การกำหนดรายการอาหาร การจัดโต๊ะอาหาร การจัดเลี้ยงอาหารในโอกาสต่างๆ ฝึกปฏิบัติการจัดเลี้ยงภายในและภายนอกสถานที่	2(1-2-3)
4514905	อาหารและจุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้อง Food and Microbiology จุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ความสำคัญของจุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ปัจจัยที่มีผลการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ การเสื่อมเสียของอาหารอันเนื่องมาจาก จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคทางเดินอาหาร อาหารเป็นพิษ หลักการและวิธีการป้องกันการเสื่อมเสียของอาหารอันเนื่องมาจากจุลินทรีย์ การใช้ประโยชน์จากจุลินทรีย์ในการผลิตอาหารหมัก การตรวจสอบจุลินทรีย์ในอาหาร ปฏิบัติการตามเนื้อหา	3(2-2-5)

- | | | |
|------|------------------------|----------|
| รหัส | ชื่อและคำอธิบายรายวิชา | น(ท-ป-อ) |
|------|------------------------|----------|
- 4514906 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพโดยประสาทสัมผัส 3(2-2-5)
Product Development and Sensory Evaluation
 ความจำเป็นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ความสำคัญของผู้บริโภคที่มีต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร หลักและวิธีในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร พื้นฐานของประสาททั้งห้า วิธีการประเมินคุณภาพอาหารโดยประสาทสัมผัสในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
- 5073101 การบรรจุผลิตภัณฑ์อาหาร 3(2-2-5)
Food Packaging
 ความเป็นมา จุดประสงค์ ความหมาย และบทบาทของภาชนะบรรจุ ชนิดของวัสดุประเภทและคุณสมบัติทางด้านกายภาพ และเคมีของภาชนะบรรจุผลิตภัณฑ์อาหารต่าง ๆ หลักการพิจารณาเลือกใช้ภาชนะบรรจุให้เหมาะสมกับวัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์อาหาร เครื่องมือและหลักการบรรจุหีบห่อที่เหมาะสม กับผลิตภัณฑ์อาหาร ฉลากและการโฆษณา การออกแบบภาชนะบรรจุ และระเบียบกฎเกณฑ์ต่าง ๆ รวมทั้งกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับภาชนะบรรจุผลิตภัณฑ์อาหาร ฉลากโภชนาการ รหัสผลิตภัณฑ์
- 4551101 งานดอกไม้สดและใบตอง 3(2-2-5)
Thai Traditional Floral Arrangement
 ความเป็นมา คุณค่าของดอกไม้สดและใบตองหลักการเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์การประดิษฐ์งาน ดอกไม้สดและใบตองฝึกปฏิบัติเพื่อใช้ใน ชีวิตประจำวัน และงานประเพณีนิยม
- 3561024 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจ 3(3-0-6)
Introduction to Business Operation
 ศึกษาถึงลักษณะพื้นฐานของธุรกิจประเภทต่างๆ และองค์ประกอบที่ใช้ในการประกอบธุรกิจ ได้แก่ การจัดการ การบัญชี การเงิน การตลาด การบริหารบุคคลการบริหารสำนักงาน ซึ่งครอบคลุมถึงเอกสารทางธุรกิจประเภทต่างๆ แนวทางการประกอบธุรกิจ ตลอดจนศึกษาปัญหาที่เกี่ยวข้องในการดำเนินธุรกิจตลอดจนจรรยาบรรณของนักธุรกิจ

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
3591105	<p>เศรษฐศาสตร์ทั่วไป</p> <p>General Economics</p> <p>ศึกษาสภาพทางเศรษฐกิจและสังคมในชีวิตประจำวันเพื่อประกอบธุรกิจ การ จัดหาและใช้ทรัพยากร การบริโภค การผลิต ตลาด สถาบันการเงิน การภาษีอากร การค้า การลงทุน ปัญหาเศรษฐกิจและแนวทางการแก้ไขปัญหา</p>	3(3-0-6)
4514801	<p>การฝึกประสบการณ์วิชาชีพอาหารและโภชนาการ</p> <p>Field Experience in Foods and Nutrition</p> <p>ฝึกปฏิบัติงานเกี่ยวกับเนื้อหาที่เรียนนอกสถานศึกษา มีการปฐมนิเทศและปัจฉิม นิเทศเกี่ยวกับรายละเอียดของวิชาชีพ</p>	5(450)
4514802	<p>สหกิจศึกษา</p> <p>Co-Operative Education</p> <p>จัดให้นักศึกษาปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการที่ให้ความร่วมมือ โดยมี การ จัดแผนงานร่วมกันระหว่างสถานศึกษากับสถานประกอบการอย่างเป็นทางการ ซึ่งเป็นการเข้า ทำงานในฐานะพนักงานชั่วคราวในสถานประกอบการ ตามสาขาที่เรียน</p>	5(450)
17	<p>.7 สารในการปรับปรุงหลักสูตรและโครงสร้างภายหลังการปรับปรุง</p> <ul style="list-style-type: none"> - ปรับหน่วยกิตกลุ่มวิชาเอกบังคับจาก 53 หน่วยกิต เป็น 40 หน่วยกิต และกลุ่ม วิชา 12 หน่วยกิต รายวิชาเอกเลือกจาก 30 หน่วยกิต เป็น 36 หน่วยกิต - ปรับรายวิชาในกลุ่มวิชาแกนจาก 6 รายวิชา เป็น 4 รายวิชา - ปรับกลุ่มวิชาวิทยาการจัดการ 15 หน่วยกิต รวมอยู่ในกลุ่มวิชาเอกบังคับ 2 รายวิชา 6 หน่วยกิต 	

17.8 ตารางเปรียบเทียบโครงสร้างหลักสูตรเดิมกับหลักสูตรปรับปรุง

หมวดวิชา	เกณฑ์ สกอ.	โครงสร้างเดิม	โครงสร้างใหม่
1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต	33 หน่วยกิต	30 หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเฉพาะ	ไม่น้อยกว่า 84 หน่วยกิต	105 หน่วยกิต	93 หน่วยกิต
2.1 กลุ่มวิชาแกน	-	- หน่วยกิต	12 หน่วยกิต
2.2 กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน	-	- หน่วยกิต	81 หน่วยกิต
2.2.1 รายวิชาเอกบังคับ	-	53 หน่วยกิต	40 หน่วยกิต
2.2.2 รายวิชาเอกเลือก	-	30 หน่วยกิต	36 หน่วยกิต
2.2.3 รายวิชาวิทยาการจัดการ	-	15 หน่วยกิต	- หน่วยกิต
2.2.3 รายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	-	7 หน่วยกิต	5 หน่วยกิต
3. หมวดวิชาเลือกเสรี	ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต	10 หน่วยกิต	6 หน่วยกิต
จำนวนหน่วยกิตรวม	ไม่น้อยกว่า 120 หน่วยกิต	148 หน่วยกิต	129 หน่วยกิต

17.9 ตารางเปรียบเทียบรายวิชาในหลักสูตรเดิมกับหลักสูตรปรับปรุง

รายวิชาเดิม พ.ศ.2547	รายวิชาปรับปรุงใหม่ พ.ศ.2550	หมายเหตุ
1. ลดจำนวนหน่วยกิต		
- หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 33 หน่วยกิต	- หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 30 หน่วยกิต	- ปรับลดจำนวนหน่วยกิต หมวดวิชาศึกษาทั่วไป
- หมวดวิชาเฉพาะ 105 หน่วยกิต	- หมวดวิชาเฉพาะ 93 หน่วยกิต	- ปรับลดหน่วยกิต หมวดวิชาเฉพาะด้าน
กลุ่มวิชาเอกบังคับ 53 หน่วยกิต	กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน 81 หน่วยกิต	- ปรับลดหน่วยกิตวิชา เลือกเสรี
กลุ่มวิชาเอกเลือก 30 หน่วยกิต	รายวิชาบังคับ 40 หน่วยกิต	- ปรับลดหน่วยกิตกลุ่ม
กลุ่มวิชาวิทยาการจัดการ 15 หน่วยกิต	รายวิชาเอกเลือก 36 หน่วยกิต	วิชาวิทยาการจัดการไว้
กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	รายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	ในกลุ่มวิชาเฉพาะด้าน
7 หน่วยกิต	5 หน่วยกิต	- ยกเลิกกลุ่มวิชาวิทยา
- หมวดวิชาเลือกเสรี 10 หน่วยกิต	- หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต	การจัดการ

รายวิชาเดิม พ.ศ.2547	รายวิชาปรับปรุงใหม่ พ.ศ.2550	หมายเหตุ
<p>2. ปรับปรุงรายวิชา</p> <ul style="list-style-type: none"> - กลุ่มวิชาเนื้อหา - กลุ่มวิชาวิทยาการจัดการ 	<ul style="list-style-type: none"> - กลุ่มวิชาแกน - กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน <ol style="list-style-type: none"> 1) รายวิชาเอกบังคับ 2) รายวิชาเอกเลือก 	<ul style="list-style-type: none"> - ปรับเพิ่มกลุ่มวิชาแกน (พื้นฐานวิทยาศาสตร์) จำนวน 4 รายวิชา คือ <ul style="list-style-type: none"> 4011309 ฟิสิกส์พื้นฐาน 4021102 เคมีพื้นฐาน 4031107 ชีววิทยาพื้นฐาน 4111101 หลักสถิติ - ปรับกลุ่มวิชาวิทยาการจัดการไว้ในรายวิชาเอกบังคับ - เพิ่มรายวิชาเอกเลือก จาก 30 หน่วยกิตเป็น 36 หน่วยกิต - ลดรายวิชาเอกบังคับ จาก 53 หน่วยกิตเป็น 40 หน่วยกิต - ปรับลดรายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ จาก 2 รายวิชาเป็น 1 รายวิชา

17.10 ตารางเปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชาในหลักสูตรเดิมกับหลักสูตรปรับปรุง

รายวิชาเดิม พ.ศ.2547	รายวิชาปรับปรุงใหม่ พ.ศ.2550	หมายเหตุ
<p>4111101 หลักสถิติ 3(3-0)</p> <p>Principles of Statistics</p> <p>ความหมายของสถิติ ขอบเขตและประโยชน์ของสถิติ สถิติที่ใช้ในชีวิตประจำวัน ขั้นตอนในการใช้สถิติเพื่อการตัดสินใจ หลักเบื้องต้นของ ความน่าจะเป็น ตัวแปรสุ่ม การแจกแจง ความน่าจะเป็นแบบทวินาม แบบปัวซอง และแบบปกติ โมเมนต์ การแจกแจงค่าที่ได้จากตัวอย่าง หลักการประมาณค่า การทดสอบสมมุติฐาน การหาความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปร การพยากรณ์</p> <p>วิชานี้เน้นถึงตัวอย่างและแบบประยุกต์ของวิธีการใช้เหมาะสมกับแต่ละวิชาเอก</p>	<p>4111101 หลักสถิติ 3(3-0-6)</p> <p>Principles of Statistics</p> <p>ความหมายของสถิติ ขอบเขตและประโยชน์ของสถิติ สถิติที่ใช้ในชีวิตประจำวัน ขั้นตอนในการใช้สถิติเพื่อการตัดสินใจ หลักเบื้องต้นของ ความน่าจะเป็น ตัวแปรสุ่ม การแจกแจง ความน่าจะเป็นแบบทวินาม แบบปัวซอง และแบบปกติ โมเมนต์ การแจกแจงค่าที่ได้จากตัวอย่าง หลักการประมาณค่า การทดสอบสมมุติฐาน การหาความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปร การพยากรณ์</p>	

รายวิชาเดิม พ.ศ.2547	รายวิชาปรับปรุงใหม่ พ.ศ.2550	หมายเหตุ
ไม่มี	<p>4021107 เคมีพื้นฐาน 3(2-2-5)</p> <p>Fundamental Chemistry หลักเคมีเบื้องต้น การจำแนกสาร สมบัติของสาร สมบัติระบบเปิด ระบบปิด กฎการอนุรักษ์มวล กฎสัดส่วนจำกัด โครงสร้างอะตอม ตารางธาตุ พันธะเคมี ปริมาณสารสัมพันธ์ ปฏิกิริยาเคมี สมดุลเคมี กรด เบส เกลือ และเคมีอินทรีย์เบื้องต้น</p> <p>ปฏิบัติการเกี่ยวกับการสกัดและกายแยกสาร การเตรียมสารละลายในหน่วยความเข้มข้นต่างๆ การศึกษาปฏิกิริยาเคมี สมบัติของกรดและเบส อัตราการเกิดปฏิกิริยาเคมี และสมบัติของสารอินทรีย์ประเภทต่างๆ</p>	
<p>4031107 ชีววิทยาพื้นฐาน 3(2-3)</p> <p>Fundamental Biology สารประกอบเคมีในสิ่งมีชีวิต เซลล์ เนื้อเยื่อ การสืบพันธุ์ การเจริญเติบโตระบบต่างๆ ของสิ่งมีชีวิต การจำแนกสิ่งมีชีวิต กำเนิดชีวิต วิวัฒนาการ พันธุกรรม สิ่งมีชีวิตและสภาวะแวดล้อม การอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม</p>	<p>4031107 ชีววิทยาพื้นฐาน 3(2-2-5)</p> <p>Fundamental Biology สารประกอบเคมีในสิ่งมีชีวิต เซลล์ เนื้อเยื่อ การสืบพันธุ์ การเจริญเติบโตระบบต่างๆ ของสิ่งมีชีวิต การจำแนกสิ่งมีชีวิต กำเนิดชีวิต วิวัฒนาการ พันธุกรรม ระบบนิเวศ และ ปฏิบัติการทดลองไม่น้อยกว่า 5 ปฏิบัติการ</p>	

