



มคอ. 2

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต  
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์  
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555

ภาควิชาวิทยาศาสตร์ประยุกต์  
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี  
มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

## คำนำ

ตามกรอบแผนอุดมศึกษาระยะยาว 15 ปี ฉบับที่ 1 (พ.ศ. 2551-2565) ที่เน้นการผลิตบุคคลที่มีคุณภาพเข้าสู่ตลาดแรงงานภาคบริการและกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 จึงมีความจำเป็นต้องพัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เพื่อผลิตบุคคลที่มีคุณภาพเข้าสู่ตลาดแรงงานภาคบริการ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ภาควิชาวิทยาศาสตร์ประยุกต์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา ได้เชิญผู้ทรงคุณวุฒิที่มีประสบการณ์ให้คำแนะนำและปรับแก้จนได้ตามมาตรฐานดังกล่าว

การปรับปรุงหลักสูตรนี้ได้พิจารณาถึงรายวิชาที่นิสิตจะต้องเรียนตามเกณฑ์มาตรฐานทั่วไปของสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ และยังได้พิจารณาถึงพื้นฐานในการศึกษาต่อในระดับการศึกษาที่สูงขึ้น และตามความต้องการของตลาดแรงงานอีกด้วย เชื่อว่านิสิตที่เรียนจบหลักสูตรนี้ จะมีคุณสมบัติครบตามปรัชญาและวัตถุประสงค์ของหลักสูตรทุกประการ

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

## สารบัญ

เรื่อง	หน้า
หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป .....	1
1. รหัสและชื่อหลักสูตร .....	1
2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา .....	1
3. วิชาเอก .....	1
4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร .....	1
5. รูปแบบของหลักสูตร .....	2
5.1 รูปแบบ .....	2
5.2 ภาษาที่ใช้ .....	2
5.3 การรับเข้าศึกษา .....	2
5.4 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น .....	2
5.5 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา .....	2
6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ / เห็นชอบหลักสูตร .....	2
7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่คุณภาพและมาตรฐาน .....	3
8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา .....	3
9. ชื่อ-นามสกุล และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร .....	3
10. สถานที่จัดการเรียนการสอน .....	4
11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็น	
ต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร .....	4
11.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ .....	4
11.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม .....	4
12. ผลกระทบจากข้อ 11.1 และ 11.2 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและ	
ความเกี่ยวข้องสัมพันธ์กับพันธกิจของสถาบัน .....	5
12.1 การพัฒนาหลักสูตร .....	5
12.2 ความเกี่ยวข้องสัมพันธ์กับพันธกิจของสถาบัน .....	5
13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/ภาควิชาอื่นของสถาบัน .....	5
13.1 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรนี้ที่เปิดสอนโดยคณะ/ ภาควิชา/หลักสูตรอื่น .....	5



## สารบัญ

เรื่อง	หน้า
13.2 กลุ่มวิชา/ รายวิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนและสามารถให้ภาควิชา/ หลักสูตรอื่นมาเรียน .....	5
13.3 การบริหารจัดการ .....	5
หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร .....	6
1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร .....	6
2. แผนพัฒนาปรับปรุง .....	6
หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร .....	7
1. ระบบการจัดการศึกษา .....	7
1.1 ระบบ .....	7
1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน .....	7
1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค .....	7
2. การดำเนินการหลักสูตร .....	7
2.1 วัน-เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน .....	7
2.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา .....	7
2.3 ปัญหาของนิสิตแรกเข้า .....	7
2.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา / ข้อจำกัดของนิสิต-นักศึกษาในข้อ 2.3 .....	7
2.5 แผนการรับนิสิตและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี .....	8
2.6 งบประมาณตามแผน .....	8
2.7 ระบบการศึกษา .....	9
2.8 การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชา และการลงทะเบียนเรียน ข้ามสถาบันอุดมศึกษา .....	9
3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน .....	10
3.1 หลักสูตร .....	10
3.1.1 จำนวนหน่วยกิต .....	10
3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร .....	10
3.1.3 รายวิชา .....	10
3.1.4 แผนการศึกษา .....	16



## สารบัญ

เรื่อง	หน้า
3.2 ชื่อ-สกุล และคุณวุฒิของอาจารย์ .....	19
3.2.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร .....	19
3.2.2 อาจารย์ประจำ .....	21
3.2.3 อาจารย์พิเศษ .....	22
4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม .....	23
4.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้ของประสบการณ์ภาคสนาม .....	23
4.2 ช่วงเวลา .....	23
4.3 การจัดเวลาและตารางสอน .....	23
5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับโครงการหรืองานวิจัย .....	23
5.1 คำอธิบายโดยย่อ .....	23
5.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้ .....	23
5.3 ช่วงเวลา .....	24
5.4 จำนวนหน่วยกิต .....	24
5.5 การเตรียมการ .....	24
5.6 กระบวนการประเมินผล .....	24
หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล .....	25
1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนิสิต .....	25
2. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน .....	25
3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping) .....	30
หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนิสิต .....	37
1. กฎ ระเบียบ หรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน (เกรด) .....	37
2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนิสิต .....	37
2.1 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนิสิตที่ยังไม่สำเร็จการศึกษา .....	37
2.2 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้หลังจากนิสิตสำเร็จการศึกษา .....	37
3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร .....	38
3.1 นิสิตที่มีสิทธิ์ได้รับปริญญา .....	38
3.2 นิสิตที่มีสิทธิ์แสดงความจำนงขอสำเร็จการศึกษา .....	38

## สารบัญ

เรื่อง	หน้า
หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์	39
1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่	39
2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่อาจารย์	39
หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร	40
1. การบริหารหลักสูตร	40
2. การบริหารทรัพยากรการเรียนการสอน	41
2.1 การบริหารงบประมาณ	41
2.2 ทรัพยากรการเรียนการสอนที่มีอยู่เดิม	41
2.3 การจัดหาทรัพยากรการเรียนการสอนเพิ่มเติม	41
2.4 การประเมินความเพียงพอของทรัพยากร	42
3. การบริหารคณาจารย์	42
3.1 การรับอาจารย์ใหม่	42
3.2 การมีส่วนร่วมของคณาจารย์ในการวางแผน การติดตามและทบทวนหลักสูตร	42
3.3 การแต่งตั้งคณาจารย์พิเศษ	43
4. การบริหารบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน	43
4.1 การกำหนดคุณสมบัติเฉพาะสำหรับตำแหน่ง	43
4.2 การเพิ่มทักษะความรู้เพื่อปฏิบัติงาน	43
5. การสนับสนุนและการให้คำแนะนำนิสิต	43
5.1 การให้คำปรึกษาด้านวิชาการและอื่น ๆ แก่นิสิต	43
5.2 การอุทิศธรรม์ของนิสิต	43
6. ความต้องการของตลาดแรงงานและสังคมและ/ หรือความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต	43
7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	44
หมวดที่ 8 การประเมิน และปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร	46
1. การประเมินประสิทธิผลของการสอน	46
1.1 การประเมินกลยุทธ์การสอน	46
1.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน	46
2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม	46

3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดของหลักสูตร .....	46
4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุงหลักสูตรและ แผนกลยุทธ์การสอน .....	46

**ภาคผนวก**

ภาคผนวก ก. คำอธิบายรายวิชา .....	48
ภาคผนวก ข. ประวัติและผลงานของอาจารย์ประจำสาขาวิชา .....	64
ภาคผนวก ค. ระเบียบข้อบังคับและประกาศที่เกี่ยวกับการ ลงทะเบียนและประเมินผล .....	71
ภาคผนวก ง. การดำเนินการพัฒนา / ปรับปรุงหลักสูตร .....	92
- คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินการปรับปรุง/พัฒนาหลักสูตร	
- คำสั่งแต่งตั้งกรรมการผู้วิพากษ์หลักสูตรและโครงการวิพากษ์หลักสูตร	
- รายงานการประชุมหลักสูตร วิพากษ์หลักสูตรและอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง	
ภาคผนวก จ. ตารางการเปรียบเทียบระหว่างหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2551 กับหลักสูตรปรับปรุงตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (TQF) พ.ศ. 2554 .....	113





มคอ. 2 ระดับปริญญาตรี

รายละเอียดของหลักสูตร  
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต  
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์  
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2554

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา  
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี  
ภาควิชาวิทยาศาสตร์ประยุกต์  
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

### หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

- รหัสและชื่อหลักสูตร  
ภาษาไทย วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์  
ภาษาอังกฤษ Bachelor of Science Program in Home Economics
- ชื่อปริญญาและสาขาวิชา  
ภาษาไทย ชื่อเต็ม วิทยาศาสตร์บัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)  
ชื่อย่อ วท.บ. (คหกรรมศาสตร์)  
ภาษาอังกฤษ ชื่อเต็ม Bachelor of Science (Home Economics)  
ชื่อย่อ B.Sc. (Home Economics)
- วิชาเอก -
- จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร  
จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร 135 หน่วยกิต

## 5 รูปแบบของหลักสูตร

### 5.1 รูปแบบ

เป็นหลักสูตรระดับปริญญาตรี หลักสูตร 4 ปี

### 5.2 ภาษาที่ใช้

- ภาษาไทย  
 ภาษาต่างประเทศ (เฉพาะหลักสูตรนานาชาติ)

### 5.3 การรับเข้าศึกษา (เลือกได้มากกว่า 1 ข้อ)

- นิสิตไทย  
 นิสิตต่างชาติที่มีความรู้ความเข้าใจในภาษาไทย สามารถฟัง พูด อ่าน เขียน ได้

### 5.4 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

- เป็นหลักสูตรเฉพาะของมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา  
 เป็นหลักสูตรร่วมกับสถาบันอื่น

ชื่อสถาบัน ..... ประเทศ .....

### 5.5 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

- ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว  
 ให้ปริญญามากกว่าหนึ่งสาขาวิชา (กรณีทวีปริญญา)  
 ให้ปริญญาร่วมระหว่างสถาบัน  
 อื่น ๆ

## 6 สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555 ปรับปรุงมาจากหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชา  
 คหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2551

- สภาวิชาการ ให้ความเห็นชอบหลักสูตร ในการประชุมครั้งที่ 14 / 2554  
 เมื่อวันที่ 23 เดือนธันวาคม พ.ศ. 2554
- สภามหาวิทยาลัยอนุมัติหลักสูตร ในการประชุมครั้งที่ 1 / 2555  
 เมื่อวันที่ 19 เดือนมกราคม พ.ศ. 2555
- หลักสูตรจะเปิดสอนในปีการศึกษา 2555

7 ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน

หลักสูตรมีความพร้อมในการเผยแพร่คุณภาพและมาตรฐานตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ในปีการศึกษา 2557

8 อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

- 8.1 นักโภชนาการ
- 8.2 พ่อครัวประจำโรงแรมและภัตตาคาร
- 8.3 นักสาธิตอาหาร
- 8.4 เจ้าของธุรกิจ



9 ชื่อ-นามสกุล และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ชื่อ-สกุล (ระบุตำแหน่งวิชาการ)	คุณวุฒิการศึกษา (สาขาวิชา) มหาวิทยาลัย (ปีที่สำเร็จการศึกษา)	เลขประจำตัว ประชาชน
1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. กิตติรัตน์ ฐานสุวรรณศรี*	ปร.ค. (การจัดการเทคโนโลยี) มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา (2554)	3-1021-0018x-xx-x
	ศศ.ม. (บริหารการศึกษา) มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช (2542)	
	ค.บ. (คหกรรมศาสตร์) วิทยาลัยครูธนบุรี (2524)	
2. อาจารย์อัญญุกิติ์ เหมทานนท์	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน) มหาวิทยาลัยรามคำแหง (2550)	3-1023-0030x-xx-x
	ค.บ. (คหกรรมศาสตร์) วิทยาลัยครูสวนกุหลาบ (2530)	
3. อาจารย์ธีราพร ปฏิเวธวิฑูร	วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (2546)	3-6299-0000x-xx-x
	วท.บ. (อาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยมหิดล (2543)	

\* ผู้ช่วยศาสตราจารย์ทางคหกรรมศาสตร์ โดยแต่งตั้งทางวิชาการเรื่อง การถนอมอาหาร



ชื่อ-สกุล (ระบุตำแหน่งวิชาการ)	คุณวุฒิการศึกษา (สาขาวิชา) มหาวิทยาลัย (ปีที่สำเร็จการศึกษา)	เลขประจำตัว ประชาชน
4.อาจารย์จรัสสินี สุวีรานนท์	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน) มหาวิทยาลัยรามคำแหง (2551)	5-7199-9001x-xx-x
	คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ) สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพระนครใต้ (2544)	
5.อาจารย์สุภวัฒน์ นามคำ	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน) มหาวิทยาลัยรามคำแหง (2554)	1-5299-0006x-xx-x
	คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ (2550)	

#### 10 สถานที่จัดการเรียนการสอน

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

#### 11 สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

##### 11.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

การพัฒนาหลักสูตรจะสอดคล้องกับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 11 (พ.ศ.2555-2559) สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตรขึ้นอยู่กับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 11 (พ.ศ.2555-2559) ที่กล่าวถึงการเปลี่ยนแปลงทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอย่างก้าวกระโดด ก่อให้เกิดทั้งความเปลี่ยนแปลง โอกาส และภัยคุกคามทางด้านเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม จึงจำเป็นต้องเตรียมความพร้อมให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงดังกล่าว ดังนั้นการบริหารจัดการองค์ความรู้อย่างเป็นระบบเป็นสิ่งจำเป็น รวมถึงการประยุกต์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่เหมาะสมที่จะผสมผสานกับจุดแข็งในสังคมไทย ความสามารถในการพัฒนากำลังคนด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีจึงเป็นเรื่องสำคัญที่จะช่วยส่งเสริมให้มนุษย์มีคุณภาพชีวิตที่ดี และมีแนวทางในการประกอบอาชีพอย่างสร้างสรรค์