รายวิชาเดิม พ.ศ.2547	รายวิชาปรับปรุงใหม่ พ.ศ.2550	หมายเหตุ
<p>4011309 ฟิสิกส์พื้นฐาน 3(2-3)</p> <p>Fundamental Physics</p> <p>ระบบหน่วย เวกเตอร์ การเคลื่อนที่ของวัตถุ โมเมนตัม กฎการเคลื่อนที่ของนิวตัน โมเมนตัม งาน กำลัง พลังงาน เครื่องกลอย่างง่าย ความหนาแน่น หลักของอาร์ – คีเมเดส ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ ความร้อน ไฟฟ้า แม่เหล็กไฟฟ้า กัมมันตภาพรังสีและการประยุกต์ใช้</p>	<p>4011309 ฟิสิกส์พื้นฐาน 3(2-2-5)</p> <p>Fundamental Physics</p> <p>สเกลาร์และเวกเตอร์ การเคลื่อนที่ของวัตถุ โมเมนตัม กฎการเคลื่อนที่ แรง โมเมนตัม งาน กำลัง พลังงาน สมบัติของสสาร ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ ความร้อน ไฟฟ้าแม่เหล็กไฟฟ้า กัมมันตภาพรังสี และปฏิบัติการทดลอง ไม่น้อยกว่า 5 ปฏิบัติการ</p>	
<p>4511101 โภชนาการ 2(2-0)</p> <p>Nutrition</p> <p>ความหมาย ประวัติ ความสำคัญของ โภชนาการที่มีต่อสุขภาพ อาหารหลัก 5 หมู่ หลักการจัดอาหารสมส่วนประเภทของ สารอาหาร หน้าที่และปริมาณที่พึงได้รับ แหล่งสารอาหาร กลไกการย่อย และการดูดซึมอาหาร และบริโภคนิสัย ปัญหา โภชนาการในประเทศไทย หน่วยงานทั้งในและนอกประเทศที่มีบทบาทในการ แก้ปัญหาโภชนาการ</p>	<p>4511101 โภชนาการ 2(2-0-4)</p> <p>Nutrition</p> <p>ความหมาย ประวัติ ความสำคัญของ โภชนาการที่มีต่อสุขภาพอาหารหลัก 5 หมู่ ชงโภชนาการและโภชนบัญญัติ หลักการจัดอาหารสมส่วน ประเภทของ สารอาหาร หน้าที่และปริมาณที่พึงได้รับ แหล่งสารอาหาร กลไกการย่อยและการดูดซึมสารอาหาร ปัญหาโภชนาการใน ประเทศไทย หน่วยงานทั้งในและ ต่างประเทศที่มีบทบาทในการแก้ไข ปัญหาโภชนาการ</p>	

รายวิชาเดิม พ.ศ.2547	รายวิชาปรับปรุงใหม่ พ.ศ.2550	หมายเหตุ
<p>3591103 บริโภคศึกษา 3(3-0)</p> <p>Education for Consumers</p> <p>ความสำคัญของผู้บริโภคศึกษาต่อ เศรษฐกิจส่วนบุคคล ต่อส่วนรวม พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค ความต้องการที่จำเป็นและไม่จำเป็นการเลือกซื้อ เครื่องบริโภคอย่างมีประสิทธิภาพ อิทธิพลของการโฆษณา ค่านิยมของผู้บริโภคในการ นิยมใช้ของไทย</p>	<p>4511103 บริโภคศึกษา 3(3-0-6)</p> <p>Education for Consumers</p> <p>ความสำคัญของผู้บริโภคต่อ เศรษฐกิจครอบครัว และส่วนรวม การคุ้มครองผู้บริโภค อิทธิพลของการ โฆษณา การใช้ทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพให้เหมาะสมกับการ บริหารงาน การเลือกซื้อเครื่องบริโภค อย่างเหมาะสม</p>	
<p>4521101 ความรู้เรื่องผ้า 2(1-2)</p> <p>Textile Fabric</p> <p>ประวัติ ชนิด และคุณสมบัติของ เส้นใย การผลิตเส้นใย เส้นด้าย ผืนผ้า การทดสอบคุณสมบัติของผ้าและเส้นใย</p>	<p>4521101 ความรู้เรื่องผ้า 2(1-2-3)</p> <p>Textile Fabric</p> <p>ประวัติและโครงสร้างของใยผ้า การจำแนกชนิดของเส้นใย คุณสมบัติ ของเส้นใยชนิดต่างๆ และการนำไปใช้ การทดสอบชนิดของเส้นใย การผลิต เส้นด้าย และการผลิตผ้า</p>	
<p>4532301 บ้านและการตกแต่ง 2(1-2)</p> <p>Housing and Home Decoration</p> <p>อิทธิพลของการเปลี่ยนแปลงการ ดำเนินชีวิตครอบครัวที่มีผลกระทบต่อ ลักษณะที่อยู่อาศัย ในปัจจุบันการเลือกที่อยู่ อาศัยของครอบครัว การแบ่งกิจกรรมใน บ้าน เพื่อการตกแต่งเครื่องเรือน และการ จัดผังเครื่องเรือน การเลือกซื้อเครื่องเรือน การใช้สีในบ้าน ไฟฟ้าในบ้านและ เครื่องประดับตกแต่งบาน ฝึกปฏิบัติการจัด ผังและการทำหุ่นจำลอง</p>	<p>4532301 บ้านและการตกแต่ง 2(1-2-3)</p> <p>Housing and Home Decoration</p> <p>หลักการเลือกที่อยู่อาศัย การแบ่ง กิจกรรมในบ้านเพื่อตกแต่งเครื่องเรือน การจัดวางผังเครื่องเรือน การปรับปรุงที่ อยู่อาศัย และสภาพแวดล้อมให้ถูกหลัก สุขภาพดี ฝึกปฏิบัติการจัดตกแต่ง ภายในบ้าน และการจัดตกแต่ง สภาพแวดล้อมภายนอกบ้าน</p>	

รายวิชาเดิม พ.ศ.2547	รายวิชาปรับปรุงใหม่ พ.ศ.2550	หมายเหตุ
<p>4541101 พัฒนาการครอบครัว 2(2-0)</p> <p>Family Development</p> <p>ความสัมพันธ์ของครอบครัว และสภาพแวดล้อมที่มีอิทธิพลต่อโครงสร้างของครอบครัวในสังคมไทย การสร้างค่านิยม เป้าหมายและการเตรียมพร้อมเพื่อการสร้างครอบครัวที่มั่นคง บทบาทของสมาชิกในครอบครัว การวิเคราะห์ปัญหาและแนวทางแก้ปัญหา</p>	<p>4541101 พัฒนาการครอบครัว 2(2-0-4)</p> <p>Family Development</p> <p>ลักษณะ และองค์ประกอบของครอบครัว วัฏจักรของครอบครัว ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการดำเนินชีวิตครอบครัว ความสัมพันธ์ของครอบครัว การสร้างค่านิยม เป้าหมายและการเตรียมพร้อมเพื่อการสร้างครอบครัวที่มั่นคง บทบาทของสมาชิกในครอบครัว การวิเคราะห์ปัญหาและแนวทางแก้ปัญหา</p>	
<p>4552101 การจัดดอกไม้แบบธรรมชาติ 3(2-2)</p> <p>Floral Arrangement in Natural Style</p> <p>รูปแบบและการออกแบบจัดดอกไม้แบบไทยและสากล การเลือก การเตรียมการใช้ และการดูแลรักษาวัสดุ อุปกรณ์ การจัดดอกไม้ ฝึกปฏิบัติจัดดอกไม้แบบไทย และแบบสากลตามลักษณะธรรมชาติ</p>	<p>4552101 การจัดดอกไม้แบบธรรมชาติ 3(2-2-5)</p> <p>Floral Arrangement in Natural Style</p> <p>รูปแบบและการออกแบบจัดดอกไม้แบบไทย และสากลการเลือก การเตรียม การใช้และการดูแลรักษาวัสดุ อุปกรณ์ การจัดดอกไม้ ฝึกปฏิบัติจัดดอกไม้แบบไทย แบบไทยประยุกต์และแบบสากลตามลักษณะธรรมชาติ</p>	

รายวิชาเดิม พ.ศ.2547	รายวิชาปรับปรุงใหม่ พ.ศ.2550	หมายเหตุ
<p>1551612 ภาษาอังกฤษสำหรับวิทยาศาสตร์ 2(1-2)</p> <p>English for Science</p> <p>ฝึกอ่านข้อความและบทความภาษาอังกฤษเชิงวิชาการทางวิทยาศาสตร์ สาขาวิชาการต่างๆ เพื่อนำมาใช้ในการปฏิบัติรูปงานอย่างมีประสิทธิภาพ ฝึกการใช้บทความอ้างอิงเชิงวิชาการในสาขาวิชาและเพื่อเตรียมการศึกษาต่อในระดับสูงต่อไป ฝึกเขียนภาษาอังกฤษในรูปแบบงานวิชาการ เช่น รายงาน บทคัดย่อ เน้นการเรียนโดยใช้สถานการณ์จำลอง</p> <p>This course provides practice in reading passages and articles on various academic fields related to sciences and in referencing skill for higher academic study. Skills in writing reports and abstracts are also focused by using simulated situations.</p>	<p>1551612 ภาษาอังกฤษสำหรับวิทยาศาสตร์ 3(3-0-6)</p> <p>English for Science</p> <p>ฝึกอ่านและเขียนข้อความ บทความภาษาอังกฤษเชิงวิชาการทางวิทยาศาสตร์ สาขาวิชาการต่างๆ เพื่อนำมาใช้ในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพ ฝึกการใช้บทความอ้างอิงเชิงวิชาการในสาขาวิชา ฝึกเขียนภาษาอังกฤษในรูปแบบงานวิชาการ เช่น รายงาน บทคัดย่อ</p>	
<p>1553609 ภาษาอังกฤษเฉพาะกิจ 3 (3-0)</p> <p>English for Specific Purposes</p> <p>This course focuses on the effective use of integrated skills using technical and/or semi-technical materials.</p> <p>Techniques. Techniques for reading of texts in subject specific areas : features of technical and/or semi-technical English; multiskill development through selected ESP materials.</p>	<p>1553609 ภาษาอังกฤษเฉพาะกิจ 3(3-0-6)</p> <p>English for Specific Purposes</p> <p>ฝึกให้ผู้เรียนใช้ทักษะบูรณาการในการสื่อสารภาษาอังกฤษเฉพาะสาขาวิชา เพิ่มพูนประสิทธิภาพในการอ่านข้อความ บทความและค้นคว้า เข้าใจลักษณะเฉพาะของภาษาอังกฤษในสาขาวิชาของตน</p>	

รายวิชาเดิม พ.ศ.2547	รายวิชาปรับปรุงใหม่ พ.ศ.2550	หมายเหตุ
<p>4504903 การศึกษางานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์เฉพาะแขนง 2(1-2)</p> <p>Study of Specific Field in Home Economic</p> <p>ศึกษางานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์จากแขนงวิชาที่เรียนทั้งในและต่างประเทศ เพื่อเป็นแนวทางในการทำภาคนิพนธ์ โดยได้รับคำแนะนำและอยู่ภายใต้การนิเทศอย่างใกล้ชิดจากอาจารย์</p>	<p>4504903 การศึกษางานวิจัยด้านอาหารและโภชนาการ 2(2-1-4)</p> <p>Study of Specific Field in Home Economic</p> <p>ศึกษาความหมายและประโยชน์ของงานวิจัย ขั้นตอน การวิจัย วิธีการวิจัย แบบต่างๆ การวางแผนการวิจัยตลอดจนการนำเสนอ และมอบหมายให้นักศึกษาได้ศึกษางานวิจัยทาง คหกรรมศาสตร์ทั้งในและต่างประเทศเพื่อเป็นแนวทางในการเรียนวิชาปัญหาพิเศษคหกรรมศาสตร์เฉพาะแขนง โดยได้รับคำแนะนำและอยู่ภายใต้การนิเทศจากอาจารย์</p>	
<p>4512204 การแปรรูปอาหาร 2(2-2)</p> <p>Principles of Food Processing</p> <p>การเลือกคุณภาพของวัตถุดิบ ขบวนการแปรรูปผลิตผลทางการเกษตร การผลิตอาหารสำเร็จรูปต่างๆ และการบรรจุหีบห่อ</p>	<p>4512204 การแปรรูปอาหารและการถนอมอาหาร 3(2-2-5)</p> <p>Principles of Food Processing and Preservation</p> <p>ความมุ่งหมายของการแปรรูปและถนอมอาหาร สาเหตุที่ทำให้อาหารเสีย การเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพ หลักการและกระบวนการแปรรูปและถนอมอาหาร การใช้สารปรุงแต่งชนิดต่างๆ คุณสมบัติและปริมาณสารที่ใช้ในการปรุงแต่งอาหาร อุปกรณ์ เครื่องใช้สำหรับการแปรรูปและถนอมอาหาร ปฏิบัติการผลิตอาหารสำเร็จรูปและการบรรจุหีบห่อ</p>	