##### 11.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

ยุทธศาสตร์ในการพัฒนาประเทศส่วนหนึ่งมาจากการแลกเปลี่ยนและเคลื่อนย้ายทางวัฒนธรรมทั้งในและต่างประเทศ ในรูปแบบการส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม คหกรรมศาสตร์เป็นศาสตร์ที่มีจุดเน้นด้านการดำรงรักษาและอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรม ดังนั้นการผลิตบุคลากรด้านคหกรรมศาสตร์ที่มีคุณภาพจึงเป็นเรื่องที่สอดคล้องกับตลาดแรงงานซึ่งส่งผลต่อการพัฒนาประเทศ

12 ผลกระทบจากข้อ 11.1 และ 11.2 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

### 12.1 การพัฒนาหลักสูตร

ตามกรอบแผนอุดมศึกษาระยะยาว 15 ปี ฉบับที่ 1 (พ.ศ. 2551-2565) ที่เน้นการผลิตบุคคลที่มีคุณภาพเข้าสู่ตลาดแรงงานภาคบริการและกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 จึงมีความจำเป็นต้องพัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2551) เพื่อผลิตบุคคลที่มีคุณภาพเข้าสู่ตลาดแรงงานภาคบริการอีกสาขาหนึ่ง

### 12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

ตามพันธกิจกล่าวไว้ว่า มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยาทำหน้าที่ผลิตบัณฑิต วิจัย บริการวิชาการแก่สังคม ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม และพัฒนาคุณภาพให้ก้าวทันการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วของโลก

13 ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/ภาควิชาอื่นของสถาบัน

### 13.1 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรนี้ที่เปิดสอนโดยคณะ/ภาควิชา/หลักสูตรอื่น

หมวดศึกษาศาสตร์ทั่วไป

กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

หมวดวิชาเฉพาะ

กลุ่มวิชาแกนวิทยาศาสตร์สำหรับวิทยาศาสตร์ประยุกต์ ได้แก่ กลุ่มวิชาฟิสิกส์ กลุ่มวิชาเคมี กลุ่มวิชาชีววิทยา กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ และภาษาอังกฤษสำหรับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

หมวดวิชาเลือกเสรี

### 13.2 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนและสามารถให้ภาควิชา/หลักสูตรอื่นมาเรียน -ไม่มี-

### 13.3 การบริหารจัดการ

การบริหารจัดการการเรียนการสอนจะมีระบบประสานงานร่วมกันระหว่างหลักสูตรกับภาควิชาและคณะนั้น ได้มีการแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนา/ปรับปรุงหลักสูตร โดยมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรประสานงานกับอาจารย์ในสาขาวิชา อาจารย์ผู้แทนจากสาขาวิชาอื่น และ/หรือคณะอื่น มหาวิทยาลัยอื่น ที่เกี่ยวข้องในการพัฒนาหลักสูตรด้านเนื้อหาสาระ ความสอดคล้องกับมาตรฐานผลการเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ สาขาวิชาต้องมีการวางแผนร่วมกันระหว่างผู้เกี่ยวข้องตั้งแต่ผู้บริหารและอาจารย์ผู้สอน ซึ่งอยู่ต่างสาขาวิชาหรือต่างคณะ เพื่อกำหนดเนื้อหาหลักสูตรการสอน ตลอดจนการวัดและประเมินผล ทั้งนี้เพื่อให้บัณฑิตได้บรรลุผลการเรียนรู้ตามหลักสูตร



## หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

### 1 ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

#### 1.1 ปรัชญา

“พัฒนาทักษะ สร้างงานวิจัย ก้าวไกล โภชนาการ”

#### 1.2 ความสำคัญ

มุ่งผลิตบัณฑิตให้มีความรู้ความชำนาญในด้านอาหารและโภชนาการ เพิ่มศักยภาพในการแข่งขันให้กับบัณฑิต ตอบสนองความต้องการของตลาดแรงงาน เพื่อพัฒนาอาชีพและเสริมสร้างคุณภาพชีวิต ความมั่นคงของสถาบันครอบครัวและสังคม

#### 1.3 วัตถุประสงค์

1.3.1 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ และทักษะด้านอาหารและโภชนาการ

1.3.2 เพื่อสร้างบัณฑิตที่มีความคิดสร้างสรรค์สามารถพัฒนาให้เกิดความรู้ใหม่ เป็นบัณฑิตที่มีคุณภาพสอดคล้องกับความต้องการของแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ

1.3.3 เพื่อประชาสัมพันธ์ สืบสานวัฒนธรรมที่ดีงามภายในประเทศและต่างประเทศ

1.3.4 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีเจตคติที่ดี มีคุณธรรม และจริยธรรมต่อวิชาชีพ

### 2 แผนพัฒนาปรับปรุง

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐานตัวบ่งชี้
ปรับปรุงหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ ทุก 2 ปีให้มีมาตรฐานไม่ต่ำกว่าที่ สกอ. กำหนด	พัฒนาหลักสูตร โดยมีพื้นฐานจาก หลักสูตร คหกรรมศาสตร์ ใน มหาวิทยาลัยทั้งในและต่างประเทศ	1. รายงานผลการประเมินหลักสูตร 2. เอกสารปรับปรุงหลักสูตร
ปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับ ความต้องการของท้องถิ่นและ ประเทศรวมทั้งความเปลี่ยนแปลง ในปัจจุบัน	ติดตามความเปลี่ยนแปลง ความ ต้องการของผู้ประกอบ การและ แผนพัฒนาด้านอาหารและโภชนาการ ของประเทศ	1. รายงานผลการประเมินความพึงพอใจ ของผู้ใช้บัณฑิต 2. ความพึงพอใจในทักษะ ความรู้ ความสามารถในการทำงานของบัณฑิต โดยเฉลี่ยในระดับดี 3. ผลการวิพากษ์หลักสูตร โดย ผู้ทรงคุณวุฒิ



### หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร

#### 1 ระบบการจัดการศึกษา

##### 1.1 ระบบ

การจัดการศึกษาเป็นแบบทวิภาค ภาคการศึกษาละ 16 สัปดาห์ ข้อกำหนดต่างๆ เป็นไปตามระเบียบและข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี (ดังภาคผนวก ค)

##### 1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

- มีภาคฤดูร้อน
- ไม่มีภาคฤดูร้อน
- ขึ้นอยู่กับการพิจารณาของคณะกรรมการประจำหลักสูตร โดยให้กำหนดระยะเวลา

และหน่วยกิต มีสัดส่วนเทียบเคียงการศึกษาภาคปกติ

##### 1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

-ไม่มี-

#### 2 การดำเนินการหลักสูตร

##### 2.1 วัน - เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

การจัดการเรียนการสอนภาคปกติจัดในวันและเวลาราชการ ในกรณีที่มีการเชิญวิทยากรหรืออาจารย์พิเศษ อาจจัดการเรียนการสอนนอกเวลาราชการได้

##### 2.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

- ตามเกณฑ์มาตรฐาน คือ เป็นผู้สำเร็จการศึกษามัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า
- ตามเกณฑ์มาตรฐาน คือ เป็นผู้สำเร็จการศึกษาประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง หรือเทียบเท่า หรืออนุปริญญา
- ผ่านการคัดเลือกตามเกณฑ์ของสำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษาและ/หรือ เป็นไปตามระเบียบข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

##### 2.2.1. การคัดเลือกผู้เข้าศึกษา

2.2.1.1 รับตรงจากผู้สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า

2.2.1.2 รับโดยผ่านระบบการสอบวัดความรู้ (Admission) ของสำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษา ซึ่งเป็นไปตามระเบียบการสอบคัดเลือกเพื่อเข้าศึกษาในสถาบันอุดมศึกษา

##### 2.3 ปัญหาของนิสิตแรกเข้า

- ไม่มี -

##### 2.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา/ข้อจำกัดของนิสิตในข้อ 2.3

- ไม่มี -

## 2.5 แผนการรับนิสิตและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี

จำนวนนิสิต	ปีการศึกษา				
	2555	2556	2557	2558	2559
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
คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา	-	-	-	30	30

หมายเหตุ 1. รับตามสัดส่วนจำนวนอาจารย์ต่อจำนวนนิสิต

2. สามารถรับจำนวนนิสิต-นักศึกษาเพิ่มจากตารางข้างต้นได้ เพื่อตอบสนองความต้องการของท้องถิ่นและสังคมตาม พ.ร.บ. ของมหาวิทยาลัยราชภัฏ

## 2.6 งบประมาณตามแผน

### 2.6.1 งบประมาณรายรับ (หน่วยบาท)

รายละเอียดรายรับ	ปีงบประมาณ				
	2555	2556	2557	2558	2559
ค่าบำรุงการศึกษา	558,720	560,000	570,000	580,000	590,000
ค่าลงทะเบียน	535,444	540,000	550,000	560,000	570,000
เงินอุดหนุนจากรัฐบาล	200,000	200,000	200,000	200,000	200,000
ค่านายหน้าวิชาแกนคณะฯ และวิชาบังคับสาขาอื่นๆ	-	-	-	-	-
รวมรายรับ	1,294,164	1,300,000	1,320,000	1,340,000	1,360,000

## 2.6.2 งบประมาณรายจ่าย (หน่วยบาท)

หมวดเงิน	ปีงบประมาณ				
	2555	2556	2557	2558	2559
ก. งบดำเนินการ					
1. ค่าใช้จ่ายบุคลากร	121,080	122,000	122,000	122,000	122,000
2. ค่าใช้จ่ายดำเนินงาน					
- ค่าตอบแทน	140,000	70,000	70,000	70,000	70,000
- ค่าใช้สอย	250,000	250,000	250,000	250,000	250,000
- ค่าวัสดุ	583,084	308,000	328,000	698,000	918,000
- ค่าสาธารณูปโภค	-	-	-	-	-
3. ทุนการศึกษา	-	-	-	-	-
รวม (ก)	1,094,164	750,000	770,000	1,140,000	1,360,000
ข. งบลงทุน					
1. ค่าครุภัณฑ์	-	350,000	350,000	-	-
รวม (ข)	-	350,000	350,000	-	-
รวม (ก) + (ข)	1,094,164	1,100,000	1,120,000	1,140,000	1,360,000
จำนวนนิสิต (สาขาวิชาคหกรรมฯ)	370	380	390	400	410
ค่าใช้จ่ายต่อหัวนิสิต (บาท)	2,957	2,894	2,871	2,850	3,317

หมายเหตุ งบประมาณตามแผนจะคิดต่อการเพิ่มของจำนวนนิสิตในแต่ละปี และ/หรือให้เป็นไปตามระเบียบหรือข้อบังคับของมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

## 2.7 ระบบการศึกษา

แบบชั้นเรียน

อื่นๆ การศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง

## 2.8 การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชา และการลงทะเบียนเรียนข้ามสถาบันอุดมศึกษา

เป็นไปตามระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยาว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียน พ.ศ. 2549 และข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยาว่าด้วยการประเมินผลการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2550





### 3 หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

#### 3.1 หลักสูตร

3.1.1 จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตร 135 หน่วยกิต

#### 3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร

โครงสร้างหลักสูตรแบ่งเป็นหมวดวิชาที่สอดคล้องกับที่กำหนดไว้ในเกณฑ์ มาตรฐานหลักสูตรของกระทรวงศึกษาธิการ ดังนี้

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	จำนวน	30 หน่วยกิต
ก.1 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร		9 หน่วยกิต
ก.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์		6 หน่วยกิต
ก.3 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์		6 หน่วยกิต
ก.4 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี		9 หน่วยกิต
ข. หมวดวิชาเฉพาะ	จำนวนไม่น้อยกว่า	99 หน่วยกิต
ข.1 กลุ่มวิชาแกนวิทยาศาสตร์	จำนวน	21 หน่วยกิต
สำหรับวิทยาศาสตร์ประยุกต์		
ข.2 กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน	จำนวนไม่น้อยกว่า	78 หน่วยกิต
ข.2.1 กลุ่มวิชาเฉพาะด้านบังคับ	จำนวน	57 หน่วยกิต
ข.2.2 กลุ่มวิชาเฉพาะด้านเลือก	จำนวนไม่น้อยกว่า	15 หน่วยกิต
ข.2.3 กลุ่มวิชาชีพ	จำนวน	6 หน่วยกิต
ค. หมวดวิชาเลือกเสรี	จำนวนไม่น้อยกว่า	6 หน่วยกิต

#### 3.1.3 รายวิชา

ความหมายของเลขรหัสประจำวิชาหลักสูตร

รหัสวิชา X X X X X X X  
          1 2 3 4 5 6 7

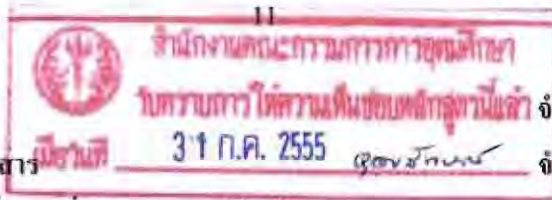
เลข 4 หลักแรก (4202) หมายถึง รายวิชาในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