รายวิชาเดิม พ.ศ.2547	รายวิชาปรับปรุงใหม่ พ.ศ.2550	หมายเหตุ
<p>451221 อาหารญี่ปุ่น 2 (1-2)</p> <p>Japanese Food Cookery</p> <p>วัฒนธรรมการรับประทานอาหารของคนญี่ปุ่น ลักษณะและประเภทของอาหารญี่ปุ่น วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารญี่ปุ่น การเลือกซื้อ เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารญี่ปุ่น การจัดรายการอาหาร การประกอบอาหาร การหุงข้าวแบบญี่ปุ่น ปลาดิบ การห่อข้าว การหั่นผัก การชงชาและการดื่มชา ศิลปะในการจัดและตกแต่งอาหารญี่ปุ่น การจัดโต๊ะอาหารแบบญี่ปุ่น ตลอดจนการจัดเสิร์ฟและวิธีการรับประทานอาหารตามประเพณีของญี่ปุ่น ปฏิบัติการตามเนื้อหา</p>	<p>451221 อาหารญี่ปุ่นและอาหารเกาหลี 3(2-2-5)</p> <p>Japanese and Korean Food Cookery</p> <p>วัฒนธรรมการรับประทานอาหารของคนญี่ปุ่น และเกาหลี ลักษณะและประเภทของอาหารญี่ปุ่น และเกาหลี วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารญี่ปุ่น และเกาหลี การเลือกซื้อ เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารญี่ปุ่น และเกาหลี การจัดรายการอาหาร การประกอบอาหาร การหุงข้าวแบบญี่ปุ่น ปลาดิบ การห่อข้าว การหั่นผัก การชงชาและการดื่มชา ศิลปะในการจัดและตกแต่งอาหารญี่ปุ่นและเกาหลี การจัดโต๊ะอาหารแบบญี่ปุ่น ตลอดจนการจัดเสิร์ฟและวิธีการรับประทานอาหารตามประเพณีของญี่ปุ่น และเกาหลี ปฏิบัติการตามเนื้อหา</p>	

รายวิชาเดิม พ.ศ.2547	รายวิชาปรับปรุงใหม่ พ.ศ.2550	หมายเหตุ
<p>4512214 อาหารอิสลาม 3(1-2)</p> <p>Islam Food Cookery</p> <p>วัฒนธรรมการรับประทานอาหารของมุสลิม อาหารฮาลาล ลักษณะของอาหารอิสลาม วัตถุประสงค์ที่ใช้ในการประกอบอาหารอิสลามและกรรมวิธีในการปรุงอาหาร การถือศีลอดและอาหารในเดือนบวช และปฏิบัติการอาหารอิสลามตามเนื้อหา</p>	<p>4512214 อาหารฮาลาล 3(2-2-5)</p> <p>Halal Food Cookery</p> <p>วัฒนธรรมการรับประทานอาหารของชาวมุสลิม ลักษณะส่วนประกอบวิธีการประกอบอาหารฮาลาล ฝึกปฏิบัติ</p>	
<p>4514302 การจัดเลี้ยงอาหารในโอกาสต่างๆ 2(1-2)</p> <p>Meal Management</p> <p>การวางแผนดำเนินงานจัดเลี้ยง ฝึกปฏิบัติ กำหนดรายการอาหาร จัดโต๊ะอาหาร จัดเลี้ยงอาหารในโอกาสต่างๆ</p>	<p>4514302 การจัดเลี้ยงอาหาร 2(1-2-3)</p> <p>Meal Management</p> <p>ลักษณะ และรูปแบบของการจัดเลี้ยง การวางแผนดำเนินงานจัดเลี้ยง การกำหนดรายการอาหาร การจัดโต๊ะอาหาร การจัดเลี้ยงอาหารในโอกาสต่างๆ ฝึกปฏิบัติการจัดเลี้ยงภายใน และภายนอกสถานที่</p>	
<p>4514801 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ อาหารและโภชนาการ 3 5(450)</p> <p>Field Experience in Foods and Nutrition 3</p> <p>ฝึกปฏิบัติงานเกี่ยวกับเนื้อหาที่เรียนนอกสถานศึกษา และมีการปฐมนิเทศและปัจฉิมนิเทศเกี่ยวกับรายละเอียดของวิชาชีพ</p>	<p>4514801 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ อาหารและโภชนาการ 5(450)</p> <p>Field Experience in Foods and Nutrition</p> <p>ฝึกปฏิบัติงานเกี่ยวกับเนื้อหาที่เรียนนอกสถานศึกษา มีการปฐมนิเทศและปัจฉิมนิเทศเกี่ยวกับรายละเอียดของวิชาชีพ</p>	

รายวิชาเดิม พ.ศ.2547	รายวิชาปรับปรุงใหม่ พ.ศ.2550	หมายเหตุ
ไม่มี	4514802 สหกิจศึกษา 5(450) Co-Operative Education จัดให้นักศึกษาปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการที่ให้ความร่วมมือ โดยมีการจัดแผนงานร่วมกันระหว่างสถานศึกษากับสถานประกอบการอย่างเป็นระบบ ซึ่งเป็นการเข้าทำงานในฐานะพนักงานชั่วคราวในสถานประกอบการตามสาขาที่เรียน	

18. การประกันคุณภาพของหลักสูตร

การประกันคุณภาพของหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (อาหารและโภชนาการ) ประกอบไปด้วยประเด็นสำคัญในเรื่องต่างๆ ดังนี้

18.1 การบริหารหลักสูตร

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี มีระบบการบริหารจัดการหลักสูตรโดยมีการแต่งตั้งคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ประกอบด้วยคณาจารย์และผู้บริหารที่เกี่ยวข้องและมีการกำหนดหน้าที่ของกรรมการอย่างชัดเจน ได้แก่

- 18.1.1 การวางแผนการจัดการเรียนรู้ตลอดหลักสูตร
- 18.1.2 การประเมินการเรียนรู้ในแต่ละภาคการศึกษา
- 18.1.3 การพัฒนาหรือการปรับปรุงหลักสูตร
- 18.1.4 การกำหนดกิจกรรมเสริมหลักสูตรและการพัฒนานักศึกษา
- 18.1.5 มีการรายงานผลการปฏิบัติงานเป็นรายภาคการศึกษา
- 18.1.6 มีการประเมินอาจารย์ผู้สอนอย่างเป็นระบบทุกภาคเรียน
- 18.1.7 มีการควบคุมดูแลการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ
- 18.1.8 มีการพัฒนาอาจารย์ผู้สอน

18.2 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี ได้จัดเตรียมความพร้อมด้านทรัพยากรประกอบการเรียนการสอนด้านต่างๆ ดังนี้

18.2.1 สถานที่จัดการเรียนการสอน มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรีใช้ทั้งมหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี ตำบลหนองบัว อำเภอเมือง จังหวัดกาญจนบุรี ห้องเรียนมีอุปกรณ์การเรียนการสอนพร้อม แต่ละห้องประกอบด้วยโสตทัศนูปกรณ์ที่สามารถดำเนินการสอน ได้แก่ มีเครื่องฉาย LCD Projector และ Visualizer สามารถนำไปติดตั้งใช้สอนได้ตามความจำเป็น

18.2.2 สื่อการเรียนการสอน

มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี มีความพร้อมด้านห้องสมุดและแหล่งค้นคว้าทางวิชาการ โดยมีสำนักวิทยบริการ เพื่อให้บริการสำหรับการศึกษาในหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มีเครือข่ายอินเทอร์เน็ต ความเร็วสูง และมีห้องปฏิบัติการหลักสูตรของคณะวิทยาศาสตร์ ซึ่งมีเอกสาร ตำรา ที่เกี่ยวข้องกับการศึกษา ทั้งหลักสูตร เอกสารสอนแต่ละสาขาวิชา

18.2.3 มีห้องคอมพิวเตอร์ที่มีเครือข่ายอินเทอร์เน็ตความเร็วสูง สำหรับนักศึกษาใช้เป็นแหล่งศึกษาค้นคว้า ฝึกทักษะการใช้คอมพิวเตอร์และปฏิบัติงานประกอบการเรียนการสอน

18.3 การสนับสนุนและการให้คำแนะนำนักศึกษา

18.3.1 มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี มีระบบการดูแลช่วยเหลือนักศึกษาโดยระบบแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อให้คำปรึกษาเชิงวิชาการเกี่ยวกับการเรียนการสอน มีห้องปฏิบัติการแนะแนวที่พร้อมให้บริการช่วยเหลือแนะนำนักศึกษาด้านต่างๆ

18.3.2 คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมีการตั้งกรรมการซึ่งประกอบด้วย รองคณบดีและคณาจารย์ ซึ่งให้การดูแลและให้คำปรึกษาแก่นักศึกษาในด้านอื่นๆ เช่น ครอบครัวมีรายได้น้อย ปัญหาสังคม การคบเพื่อน ฯลฯ เพื่อให้นักศึกษาเป็นผู้ที่มีคุณธรรม มีจิตใจที่แจ่มใส มองโลกในแง่ดี และเป็นบุคลากรที่ออกไปประกอบอาชีพได้ในสังคม

18.4 ความต้องการของตลาดแรงงานสังคม และ/หรือความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต

18.4.1 จัดทำการวิจัยติดตามและประเมินคุณภาพบัณฑิตจากหน่วยงานที่ใช้บัณฑิตจากสถานศึกษาและสถานประกอบการอย่างต่อเนื่อง

18.4.2 ประสานความร่วมมือและสนับสนุนจากหน่วยงานที่ใช้บัณฑิตโดยเชิญมาร่วมให้คำแนะนำและข้อคิดเห็นการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ เพื่อตรงตามความต้องการหน่วยงานและเป็นแหล่งฝึกงานตรงตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

18.4.3 ตั้งคณะกรรมการเพื่อทำการวิเคราะห์และสำรวจความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต เพื่อนำผลมาวิจัขมาปรับปรุงหลักสูตรและคุณลักษณะบัณฑิตเป็นระยะๆ ตามความเหมาะสม

19. การพัฒนาหลักสูตร

กำหนดกระบวนการในการพัฒนาหลักสูตร โดยมีการดำเนินการต่อไปนีในทอรอบ 5 ปี การศึกษา

19.1 การประชุมชี้แจงทำความเข้าใจหลักสูตรให้กับบุคลากรที่เกี่ยวข้อง

19.2 การวางแผนการดำเนินการใช้หลักสูตร

- กำหนดแผนที่เกี่ยวข้องกับการจัดการเรียนการสอน
- กำหนดแผนส่งเสริมและสนับสนุนการจัดการเรียนการสอน
- กำหนดแผนการติดตามและประเมินผลการใช้หลักสูตร

19.3 ดำเนินการใช้หลักสูตร

- จัดทำโครงการสอน/กำหนดการสอน
- ดำเนินการจัดการเรียนการสอน

19.4 รวบรวมข้อมูลจากวิเคราะห์หลักสูตร ผลการใช้หลักสูตร วิเคราะห์ข้อมูล

19.5 สรุปผลการนำหลักสูตรไปใช้ เพื่อให้ได้ข้อมูลสำหรับ ปรับปรุง/พัฒนาหลักสูตร

19.6 ดำเนินการสร้าง/ปรับปรุง / พัฒนาหลักสูตร

ภาคผนวก

ตัวอย่างรายการหนังสือ / ตำรา

ลำดับ ที่	ชื่อ – สกุลผู้แต่ง	ชื่อหนังสือ (ครั้งที่พิมพ์). สถานที่พิมพ์: สำนักพิมพ์, ปีที่พิมพ์.	จำนวน	จำนวนที่ คาดว่าจะ เพียงพอ
1	กองสุขาภิบาลอาหาร กรม อนามัย	สรุปสถานการณ์ สุขาภิบาลอาหาร : ข้อเสนอต่อ การจัดการด้านความสะอาดปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค ภายในประเทศ. กรุงเทพฯ : กองสุขาภิบาลอาหาร, 2543.	1	
2	กอบแก้ว นางพินิจ	อาหารไทย. กรุงเทพฯ : สถาบันราชภัฏ สวนดุสิต, 2542.	1	
3	กะจะบิน	แม่งานสำเร็จรูป = Catering business how-to. กรุงเทพฯ : Thai Union Graphic, 2548	1	
4	แก้ว กังสดาลอำไพ	พิชวิทยาทางอาหารและโภชนาการ. กรุงเทพฯ : มา ฉลองคุณ-ซีเอสบี, 2546.	2	
5	ขวัญแก้ว วัชโรทัย	วิวัฒนาการและศิลปะการจัดโต๊ะอาหาร เครื่องดื่ม และเมนูอาหาร. กรุงเทพฯ : อมรินทร์พริ้นติ้ง แอนด์ พับลิชชิ่ง, 2538.	5	
6	คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการอาหาร คณะ อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร = Food science and technology. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2539.	2	
7	คณาจารย์วิทยาลัยในวัง	ตำรับอาหารวิทยาลัยในวัง. พิมพ์ครั้งที่ 2 กรุงเทพฯ : แสงแดด, 2538.	2	
8	คึกฤทธิ์ ปราโมช, ม.ร.ว.	คึกฤทธิ์ พ่อครัวหัวป่าก์. กรุงเทพฯ : ครัวบ้านและ สวน, 2542.	1	
9	จิตธนา แจ่มเมฆ	เบเกอรี่เทคโนโลยีเบื้องต้น = Basic Baking Science and Technology. พิมพ์ครั้งที่ 6 กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2544.	2	