เลขหลักที่ 5 หมายถึง ปีที่ศึกษา

เลขหลักที่ 6 หมายถึง รหัสกลุ่มวิชา มีความหมายดังนี้

0	หมายถึง	กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ
1	หมายถึง	กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร
2	หมายถึง	กลุ่มวิชาบริหารและการจัดการด้านอาหาร
3	หมายถึง	กลุ่มวิชาสัมมนาและแผนงานพิเศษด้านอาหารและโภชนาการ
4	หมายถึง	กลุ่มวิชาภาษาอังกฤษสำหรับงานอาหารและโภชนาการ

เลขหลักที่ 7 หมายถึง ลำดับวิชาในแต่ละกลุ่มวิชา



ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร

2001101	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารและการสืบค้นสารสนเทศ Thai for Communication and Information Retrieval	จำนวน 30 หน่วยกิต จำนวน 9 หน่วยกิต
2001102	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร English for Communication	3(3-0-6)
2001103	ภาษาและวัฒนธรรมเพื่อนบ้าน Neighboring Language and Culture	3(3-0-6)

กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์

จำนวน 6 หน่วยกิต

1002101	การพัฒนาพฤติกรรมมนุษย์ Human Behavior Development	3(3-0-6)
2002102	สุนทรียนิยม Aesthetic Appreciation	3(3-0-6)

กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์

จำนวน 6 หน่วยกิต

2003101	สังคมไทยและสังคมโลก Thai and Global Society	3(3-0-6)
2003102	ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม Natural Resources and Environments	3(3-0-6)

กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

จำนวน 9 หน่วยกิต

4004101	วิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต Science for Quality of Life	3(2-2-5)
4004102	การคิดและการตัดสินใจ Thinking and Decision Making	3(2-2-5)
4004103	เทคโนโลยีสารสนเทศบูรณาการ Integrated Information Technology	3(2-2-5)



ข. หมวดวิชาเฉพาะ	จำนวนไม่น้อยกว่า	99 หน่วยกิต
ข.1 กลุ่มวิชาแกน	จำนวน	21 หน่วยกิต
4104104 คณิตศาสตร์ทั่วไป		3(3-0-6)
General Mathematics		
4104105 คณิตศาสตร์สำหรับวิทยาศาสตร์ประยุกต์		3(3-0-6)
Mathematics for Applied Sciences		
4102105 เคมีทั่วไป		4(3-3-7)
General Chemistry		
4105105 ชีววิทยาทั่วไป		4(3-3-7)
General Biology		
4101105 ฟิสิกส์ทั่วไป		4(3-3-7)
General Physics		
4100101 ภาษาอังกฤษสำหรับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี		3(2-2-5)
English for Sciences and Technologies		
ข.2 กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน	จำนวนไม่น้อยกว่า	78 หน่วยกิต
ข.2.1 กลุ่มวิชาเฉพาะด้านบังคับ	จำนวน	57 หน่วยกิต
4202101 โภชนาการ		3(3-0-6)
Nutrition		
4202102 ทฤษฎีอาหาร		3(3-0-6)
Food Theory		
4202201 หลักการประกอบอาหาร		3(2-2-5)
Principles of Culinary		
4202202 การปฏิบัติการครัว		3(2-2-5)
Kitchen Operations		
4202203 ขนมไทย		3(2-2-5)
Thai Desserts		
4202204 อาหารไทย		3(2-2-5)
Thai Food Cookery		
4202205 ศิลปะการตกแต่งอาหาร		3(2-2-5)
Art of Food Gamishing		





4202211	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร Food Science and Technology	3(2-2-5)
4202212	จุลชีววิทยาทางอาหารทั่วไป General Food Microbiology	3(3-0-6)
4202241	ภาษาอังกฤษสำหรับอาหารและเครื่องดื่ม English for Food and Beverages	3(2-2-5)
4202301	อาหารบำบัดโรค Dietetics	3(2-2-5)
4202302	ขนมอบเบื้องต้น Basic Bakery	3(2-2-5)
4202303	การออกแบบอาหาร Food Design	3(2-2-5)
4202304	การแปรรูปอาหาร Food Processing	3(3-0-6)
4202331	ระเบียบวิธีวิจัยและการวางแผนการทดลองทางอาหารและโภชนาการ Research Methodology and Experimental design in Food and Nutrition	3(3-0-6)
4202401	สุขาภิบาลอาหารและกฎหมายอาหาร Food Sanitation and Food Laws	3(2-2-5)
4202402	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินทางประสาทสัมผัส Food Products Development and Sensory Evaluation	3(3-0-6)
4202432	สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ Seminar in Home Economics	3(3-0-6)
4202433	แผนงานพิเศษด้านอาหารและโภชนาการ Special Project in Foods and Nutrition	



ข.2.2 กลุ่มวิชาเฉพาะด้านเลือก จำนวนไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต

4202206	อาหารนานาชาติ International Food	3(2-2-5)
4202207	อาหารว่าง Snack	3(2-2-5)
4202208	อาหารยุโรป European Food	3(2-2-5)
4202209	อาหารพร้อมปรุง Ready to Cook Food	3(2-2-5)
4202221	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Services	3(2-2-5)
4202222	พฤติกรรมผู้บริโภค Consumer Behavior	3(3-0-6)
4202223	การจัดการธุรกิจอาหาร Food Business Management	3(2-2-5)
4202305	การผลิตอาหารเพื่อการค้า Food for Commercial	3(2-2-5)
4202306	เค้กชั้นสูง Advances Cake	3(2-2-5)
4202307	คุกกี้ Cookies	3(2-2-5)
4202308	ขนมปังและพาย Bread and Pies	3(2-2-5)
4202309	การแต่งหน้าเค้ก Cake Decoration	3(2-2-5)
4202310	อาหารมังสวิรัตและอาหารเจ Vegetarian Food	3(2-2-5)
4202311	อาหารไทยภาคกลาง Local Central Thailand	3(2-2-5)
4202312	อาหารไทยภาคเหนือ Local Food of Northern Thailand	3(2-2-5)



4202313	อาหารไทยภาคใต้ Local Food of Southern Thailand	3(2-2-5)
4202314	อาหารไทยภาคตะวันออกเฉียงเหนือ Local Food of Northern-East Thailand	3(2-2-5)
4202315	อาหารจีน Chinese Food	3(2-2-5)
4202316	อาหารญี่ปุ่น Japanese Food	3(2-2-5)
4202317	กระบวนการแปรรูปอาหาร Food Processing	3(2-2-5)
4202322	การจัดการนวัตกรรมอาหาร Management Innovation in food	3(2-2-5)
4202323	เทคนิคการจัดอาหารสมัยใหม่ The Modern Food Technology	3(2-2-5)
4202324	บรรจุภัณฑ์ Packaging	3(2-2-5)
4202403	เครื่องดื่ม Beverage	3(2-2-5)
4202404	การออกแบบประสบการณ์การรับประทานอาหาร Eating Design	3(2-2-5)

ข.2.3 กลุ่มวิชาชีพ

จำนวน 6 หน่วยกิต

4202405	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพพลหกรรมศาสตร์ Field Experience for Home Economics	6(0-300)
---------	---	----------

ค. หมวดวิชาเลือกเสรี

จำนวนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

ให้เลือกรายวิชาใด ๆ ในหลักสูตรมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา โดยไม่ซ้ำ  
กับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว และต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียน โดยไม่นับหน่วยกิตรวมใน  
เกณฑ์การสำเร็จหลักสูตรสาขาวิชานี้



## 3.1.4 แผนการศึกษา

## แผนการเรียนปกติ

ปีที่ 1 / ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วย กิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
รหัส	ชื่อวิชา				
xxxxxxx	วิชาศึกษาทั่วไป	15			
4104104	คณิตศาสตร์ทั่วไป	3	3	0	6
4202101	โภชนาการ	3	3	0	6

จำนวนหน่วยกิตรวม 21 หน่วยกิต

ปีที่ 1 / ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วย กิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
รหัส	ชื่อวิชา				
xxxxxxx	วิชาศึกษาทั่วไป	15			
4104105	คณิตศาสตร์สำหรับวิทยาศาสตร์ ประยุกต์	3	3	0	6
4202102	ทฤษฎีอาหาร	3	3	0	6

จำนวนหน่วยกิตรวม 21 หน่วยกิต

ปีที่ 2 / ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วย กิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
รหัส	ชื่อวิชา				
4202201	หลักการประกอบอาหาร	3	2	2	5
4202211	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	3	3	0	6
4100101	ภาษาอังกฤษสำหรับวิทยาศาสตร์	3	3	0	6
4202202	การปฏิบัติการครัว	3	2	2	5
4202204	อาหารไทย	3	2	2	5
4102105	เคมีทั่วไป	4	3	3	7

จำนวนหน่วยกิตรวม 19 หน่วยกิต

ปีที่ 2 / ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วย กิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษด้วยตนเอง
รหัส	ชื่อวิชา				
4202241	ภาษาอังกฤษสำหรับอาหารและ เครื่องดื่ม	3	3	0	6
4202203	ขนมไทย	3	2	2	5
4202212	จุลชีววิทยาทางอาหารทั่วไป	3	2	2	5
4202205	ศิลปะการตกแต่งอาหาร	3	2	2	5
4202304	การแปรรูปอาหาร	3	2	2	5
4101105	ฟิสิกส์ทั่วไป	4	3	3	7

จำนวนหน่วยกิตรวม

19 หน่วยกิต

ปีที่ 3 / ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วย กิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษด้วยตนเอง
รหัส	ชื่อวิชา				
4202301	อาหารบำบัดโรค	3	3	0	6
4202302	ขนมอบเบื้องต้น	3	2	2	5
xxxxxxx	วิชาเอกเลือก 1	3	2	2	5
xxxxxxx	วิชาเอกเลือก 2	3	2	2	5
xxxxxxx	วิชาเลือกเสรี 1	3	2	2	5
4105105	ชีววิทยาทั่วไป	4	3	3	7

จำนวนหน่วยกิตรวม

19 หน่วยกิต

ปีที่ 3 / ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วย กิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
รหัส	ชื่อวิชา				
4202331	ระเบียบวิธีวิจัยฯ	3	3	0	6
4202303	การออกแบบอาหาร	3	2	2	5
xxxxxxx	วิชาเอกเลือก 3	3	2	2	5
xxxxxxx	วิชาเอกเลือก 4	3	2	2	5
xxxxxxx	วิชาเอกเลือก 5	3	2	2	5
xxxxxxx	วิชาเลือกเสรี 2	3	2	2	5

จำนวนหน่วยกิตรวม 18 หน่วยกิต

ปีที่ 4 / ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วย กิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
รหัส	ชื่อวิชา				
4202432	สัมมนาทางทฤษฎีศาสตร์	3	3	0	6
4202433	แผนงานพิเศษด้านอาหารและ โภชนาการ	3	3	0	6
4202401	สุขาภิบาลอาหารและกฎหมาย อาหาร	3	3	0	6
4202402	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและ การประเมินทางประสาทสัมผัส	3	2	2	5

จำนวนหน่วยกิตรวม 12 หน่วยกิต

ปีที่ 4 / ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วย กิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
รหัส	ชื่อวิชา				
4202405	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพฯ	6	-	300	-

จำนวนหน่วยกิตรวม 6 หน่วยกิต



## 3.2 ชื่อ-สกุล เลขประจำตัวประชาชน ตำแหน่งและคุณวุฒิของอาจารย์

## 3.2.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร



ที่	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิการศึกษา (สาขา) สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ภาระการสอน	
			ปัจจุบัน	ปรับปรุง
1	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. กิตติรัตน์ ฐานสุวรรณศรี (3-1021-0018x-xx-x)	ปร.ค. (การจัดการเทคโนโลยี) มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา (2554)	4202311	4202204
		ค.บ. (บริหารการศึกษา) มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช (2542)	4202320	4202317
			4501102	4202322
		ค.บ. (คหกรรมศาสตร์) วิทยาลัยครูธนบุรี (2524)	4552101	4202323
		4552105	4202222	
2	อาจารย์ณัฐกิตติ์ เหมทานนท์ (3-1023-0030x-xx-x)	ศส.ม. (คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน) มหาวิทยาลัยรามคำแหง (2550)	4202205	4202101
			4202337	4202301
		ค.บ. (คหกรรมศาสตร์) วิทยาลัยครูสวนกุหลาบ (2530)	4504901	4202302
			4504902	4202306
			4202332	4202307
			4202338	4202308
		4514801	4202309	
3	อาจารย์ธีราพร ปฏิเวธวิฑูร (3-6299-0000x-xx-x)	วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (2546)	4514907	4202101
			4512103	4202211
		วท.บ. (อาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยมหิดล (2543)	4514905	4202212
			4202206	4202331
			4202318	4202433
			4202349	4202401
			4511201	4202402
	4512102			



20 สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา

ในคราวการประชุมคณะกรรมการ

มีมติ

3-1 ก.ค. 2555

คุณหญิง

คุณวุฒิการศึกษ (สาขา)

ที่	ชื่อ-นามสกุล	สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ผลการสอน	
			ปัจจุบัน	ปรับปรุง
4	อาจารย์จรัสสินี สุวีรานนท์ (5-7199-9001x-xx-x)	ศส.ม. (คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน) มหาวิทยาลัยรามคำแหง (2551)	4202202	4202201
			4202336	4202202
		คส.บ. (อาหารและโภชนาการ) สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพระนครใต้ (2544)	4512208	4202203
			4202324	4202206
			4202335	4202207
			4202342	4202209
			4202344	4202310
4541201	4202315			
5	อาจารย์ศุภวัฒน์ นามคำ (1-5299-0006x-xx-x)	ศส.ม. (คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน) มหาวิทยาลัยรามคำแหง (2554)	4202327	4202303
			4202340	4202208
		คส.บ. (อาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ (2550)	4541201	4202221
			4202324	4202404
			4202335	4202305
			4202342	4202316
			4202347	4202324
4202350	4202205			

## 3.2.2 อาจารย์ประจำ

ที่	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิการศึกษา (สาขา) สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ภาระการสอน	
			ปัจจุบัน	ปรับปรุง
1	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. กิตติรัตน์ ฐานสุวรรณศรี (3-1021-0018x-xx-x)	ปร.ค. (การจัดการเทคโนโลยี) มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา (2554)	4202311	4202204
			4202320	4202317
		ศศ.ม.(บริหารการศึกษา) มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช (2542)	4501102	4202322
			4552101	4202323
			4552105	4202222
2	อาจารย์ณัฐกิติ์ เหมทานนท์ (3-1023-0030x-xx-x)	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน) มหาวิทยาลัยรามคำแหง (2550)	4202205	4202101
			4202337	4202301
		ค.บ. (คหกรรมศาสตร์) วิทยาลัยครูสวนดุสิต (2530)	4504901	4202302
			4504902	4202306
			4202332	4202307
4202338	4202308			
4514801	4202309			
3	อาจารย์กาญจนา ปิ่นแย้มศรี (3-1001-0035x-xx-x)	MA.-T-HE (วิธีการสอนคหกรรมศาสตร์) University of Northern Philippines (2528)	4202207	4202204
			4202319	4202311
			4202321	4202312
		ค.บ. (ภูมิศาสตร์) วิทยาลัยครูบ้านสมเด็จ เจ้าพระยา (2520)	4202339	4202313
			4501101	4202314
4202403				
4	อาจารย์ธีราพร ปฏิเวธวิฑูร (3-6299-0000x-xx-x)	วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (2546)	4514907	4202101
			4512103	4202211
		วท.บ. (อาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยมหิดล (2543)	4514905	4202212
			4202206	4202331
			4202318	4202433
			4202349	4202401
4511201	4202402			



ที่	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิการศึกษา (สาขา) สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ภาระการสอน	
			ปัจจุบัน	ปรับปรุง
5	อาจารย์จรัสสินี สุวีรานนท์ (5-7199-9001x-xx-x)	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน) มหาวิทยาลัยรามคำแหง (2551)	4202202	4202201
			4202336	4202202
		คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ) สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพระนครใต้ (2544)	4512208	4202203
			4202324	4202206
			4202335	4202207
4202342	4202209			
6	อาจารย์ศุภวัฒน์ นามคำ (1-5299-0006x-xx-x)	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน) มหาวิทยาลัยรามคำแหง (2554)	4202327	4202303
			4202340	4202208
		คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ (2550)	4541201	4202221
			4202324	4202404
			4202335	4202305
			4202342	4202316
			4202347	4202324
4202350	4202205			

## 3.2.3 อาจารย์พิเศษ

ที่	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิ
1	อาจารย์ยั้งศักดิ์ จงเลิศเจษฎาวงศ์	ค.ม. (บริหารการศึกษา) กศ.บ. (ภาษาไทย)
2	อาจารย์นิตยา คมธรรม	ศศ.ม. (ประชากรศึกษา) กศ.บ. (คหกรรมศาสตร์)
3	อาจารย์ธวัฒน์ชัย ขำวิจิตรภรณ์	บธ.ม. (การจัดการอุตสาหกรรม) วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)

หมายเหตุ อาจารย์พิเศษมีการแต่งตั้งในแต่ละปีการศึกษา ตามประกาศรับอาจารย์พิเศษของ  
มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

#### 4 องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ)

ผู้ใช้บัณฑิตต้องการให้บัณฑิตมีประสบการณ์ก่อนเข้าสู่อาชีพ ดังนั้นหลักสูตรนี้จึงมีรายวิชาการศึกษาประสบการณ์วิชาชีพซึ่งจัดอยู่ในกลุ่มวิชาชีพ เพื่อให้บัณฑิตมีประสบการณ์จากการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการที่เกี่ยวข้อง

##### 4.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้จากประสบการณ์ภาคสนาม

- 4.1.1 มีทักษะการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ ตลอดจนมีความเข้าใจในทฤษฎีและหลักการมากยิ่งขึ้น
  - 4.1.2 สามารถบูรณาการความรู้และทักษะที่เรียนมาเพื่อนำไปแก้ปัญหาทางด้านอาหารและโภชนาการได้อย่างเหมาะสม
  - 4.1.3 มีมนุษยสัมพันธ์และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น และมีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย
  - 4.1.4 มีระเบียบวินัย ตรงเวลา และเข้าใจวัฒนธรรมขององค์กร ตลอดจนสามารถปรับตัวให้เข้ากับสถานประกอบการได้
  - 4.1.5 สามารถสื่อสารทั้งวาจาและเป็นลายลักษณ์อักษรกับผู้อื่นได้เป็นอย่างดี
  - 4.1.6 สามารถสืบค้นข้อมูลเพื่อนำมาแก้ไขปัญหาในงานที่เกี่ยวข้อง
- ##### 4.2 ช่วงเวลา
- ภาคเรียนที่ 1 ชั้นปีที่ 4
- ##### 4.3 การจัดเวลาและตารางสอน
- ไม่น้อยกว่า 300 ชั่วโมงในระหว่างภาคเรียนที่ 1

#### 5 ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย

##### 5.1 คำอธิบายโดยย่อ

วิชาแผนงานพิเศษด้านอาหารและโภชนาการมีการดำเนินงานจัดทำแผนงานพิเศษภายใต้การแนะนำของอาจารย์ที่ปรึกษา โดยมีหัวข้อที่เกี่ยวกับด้านอาหารและโภชนาการ หรือเป็นแผนงานพิเศษที่มุ่งเน้นการสร้างผลงานวิจัยเพื่อพัฒนางานด้านอาหารและโภชนาการ โดยมีการเขียนรายงานในรูปแบบบัณฑิตนิพนธ์

##### 5.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้

เพื่อให้ผู้เรียนเข้าใจวิธีการวิจัยด้านอาหารและโภชนาการ โดยสามารถวิเคราะห์วางแผนการทดลอง สรุป และนำเสนอผลงานวิจัยโดยกำหนดผลการเรียนรู้ดังนี้

- 5.2.1 มีความซื่อสัตย์เชิงวิชาการ เคารพสิทธิและความคิดเห็นของผู้อื่น
- 5.2.2 สามารถนำความรู้ด้านอาหารและโภชนาการ มาอธิบายผลงานวิจัย
- 5.2.3 สามารถคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ และสรุปผลการวิจัยโดยอาศัยทักษะเชิงตัวเลข

5.2.4 สามารถนำเสนอผลการวิจัย โดยใช้รูปแบบที่เหมาะสม

### 5.3 ช่วงเวลา

ภาคการศึกษาที่ 1-2 ของปีการศึกษาที่ 4

### 5.4 จำนวนหน่วยกิต

3 หน่วยกิต

### 5.5 การเตรียมการ

- 1) จัดเตรียมหัวข้อโครงการ โดยมีอาจารย์ที่ปรึกษาในแต่ละหัวข้อโครงการ
- 2) อาจารย์ที่ปรึกษาให้คำปรึกษาในการเลือกหัวข้อ และกระบวนการศึกษาค้นคว้าและประเมินผล
- 3) กำหนดชั่วโมงการให้คำปรึกษา
- 4) สาขาวิชา จัดสิ่งอำนวยความสะดวก และเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย
- 5) จัดให้นักศึกษานำเสนอผลการศึกษาปากเปล่าต่ออาจารย์ที่ปรึกษา

### 5.6 กระบวนการประเมินผล

ประเมินผลจากความก้าวหน้าในการทำแผนงานพิเศษและประเมินผลจากรายงานที่ได้ กำหนดรูปแบบการนำเสนอ



## หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล

### I การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนิสิต

คุณลักษณะพิเศษ	กลยุทธ์การสอนหรือกิจกรรมนิสิต
มีความตระหนักและทัศนคติที่ดีต่อจรรยาบรรณทางวิชาชีพ	1. การสอดแทรกในวิชาเรียนที่เกี่ยวข้องกับจรรยาบรรณวิชาชีพ เช่น แผนงานพิเศษ และการฝึกงาน เป็นต้น 2. มีการให้ความรู้ถึงผลกระทบต่อสังคม และข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับการกระทำความคิดเกี่ยวกับวิชาชีพ
สามารถปฏิบัติงานได้ทันทีหลังสำเร็จการศึกษา	มีรายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ แผนงานพิเศษด้านอาหารและโภชนาการ
สามารถนำความรู้ด้านอาหารและโภชนาการไปสู่ชุมชนท้องถิ่น	สนับสนุนแผนงานพิเศษที่เป็นการนำความรู้ด้านอาหารและโภชนาการไปแก้ปัญหของชุมชนท้องถิ่น

### 2 การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน

#### 2.1 คุณธรรม จริยธรรม

##### 2.1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

นิสิตต้องมีคุณธรรม จริยธรรม เพื่อให้สามารถดำเนินชีวิตร่วมกับผู้อื่นในสังคมได้ และเป็นประโยชน์ต่อส่วนรวม มีจิตสำนึกในการให้ความเคารพคณาจารย์ต่อบิดามารดา ครูอาจารย์ รวมถึงผู้มีพระคุณ มีความรับผิดชอบและซื่อสัตย์สุจริตในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย เคารพสิทธิของผู้อื่น ไม่เห็นแก่ผลประโยชน์ส่วนตน นิสิตมีคุณสมบัติด้านคุณธรรม จริยธรรมอย่างน้อย 5 ข้อดังนี้

2.1.1.1 มีความซื่อสัตย์สุจริต

2.1.1.2 มีระเบียบวินัย

2.1.1.3 มีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ

2.1.1.4 เคารพสิทธิและความคิดเห็นของผู้อื่น

2.1.1.5 มีจิตสาธารณะ

##### 2.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

อาจารย์ผู้สอนในแต่ละวิชาต้องพยายามสอดแทรกด้านคุณธรรม จริยธรรมทั้ง 5 ข้อโดย

2.1.2.1 ปลุกฝังให้นิสิตปฏิบัติตามระเบียบของมหาวิทยาลัยในด้านการแต่งกาย และปฏิบัติตนให้อยู่ในความประพฤติที่เหมาะสมในการอยู่ร่วมกันในสถาบันศึกษา ตระหนักถึงชื่อเสียงของสถาบัน

2.1.2.2 ผู้สอนต้องตรวจสอบการแต่งกายและความประพฤติของนิสิตที่เข้ามาเรียนในชั้นเรียน กำหนดคคก้าในการเข้าชั้นเรียน การปฏิบัติตนระหว่างเรียน

2.1.2.3 ส่งเสริมให้นิสิตมีน้ำใจเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ต่อผู้อื่น

2.1.2.4 กำหนดให้มีการสอดแทรกนำเสนอประเด็นปัญหาของสังคมมาอภิปรายในวิชาที่เกี่ยวข้อง การแนะนำการปฏิบัติที่ถูกต้องตามหลักคุณธรรมและจรรยาบรรณ เช่น การอ้างอิงผลงานวิชาการให้ถูกต้องและครบถ้วน และนำเสนอข้อมูลผลงานวิจัยให้ถูกต้องตามข้อเท็จจริง

### 2.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

การวัดมาตรฐานในด้านคุณธรรม จริยธรรม ไม่จำเป็นต้องเป็นข้อสอบ อาจใช้การสังเกตพฤติกรรมระหว่างทำกิจกรรมที่กำหนด มีการกำหนดคะแนนในเรื่องคุณธรรม จริยธรรมให้เป็นส่วนหนึ่งของคะแนนความประพฤติของนิสิต เช่น การเข้าชั้นเรียน การปฏิบัติตนระหว่างเรียน โดย

2.1.3.1 ประเมินจากการตรงเวลาการเข้าชั้นเรียนของนิสิต การส่งงานที่ได้รับมอบหมาย และการร่วมกิจกรรมนอกหลักสูตร

2.1.3.2 ประเมินจากการมีวินัยและพร้อมเพรียงของนิสิตในการเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตร

2.1.3.3 ประเมินการกระทำทุจริตในการสอบ และการลอกงานของผู้อื่น

2.1.3.4 ประเมินจากความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย

## 2.2 ความรู้

### 2.2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

นิสิตต้องมีความรู้ทางคหกรรมศาสตร์ โดยเน้นทางด้านอาหารและโภชนาการทั้งในหลักการทฤษฎีและปฏิบัติ นำความรู้มาอธิบายศาสตร์ที่นำไปใช้ในชีวิตประจำวัน ได้สามารถนำความรู้ไปใช้ในการวิจัยการประกอบอาชีพและช่วยพัฒนาสังคม การให้นิสิตเกิดผลการเรียนรู้ประกอบด้วย

2.2.1.1 มีความรู้ในหลักการและทฤษฎีด้านอาหารและโภชนาการ

2.2.1.2 มีความรู้พื้นฐานทางวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ และสามารถนำมาบูรณาการในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ได้

2.2.1.3 สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการด้านอาหารและโภชนาการ