ลำดับ ที่	ชื่อ – สกุลผู้แต่ง	ชื่อหนังสือ (ครั้งที่พิมพ์). สถานที่พิมพ์: สำนักพิมพ์, ปีที่พิมพ์.	จำนวน	จำนวนที่ คาดว่าจะ เพียงพอ
10	ฉลองศรี พิมลสมพงษ์	การจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม. พิมพ์ครั้งที่ 2 กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2544.	2	
11	ชาลี อมาตยกุล	กินอย่างไทย. กรุงเทพฯ : แพรว, 2540.	1	
12	ชูจิตต์ เครือตราชูเกียรติอนันต์ ชัย	เคมีทั่วไป2 =General chemistry2. สงขลา : คณะ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สถาบันราชภัฏสงขลา , 2542.	1	
13	คำรง จันท์เจ้าฉาย	เหลาในบ้านเรา 2 เพื่อสุขภาพกายและใจ. กรุงเทพฯ : ดีเอ็มจี, 2546.	1	
14	ถนัดศรี สวัสดิวัตน์, ม.ร.ว.	ถนัดศรีชี้ทางอร่อย ชุด 2. กรุงเทพฯ : มติชน, 2543.	1	
15	ถนัดศรี สวัสดิวัตน์, ม.ร.ว.	ถนัดศรีชี้ทางอร่อย. กรุงเทพฯ : มติชน, 2543.	1	
16	ถนัดศรี สวัสดิวัตน์, ม.ร.ว.	กินอร่อยตามรอยถนัดศรี. กรุงเทพฯ : มติชน, 2545.	1	
17	ทวีทอง หงส์วิวัฒน์	รู้ที่มาอาหารอร่อย. กรุงเทพฯ : แสงแดด, 2542.	1	
18	ธรรมานามัย	อาหารเจใครว่าหายาก เล่ม 4. กรุงเทพฯ : กราฟิก อาร์ต 28, 2540.	1	
19	นพพร เพ็ชระ	รายงานการวิจัย การศึกษาพฤติกรรมของผู้บริโภค ในเขต ต.แสนตอ อ.ท่ามะกา จ.กาญจนบุรี ที่มี ต่อการบริโภคกล้วยเตี๋ยว.กาญจนบุรี : สถาบันราช ภัฏกาญจนบุรี, 2544.	1	
20	นพพร สุวรรณพานิช	พจนานุกรมหัวปาก់และปลายจวักไทย-อังกฤษ ฉบับสามัญชนะ = dictonnry of Food and Cuisine Thai-English. กรุงเทพฯ : มูลนิธิเด็ก, 2542.	1	
21	นวลจิตต์ ชาวเกียรติพงษ์	สารพิษในอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 3 กรุงเทพฯ : ไทย วัฒนาพานิช, 2544.	2	

ลำดับ ที่	ชื่อ – สกุลผู้แต่ง	ชื่อหนังสือ (ครั้งที่พิมพ์). สถานที่พิมพ์: สำนักพิมพ์, ปีที่พิมพ์.	จำนวน	จำนวนที่ คาดว่าจะ เพียงพอ
22	นอร์เบอร์ก- ฮอคจ์, เฮเลนา	เศรษฐกิจอาหารท้องถิ่น : ทางเลือกและทางรอด ของเศรษฐกิจ สังคม นิเวศ = Bringing the food economy home : the social, ecological and economic benefits of local food. กรุงเทพฯ : สวนเงินมีมา, 2545.	1	
23	นิธิยา รัตนานพนธ์	หลักการแปรรูปอาหารเบื้องต้น. กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์, 2544.	1	
24	นิธิยา รัตนานพนธ์	เคมีอาหาร. กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์, 2545.	1	
25	นิลุบล นวเรศ	คู่มือก่อนเข้าครัว. พิมพ์ครั้งที่ 3 กรุงเทพฯ : แสงแดด, 2541.	2	
26	บุปผา กิตติกุล	โภชนาการนำรู้ : ข้าวเด่น ข้าวดัง เรื่องอาหารและ สุขภาพ. กรุงเทพฯ : แสงแดด, 2542.	2	
27	ประยูร จรรย์วงษ์	กินอาหารแก้โรค. กรุงเทพฯ : ครัวบ้านและสวน, 2542.	1	
28	ประเสริฐ ทองเจริญ	เมื่อคุณตัดสินใจ ลดความอ้วน. นนทบุรี : ประชา ช่าง, 2546.	1	
29	ประหยัด สายวิเชียร	กลวิธีสอนอาหารและโภชนาการ= Teaching and learning strategies in food & nutrition. เชียงใหม่ : คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2544.	1	
30	ประณีต ผ่องแผ้ว.	โภชนศาสตร์ชุมชน : ในสังคมที่มีการเปลี่ยนแปลง ภาวะเศรษฐกิจอย่างรวดเร็ว. กรุงเทพฯ : ลีฟวิ้ง ทรานส์ มีเดีย, 2539.	2	
31	ปาริฉัตร หงส์ประภาส	เคมีกายภาพของอาหาร คอลลอยด์ อิมัลชัน และ เจล. กรุงเทพฯ : จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2545	1	
32	ปุ่น คงเจริญเกียรติ	บรรจุภัณฑ์อาหาร. กรุงเทพฯ : กรมส่งเสริม อุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม, 2541.	1	
33	พจน์ สัจจะ	โลกวัฒนธรรมของอาหาร. กรุงเทพฯ : แสงแดด, 2540.	1	

ลำดับ ที่	ชื่อ – สกุลผู้แต่ง	ชื่อหนังสือ (ครั้งที่พิมพ์). สถานที่พิมพ์: สำนักพิมพ์, ปีที่พิมพ์.	จำนวน	จำนวนที่ คาดว่าจะ เพียงพอ
34	พจนา วงษ์ทองดี	(หนึ่งร้อยหนึ่ง=101)วิธีการแปรรูปพืชผลทาง การเกษตรเพื่อสร้างรายได้เพิ่มเสน่ห์สำหรับ แม่บ้านยุค2000. กรุงเทพฯ : เพื่อนเกษตร, 2543.	1	
35	พนิดา คุลประสูติติก	คมگیرสุขภาพ. กรุงเทพฯ : สุขภาพใจ, 2543	1	
36	พรทิพย์ คำพอ	พระราชบัญญัติอาหารและยา. กรุงเทพฯ : วชิรินทร์สาส์นรัชดา, 2546.	1	
37	พรพล รมย์นุกูล	การถนอมอาหาร. กรุงเทพฯ : โอเดียน สโตร์, 2545.	1	
38	พลศรี คชาชีวะ	เข้าครัวกับพลศรี. กรุงเทพฯ : แม่บ้านทันสมัย, 2544.	2	
39	พิชัย วาสนาส่ง	ข้างครัว. กรุงเทพฯ : สีดา, 2542.	1	
40	ฟูจิโอะ, อีโนอุเอะ	มาตรการป้องกันการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ใน โรงงานอุตสาหกรรมอาหาร. กรุงเทพฯ : สมาคม ส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย-ญี่ปุ่น), 2545.	1	
41	มณฑารพ จักกะพาก	การผลิตอาหารเพื่อโภชนาการ = Food production for nutrition. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2543.	1	
42	มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช	การจัดบริการอาหารในโรงเรียนและสถาบัน 70413 หน่วยที่ 1-8 : เอกสารการสอนชุดวิชา = Food service management in schools and informations. พิมพ์ครั้งที่ 4 นนทบุรี : มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช, 2539.	1	
43	มหาวิทยาลัยสุโขทัย ธรรมมาธิราช	การจัดบริการอาหารในโรงเรียนและสถาบัน 70413 หน่วยที่ 9-15 : เอกสารการสอนชุดวิชา = Food service management in schools and informations. พิมพ์ครั้งที่ 5 นนทบุรี : มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช, 2542.	1	

ลำดับ ที่	ชื่อ – สกุลผู้แต่ง	ชื่อหนังสือ (ครั้งที่พิมพ์). สถานที่พิมพ์: สำนักพิมพ์, ปีที่พิมพ์.	จำนวน	จำนวนที่ คาดว่าจะ เพียงพอ
44	ยูวดี จอมพิทักษ์	เมนูเด็ดพิชิตโรค. กรุงเทพฯ : คุณพ่อ, 2546.	1	
45	ยูวดี จอมพิทักษ์	เมนูฮิต พิชิตคอเลสเตอรอล. กรุงเทพฯ : คุณพ่อ, 2546.	1	
46	รงค์ วงษ์สวรรค์	กินหอมตอมม่วน. พิมพ์ครั้งที่ 2 กรุงเทพฯ : มติชน , 2545.	1	
47	รพีพรรณ เหลืองอร่ามรัตน์	เมนูคุณหรีด. กรุงเทพฯ : มติชน, 2545.	1	
48	รวีโรจน์ อนันตธนาชัย	โภชนศาสตร์ครอบครัว. กรุงเทพฯ : โปรแกรมวิชา คหกรรมศาสตร์ทั่วไป คณะวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยี สถาบันราชภัฏสวนดุสิต, 2542.	1	
49	รัชณี วรจินดา	การจัดเลี้ยงอาหาร. มหาสารคาม : โครงการ ส่งเสริมและพัฒนาวิชาการ สถาบันราชภัฏ มหาสารคาม, 2544.	1	
50	รำพรรณ รักศรีอักษร	มาแปรรูปอาหารกันดีกว่า. พิมพ์ครั้งที่ 6 กรุงเทพฯ : เบลโล่, 2543.	1	
51	รำพรรณ รักศรีอักษร	มาแปรรูปอาหารกันดีกว่า. กรุงเทพฯ : นานมีบุ๊คส์, 2541.	2	
52	ลาวัลย์ เบญจศีล	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น = Introduction to food science and technolog. กรุงเทพฯ : คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สถาบันราชภัฏสวนสุนันทา, 2542.	1	
53	วรรณัท ศุภพิพัฒน์	อาหารโภชนาการและสารเป็นพิษ. กรุงเทพฯ : แสง การพิมพ์, 2538.	2	
54	วันเพ็ญ จิตรเจริญ	หลักการวิเคราะห์และควบคุมคุณภาพอาหาร. (พิมพ์ครั้งที่2). กรุงเทพฯ : [ม.ป.พ.], 2539.	2	
55	วัลยา ภู่อิญา โย	อาหารพืชพรรณ. กรุงเทพฯ : ดุจดดา, 2540.	1	
56	วัลยา ภู่อิญา โย	อาหารจากพืชพรรณ 1. กรุงเทพฯ : ดุจดดา, 2540.	1	
57	วาณิช จรุงกิจอนันต์	แกว่งปาก (กา) หาดะหลิว. กรุงเทพฯ : มติชน, 2543.	1	

ลำดับ ที่	ชื่อ – สกุลผู้แต่ง	ชื่อหนังสือ (ครั้งที่พิมพ์). สถานที่พิมพ์: สำนักพิมพ์, ปีที่พิมพ์.	จำนวน	จำนวนที่ คาดว่าจะ เพียงพอ
58	วาณิช จรุงกิจอนันต์	วาณิชเข้าครัว. กรุงเทพฯ : มติชน, 2544.	1	
59	วิจิตร บุญยะโทตระ	อาหารเพื่อสุขภาพ. พิมพ์ครั้งที่ 4 กรุงเทพฯ : รักสุขภาพ, 2542.	1	
60	วิจิตร บุญยะโทตระ	อาหารต้านมะเร็ง. พิมพ์ครั้งที่ 4 กรุงเทพฯ : รักสุขภาพ, 2542.	2	
61	วิลัย รังสาดทอง	เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร : Food processing technology. กรุงเทพฯ : เท็กซ์ แอนด์ เจอร์นัล พับลิเคชั่น, 2543.	2	
62	วิลัย รังสาดทอง	เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร = Food processing technology. พิมพ์ครั้งที่ 3 กรุงเทพฯ : สถาบัน เทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ, 2546.	1	
63	ศรีสมร คงพันธุ์	ตำรับอาหารผู้สูงอายุ. กรุงเทพฯ : แสงแดด, 2538.	2	
64	ศรีสมร คงพันธุ์	อาหารชุดสุขภาพ เมี้ยว-ยำ. 2 กรุงเทพฯ : แสงแดด , 2538.	1	
65	ศักดิ์ บวร	สารแอนติออกซิแดนซ์ปัญหาสุขภาพ. กรุงเทพฯ : สมิต, 2543.	1	
66	ศิริวรรณ เสรีรัตน์	ผลิตภัณฑ์ธรรมชาติเพื่อสุขภาพ เล่มที่ 1. พิมพ์ครั้งที่ 2. เชียงใหม่ : อนุชพรินติ้ง, 2543.	1	
67	ศิวาพร ศิวเวช	วัตถุดิบอาหาร เล่ม 1. นครปฐม : โรงพิมพ์ศูนย์ ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, 2546.	1	
68	ส. พลายน้อย	กระยานิยาย. กรุงเทพฯ : มติชน, 2541.	1	
69	สรจักร ศิริบริรักษ์	เภสัชโภชนา. พิมพ์ครั้งที่ 2 กรุงเทพฯ : ศรีสารา, 2540.	1	
70	สรจักร ศิริบริรักษ์	เภสัชโภชนา 4. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์กรุงเทพ, 2544.	1	

ลำดับ ที่	ชื่อ – สกุลผู้แต่ง	ชื่อหนังสือ (ครั้งที่พิมพ์). สถานที่พิมพ์: สำนักพิมพ์, ปีที่พิมพ์.	จำนวน	จำนวนที่ คาดว่าจะ เพียงพอ
71	สรจักร ศิริบริรักษ์	เภสัชโภชนา 2. พิมพ์ครั้งที่ 2 กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์ กรุงเทพ, 2542.	2	
72	สรจักร ศิริบริรักษ์	เภสัชโภชนา 3. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์กรุงเทพ, 2542.	2	
73	สำนักพิมพ์แสงแดด	ครัวไทย คนไทย. กรุงเทพฯ : แสงแดด, 2541.	2	
74	สำนักพิมพ์แสงแดด	ตำรับอาหารว่างไทย. กรุงเทพฯ : แสงแดด, 2539.	2	
75	สุพจน์ คุ้มานะชัย	ประมวลคำพิพากษาและคำสั่งของศาลฎีกาว่าด้วย กฎหมายเกี่ยวกับอาหารยาและคุ้มครองผู้บริโภค (พุทธศักราช 2530 - 2542). กรุงเทพฯ : นิติธรรม, 2543.	1	
76	สุมณฑา วัฒนสินธุ์	ความปลอดภัยของอาหาร (การใช้ระบบ Haccp). กรุงเทพฯ : สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย-ญี่ปุ่น), 2543.	1	
77	สุมณฑา วัฒนสินธุ์	ความปลอดภัยของอาหาร (การใช้ระบบ Haccp). พิมพ์ครั้งที่ 2 กรุงเทพฯ : สมาคมส่งเสริม เทคโนโลยี (ไทย-ญี่ปุ่น), 2545.	1	
78	สุมณฑา วัฒนสินธุ์	จุลชีววิทยาทางอาหาร = Food microbiology. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2545	1	
79	สุมณฑา วัฒนสินธุ์	การสุขาภิบาลอาหาร= Food plant sanitation. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2547.	1	
80	สุวัฒนา เลียบวัน	อาหารท้องถิ่นไทย-ภาคกลาง. กรุงเทพฯ : คณะ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สถาบันราชภัฏบ้าน สมเด็จเจ้าพระยา, 2542.	1	
81	สุวิมล กิรติพิบูล	ระบบประกันคุณภาพด้านความปลอดภัยของ อาหารของ = Haccp. กรุงเทพฯ : สมาคมส่งเสริม เทคโนโลยี (ไทย-ญี่ปุ่น), 2544.	1	

ลำดับ ที่	ชื่อ – สกุลผู้แต่ง	ชื่อหนังสือ (ครั้งที่พิมพ์). สถานที่พิมพ์: สำนักพิมพ์, ปีที่พิมพ์.	จำนวน	จำนวนที่ คาดว่าจะ เพียงพอ
82	สุวิมล กิริติพิบูล	ระบบประกันคุณภาพด้านความปลอดภัยของ อาหารของ = Haccp. พิมพ์ครั้งที่ 3 กรุงเทพฯ : สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย-ญี่ปุ่น), 2544	1	
83	เสนอ อินทรสุขศรี	คุณและโทษของอาหารการกิน : เกร็ดจากล่วมยา ชุด. พิมพ์ครั้งที่ 2 กรุงเทพฯ : พิมพ์ทอง, 2543.	1	
84	เสนอ อินทรสุขศรี	คุณและโทษของอาหารการกิน. พิมพ์ครั้งที่ 3 นนทบุรี : พิมพ์ทอง, 2546.	1	
85	เสาวภรณ์ วัชรวรรษะ	อาหารเพื่อสุขภาพ : อาหารสำหรับผู้ป่วยเบาหวาน , อาหารสำหรับผู้ป่วยโรคกระเพาะอาหาร, อาหาร สำหรับบำรุงสมอง กรุงเทพฯ : ส่งเสริมอาชีพธุรกิจ เพชรกระรัต, 2545.	1	
86	หมุหวานชวนชิม	อร่อยริมทาง. กรุงเทพฯ : มติชน, 2544.	1	
87	อมราภรณ์ วงษ์ฟัก	อาหารจานเดียว. กรุงเทพฯ : แม่บ้าน, 2540.	1	
88	อมราภรณ์ วงษ์ฟัก	อาหารจากฟองเต้าหู้. กรุงเทพฯ : แม่บ้าน, 2545.		
89	อเวลิน คูชิ	คู่มือปรุงอาหาร แมคโครไบโอติก. (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ : มูลนิธิโกมลคีมทอง, 2541.	1	
90	อินทิดา ปัทมินทร	โภชนาการสำหรับแม่และเด็ก. กรุงเทพฯ : ข้าวฟ่าง, 2539.	1	1
91	โอกาส ปฎิमानุเกษม	อิมท้อง ท่องไทย. กรุงเทพฯ : มติชน, 2545.	1	1
92	Bennion, Marion	Introductory foods. 11 th ed. New Jersey : Prentice-Hall,2000.	1	1
93	Bennion, Marion	The science of food. New York : John Wiley & Sons, 1980	1	1
94	Borsenik, Frank D.	Maintenance and engineering for lodging and foodservice facilities. 4 th ed. Michigan : The Educational Institute of the American Hotel & Motel Association, 1981.	1	1

ลำดับ ที่	ชื่อ – สกุลผู้แต่ง	ชื่อหนังสือ (ครั้งที่พิมพ์). สถานที่พิมพ์: สำนักพิมพ์, ปีที่พิมพ์.	จำนวน	จำนวนที่ คาดว่าจะ เพียงพอ
95	Burghanen, M.M.	Food Chemistry. 2 nd ed. Berlin : Springer Verlag, 1999.	1	1
96	Carpenter, Roland P.	Guidelines for Sensory Analysis in Food Product Development and Quality Control. Maryland : An Aspen, 2000.	1	1
97	Charley, Helen	Food science. 2 nd ed. New York : John Wiley & Sons, 1982.	1	1
98	CUI, Steve w.	Food carbohydrates : chemistry, physical Properties, and Applications Boca Raton : Taylor & Francis, 2005.	1	1
99	Deman, John m.	Principles of Food Chemistry 3rd ed. Maryland : Aspen, 1999.	1	1
100	Dendy, David A.V.	Cereals and Cereals Products : Chemistry and Technology : Maryland : An Aspen, 2001	1	1
101	Eastwood, Martin	Principles of Human Nutrition. London; Chapman & Hall, 1997.	1	1
102	Emerton Victoria	Essential Guide to Food Additives 2nd ed. : Leatherhead International, 2003.	1	1
103	Fortin, Francois	The visual food encyclopedia. New York : Macmillan, 1996.	1	1
104	Gaman P.M.	The Science of Food 4th ed. Oxford : Butterworth-Heinemann, 1999.		
105	Garrett, Reginald H.	Principles of Biochemistry, With a Human Focus. Fort Worth ; Harcourt College, 2002.	1	1

ลำดับ ที่	ชื่อ – สกุลผู้แต่ง	ชื่อหนังสือ (ครั้งที่พิมพ์). สถานที่พิมพ์: สำนักพิมพ์, ปีที่พิมพ์.	จำนวน	จำนวนที่ คาดว่าจะ เพียงพอ
106	Gould, G.W.	New Methods of Food Preser vation. London : Chapman & Hall, 1995.	1	1
107	Hui, Y.H.	Handbook of Food and Beverage Fermentation Technology. New York : Marcel Dekker, 2004.	1	1
108	James, Ceirwyn s.	Analytical chemistry of foods. New York : Chapman and Hall. 1995	1	1
109	Jay, James M.	Modern food microbiology, 6th ed. Maryland : As Aspen, 2000.	2	2
110	Lgoe, Robert s.	Dictionary of food ingredients. New York : Van Nostrand Reinhold. 1982.	1	1
111	Lund, Barbara M.	The microbiologi cal safety and quality of food. Gaithersburg, M.D : Aspen, 2000	2	2
112	Lund, Barbara M.	The microbiologi cal safety and quality of food. Gaithersburg, M.D : Aspen, 2000.	2	2
113	Mann, J.	Natural Products : Their chemistry and Biological significance. Hong Kong : Longman Group, 1994.	1	1
114	Meswane, David	Essentials of Food Safety and Sanitation. 4 th ed. New Jersey : Prentice-hall, 2005.	1	1
115	Michacl P.Doyle, Larry R. Beuchat. Thomas J. Montvelle. Ed	Food microbiology : fundamentals and frontiers. 2 nd ed. Washington. DC : ASM, 2001.	1	1
116	Minako Nagao. Takashi Sugimura. Ed	Food borne carcinogens : heterocyclic amines. New York : John Wiley & sons. Lid, 2000.	1	1

ลำดับ ที่	ชื่อ – สกุลผู้แต่ง	ชื่อหนังสือ (ครั้งที่พิมพ์). สถานที่พิมพ์: สำนักพิมพ์, ปีที่พิมพ์.	จำนวน	จำนวนที่ คาดว่าจะ เพียงพอ
117	Mujumdar, Arun S.	Development in Drying : VolumeI Food Dehydration. Bangkok : Kasetsart University, 2000.	1	1
118	Parker. Rick	Introduction to food science. Delmar : Australia. 2002.	1	1
119	Rao, M.A.	Engineering Properties of Foods. Baco Raton : Taylor & Francis, 2005	1	1
120	Shapton, David A.	Principis and Pratices for the Safe Processing of Foods. Oxford : Butterworth-Heineman, 1991.	1	1
121	Smith, Drew	Food Industry and the Internet. London : Blackwell Science. 2001.	1	1
122	Williams, Mc Margaret	Experimental Foods. Laboratory Mamual 1th ed. New Jersey : Prentice-Hall. 2005.	1	1
123	Williams, Mc Margaret.	Food Fundamentals. 8th ed. New Jersey : Prentice-Hall. 2006.	1	1



**ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี
ว่าด้วยการศึกษาระดับอนุปริญญา ปริญญาตรี และปริญญาตรี(ต่อเนื่อง)**

พ.ศ. ๒๕๔๕

เพื่อให้การจัดการและการบริหารการศึกษาระดับอนุปริญญา ปริญญาตรี และปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๘ (๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๑ และโดยมติสภามหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี ในคราวประชุมครั้งที่ ๒ / ๒๕๔๕ เมื่อวันที่ ๔ มีนาคม ๒๕๔๕ จึงให้ตราข้อบังคับไว้ดังต่อไปนี้

หมวด ๑

บททั่วไป

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี ว่าด้วยการศึกษาระดับอนุปริญญา ปริญญาตรี และปริญญาตรี(ต่อเนื่อง) พ.ศ. ๒๕๔๕ ”

ข้อ ๒ ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับกับนักศึกษาที่เข้าศึกษาตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๔๕ เป็นต้นไป

ข้อ ๓ บรรดาข้อบังคับ ระเบียบ คำสั่ง หรือประกาศอื่น ซึ่งขัดหรือแย้งกับข้อบังคับนี้ให้ใช้ข้อบังคับนี้แทน

ข้อ ๔ ในข้อบังคับนี้

“ มหาวิทยาลัย ” หมายความว่า มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี

“ สภามหาวิทยาลัย ” หมายความว่า สภามหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี

“ อธิการบดี ” หมายความว่า อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี

“ คณบดี ” หมายความว่า คณบดีในมหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี

“ หลักสูตร ” หมายความว่า หลักสูตรระดับอนุปริญญา ปริญญาตรี

และปริญญาตรี(ต่อเนื่อง)

“อาจารย์ที่ปรึกษา” หมายความว่า คณาจารย์ประจำสาขาวิชาต่าง ๆ และ หรือ ประจำ โปรแกรมวิชาต่าง ๆ หรือบุคคลอื่นที่มหาวิทยาลัยแต่งตั้งให้ทำหน้าที่แนะนำ ให้คำปรึกษาและแนะแนว การศึกษาให้สอดคล้องกับแผนการศึกษา ตลอดจนดักเตือน ดูแลความประพฤติของนักศึกษา

“นักศึกษา” หมายความว่า นักศึกษาระดับอนุปริญญา ปริญญาตรี และปริญญาตรี(ต่อเนื่อง)

ข้อ ๕ ให้อธิการบดีเป็นผู้รักษาการตามข้อบังคับนี้ และเพื่อการนี้ให้มีอำนาจออกประกาศได้ การใดที่มีได้กำหนดไว้ในข้อบังคับนี้หรือไม่เป็นไปตามข้อบังคับนี้ ให้อธิการบดีมีอำนาจวินิจฉัยสั่งการ ตามที่เห็นสมควร ทั้งนี้ต้องไม่ขัดต่อเกณฑ์มาตรฐานการศึกษาของกระทรวงศึกษาธิการ แล้วรายงานสภา มหาวิทยาลัย

หมวด ๒

การรับเข้าศึกษาและระบบการศึกษา

ข้อ ๖ การรับนักศึกษา

กำหนดการและวิธีการรับเข้าเป็นนักศึกษา ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๗ คุณสมบัติของผู้มีสิทธิเข้าเป็นนักศึกษา

๗ .๑ สำเร็จการศึกษาชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่าที่กระทรวงศึกษาธิการรับรอง สำหรับผู้เข้าศึกษาระดับปริญญาตรี หรือระดับอนุปริญญา