2.2.1.4 มีความรอบรู้ในศาสตร์ต่าง ๆ ที่จะนำไปใช้ในชีวิตประจำวัน

### 2.2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์เน้นการสอนโดยให้ผู้เรียนเรียนรู้หลักการทฤษฎีด้านอาหารและโภชนาการ และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้ในสภาพแวดล้อมจริงในทุกรายวิชาสำหรับรายวิชาที่มีปฏิบัติต้องมีการฝึกทักษะให้กับผู้เรียน เพื่อสามารถนำไปใช้ในด้านกรวิจัยและประกอบอาชีพ จัดระบบการเรียนการสอนให้ผู้เรียนสามารถแสวงหาความรู้เพิ่มเติมจากงานที่มอบหมายจัดการเรียนให้มีการอภิปรายกลุ่มอย่าง เช่น วิชาสัมมนา แผนงานพิเศษ เพื่อให้ผู้เรียนเกิดความเข้าใจ จัดให้มีการ



เรียนรู้จากสถานการณ์จริงโดยการศึกษาดูงาน หรือเชิญผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ตรงมาเป็นวิทยากรพิเศษให้ความรู้

### 2.2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

2.2.3.1 การทดสอบย่อย

2.2.3.2 การสอบกลางภาคและปลายภาค

2.2.3.3 รายงานเรื่องที่ให้ศึกษา

2.2.3.4 การนำเสนอในชั้นเรียน

2.2.3.5 การมีส่วนร่วมในการอภิปรายและตอบปัญหาในชั้นเรียน

2.2.3.6 ประเมินจากรายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพและการเสนอแผนงานพิเศษ

ทางด้านอาหารและโภชนาการ

## 2.3 ทักษะทางปัญญา

### 2.3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

นิสิตสามารถใช้ความรู้ทางภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติในการวิเคราะห์ สังเคราะห์ แปลความหมายข้อมูลทางเทคนิคและการวิจัย และวางแผนการดำเนินงานอย่างรอบคอบ พร้อมทั้งมีแนวคิดในการแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม สามารถใช้ทักษะความเข้าใจในเนื้อหาวิชาการเพื่อพัฒนาตนเองและนำไปประกอบวิชาชีพได้ ดังนั้นจึงต้องมีคุณสมบัติต่าง ๆ จากการสอนเพื่อให้เกิดทักษะทางปัญญา ดังนี้

2.3.1.1 สามารถคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ และมีเหตุมีผลตามหลักการทางวิทยาศาสตร์

2.3.1.2 นำความรู้ด้านอาหารและโภชนาการ ไปประยุกต์กับสถานการณ์ต่าง ๆ ได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม

2.3.1.3 มีความใฝ่รู้ สามารถวิเคราะห์ และสังเคราะห์ความรู้จากแหล่งข้อมูลต่าง ๆ ที่หลากหลายได้อย่างถูกต้อง เพื่อนำไปสู่การสร้างสรรค์นวัตกรรม

### 2.3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

เน้นการสอนที่กระตุ้นให้นิสิตคิดวิเคราะห์ ร่วมอภิปรายปัญหาต่าง ๆ ในชั้นเรียน ส่งเสริมให้นิสิตค้นคว้าด้วยตนเองและนำเสนอในรูปรายงานหรือการอภิปรายหน้าชั้น จัดการเรียนการสอนให้นิสิตได้มีโอกาสนับถือปฏิบัติจริง

### 2.3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

2.3.3.1 ประเมินจากการสอบ โดยการออกข้อสอบวัดความสามารถในการคิดแก้ไขปัญหา อธิบายแนวคิดของปัญหา และวิธีการแก้ปัญหาโดยใช้หลักความรู้ที่เรียนมาหรือหลักการวิจัยทางวิทยาศาสตร์

2.3.3.2 การประเมินจากการอภิปรายในชั้นเรียน



2.3.3.3 การประเมินจากรายงานและการนำเสนอรายงาน

2.3.3.4 การเสนอเค้าโครงแผนงานพิเศษทางด้านอาหารและโภชนาการ การทำแผนงานพิเศษทางด้านอาหารและโภชนาการ และการสอบแผนงานพิเศษทางด้านอาหารและโภชนาการ พร้อมทั้งส่งรูปเล่มแผนงานพิเศษทางด้านอาหารและโภชนาการ

2.3.3.5 การสอบประมวลผลก่อนจบการศึกษา

## 2.4 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

2.4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบ

นิสิตมีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายทั้งรายบุคคลและงานกลุ่ม รวมทั้งความรับผิดชอบต่อหน่วยงานหรือองค์กรที่ไปประกอบอาชีพสามารถปรับตัว และทำงานร่วมกับผู้อื่น ได้ทั้งผู้ที่เป็นผู้บังคับบัญชาหรือผู้ที่อยู่ใต้บังคับบัญชา และมีภาวะความเป็นผู้นำและวางตัวได้เหมาะสมกับบทบาทหน้าที่ และความรับผิดชอบในการเรียนการสอนอาจารย์ควรสอดแทรกคุณสมบัติต่าง ๆ ต่อไปนี้

2.4.1.1 มีภาวะผู้นำ โดยสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น ในฐานะผู้นำและสมาชิกที่ดี

2.4.1.2 มีความรับผิดชอบต่อสังคมและองค์กร

2.4.1.3 สามารถปรับตัวเข้ากับสถานการณ์และวัฒนธรรมองค์กร

2.4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบจัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่มีปฏิสัมพันธ์ระหว่างผู้สอนกับผู้เรียน และผู้เรียนกับผู้เรียนร่วมกันคิดในการแก้ปัญหาและแบ่งความรับผิดชอบในการทำงานร่วมกัน รวมทั้งฝึกเป็นผู้นำในการอภิปรายในแต่ละหัวข้อ และมีระเบียบปฏิบัติในการใช้เครื่องมือร่วมกัน ในรายวิชาที่มีการฝึกประสบการณ์วิชาชีพต้องมีการทำรายงานและนำมาอภิปรายในชั้นเรียน

2.4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

2.4.3.1 ประเมินจากพฤติกรรมกรรมการแสดงออกของนิสิตในการนำเสนอรายงานกลุ่มในชั้นเรียนและการร่วมกิจกรรมต่าง ๆ

2.4.3.2 ปฏิบัติตามระเบียบการใช้เครื่องมืออย่างถูกต้อง

2.4.3.3 ประเมินจากการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

## 2.5 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

2.5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ นิสิตสามารถใช้ทักษะทางคณิตศาสตร์ในการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงตัวเลข ข้อมูลด้านงานวิจัย การทำสถิติการวิจัย มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการนำเสนอข้อมูล และนำเสนอรายงาน และสืบค้นข้อมูลได้ สามารถใช้ภาษาในการสื่อสารได้อย่างถูกต้องทั้งด้านการ

พูด การฟัง การอ่าน การเขียน ดังนั้นนิสิตควรมีคุณสมบัติทางด้านการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ดังนี้

- 2.5.1.1 สามารถประยุกต์ความรู้ทางคณิตศาสตร์และสถิติ เพื่อการวิเคราะห์ประมวลผลการแก้ปัญหาและนำเสนอข้อมูลได้อย่างเหมาะสม
- 2.5.1.2 มีทักษะในการสื่อสารภาษาไทยได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวมทั้งการเลือกใช้รูปแบบการสื่อสารได้อย่างเหมาะสม
- 2.5.1.3 มีทักษะและความรู้ภาษาอังกฤษหรือภาษาต่างประเทศอื่นเพื่อการค้นคว้าได้ดี
- 2.5.1.4 สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้น เก็บรวบรวมข้อมูล และนำเสนอข้อมูลได้อย่างมีประสิทธิภาพและเหมาะสมกับสถานการณ์
- 2.5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
  - 2.5.2.1 มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์หรือคำนวณ ในทุกรายวิชาที่ต้องฝึกทักษะ โดยผู้สอนต้องแนะนำวิธีการ ติดตามตรวจสอบงาน และตรวจแก้พร้อมให้คำแนะนำ
  - 2.5.2.2 จัดกิจกรรมการเรียนรู้ในรายวิชาต่าง ๆ โดยให้นิสิตได้เรียนรู้โดยวิเคราะห์สถานการณ์จำลอง และสถานการณ์เหมือนจริง ให้นิสิตได้เรียนรู้ด้วยการปฏิบัติในหลากหลายสถานการณ์ เช่น การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงตัวเลขจากปฏิบัติการทดลอง
  - 2.5.2.3 มอบหมายงานที่ต้องมีการเรียบเรียงเป็นภาษาเขียน และที่นำเสนอโดยการพูดสื่อสารหน้าชั้นและการใช้สื่อประกอบในการนำเสนอ
  - 2.5.2.4 จัดรายวิชาสัมมนาให้นิสิตได้สืบค้นข้อมูล เรียบเรียงเป็นรายงาน และนำเสนอด้วยสื่ออิเล็กทรอนิกส์
  - 2.5.2.5 จัดรายวิชาแผนงานพิเศษด้านอาหารและโภชนาการ ที่มีการวิเคราะห์ข้อมูล และส่งเสริมให้นิสิตนำเสนอผลงาน
- 2.5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
  - 2.5.3.1 ประเมินจากรายวิชาปฏิบัติการ
  - 2.5.3.2 ประเมินจากรายวิชาสัมมนา
  - 2.5.3.2 ประเมินจากรายวิชาแผนงานพิเศษ



### 3 แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

ผลการเรียนรู้ในตารางมีความหมายดังนี้

1. คุณธรรม จริยธรรม
  1. มีความซื่อสัตย์สุจริต
  2. มีระเบียบวินัย
  3. มีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ
  4. เคารพสิทธิและความคิดเห็นของผู้อื่น
  5. จิตสาธารณะ
2. ความรู้
  1. มีความรู้ในหลักการและทฤษฎี ด้านอาหารและโภชนาการ
  2. มีความรู้พื้นฐานทางวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์และสามารถนำมาบูรณาการ ในสาขาวิชา
  3. สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการด้านอาหารและโภชนาการ
  4. มีความรอบรู้ในศาสตร์ต่าง ๆ ที่จะนำไปใช้ในชีวิตประจำวัน
3. ทักษะทางปัญญา
  1. สามารถวิเคราะห์ห้อย่างเป็นระบบ และมีเหตุมีผล ตามหลักการทางวิทยาศาสตร์
  2. นำความรู้ด้านอาหารและโภชนาการ ไปประยุกต์กับสถานการณ์ต่าง ๆ ได้อย่างถูกต้อง

และเหมาะสม

3. มีความใฝ่รู้ สามารถวิเคราะห์ และสังเคราะห์ความรู้จากแหล่งข้อมูลต่าง ๆ ที่หลากหลาย ได้อย่างถูกต้อง เพื่อนำไปสู่การสร้างสรรค์นวัตกรรม

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ
  1. มีภาวะผู้นำโดยสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นในฐานะผู้นำและสมาชิกที่ดี
  2. มีความรับผิดชอบต่อสังคมและองค์กร
  3. สามารถปรับตัวเข้ากับสถานการณ์และวัฒนธรรมองค์กร
5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
  1. สามารถประยุกต์ความรู้ทางคณิตศาสตร์และสถิติ เพื่อการวิเคราะห์ ประมวลผล

การแก้ปัญหาและนำเสนอข้อมูลได้อย่างเหมาะสม

2. มีทักษะในการสื่อสารภาษาไทยได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวมทั้งการเลือกใช้รูปแบบการสื่อสารได้อย่างเหมาะสม

3. มีทักษะและความรู้ภาษาอังกฤษหรือภาษาต่างประเทศอื่นเพื่อการค้นคว้าได้ดี
4. สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้น เก็บรวบรวมข้อมูล และนำเสนอข้อมูล ได้อย่างมีประสิทธิภาพ และเหมาะสมกับสถานการณ์



## 3 แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม					ความรู้				ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ			ทักษะการวิเคราะห์เชิง ตัวเลข การสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	4	
ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป																				
ก.1 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร																				
2001101 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารและ การสืบค้นสารสนเทศ	●	●		●					●	●					●	●		●		●
2001102 ภาษาอังกฤษเพื่อสื่อสารสื่อสาร	●	●		●					●	●					●	●			●	●
2001103 ภาษาและวัฒนธรรมเพื่อนบ้าน	●	●							●	●						●			●	●
ก.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์																				
1002101 การพัฒนาพฤติกรรมมนุษย์	●	●		●	●				●	●				●	●	●		●		●
2002102 สุนทรียนิยม		●		●	●				●	●						●		●		●
ก.3 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์																				
2003101 สังคมไทยและสังคมโลก	●	●		●	●				●	●				○	●	●	○	○		○
2003102 ทรัพยากรธรรมชาติและ สิ่งแวดล้อม	●	○		●	●				●	●				○	●	●		○		●

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม					ความรู้				ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	4
<b>ก.4 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์</b>																			
<b>วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี</b>																			
4004101 วิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต	●	●		●					●	●			●	●	●	●	●		●
4004102 การคิดและการตัดสินใจ	●	●		○	○				○	●			○	○	●	●	●		○
4004103 เทคโนโลยีสารสนเทศบูรณาการ	●	●		●	○				●	●			○	●	●	●	○		●
<b>ข. หมวดวิชาเฉพาะ</b>																			
<b>ข.1 กลุ่มวิชาแกนวิทยาศาสตร์สำหรับวิทยาศาสตร์ประยุกต์</b>																			
4101105 ฟิสิกส์ทั่วไป	●	●	○	●	○	○	●	○	●	●	●	○	○	●	○	●	○	○	●
4102105 เคมีทั่วไป	●	●		○		●	●	○	○	●	○		○	○		○	○	○	○
4104104 คณิตศาสตร์ทั่วไป	○	●				●	●			●	○	○				●			○
4104105 คณิตศาสตร์สำหรับวิทยาศาสตร์ประยุกต์	○	●				●	●			●	○	○				●			○
4105105 ชีววิทยาทั่วไป	●	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	●
4100101 ภาษาอังกฤษสำหรับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	●	●		●					○	●	○	○		○			○	●	



รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม					ความรู้				ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	4
<b>ข.2 กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน</b> <b>ข.2.1 กลุ่มวิชาเอกบังคับ</b>																			
4202101 โภชนาการ		●				●	●	●		○	●			○	○			○	○
4202102 ทฤษฎีอาหาร	●	●				●	●	●		●	●	○	○	○			○		○
4202201 หลักการประกอบอาหาร	●	●	●	●	○	●	●	○	○	●	●	○	○		○	○	○	○	●
4202202 การปฏิบัติการครัว	●	●	●	●	○	●	○	○	○	●	●	○	●	○	○		○	○	●
4202203 ขนมไทย	●	●	●	●	○	●	○	○	○	○	●	○	●		○	●	○	○	●
4202204 อาหารไทย	●	●	●			●	●				●		●		○	●	○	○	●
4202205 ศิลปะการตกแต่งอาหาร	●	●	●	●		●				○	●	○	○				○	○	●
4202211 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	●	●				●	●	●		●	●	○	○	○			○		○
4202212 จุลชีววิทยาทางอาหารทั่วไป	●	●				●	●	●		●	●	○	○	○			○		○
4202241 ภาษาอังกฤษสำหรับอาหารและเครื่องดื่ม	●								●		●				●			●	
4202301 อาหารบำบัดโรค	●	●	●			●	●				●		○	○			○	○	
4202302 ขนมอบเบื้องต้น	●	●	●			●							○	○			○	○	



รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม					ความรู้				ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	4
<b>ข.2.1 กลุ่มวิชาเอกบังคับ (ต่อ)</b>																			
4202303 การออกแบบอาหาร	●	●	●	●	○	●	●	○	○	●	●	●	○	○	○		○	○	●
4202304 การแปรรูปอาหาร	●	●	●	○	○	●	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○
4202331 ระเบียบวิธีวิจัยและการวางแผนการทดลองทางอาหารและโภชนาการ	●	●				●	●	●		●	●		○	○		●	○		○
4202401 สุขภาพโภชนาการและกฎหมายอาหาร	●	●				●	●	●		●	●		○	○			○		○
4202402 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินทางประสาทสัมผัส	●	●				●	●	●		●	●		○	○			○		○
4202432 สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์	●	●	○	●	○	●	●	●	○	●	●	●	○	○	○	●	●	○	●
4202433 แผนงานพิเศษด้านอาหารและโภชนาการ	●	●	○	○	○	●	●	●	●	●	●	●	●			●	●		
<b>ข.2.2 กลุ่มวิชาเอกเลือก</b>																			
4202206 อาหารนานาชาติ	●	●	●	●	○	●	○	○	○	○	●	○	●		○	●	○	○	●
4202207 อาหารว่าง	●	●	●	●	○	●	○	○	○	○	●	○	●		○	●	○	○	●
4202208 อาหารยุโรป	●	●	●	●	○	●	○	○	○	○	●	○	●		○	●	○	○	●

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม					ความรู้				ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	4
<b>ข.2.2 กลุ่มวิชาเอกเลือก (ต่อ)</b>																			
4202209 อาหารพร้อมปรุง	●	●	●	●	○	●	○	○	○	○	●	○	●		○	●	○	○	●
4202221 การบริการอาหารและเครื่องดื่ม	●	●	●	●		●				○	○		●		○		○	○	○
4202222 พฤติกรรมผู้บริโภค	●	○	●	○	○	●	○	●	○	○	●	○	●	○	○	○	○	○	●
4202223 การจัดการธุรกิจอาหาร	●	●	●	○	○	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	○	●	○	●
4202305 การผลิตอาหารเพื่อการค้า	●	●	●	●		●	○		○	○	○		○	○	○		○	○	○
4202306 เค้กชั้นสูง	●		●			●		○	○		○		○	○				○	○
4202307 คุกกี้	●		●			●		○	○		○		○	○				○	○
4202308 ขนมปังและพาย	●		●			●		○	○		○		○	○				○	○
4202309 การแต่งหน้าเค้ก	●		●			●		○	○		○		○	○				○	○
4202310 อาหารมังสวิรัตและอาหารเจ	●	●	●	●	○	●	○	○	○	○	●	○	●		○	●	○	○	●
4202311 อาหารไทยภาคกลาง	●	●	●	○	○	●	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○
4202312 อาหารไทยภาคเหนือ	●	●	●	○	○	●	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○
4202313 อาหารไทยภาคใต้	●	●	●	○	○	●	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○



รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม					ความรู้				ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	4
<b>ข.2.2 กลุ่มวิชาเอกเลือก (ต่อ)</b>																			
4202314 อาหารไทยภาคตะวันออกเฉียงเหนือ	●	●	●	○	○	●	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○
4202315 อาหารจีน	●	●	●	●	○	●	○	○	○	○	●	○	●	○	○	●	○	○	●
4202316 อาหารญี่ปุ่น	●	●	●	●	○	●	○	○	○	○	●	○	●	○	○	●	○	○	●
4202317 กระบวนการแปรรูปอาหาร	●	●	●	○	○	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	○	●	○	●
4202322 การจัดการนวัตกรรมอาหาร	●	●	●	○	○	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	○	●	○	●
4202323 เทคนิคการจัดอาหารสมัยใหม่	●	●	●	○	○	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	○	●	○	●
4202324 บรรจุภัณฑ์	●	●	●	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	●
4202403 เครื่องดื่ม	●	●	●	○	○	●	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○
4202404 การออกแบบประสบการณ์การรับประทานอาหาร	●	●	●	●	○	●	●	●	●	○	●	○	●	○	○	○	○	○	●
<b>ข.2.3 กลุ่มวิชาชีพ</b>																			
4202405 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	○	○



## หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนิสิต

1 กฎ ระเบียบ หรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน (เกรด)

2 กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนิสิต

2.1 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ขณะนิสิตยังไม่สำเร็จการศึกษา

สาขาวิชามีการกำหนดระบบการทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของนิสิตให้เป็นส่วนหนึ่งของระบบการประกันคุณภาพภายในของสถาบันอุดมศึกษา ซึ่งผู้ประเมินภายนอกจะต้องสามารถตรวจสอบได้ การทวนสอบในระดับรายวิชา โดยสาขาวิชาจัดให้มีคณะกรรมการพิจารณาความเหมาะสมของข้อสอบ การให้ค่าระดับ และมีการสุ่มประเมินข้อสอบ โดยผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก การทวนสอบในระดับหลักสูตรจะเขียนไว้ในระบบประกันคุณภาพภายในของสาขาวิชา

2.2 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้หลังจากนิสิตสำเร็จการศึกษา

สาขาวิชามีการกำหนดกลวิธีการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนิสิตหลังจากนิสิตสำเร็จการศึกษาโดยเน้นการทำวิจัยหาสัมฤทธิ์ผลของการประกอบอาชีพของบัณฑิตและทำอย่างต่อเนื่องแล้วนำผลวิจัยที่ได้ย้อนกลับมาปรับปรุงกระบวนการเรียนการสอน และหลักสูตรแบบครบวงจร รวมทั้งการประเมินคุณภาพของหลักสูตรโดยการวิจัยอาจดำเนินการดังต่อไปนี้

2.2.1 ภาวะการณ์ได้งานทำของบัณฑิต ประเมินจากบัณฑิตแต่ละรุ่นที่จบการศึกษาในด้านของระยะเวลาในการหางานทำ ความเห็นต่อความรู้ ความสามารถ ความมั่นใจของบัณฑิตในการประกอบการทำงานอาชีพ

2.2.2 การตรวจสอบจากผู้ประกอบการ โดยการขอเข้าสัมภาษณ์หรือการส่งแบบสอบถาม เพื่อประเมินความพึงพอใจในบัณฑิตที่จบการศึกษาและเข้าทำงานในสถานประกอบการนั้น ๆ ในคาบระยะเวลาต่าง ๆ เช่น ปีที่ 1 และปีที่ 5 เป็นต้น

2.2.3 การประเมินตำแหน่งและหรือความก้าวหน้าในสายงานของบัณฑิต

2.2.4 การประเมินจากสถานศึกษาอื่น โดยการส่งแบบสอบถาม หรือสอบถามเมื่อมีโอกาสในระดับความพึงพอใจในด้านความรู้ ความพร้อม และสมบัติด้านอื่น ๆ ของบัณฑิตจะจบการศึกษาและเข้าศึกษาเพื่อปริญญาที่สูงขึ้นในสถานศึกษานั้น ๆ

2.2.5 การประเมินจากบัณฑิตที่ไปประกอบอาชีพ ในแง่ของความพร้อมและความรู้จากสาขาวิชาที่เรียนรวมทั้งสาขาอื่น ๆ ที่กำหนดในหลักสูตรที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพของบัณฑิต รวมทั้งเปิดโอกาสให้เสนอข้อคิดเห็นในการปรับหลักสูตรให้ดียิ่งขึ้นด้วย

2.2.6 ความเห็นจากผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกที่มาประเมินหลักสูตร หรือเป็นอาจารย์พิเศษต่อความพร้อมของนิสิตในการเรียนและสมบัติอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการทวนสอบและการพัฒนาองค์ความรู้ของนิสิต

### 3 เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

การสำเร็จการศึกษาของนิสิตจะต้องเป็นไปตามเกณฑ์ของมหาวิทยาลัยและเกณฑ์ของสาขาวิชาที่กำหนดไว้ในหลักสูตร

#### 3.1 นิสิตที่มีสิทธิ์ได้รับปริญญา อนุปริญญา ต้องมีคุณสมบัติครบถ้วน ดังต่อไปนี้

- 3.1.1 เรียนครบหน่วยกิตและรายวิชาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดไว้ในหลักสูตร
- 3.1.2 มีความประพฤติดี มีคุณธรรมสมกับศักดิ์ศรีแห่งปริญญานั้น ๆ
- 3.1.3 สอบได้รายวิชาต่าง ๆ ครบตามโครงสร้างของหลักสูตรรวมทั้งรายวิชาที่สภามหาวิทยาลัยกำหนดให้เรียนเพิ่ม และไม่มีรายวิชาใดได้รับค่าระดับคะแนนเป็น E, I หรือ U
- 3.1.4 ได้รับค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 2.00
- 3.1.5 ใช้เวลาการศึกษาเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยาว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. 2550
- 3.1.6 ไม่มีพันธะด้านหนี้สินใด ๆ กับมหาวิทยาลัย
- 3.1.7 นิสิตผู้มีสิทธิ์ได้รับปริญญาบัณฑิตเกียรตินิยมอันดับสองต้องสอบได้จำนวนหน่วยกิตครบตามหลักสูตรได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ 3.25 ขึ้นไป แต่ไม่ถึง 3.60 และไม่เคยสอบได้ D+, D, E หรือ U ในรายวิชาใด
- 3.1.8 นิสิตผู้มีสิทธิ์ได้รับปริญญาบัณฑิตเกียรตินิยมอันดับหนึ่งต้องสอบได้จำนวนหน่วยกิตครบตามหลักสูตรได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ 3.60 ขึ้นไป และไม่เคยสอบได้ D+, D, E หรือ U ในรายวิชาใด
- 3.1.9 สำหรับนิสิตที่ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า 3.60 แต่มีรายวิชาที่สอบได้ระดับค่าคะแนน "D" ให้ได้เกียรตินิยมอันดับสอง

#### 3.2 นิสิตที่มีสิทธิ์แสดงความจำนงขอสำเร็จการศึกษา ต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนดังนี้

- 3.2.1 เป็นนิสิตที่เรียนภาคการศึกษาสุดท้ายที่ลงทะเบียนเรียนครบตามหลักสูตร
- 3.2.2 ผ่านกิจกรรมภาคบังคับ ตามเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด
- 3.2.3 ให้นิสิตที่มีคุณสมบัติครบถ้วนตามที่ระบุไว้ในข้อ 3.2.1 และ 3.2.2 ยื่นคำร้องแสดงความจำนงขอสำเร็จการศึกษาต่อส่วนทะเบียนและประเมินผล ภายในระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนดมิฉะนั้นอาจไม่ได้รับการพิจารณาเสนอชื่อต่อสภามหาวิทยาลัยเพื่ออนุมัติให้ปริญญาในภาคการศึกษานั้น



## หมวดที่ 6 การพัฒนาอาจารย์

### 1 การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

#### 1.1 แผนอัตรากำลังสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประจำปี 2555 - 2559

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์มีแผนความต้องการบุคลากรเพื่อการจัดสรรและพัฒนาบุคลากรระดับปริญญาเอกปีละ 2 อัตรา ดังตาราง

ตารางที่ 1 แสดงแผนอัตรากำลังสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประจำปี 2555 - 2559

ความต้องการคณาจารย์เพิ่มเติม/พัฒนาในรอบ 5 ปี				
2555	2556	2557	2558	2559
วิชาเอก	วิชาเอก	วิชาเอก	วิชาเอก	วิชาเอก
อาหารและ โภชนาการ	อาหารและ โภชนาการ	อาหารและ โภชนาการ	อาหารและ โภชนาการ	อาหารและ โภชนาการ
วิทยาศาสตร์การอาหาร	วิทยาศาสตร์การอาหาร	วิทยาศาสตร์การอาหาร	วิทยาศาสตร์การอาหาร	วิทยาศาสตร์การอาหาร

1.2 ให้มีความรู้และเข้าใจนโยบายของมหาวิทยาลัย คณะและสาขาวิชา ตลอดจนหลักสูตรของสาขาผ่านทางการจัดประชุมในสาขาวิชา และจัดอาจารย์แนะนำแบบพี่สอนน้อง