๗ .๒ สำเร็จการศึกษาระดับอนุปริญญาหรือเทียบเท่า หรือระดับปริญญาตรีหรือเทียบเท่า จาก สถาบันการศึกษาชั้นสูงทั้งในหรือต่างประเทศซึ่งสภามหาวิทยาลัยรับรอง สำหรับผู้เข้าศึกษาในระดับปริญญา ตรี(ต่อเนื่อง)

๗.๓ ไม่เป็นคนวิกลจริต และไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรง ที่ไม่สามารถศึกษาได้

๗.๔ มีคุณสมบัติอื่นครบถ้วนตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๘ ระบบการศึกษา

มหาวิทยาลัยใช้ระบบทวิภาค โดยปีการศึกษาหนึ่ง แบ่งออกเป็นภาคการศึกษาปกติ ๒ ภาคการศึกษา คือภาคการศึกษาที่ ๑ และภาคการศึกษาที่ ๒ มีระยะเวลาเรียนแต่ละภาคการศึกษาไม่ น้อยกว่า ๑๕ สัปดาห์ หรือมีเวลาเรียนไม่น้อยกว่า ๑๕ ชั่วโมงต่อหน่วยกิต มหาวิทยาลัยอาจจัดการศึกษา ภาคฤดูร้อน ต่อจากภาคการศึกษาที่ ๒ โดยกำหนดระยะเวลาและจำนวนหน่วยกิต ให้มีส่วน เทียบเคียงกันได้กับการศึกษาภาคปกติ

ในกรณีที่จำเป็นที่จัดการศึกษาแตกต่างจากรรคแรก ให้เสนอสภามหาวิทยาลัยให้ความ เห็นชอบ

ข้อ ๙ การกำหนดหน่วยกิตแต่ละวิชาให้กำหนดโดยใช้เกณฑ์ ดังนี้

๕.๑ รายวิชาภาคทฤษฎีที่ใช้เวลาบรรยาย หรืออภิปราย ไม่น้อยกว่า ๑๕ ชั่วโมงต่อภาค การศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

๕.๒ รายวิชาภาคปฏิบัติที่ใช้เวลาฝึกหรือทดลอง ไม่น้อยกว่า ๓๐ ชั่วโมงต่อภาค การศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

๕.๓ การฝึกงานหรือฝึกภาคสนาม หรือฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ใช้เวลาไม่น้อยกว่า ๔๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

๕.๔ การทำโครงการหรือกิจกรรมการเรียนรู้อื่นใดตามที่ได้รับมอบหมายที่ใช้เวลาทำ โครงการหรือกิจกรรมใช้เวลาไม่น้อยกว่า ๔๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

๕.๕ การสอน บรรยาย อภิปรายหรือปฏิบัติการ ให้ใช้เวลาสอนหรืออภิปราย ๕๐ นาที ต่อ ๑ ชั่วโมง

หมวด ๓

หลักสูตรการศึกษา และระยะเวลาการศึกษา

ข้อ ๑๐ หลักสูตรการศึกษาและระยะเวลาการศึกษาจัดไว้ ๒ ระดับ ดังนี้

๑๐.๑ หลักสูตรอนุปริญญา มีจำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า ๕๐ หน่วย กิต ใช้เวลาศึกษาไม่น้อยกว่า ๕ ภาคการศึกษาปกติ และไม่เกิน ๖ ปีการศึกษา

๑๐.๒ หลักสูตรปริญญาตรีซึ่งจัดไว้ ๓ ประเภท ดังนี้

๑๐.๒.๑ หลักสูตรปริญญาตรี ๔ ปี ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า ๑๒๐ หน่วยกิต ใช้เวลาศึกษาไม่น้อยกว่า ๖ ภาคการศึกษาปกติ และไม่เกิน ๘ ปีการศึกษา

๑๐.๒.๒ หลักสูตรปริญญาตรี ๕ ปี ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมตลอด หลักสูตร ไม่น้อยกว่า ๑๕๐ หน่วยกิต ใช้เวลาศึกษาไม่น้อยกว่า ๘ ภาคการศึกษาปกติ และไม่เกิน ๑๐ ปี การศึกษา

๑๐.๒.๓ หลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมตลอด หลักสูตร ไม่น้อยกว่า ๙๒ หน่วยกิต ใช้เวลาศึกษาไม่น้อยกว่า ๔ ภาคการศึกษาปกติ และไม่เกิน ๔ ปี การศึกษา

หมวด ๔

การขึ้นทะเบียนและการลงทะเบียนเรียน

ข้อ ๑๑ การขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา

๑๑.๑ ผู้ที่ได้รับการคัดเลือกให้เข้าเป็นนักศึกษา ต้องมารายงานตัวเพื่อขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาโดยส่งหลักฐานตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดต่อนายทะเบียน และชำระเงินตามระเบียบของมหาวิทยาลัยว่าด้วยค่าธรรมเนียมการศึกษา ตามวันเวลาและสถานที่ ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๑๑.๒ ผู้ที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นนักศึกษาจะมีสภาพเป็นนักศึกษาก็คต่อเมื่อได้ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาแล้ว

ข้อ ๑๒ การลงทะเบียนเรียน

๑๒.๑ กำหนดการลงทะเบียน วิธีการลงทะเบียนเรียน ให้เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดในแต่ละภาคการศึกษา

๑๒.๒ การลงทะเบียนเรียน จะต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษา และเป็นไปตามข้อกำหนดของหลักสูตร

๑๒.๓ การลงทะเบียนเรียน นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนไม่น้อยกว่า ๕ หน่วยกิต และไม่เกิน ๒๒ หน่วยกิต ในแต่ละภาคการศึกษาปกติสำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา และให้ลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน ๕ หน่วยกิต ในแต่ละภาคการศึกษาปกติสำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา ยกเว้น ในกรณีที่แผนการศึกษาของหลักสูตรนั้นได้กำหนดไว้เป็นอย่างอื่น ให้ปฏิบัติตามแผนที่กำหนดไว้ หรือเป็นนักศึกษาระดับการศึกษาสุดท้ายที่จะสำเร็จการศึกษา

ข้อ ๑๓ การขอเพิ่ม ขอดอน หรือขอยกเลิกรายวิชาเรียน

๑๓.๑ การขอเพิ่ม ขอดอน และขอยกเลิกรายวิชาเรียน จะต้องได้รับอนุมัติจากคณบดี โดยความเห็นชอบของอาจารย์ที่ปรึกษาและอาจารย์ผู้สอนก่อน

๑๓.๒ การขอเพิ่ม ขอดอน ต้องกระทำภายใน ๓ สัปดาห์แรกของภาคการศึกษาปกติ หรือภายใน ๒ สัปดาห์แรกของภาคการศึกษาฤดูร้อน

๑๓.๓ การขอยกเลิกรายวิชาต้องดำเนินการให้แล้วเสร็จก่อนสอบปลายภาคนั้น ๆ ไม่น้อยกว่า ๑ สัปดาห์

ข้อ ๑๔ การรักษาสภาพนักศึกษา

๑๔.๑ นักศึกษาที่ลาพักการเรียนหรือถูกสั่งให้พักการเรียนต้องชำระค่าธรรมเนียมรักษาสภาพนักศึกษาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดมิฉะนั้นจะต้องพ้น สภาพนักศึกษา

๑๔.๒ การรักษาสภาพนักศึกษา ให้ดำเนินการให้แล้วเสร็จก่อนวันสอบปลายภาค

ข้อ ๑๕ ค่าธรรมเนียมการศึกษา และการชำระค่าธรรมเนียมการศึกษาให้เป็นไปตามระเบียบของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๖ การลงทะเบียนเรียนจะสมบูรณ์ต่อเมื่อนักศึกษาได้ชำระค่าธรรมเนียมต่าง ๆ และส่งหลักฐานการลงทะเบียนต่อมหาวิทยาลัยแล้ว

หมวด ๕ ระเบียบการศึกษา

ข้อ ๑๗ ระเบียบการเรียน

๑๗.๑ นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนติดต่อกันทุกภาคการศึกษาปกติ การลาพักการเรียนต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์การลาพักการเรียน

๑๗.๒ นักศึกษาต้องมีเวลาเรียนในรายวิชาหนึ่ง ๆ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของเวลาเรียนทั้งหมดของรายวิชานั้นจึงจะมีสิทธิสอบปลายภาค แต่ทั้งนี้ นักศึกษาที่มีเวลาเรียนในรายวิชานั้น ๆ ตั้งแต่ร้อยละ ๖๐ ขึ้นไปแต่ไม่ถึงร้อยละ ๘๐ ของเวลาเรียนทั้งหมดของวิชานั้นจะมีสิทธิเข้าสอบปลายภาคได้ต่อเมื่อได้รับอนุมัติจากกรรมการระดับคณะก่อน หากมีเวลาเรียนในรายวิชาใดน้อยกว่าร้อยละ ๖๐ จะไม่มีสิทธิสอบวิชานั้น

กรณีไม่สามารถปฏิบัติตามข้อกำหนดในวรรคแรกได้ให้อยู่ในดุลยพินิจของสภาวิชาการ

๑๗.๓ ประเภทการลงทะเบียน

๑๗.๓.๑ การลงทะเบียนประเภทนับหน่วยกิต (Credit) เป็นการลงทะเบียนรายวิชาตามหลักสูตร มีการนำผลการเรียนมาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม

๑๗.๓.๒ การลงทะเบียนประเภทไม่นับหน่วยกิต (Audit) เป็นการลงทะเบียนเรียนเพื่อเพิ่มพูนความรู้ จะรายงานผลการเรียนเป็น S และ U โดยไม่นับหน่วยกิตในหลักสูตร และไม่ต้องเรียนซ้ำเมื่อได้ผลการเรียนเป็น U

๑๗.๓.๓ การลงทะเบียนรายวิชาที่หลักสูตรบังคับให้เรียนเพิ่มตามข้อกำหนดเฉพาะ (Pre Requisite) จะรายงานผลการเรียนเป็น P และ F หากได้ผลการเรียนเป็น F จะต้องลงทะเบียนเรียนซ้ำจนกว่าผลการเรียนเป็น P

ข้อ ๑๘ การประเมินผล

๑๘.๑ ให้อาจารย์ผู้สอนประเมินผลทุกรายวิชาที่มีการเรียนการสอนในแต่ละภาคการศึกษาซึ่งการประเมินผลต้องทำตลอดภาคการศึกษาโดยวิธีการต่าง ๆ เช่นการทดสอบย่อย รายงาน ทำงาน กลุ่ม สอบกลางภาค และให้มีการสอบปลายภาค

๑๘.๒ นักศึกษาที่ขาดสอบปลายภาค โดยมีเหตุผลความจำเป็นจะต้องยื่นคำร้องขอสอบภายใน ๑๕ วันนับจากวันเปิดภาคการศึกษาถัดไป โดยให้อยู่ในดุลยพินิจของกรรมการระดับคณะ

๑๘.๓ นักศึกษาที่ทุจริตในการสอบ ให้ถือว่าสอบตก (ได้ F) ในวิชานั้นและให้ดำเนินการตามระเบียบว่าด้วยวินัยนักศึกษา

ข้อ ๑๙ ผลการเรียน

๑๕.๑ ผลการเรียนเป็นสิ่งที่แสดงความสามารถในการเรียนรู้ของผู้เรียน ซึ่งสามารถวัดได้จากการสอบข้อเขียน และหรือการปฏิบัติงาน และหรือผลงานอื่น ๆ ที่ได้รับมอบหมายจากอาจารย์ ประจำวิชา แล้วประเมินเป็นระดับคะแนน การรายงานผลการเรียนให้รายงานทั้งระดับคะแนนและค่าระดับคะแนนเฉลี่ย

๑๕.๒ ให้มีการประเมินผลการเรียนในรายวิชาต่างๆ ตามหลักสูตรเป็น ๒ ระบบดังนี้

๑๕.๒.๑ ระบบมีค่าระดับคะแนน แบ่งเป็น ๘ ระดับ ดังนี้

ระดับคะแนน	ความหมาย	ค่าระดับคะแนน
A	ดีเยี่ยม (Excellent)	๔.๐
B ⁺	ดีมาก (Very Good)	๓.๕
B	ดี (Good)	๓.๐
C ⁺	ดีพอใช้ (Fairly Good)	๒.๕
C	พอใช้ (Fair)	๒.๐
D ⁺	อ่อน (Poor)	๑.๕
D	อ่อนมาก (Very Poor)	๑.๐
F	ตก (Failed)	๐

ระบบนี้ใช้สำหรับการประเมินผลรายวิชาที่เรียนตามหลักสูตร

(๑) ระดับคะแนนที่ถือว่าสอบได้ต้องไม่ต่ำกว่า “ D ”

(๒) วิชาเลือกถ้าได้ค่าระดับคะแนนต่ำกว่า “ D “ สามารถเปลี่ยนไปเลือกเรียนรายวิชาอื่นได้

(๓) การประเมินผลรายวิชาเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และรายวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ถ้าได้ค่าระดับคะแนนต่ำกว่า “ C “ ถือว่าสอบตก นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนและเรียนใหม่ ถ้าได้รับการประเมินผลต่ำกว่า “ C “ เป็นครั้งที่สองถือว่าพ้นสภาพการเป็นนักศึกษา