1.3 มีการจัดปฐมนิเทศให้ความรู้เกี่ยวกับการเรียนการสอน การวัดและประเมินผล รวมทั้งการวิจัยในชั้นเรียนแก่อาจารย์ใหม่

### 2 การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์

ส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ สร้างประสบการณ์เพื่อส่งเสริมการสอน และการวิจัยอย่างต่อเนื่อง ดังนี้

2.1 ส่งเสริมการทำวิจัยโดยจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือ

2.2 สนับสนุนด้านการศึกษาค้นคว้า คีออบรม ผลงานทางวิชาการ การประชุมทางวิชาการทั้งในประเทศและต่างประเทศ โดยให้ทุนการศึกษาหรือสนับสนุนค่าใช้จ่ายในการลงทะเบียน การเดินทางหรือการลาเพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์

2.3 ส่งเสริมให้อาจารย์มีการพัฒนาด้านการสอน โดยสนับสนุนเงินทุนในการผลิตสื่อการสอน และการทำวิจัยเพื่อพัฒนาการเรียนการสอน

2.4 สนับสนุนให้อาจารย์เข้าร่วมกลุ่มวิจัยต่าง ๆ ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและระหว่างมหาวิทยาลัย

2.5 สนับสนุนให้อาจารย์เข้าร่วมกิจกรรมบริการวิชาการต่างๆ ตามแผนของสาขาวิชาฯ หรือของคณะ

2.6 ส่งเสริมให้อาจารย์ขอทุนวิจัยจากภายในมหาวิทยาลัยและนอกมหาวิทยาลัย

2.7 สนับสนุนอาจารย์ทำผลงานวิชาการเพื่อขอตำแหน่งทางวิชาการ



## หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร

### 1 การบริหารหลักสูตร

ในการบริหารหลักสูตรจะมีคณะกรรมการประจำหลักสูตร อันประกอบด้วยประธานหลักสูตรหรือประธานสาขาวิชา และอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรรับผิดชอบ โดยมีคณบดีเป็นผู้กำกับดูแลและคอยให้คำแนะนำ ตลอดจนกำหนดนโยบายปฏิบัติให้แก่สาขาวิชา อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วางแผนการจัดการเรียนการสอนร่วมกับผู้บริหารของคณะ และอาจารย์ผู้สอนติดตามและวิเคราะห์ผลการดำเนินงานในแต่ละปีการศึกษา รวบรวมข้อมูลนำมาใช้ในการปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตรอย่างต่อเนื่อง

เป้าหมาย	การดำเนินการ	การประเมินผล
1. พัฒนาหลักสูตรให้ทันสมัยโดยอาจารย์และนิสิตสามารถก้าวทันหรือเป็นผู้นำในการสร้างองค์ความรู้ใหม่ๆ ทางด้านคหกรรมศาสตร์	1. จัดให้หลักสูตรสอดคล้องกับมาตรฐานวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ ในระดับสากลหรือระดับชาติ (หากมีการกำหนด)	1. หลักสูตรที่สามารถอ้างอิงกับมาตรฐานที่กำหนดโดยหน่วยงานวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ มีความทันสมัย และมีการปรับปรุงสม่ำเสมอ
2. กระตุ้นให้นิสิตเกิดความใฝ่รู้ มีแนวทางการเรียนที่สร้างทั้งความรู้ ความสามารถในวิชาการวิชาชีพที่ทันสมัย	2. ปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยโดยมีการพิจารณาปรับปรุงหลักสูตรทุก ๆ 5 ปี	2. จำนวนวิชาเรียนที่มีภาคปฏิบัติ และวิชาเรียนที่มีแนวทางให้นิสิตได้ศึกษาค้นคว้าความรู้ใหม่ได้ด้วยตนเอง
3. ตรวจสอบและปรับปรุงหลักสูตรให้มีคุณภาพมาตรฐาน	3. จัดแนวทางการเรียนในวิชาเรียนให้มีทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ และมีแนวทางการเรียนหรือกิจกรรมประจำวิชาให้นิสิตได้ศึกษาความรู้ที่ทันสมัยด้วยตนเอง	3. จำนวนและรายชื่อคณาจารย์ประจำประวัติอาจารย์ด้านคุณวุฒิ ประสิทธิภาพและการพัฒนาอบรมของอาจารย์
4. มีการประเมินมาตรฐานของหลักสูตรอย่างสม่ำเสมอ	4. จัดให้มีผู้สนับสนุนการเรียนรู้ และหรือผู้ช่วยสอนเพื่อกระตุ้นให้นิสิตเกิดความใฝ่รู้	4. จำนวนบุคลากรผู้สนับสนุนการเรียนรู้และบันทึกกิจกรรมในการสนับสนุนการเรียนรู้
	5. กำหนดให้อาจารย์ที่สอนมีคุณวุฒิไม่ต่ำกว่าปริญญาโท หรือเป็นผู้มีประสบการณ์หลายปีมีจำนวนคณาจารย์ประจำไม่น้อยกว่าเกณฑ์มาตรฐาน	5. ผลการประเมินการเรียนการสอน อาจารย์ผู้สอน และการสนับสนุนการเรียนรู้ของผู้สนับสนุนการเรียนรู้โดยนิสิต
	6. สนับสนุนให้อาจารย์ผู้สอนเป็นผู้นำในทางวิชาการ และ/หรือ เป็นผู้เชี่ยวชาญทางวิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการหรือในด้านที่เกี่ยวข้อง	
	7. ส่งเสริมอาจารย์ประจำหลักสูตรให้ไปปฏิบัติงานในหลักสูตรหรือวิชาการที่เกี่ยวข้องทั้งในและต่างประเทศ	

เป้าหมาย	การดำเนินการ	การประเมินผล
	<p>8. มีการประเมินหลักสูตร โดยคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิภายในทุกปี และภายนอกอย่างน้อยทุกปี</p> <p>9. จัดทำฐานข้อมูลทางค่านิยม อาจารย์ อุปกรณ์ เครื่องมือวิจัย งบประมาณ ความร่วมมือกับต่างประเทศ ผลงานทางวิชาการ ทุกภาคการศึกษาเพื่อเป็นข้อมูลในการประเมินของคณะกรรมการ</p> <p>10. ประเมินความพึงพอใจของหลักสูตร และการเรียนการสอน โดยบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา</p>	<p>6. ประเมินผลโดยคณะกรรมการที่ประกอบด้วยอาจารย์ภายในคณะฯ ทุก 2 ปี</p> <p>7. ประเมินผลโดยคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก ทุก ๆ 4 ปี</p> <p>8. ประเมินผลโดยบัณฑิตผู้สำเร็จการศึกษาทุก ๆ 2 ปี</p>

## 2 การบริหารทรัพยากรการเรียนการสอน

### 2.1 การบริหารงบประมาณ

คณะจัดสรรงบประมาณประจำปี ทั้งงบประมาณแผ่นดินและเงินรายได้เพื่อจัดซื้อตำรา สื่อการเรียนการสอน โสตทัศนูปกรณ์ และวัสดุครุภัณฑ์คอมพิวเตอร์อย่างเพียงพอ เพื่อสนับสนุนการเรียนการสอนในชั้นเรียน และสร้างสภาพแวดล้อมให้เหมาะสมกับการเรียนรู้ด้วยตนเองของนิสิต

### 2.2 ทรัพยากรการเรียนการสอนที่มีอยู่เดิม

คณะมีความพร้อมด้านหนังสือตำราและการสืบค้นผ่านฐานข้อมูล โดยมีสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศที่มีหนังสือด้านการบริหารจัดการและด้านอื่น ๆ รวมถึงฐานข้อมูลที่จะให้สืบค้น ส่วนระดับคณะก็มีหนังสือตำราเฉพาะทาง นอกจากนี้สาขาวิชามีอุปกรณ์และเครื่องมือเพียงพอโดยมีการบริหารจัดการอย่างเป็นระบบที่ใช้สนับสนุนการจัดการเรียนการสอน

### 2.3 การจัดหาทรัพยากรการเรียนการสอนเพิ่มเติม

ประสานงานกับสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศในการจัดซื้อหนังสือและตำราที่เกี่ยวข้อง เพื่อบริการให้อาจารย์และนิสิตได้ค้นคว้า และใช้ประกอบการเรียนการสอน ในการประสานการจัดซื้อหนังสือนั้น อาจารย์ผู้สอนแต่ละรายวิชาจะมีส่วนร่วมในการเสนอแนะรายชื่อหนังสือ ตลอดจนสื่ออื่น ๆ ที่จำเป็น นอกจากนี้อาจารย์พิเศษที่เชิญมาสอนบางรายวิชาและบางหัวข้อก็มีส่วนในการเสนอแนะรายชื่อหนังสือ สำหรับให้สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศจัดซื้อหนังสือด้วย ในส่วนของคณะจะมีห้องสมุดย่อยเพื่อบริการหนังสือตำราหรือวารสารเฉพาะทาง และคณะจัดสื่อการสอนอื่น ๆ ตามมาตรฐานสากลเพื่อสนับสนุนการสอนของอาจารย์ จัดให้มีเครือข่ายกับภาคธุรกิจหรืออุตสาหกรรมเพื่อให้ความร่วมมือและสนับสนุนทางวิชาการ โดยมีรายละเอียดดังตารางต่อไปนี้



## 2.4 การประเมินความเพียงพอของทรัพยากร

เป้าหมาย	การดำเนินการ	การประเมินผล
จัดให้มีห้องเรียนห้องปฏิบัติการ ระบบเครือข่าย แม่ข่าย อุปกรณ์ ทรัพยากร สื่อและช่องทางการเรียนรู้ ที่เพียงพอ เพื่อสนับสนุนทั้งการศึกษาในห้องเรียน นอกห้องเรียนและเพื่อการเรียนรู้ได้ด้วยตนเอง อย่างเพียงพอ มีประสิทธิภาพ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. จัดให้มีห้องเรียนที่มีความพร้อมใช้งานอย่างมีประสิทธิภาพ ทั้งในการสอน การบันทึกเพื่อเตรียมจัดสร้างสื่อสำหรับการทบทวนการเรียนรู้</li> <li>2. จัดเตรียมห้องปฏิบัติการที่มีเครื่องมือทันสมัยและเป็นเครื่องมือวิชาชีพในระดับสากล เพื่อให้บัณฑิตสามารถฝึกปฏิบัติสร้างความพร้อมในการปฏิบัติงานในวิชาชีพ</li> <li>3. จัดให้มีเครือข่ายที่มีทั้งเครื่องคอมพิวเตอร์ และพื้นที่ที่บัณฑิตสามารถศึกษา ทดลองหาความรู้เพิ่มเติมได้ด้วยตนเอง ด้วยจำนวนและประสิทธิภาพที่เหมาะสมเพียงพอ</li> <li>4. จัดให้มีห้องสมุดให้บริการทั้งหนังสือตำรา และสื่อดิจิทัลเพื่อการเรียนรู้</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. รวบรวมจัดทำสถิติจำนวนเครื่องมืออุปกรณ์ คอ์พิวเตอร์ ชั่วโมงการใช้งานห้องปฏิบัติการ และเครื่องมือความเร็วของระบบเครือข่ายคอ์พิวเตอร์</li> <li>2. จำนวนนิสิตลงเรียนในวิชาเรียนที่มีการฝึกปฏิบัติด้วยอุปกรณ์ต่าง ๆ</li> <li>3. สถิติของจำนวนหนังสือตำรา และสื่อดิจิทัล ที่มีให้บริการ และสถิติการใช้งานหนังสือตำรา สื่อดิจิทัล</li> </ol>

การประเมินความเพียงพอของทรัพยากรคณะฯ มีเจ้าหน้าที่ประจำห้องสมุดของคณะ ซึ่งจะประสานงานการจัดซื้อจัดหาหนังสือเพื่อเข้าสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ และทำหน้าที่ประเมินความพอเพียงของหนังสือตำรา นอกจากนี้มีเจ้าหน้าที่ด้านโสตทัศนูปกรณ์ซึ่งจะอำนวยความสะดวกในการใช้สื่อของอาจารย์ มีการผลสำรวจความพึงพอใจของอาจารย์ต่อการให้บริการทรัพยากรเพื่อการเรียนรู้และการปฏิบัติการ

## 3 การบริหารคณาจารย์

## 3.1 การรับอาจารย์ใหม่

มีการคัดเลือกอาจารย์ใหม่ตามระเบียบและหลักเกณฑ์ของมหาวิทยาลัย โดยอาจารย์ใหม่จะต้องมีวุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับปริญญาโท

## 3.2 การมีส่วนร่วมของคณาจารย์ในการวางแผน การติดตามและทบทวนหลักสูตร

คณาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและผู้สอน จะต้องประชุมร่วมกันในการวางแผนจัดการเรียนการสอน ประเมินผลและให้ความเห็นชอบการประเมินผลทุกรายวิชา เก็บรวบรวมข้อมูลเพื่อเตรียมไว้สำหรับการปรับปรุงหลักสูตร ตลอดจนปรึกษาหารือแนวทางที่จะทำให้บรรลุเป้าหมายตามหลักสูตร และได้บัณฑิตเป็นไปตามคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์