๑๕.๒.๒ ระบบไม่มีค่าระดับคะแนน กำหนดสัญลักษณ์การประเมินดังนี้

อักษร	ความหมาย
S	ผลการประเมินผ่านเกณฑ์ (Satisfactory)
U	ผลการประเมินไม่ผ่านเกณฑ์ (Unsatisfactory)
P	ผลการประเมินผ่าน (Pass) สำหรับรายวิชาที่หลักสูตร

บังคับให้เรียนเพิ่มตามข้อกำหนดเฉพาะ หากนักศึกษาได้ผลประเมิน “ F “ นักศึกษาต้องลงทะเบียนและเรียนใหม่จนกว่าจะสอบได้ P

๑๕.๒.๓ สัญลักษณ์อื่น มีดังนี้

อักษร	ความหมาย
I	ผลการเรียนยังไม่สมบูรณ์ (Incomplete)
W	การยกเลิกรายวิชา (Withdraw)
M	ขาดสอบปลายภาค (Missing Final Test)
T	การเทียบโอนผลการเรียน

๑๕.๓ การให้ I ใช้สำหรับบันทึกการประเมินที่ไม่สมบูรณ์ ในรายวิชาที่นักศึกษายังทำงานไม่เสร็จเมื่อสิ้นภาคการศึกษา

๑๕.๔ ถ้านักศึกษาได้อักษร I หรือ M ในรายวิชาใดให้ถือว่ายังไม่ผ่านรายวิชานั้น นักศึกษาต้องดำเนินการขอประเมินผลเพื่อเปลี่ยนอักษร I หรือ M ให้เสร็จสิ้นในภาคการศึกษาถัดไป โดยดำเนินการดังนี้

๑๕.๔.๑ กรณีที่นักศึกษาขาดสอบปลายภาคถ้าไม่ดำเนินการขอสอบให้เรียบร้อยในภาคการศึกษาถัดไป นายทะเบียนจะเปลี่ยนผลการเรียนเป็น “ F “

๑๕.๔.๒ กรณีที่นักศึกษาทำงานยังไม่สมบูรณ์ ถ้าไม่ดำเนินการให้เรียบร้อย ภายในภาคเรียนถัดไป ให้ผู้สอนประเมินผลการเรียนจากคะแนนที่มีอยู่ สำหรับอักษร I

๑๕.๕ การให้ W ในรายวิชาใดจะทำได้ในกรณีดังต่อไปนี้

๑๕.๕.๑ นักศึกษาได้รับอนุมัติให้ยกเลิกการเรียนรายวิชานั้น

๑๕.๕.๒ นักศึกษาได้รับอนุมัติให้ลาพักการเรียน

๑๕.๕.๓ นักศึกษาถูกสั่งพักการเรียนในภาคการศึกษานั้น

๑๕.๖ การให้อักษร T. ให้ในกรณีการเทียบโอนผลการเรียนจากสถาบันการศึกษาอื่น หรือการเทียบโอนประสบการณ์ หรือการศึกษานอกระบบ หรือการศึกษาตามอัธยาศัย

๑๕.๗ การคิดค่าระดับคะแนน เฉลี่ยสะสม

๑๕.๗.๑ ให้นำหน่วยกิตสะสมเฉพาะรายวิชาที่มีค่าระดับคะแนน แต่ไม่ใช้รายวิชาที่ต้องเรียนเพิ่มตามข้อกำหนดเฉพาะ

๑๕.๗.๒ การคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมของนักศึกษา ให้คิดจากทุกรายวิชาที่ลงทะเบียนเรียน ทั้งรายวิชาที่สอบได้และรายวิชาที่สอบตก

๑๕.๗.๓ การคำนวณหาค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาคการศึกษา และระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม ให้นำเอาผลคูณจำนวนหน่วยกิต กับค่าระดับคะแนนของทุกรายวิชาที่ลงทะเบียนมารวมกัน แล้วหารด้วยผลบวกของหน่วยกิตของรายวิชาทั้งหมด ผลของการหารนี้ให้ใช้ทศนิยม ๒ ตำแหน่ง โดยไม่มีการปัดเศษ

๑๕.๗.๔ การคำนวณหาค่าระดับคะแนนเฉลี่ย และค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมโดยให้มีการคำนวณทุกภาคการศึกษาและไม่นำรายวิชาที่ได้รับอักษร I หรือ M มาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยและค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม

๑๕.๗.๕ มหาวิทยาลัยมีอำนาจระงับการออกใบแสดงผลการศึกษา และใบรับรองใด ๆ ให้แก่นักศึกษาที่ค้างชำระหนี้สินต่อมหาวิทยาลัย ถึงแม้จะได้มีการประกาศผลการเรียนไปแล้วก็ตาม

ข้อ ๒๐ การเรียนในภาคฤดูร้อนให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัย ว่าด้วยการศึกษาภาคฤดูร้อน

ข้อ ๒๑ การย้ายคณะและ / หรือการเปลี่ยนโปรแกรมวิชา

๒๑.๑ นักศึกษาอาจย้ายคณะและ / หรือการเปลี่ยนโปรแกรมวิชาภายในคณะเดียวกัน โดยได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาและได้รับอนุมัติจากคณบดี ส่วนการเปลี่ยนแปลงโปรแกรมวิชาข้ามคณะให้ได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาและได้รับอนุมัติจากคณบดีที่เกี่ยวข้อง และรายงานให้มหาวิทยาลัยทราบ

๒๑.๒ นักศึกษาที่เปลี่ยนโปรแกรมวิชา จะต้องใช้เวลาเรียนในโปรแกรมวิชาเดิมมาแล้วไม่น้อยกว่า ๒ ภาคการศึกษาปกติ

ข้อ ๒๒ การรับโอนนักศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่น

๒๒.๑ มหาวิทยาลัยอาจพิจารณารับโอนนักศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษา ที่มีวิทยฐานะเทียบเท่ามหาวิทยาลัย และกำลังศึกษาในหลักสูตรที่มีระดับ และมาตรฐานเทียบเคียงกับหลักสูตรของมหาวิทยาลัย มาเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัยโดยได้รับความเห็นชอบจากคณบดี และได้รับอนุมัติจากอธิการบดี

๒๒.๒ นักศึกษาที่จะได้รับการพิจารณารับโอน ต้องมีคุณสมบัติครบตามข้อ ๗

ข้อ ๒๓ การเทียบโอนผลการเรียน ประสบการณ์ การศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย เพื่อขอยกเว้นการเรียน ให้เป็นไปตามระเบียบของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๒๔ การลงทะเบียนเรียนข้ามสถานศึกษา นักศึกษาอาจลงทะเบียนข้ามสถานศึกษาได้โดยได้รับอนุมัติจากมหาวิทยาลัย

ข้อ ๒๕ การเรียนเพื่อเปลี่ยนค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม รายวิชาที่จะขอเรียนเพื่อเปลี่ยนค่าระดับคะแนน ถ้าเป็นการเรียนซ้ำจะต้องเป็นรายวิชาที่ได้ค่าระดับคะแนนต่ำกว่า C ถ้าเป็นรายวิชาอื่นจะต้องได้รับอนุมัติจากอธิการบดี หรือผู้ที่อธิการบดีมอบหมาย

การคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมจะต้องคิดทั้งคะแนนเดิม และคะแนนใหม่สำหรับรายวิชาที่เรียนซ้ำ

ข้อ ๒๖ รายวิชาใดที่นักศึกษามีระดับคะแนน F นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนซ้ำรายวิชานั้น ยกเว้นนักศึกษาได้ระดับคะแนน F ในรายวิชาเลือกนักศึกษาอาจเลือกเรียนรายวิชาอื่นแทนได้ และรายวิชาที่ได้ระดับคะแนน F ให้บันทึกผลการเรียนแต่ไม่นำมาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ย

ข้อ ๒๗ การลาพักการเรียน นักศึกษาอาจยื่นขอลาพักการเรียนได้ในกรณีต่อไปนี้

๒๗.๑ ถูกเกณฑ์หรือระดมพลเข้ารับราชการทหารกองประจำการ

๒๗.๒ ได้รับทุนแลกเปลี่ยนนักศึกษาระหว่างประเทศ หรือทุนอื่นใดตามที่ มหาวิทยาลัยเห็นสมควรสนับสนุน

๒๗.๓ เจ็บป่วยจนต้องพักรักษาตัวเป็นเวลานานเกินร้อยละ ๒๐ ของเวลาเรียน ทั้งหมดในภาคการศึกษานั้นตามคำสั่งแพทย์ โดยมีใบรับรองแพทย์จากสถานพยาบาล

๒๗.๔ เมื่อนักศึกษามีความจำเป็นส่วนตัว อาจยื่นคำร้องขอลาพักการเรียนได้ ถ้าได้ เรียนในมหาวิทยาลัยแล้วอย่างน้อย ๑ ภาคการศึกษา

ข้อ ๒๘ การลาพักการเรียน นักศึกษาต้องยื่นคำร้องต่อสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน ก่อนวันสอบปลายภาคไม่น้อยกว่า ๓๐ วัน โดยผ่านอาจารย์ที่ปรึกษา คณบดี และได้รับอนุมัติจาก

มหาวิทยาลัย

ใน กรณีที่นักศึกษาได้รับอนุมัติให้ลาพักการเรียน ให้นับระยะเวลาที่ลาพักการเรียน รวมอยู่ในระยะเวลาการศึกษาด้วย ยกเว้นการลาพักการเรียนตามข้อ ๒๗.๑ และ ๒๗.๒

นักศึกษาที่ได้รับอนุมัติให้ลาพักการเรียน เมื่อจะกลับเข้าเรียนจะต้องยื่นคำร้องขอกลับ เข้าเรียนก่อนวันเปิดภาคการศึกษาไม่น้อยกว่า ๒ สัปดาห์

ข้อ ๒๙ การลาออก นักศึกษาที่ประสงค์ลาออกให้ยื่นคำร้องขอลาออก และได้รับอนุมัติจาก มหาวิทยาลัย

หมวด ๖

สถานภาพนักศึกษา

ข้อ ๓๐ สถานภาพนักศึกษา

๓๐.๑ สถานภาพนักศึกษาลิ้นสุดลงด้วย

๓๐.๑.๑ ตาย

๓๐.๑.๒ ลาออก

๓๐.๑.๓ ขาดคุณสมบัติของการเข้าเป็นนักศึกษา

๓๐.๑.๔ ไม่ลงทะเบียนเรียน ในภาคการศึกษาใดภาคการศึกษาหนึ่งและไม่ลาพัก การเรียน

๓๐.๑.๕ ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑ .๖๐ เมื่อลงทะเบียนเรียนและมี ผลการเรียนแล้ว ๒ ภาคการศึกษาปกติ หรือได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑ .๘๐ เมื่อลงทะเบียนเรียน ครบหลักสูตรหรือมีผลการเรียนแล้ว ๔ ภาคการศึกษาปกตินับแต่วันเข้าเรียน และทุก ๆ สองภาคการศึกษา ปกติถัดไป

๓๐.๑.๖ เมื่อลงทะเบียนเรียนครบกำหนดระยะเวลาการศึกษา ตามข้อ ๑๐ และยังไม่สำเร็จการศึกษา

๓๐.๑.๗ นักศึกษาไม่ผ่านรายวิชาการเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือรายวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพเป็นครั้งที่ ๒

๓๐.๑.๘ ให้พ้นสถานภาพการเป็นนักศึกษาตามระเบียบว่าด้วยวินัยนักศึกษา

๓๐.๑.๙ เรียนครบตามหลักสูตรและได้รับอนุมัติให้สำเร็จการศึกษา

๓๐.๒ ผู้ที่มีสถานภาพเป็นนักศึกษาจะมีบัตรประจำตัวนักศึกษาเป็นหลักฐานเพื่อประกอบการใช้สิทธิต่าง ๆ ที่นักศึกษาพึงมีในมหาวิทยาลัย

๓๐.๓ การกีดกันสถานภาพการเป็นนักศึกษา นักศึกษาที่สิ้นสุดสภาพการเป็นนักศึกษาตามข้อ ๓๐.๑.๔ มีสิทธิในการขอคืนสภาพนักศึกษาได้

หมวด ๗

การเสนอให้อนุปรินญาและปรินญา

ข้อ ๓๑ การขอรับและอนุมัติอนุปรินญาและปรินญา

๓๑.๑ นักศึกษาที่จะมีสิทธิขอรับปรินญา ต้องศึกษารายวิชาต่าง ๆ ครบถ้วนตามหลักสูตรและตามข้อกำหนดของมหาวิทยาลัย โดยมีค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ ๒ .๐๐ ขึ้นไป มีเวลาเรียนเป็นไปตามข้อ ๑๐ ยกเว้นผู้ได้รับการเทียบโอนรายวิชา

๓๑.๒ นักศึกษาที่เรียนครบหลักสูตร และปฏิบัติตามข้อกำหนดและระเบียบแต่ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๒ .๐๐ อาจขอรับอนุปรินญาได้ถ้าได้ศึกษาครบตามเกณฑ์หลักสูตรอนุปรินญา

๓๑.๓ ให้นักศึกษาขอขึ้นทะเบียนบัณฑิต เมื่อคาดว่าจะสอบได้ครบถ้วนตามหลักสูตรต่อสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน ภายในเวลาที่กำหนด

๓๑.๔ ให้คณะกรรมการที่มหาวิทยาลัยแต่งตั้งเป็นผู้อนุมัติผลการศึกษา

๓๑.๕ นักศึกษาต้องชำระหนี้สินทั้งหมดที่มีต่อมหาวิทยาลัยให้เรียบร้อยเสร็จสิ้นก่อนจึงจะได้รับการเสนอชื่อเพื่อขอรับปรินญา หรืออนุปรินญา

๓๑.๖ นักศึกษาที่สมควรได้รับการเสนอชื่อให้ได้รับปรินญา หรืออนุปรินญา จะต้องเป็นผู้มีความประพฤติดี มีคุณธรรมไม่ขัดต่อระเบียบของมหาวิทยาลัยและวินัยของนักศึกษา

๓๑.๗ สภามหาวิทยาลัย เป็นผู้พิจารณาอนุมัติปรินญา หรืออนุปรินญา

ข้อ ๓๒ การให้ปรินญาเกียรตินิยม

๓๒.๑ คุณสมบัติด้านการศึกษาของนักศึกษาที่มีสิทธิได้รับปรินญาเกียรตินิยม

๓๒.๑.๑ สอบได้ในรายวิชาใด ๆ ไม่ต่ำกว่า C หรือ S หรือ P

๓๒.๑.๒ ไม่เคยเรียนซ้ำรายวิชาใดเพื่อเปลี่ยนค่าระดับคะแนน

๓๒.๑.๓ ลงทะเบียนเรียนไม่เกิน ๘ ภาคการศึกษาสำหรับหลักสูตร ๔ ปี
และไม่เกิน ๑๐ ภาคการศึกษาสำหรับหลักสูตร ๕ ปี

๓๒.๒ ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ ๓ .๖๐ ขึ้นไป จะได้เกียรตินิยมอันดับ
หนึ่ง หรือได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า ๓.๒๕ แต่ไม่ถึง ๓.๖๐ จะได้เกียรตินิยมอันดับสอง

๓๒.๓ ผู้ที่ได้รับปริญญาเกียรตินิยมมีสิทธิประดับเครื่องหมายเกียรตินิยม

หมวด ๘

บทเบ็ดเตล็ด

ข้อ ๓๓ มหาวิทยาลัยมีสิทธิเพิกถอนปริญญาหรืออนุปริญญาเมื่อตรวจพบว่าผู้สำเร็จการศึกษาหรือ
บัณฑิตขาดคุณสมบัติ

ข้อ ๓๔ ในระหว่างที่ยังไม่ได้ออกระเบียบ ประกาศ หรือหลักเกณฑ์ใดเพื่อปฏิบัติตามข้อบังคับนี้
ให้นำ ระเบียบ ประกาศ หรือหลักเกณฑ์ที่เกี่ยวกับการศึกษาชั้นปริญญาตรีที่มีผลใช้บังคับอยู่ก่อนหรือในวันที่
ข้อบังคับนี้ใช้บังคับ มาใช้โดยอนุโลม เท่าที่ไม่ขัดหรือแย้งกับระเบียบนี้ จนกว่าจะได้ออกระเบียบ ประกาศ
ข้อกำหนดหรือหลักเกณฑ์ตามข้อบังคับนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๕ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๔๕

(ดร.ชุมพล พรประภา)

นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี

โครงการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาเกษตรศาสตร์ทั่วไป (ปรับปรุง)
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี

หลักการและเหตุผล

เนื่องจากคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมีหน้าที่จัดการศึกษาระดับอุดมศึกษาให้สอดคล้องกับเจตนารมณ์ของมหาวิทยาลัย และความต้องการของตลาดแรงงาน โปรแกรมวิชาเกษตรศาสตร์ จึงได้จัดให้มีการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาเกษตรศาสตร์ทั่วไป แขนงอาหารและโภชนาการ ให้มีความทันสมัยและสอดคล้องกับสภาวะการณ์ ตลอดจนเพื่อเสริมสร้างศักยภาพทางวิชาการให้กับนักศึกษา ตลาดแรงงาน และความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต เพื่อให้การปรับปรุงหลักสูตรดังกล่าว สมบูรณ์เหมาะกับการใช้ผลิตบัณฑิต จึงจัดให้มีการวิพากษ์หลักสูตรโดยผู้ทรงคุณวุฒิ ผู้ใช้บัณฑิต และบัณฑิตร่วมวิพากษ์หลักสูตรดังกล่าว วัตถุประสงค์

เพื่อให้หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาเกษตรศาสตร์ทั่วไป แขนงอาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี มีความทันสมัย คอบสนองต่อความต้องการของตลาดแรงงานและเป็นไปตามเกณฑ์ของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา

เป้าหมาย

มีหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาเกษตรศาสตร์ทั่วไป (ปรับปรุง) แขนงอาหารและโภชนาการ ใช้ได้ในปีการศึกษา 2549

ผลผลิตและตัวชี้วัด

1. ผลผลิต

มีหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาเกษตรศาสตร์ทั่วไปที่ปรับปรุงแล้ว จำนวน 1 หลักสูตร

2. ตัวชี้วัดความสำเร็จ

2.1 เจริญปริมาณ หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาเกษตรศาสตร์ทั่วไป แขนงอาหารและโภชนาการ จำนวน 1 หลักสูตร

2.2 เจริญคุณภาพ มีหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาเกษตรศาสตร์ทั่วไป แขนงอาหารและโภชนาการ ที่เหมาะสมกับการผลิตบัณฑิตในปัจจุบันและสร้างศักยภาพในการแข่งขันให้กับบัณฑิต

2.3 เจริญเวลา วิพากษ์หลักสูตรฉบับปรับปรุงในวันที่ 18 เมษายน 2549

สถานที่

ห้องประชุมคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี

ระยะเวลาดำเนินการ

วันที่ 18 เมษายน 2549



วิธีดำเนินการ

1. โปรแกรมวิชาคหกรรมศาสตร์ ดำเนินการปรับปรุงร่างหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขา คหกรรมศาสตร์ทั่วไป แขนงอาหารและโภชนาการ
2. เสนอโครงการวิพากษ์หลักสูตร
3. เชิญวิทยากร ผู้ทรงคุณวุฒิ ผู้ใช้บัณฑิต และบัณฑิต
4. เตรียมเอกสารในการประชุม
5. จัดดำเนินการวิพากษ์หลักสูตร
6. สรุปผลการวิพากษ์เพื่อปรับปรุงหลักสูตร
7. ประเมินผลโครงการ

งบประมาณ

ใช้งบประมาณรายได้ รหัส บวท 11-001 จำนวน 12,000 บาท โดยมีรายละเอียดดังนี้

1. ค่าตอบแทน	6,000 บาท
- ค่าตอบแทนวิทยากร 3 คนๆ 4 ชั่วโมงๆ ละ 500 บาท เป็นเงิน	6,000 บาท
2. ค่าใช้สอย	3,000 บาท
- ค่าจ้างเหมาทำอาหารว่างและเครื่องดื่ม 30 คนๆ ละ 2 มื้อๆ ละ 20 บาท เป็นเงิน	1,200 บาท
- ค่าจ้างเหมาทำอาหารกลางวัน 30 คน 1 มื้อๆ ละ 60 บาท เป็นเงิน	1,800 บาท
3. ค่าวัสดุ	3,000 บาท
- ค่าสำเนาเอกสาร 30 เล่มๆ ละ 50 บาท เป็นเงิน	2,000 บาท
- ค่าวัสดุสำนักงาน	1,000 บาท

ผลที่คาดว่าจะได้รับ

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขา คหกรรมศาสตร์ทั่วไป แขนงอาหารและโภชนาการ ฉบับปรับปรุง มีคุณภาพและมีความเป็นมาตรฐาน ตามเกณฑ์ของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา

ผู้รับผิดชอบโครงการ

โปรแกรมคหกรรมศาสตร์

ลงชื่อ..........ผู้เสนอโครงการ
(นางสุพรรณิ โพธิ์แพงพุ่ม)






คำสั่งคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ที่ ๐๒๓/๒๕๔๕

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ทั่วไป

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเห็นถึงความสำคัญของหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
ทั้งหลักสูตรเก่าที่จะต้องดำเนินการปรับปรุงให้เหมาะสม และสอดคล้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัยและ
สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงานและท้องถิ่น สามารถตอบสนองนโยบายแผนยุทธศาสตร์ชาติ
เพื่อให้การดำเนินการดังกล่าวสำเร็จตามวัตถุประสงค์อย่างมีประสิทธิภาพ จึงแต่งตั้งคณะกรรมการ
ปรับปรุงหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ทั่วไป ประกอบด้วย

- | | | |
|-----------------|----------------|----------------------------|
| ๑. ผศ.มาลินี | ชัคตศรัย | ประธานกรรมการ |
| ๒. ผศ.สมเพียร | จิรัชย์ | กรรมการ |
| ๓. นางสุพรรณิณี | โพธิ์แพงพุ่ม | กรรมการและเลขานุการ |
| ๔. นางจุไรรัตน์ | ประเสริฐสุนิทา | กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ |

ตั้ง ณ วันที่ ๒๑ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๔๕

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์สำราญ ขวัญเกื้อ)

คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

**สรุปผลการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (อาหารและโภชนาการ)**

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ได้จัดให้มีการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (อาหารและโภชนาการ) ในวันที่ 18 เมษายน 2549 โดยมีผู้ทรงคุณวุฒิดังต่อไปนี้

1. ผศ.ศิริพร ภู่นวล ผู้อำนวยการด้านคหกรรมศาสตร์
2. อาจารย์ยีนดี อินประเสริฐ ผู้อำนวยการด้านคหกรรมศาสตร์
3. อาจารย์อุไรวรรณ โชติวิท ประธานโปรแกรมวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี
4. อาจารย์อุทุมพร เข้มสุข อาจารย์ประจำโปรแกรมวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี และวิทยากรครัวไทย สู่ครัวโลก
5. อาจารย์วีรัตน์ จันททรัพย์ ประธานโปรแกรมวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

ผู้เข้าร่วมวิพากษ์หลักสูตรจากหน่วยงานอื่นๆ มีดังนี้

1. อาจารย์เตือนใจ สนวนทอง กรรมการโปรแกรมวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม
2. อาจารย์อรทัย อริยสิทธิ์ กรรมการโปรแกรมวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี
3. อาจารย์ณัฐมล จินดาพรธม อาจารย์ประจำภาควิชาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยสยาม

ผู้เข้าร่วมวิพากษ์หลักสูตรจากมหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี มีดังต่อไปนี้

1. ผศ.สำราญ ขวัญแก้ว คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
2. อาจารย์ณรงค์เดช รัตนานนท์เสถียร รองคณบดีฝ่ายวิชาการ
3. อาจารย์กุลวิตรี ขกสมบัติ รองคณบดีฝ่ายบริหาร
4. อาจารย์พันธ์ทิพย์ เลิศบุรุษ รองคณบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา
5. อาจารย์ฝัศพร พฤทธิพานิช หัวหน้าภาควิชาวิทยาศาสตร์ประยุกต์
6. ผศ.มาลินี ชคัตตชัย กรรมการโปรแกรมวิชาคหกรรมศาสตร์
7. ผศ.กุลศิริ ศิริวัฒน์ กรรมการโปรแกรมวิชาเกษตรศาสตร์
8. อาจารย์สุภารัตน์ เพียรเสมอ กรรมการโปรแกรมวิชาชีววิทยาประยุกต์
9. ผศ.สมเพียร จิรชัย กรรมการการโปรแกรมวิชาคหกรรมศาสตร์
10. อาจารย์จุไรรัตน์ ประเสริฐสุนิห เลขานุการโปรแกรมวิชาคหกรรมศาสตร์
11. อาจารย์สุวิมล กะตากุล ประธานโปรแกรมวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

ผลการวิพากษ์หลักสูตรได้ข้อสรุปและข้อเสนอแนะดังต่อไปนี้

1. การผลิตบัณฑิตสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ยังไม่ควรเปลี่ยนชื่อในเวลานี้ เนื่องจากชื่อสาขาวิชานี้เป็นที่รู้จักโดยทั่วไป ทั้งภาครัฐและธุรกิจ แต่ควรเน้นเฉพาะด้าน เช่น ด้านอาหารและโภชนาการ ด้านผ้าและเครื่องแต่งกาย เพื่อให้บัณฑิตมีความเชี่ยวชาญเฉพาะด้าน
2. ควรเพิ่มจำนวนหน่วยกิตวิชาภาษาอังกฤษให้ครบ 12 หน่วยกิต ตามข้อเสนอแนะของสำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษา
3. ในกลุ่มวิชาเฉพาะด้าน รายวิชาเอกบังคับควรลดลง และนำไปไว้ในรายวิชาเอกเลือก เช่น 4501102 การจัดการทรัพยากรครอบครัว 4552105 หลักการตัดเย็บเบื้องต้น
4. รายวิชาที่มีเนื้อหาใกล้เคียงกันควรยุบรวมกันเป็นวิชาเดียวเพื่อไม่ให้เนื้อหาซ้ำซ้อนกัน เช่น วิชา 4512203 การถนอมอาหาร และ 4512204 การแปรรูปอาหาร วิชา 4531101 การปรับปรุงที่อยู่อาศัย และ 4532301 บ้านและการตกแต่ง วิชา 4541101 พัฒนาการครอบครัว และ 4541201 การอบรมเลี้ยงดูเด็ก เป็นต้น