### 3.3 การแต่งตั้งคณาจารย์พิเศษ

สำหรับอาจารย์พิเศษถือว่ามีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นผู้ถ่ายทอดประสบการณ์ตรงจากการปฏิบัติมาให้แก่นิสิต ดังนั้นสาขาวิชามีนโยบายว่าให้มีการเชิญอาจารย์พิเศษหรือวิทยากรมาบรรยายในบางรายวิชา ซึ่งแล้วแต่ความเหมาะสมของรายวิชานั้น ๆ และอาจารย์พิเศษนั้นไม่ว่าจะสอนทั้งรายวิชาหรือบางชั่วโมงจะต้องเป็นผู้มีประสบการณ์ตรง และมีวุฒิการศึกษาอย่างต่ำปริญญาโท มีนโยบายเชิญผู้เชี่ยวชาญจากภาครัฐกิจหรืออุตสาหกรรมที่มีประสบการณ์ตรงในแต่ละหัวข้อมาเป็นอาจารย์พิเศษหรือวิทยากรบรรยายพิเศษ เพื่อถ่ายทอดประสบการณ์ให้แก่นิสิต

### 4 การบริหารบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน

มีบุคลากรสายสนับสนุนที่มีคุณภาพ มีความรู้และทักษะในการจัดการห้องปฏิบัติการด้านอาหารและโภชนาการ

#### 4.1 การกำหนดคุณสมบัติเฉพาะสำหรับตำแหน่ง

บุคลากรสายสนับสนุนมีวุฒิปริญญาตรีที่เกี่ยวข้องกับการะงานที่รับผิดชอบ

#### 4.2 การเพิ่มทักษะความรู้เพื่อการปฏิบัติงาน

ใช้สื่อการสอนได้อย่างสะดวก จัดให้มีการฝึกอบรมเฉพาะทางแก่บุคคลสายสนับสนุน

### 5 การสนับสนุนและการให้คำแนะนำนิสิต

#### 5.1 การให้คำปรึกษาด้านวิชาการและอื่น ๆ แก่นิสิต

มีการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการให้แก่นิสิตทุกคน โดยนิสิตที่มีปัญหาในการเรียนสามารถปรึกษากับอาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการได้ และมีการกำหนดชั่วโมงให้คำปรึกษาเพื่อให้นิสิตเข้าปรึกษา นอกจากนี้ยังมีอาจารย์ผู้เข้าร่วมเป็นกรรมการกับสำนักกิจการนิสิตเพื่อให้คำปรึกษาแนะนำในการจัดทำกิจกรรม

#### 5.2 การอุทธรณ์ของนิสิต

กรณีทีมนิสิตมีความสงสัยเกี่ยวกับผลการประเมินในรายวิชาใด สามารถที่จะยื่นคำร้องขอคูกระดาษคำตอบในการสอบตลอดจนดูคะแนน และวิธีการประเมินของอาจารย์ในแต่ละรายวิชาได้

### 6 ความต้องการของตลาดแรงงาน สังคม และหรือความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต

ได้กำหนดระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตอยู่ในระดับดี - ดีมาก สาขาวิชาโดยความร่วมมือจากคณะและมหาวิทยาลัย จัดการสำรวจความต้องการแรงงานและความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต นำข้อมูลศึกษาวิเคราะห์เพื่อใช้ประกอบการปรับปรุงหลักสูตรและการวางแผนการรับนิสิต

### 7 ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)

ผลการดำเนินการบรรลุตามเป้าหมายตัวบ่งชี้ทั้งหมดอยู่ในเกณฑ์ดีต่อเนื่อง 2 ปีการศึกษาเพื่อติดตามการดำเนินการตาม TQF ต่อไป ทั้งนี้เกณฑ์การประเมินค่า เป็น การดำเนินงานตามข้อ 1-5 และอย่างน้อยร้อยละ 80 ของตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ระบุไว้ในแต่ละปี

ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
1. อาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร	X	X	X	X	X
2. มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ หรือมาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา	X	X	X	X	X
3. มีรายละเอียดของรายวิชา และประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา	X	X	X	X	X
4. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และประสบการณ์ภาคสนาม(ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.5 และ 6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา	X	X	X	X	X
5. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	X	X	X	X	X
6. อาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร	X	X	X	X	X
7. มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนิสิตตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ ที่กำหนดใน มคอ.3 และ 4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	X	X	X	X	X
8. มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือ การประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่แล้ว		X	X	X	X
9. อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคนได้รับการปฐมนิเทศหรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน	X	X	X	X	X
10. อาจารย์ประจำทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และวิชาชีพ อย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง		X	X	X	X
11. จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน ได้รับการพัฒนาวิชาการ และวิชาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ค่อปี		X	X	X	X
12. ระดับความพึงพอใจของนิสิตปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนน 5.0				X	X

ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
13. ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0				X	X
14. นิสิตมีงานทำภายใน 1 ปี หลังจากสำเร็จการศึกษา ไม่น้อยกว่าร้อยละ 70					X
15. บัณฑิตที่ได้งานทำได้รับเงินเดือนเริ่มต้นไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ ก.พ. กำหนด					X



## หมวดที่ 8 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

### 1 การประเมินประสิทธิผลของการสอน

#### 1.1 การประเมินกลยุทธ์การสอน

การสอนมีการประเมินกลยุทธ์การสอน โดยอาจารย์ผู้ร่วมสอนหรือระดับสาขาวิชา และ ส่วนช่วงหลังการสอนมีการวิเคราะห์ผลการประเมินการสอนโดยนิสิต และการวิเคราะห์ผลการ เรียนของนิสิต นำผลการประเมินไปปรับปรุง อาจารย์ผู้ร่วมรับผิดชอบหลักสูตรรวบรวมปัญหา ข้อเสนอแนะเพื่อปรับปรุง แจ้งประธานหลักสูตรและผู้สอนเพื่อนำไปปรับปรุง

#### 1.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

การประเมินทักษะดังกล่าวสามารถทำได้โดยการ

##### 1.2.1 ประเมินโดยนิสิตในแต่ละวิชา

1.2.2 การสังเกตการณ์ของผู้รับผิดชอบหลักสูตรและ/หรือประธานหลักสูตร และ/หรือ อาจารย์ผู้สอนร่วม

1.2.3 ภาพรวมของหลักสูตรประเมินโดยบัณฑิตใหม่การทดสอบผลการเรียนรู้ของนิสิต เทียบเคียงกับสถาบันอื่นในหลักสูตรเดียวกัน

### 2 การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

การประเมินหลักสูตร ในภาพรวม โดยสำรวจข้อมูลจาก

#### 2.1 นิสิตปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่

#### 2.2 ความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต

#### 2.3 ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก

#### 2.4 สัมฤทธิ์ผลของบัณฑิต

### 3 การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

ต้องผ่านการประกันคุณภาพหลักสูตรและจัดการเรียนการสอนตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรีสาขาคหกรรมศาสตร์และตัวบ่งชี้ตามที่ระบุไว้ในหมวดที่ 7 ข้อ 7 รวมทั้งการผ่านการ ประเมินการประกันคุณภาพตามเกณฑ์ของ สกอ.

### 4 การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุงหลักสูตรและแผนกลยุทธ์การสอน

4.1 อาจารย์ผู้สอนจัดทำรายงานผลการเรียนการสอนในรายวิชาที่รับผิดชอบ (มคอ.5) โดยนำผล การประเมินและข้อเสนอแนะมาวางแผนปรับปรุงกลยุทธ์การสอน

4.2 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร รวบรวมรายงานผลการดำเนินการสอน (มคอ.5) แล้วสรุปผล การดำเนินงานของหลักสูตรตลอดปีการศึกษา (มคอ.7)

4.3 สาขาวิชาพิจารณาบททวนผลการดำเนินงานของหลักสูตร โดยนำสัมฤทธิ์ผลของนิสิต รายงานผลการประเมินคุณภาพภายใน ความเห็นของผู้ใช้บัณฑิตและผู้ทรงคุณวุฒิ มาใช้ในการวางแผนปรับปรุงและดำเนินงาน เพื่อใช้ในรอบปีการศึกษาต่อไป

**ภาคผนวก ก**  
**คำอธิบายรายวิชา**



## คำอธิบายรายวิชา

รหัสวิชา	ชื่อวิชา / คำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต
1002101	การพัฒนาพฤติกรรมมนุษย์ Human Behavior Development หลักความเข้าใจชีวิต การเข้าใจตนเองและผู้อื่น การพัฒนาตนเองให้เป็นผู้มีสุขภาพกายและสุขภาพจิตที่สมบูรณ์ การพัฒนาความฉลาดทางอารมณ์ การพัฒนาจิตปัญญาศึกษา การบริหารจัดการตนเอง การทำงานร่วมกับผู้อื่น การพัฒนาภาวะผู้นำ การพัฒนาความรับผิดชอบต่อสังคม และการประยุกต์ใช้หลักธรรมในการดำเนินชีวิต	3(3-0-6)
2001101	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารและการสืบค้นสารสนเทศ Thai for Communication and Information Retrieval การใช้ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารอย่างสร้างสรรค์ การอ่านและการฟังเพื่อจับใจความ สรุปความ วิเคราะห์ตีความ การพูดและการเขียนในรูปแบบต่าง ๆ เพื่อการส่งสารอย่างมีประสิทธิภาพ การค้นคว้าหาความรู้จากแหล่งทรัพยากรสารสนเทศเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต	3(3-0-6)
2001102	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร English for Communication เข้าใจ ตีความบทฟังและบทอ่านที่พบเห็นในชีวิตประจำวัน แลกเปลี่ยนข้อมูล ข่าวสาร ภาษาพูดและภาษาเขียนได้เหมาะสมกับบริบทและวัฒนธรรม นำเสนอข้อมูลเป็นภาษาอังกฤษทั้งที่เป็นทางการและไม่เป็นทางการ ฝึกกลยุทธ์ด้านกระบวนการฟัง พูด อ่าน และเขียนเพื่อเสริมสร้างศักยภาพในการสื่อสารและการแสวงหาข้อมูลมีเจตคติต่อการเรียนภาษา และใช้ภาษาเพื่อการอยู่ร่วมกันในสังคมอย่างมีความสุข	3(3-0-6)

- 2001103 ภาษาและวัฒนธรรมเพื่อนบ้าน 3(3-0-6)  
 Neighboring Language and Culture  
 ลักษณะและความเป็นมาของภาษาเพื่อนบ้าน วัฒนธรรมและประเพณีของแต่ละภาษา การออกเสียง /การเขียนพยัญชนะและสระ พัฒนาทักษะทั้ง 4 ด้าน คือ การฟัง พูด อ่าน และเขียน โดยเน้นที่ทักษะการฟัง พูด และอ่าน เพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน
- 2002102 ศูนย์นิยม 3(3-0-6)  
 Aesthetic Appreciation  
 ศาสตร์ความงามของศิลปะ 3 สาขา คือ ดนตรี ทัศนศิลป์ และศิลปะการแสดงในแง่ของต้นกำเนิด พัฒนาการวิธีการรับรู้และประสบการณ์ทางสุนทรียภาพในระดับรำลึกระดับความคุ้นเคยและระดับความซาบซึ้ง
- 2003101 สังคมไทยและสังคมโลก 3(3-0-6)  
 Thai and Global Society  
 พลวัตสังคมในมิติของสังคม เศรษฐกิจ และการเมืองยุคโลกาภิวัตน์ โดยศึกษาในด้านสาเหตุ สถานการณ์ และผลกระทบต่อสังคมไทยและสังคมโลก การจัดการสังคมโดยค่านิยมชีวิต ยึดหลักความพอเพียง เพื่อให้เกิดการปรับตัวอย่างรู้เท่าทันโลก และเกิดเจตคติ รักและภาคภูมิใจในความเป็นไทย
- 2003102 ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม 3 (3-0-6)  
 Natural Resources and Environments  
 ความหมาย ความสำคัญของทรัพยากรธรรมชาติ สิ่งแวดล้อมความสัมพันธ์เชิงระบบระหว่างมนุษย์กับสิ่งแวดล้อม การใช้ทรัพยากรธรรมชาติ การอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ ความหลากหลายทางชีวภาพ โครงการและกิจกรรมที่ใช้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม นวัตกรรมเทคโนโลยี มาตรการต่างๆ ปัญหาและสถานการณ์ด้านสิ่งแวดล้อมในปัจจุบัน การมีส่วนร่วมและวิถีชีวิตภายใต้สภาวะการเปลี่ยนแปลงของสิ่งแวดล้อม

- 4004101 วิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต 3(2-2-5)  
 Science for Quality of Life  
 กระบวนการทางวิทยาศาสตร์ การประยุกต์ใช้วิทยาศาสตร์ในการสื่อสารและการอยู่ร่วมกับผู้อื่น การดูแลรักษาสุขภาพกิจกรรมทักษะการเสริมสร้างสมรรถภาพทางกาย การใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมในการปรับปรุงคุณภาพชีวิต ผลกระทบของความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม
- 4004102 การคิดและการตัดสินใจ 3(2-2-5)  
 Thinking and Decision Making  
 หลักการและกระบวนการคิดของมนุษย์ ความคิดสร้างสรรค์ การวิเคราะห์ ข้อมูลและข่าวสาร ตรรกศาสตร์และการให้เหตุผล กระบวนการตัดสินใจ กำหนดการเชิงเส้น และคณิตศาสตร์พื้นฐานสำหรับชีวิตประจำวัน
- 4004103 เทคโนโลยีสารสนเทศบูรณาการ 3(2-2-5)  
 Integrated Information Technology  
 บทบาทความสำคัญของเทคโนโลยีสารสนเทศ เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์ และเครือข่าย การเรียนรู้ และใช้งานเทคโนโลยีสารสนเทศ การประยุกต์ใช้งานอินเทอร์เน็ต จริยธรรมและจรรยาบรรณในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
- 4104104 คณิตศาสตร์ทั่วไป 3(3-0-6)  
 General Mathematics  
 เมตริกซ์ ตัวกำหนดและการประยุกต์ใช้เมตริกซ์ ระบบจำนวนจริงและพีชคณิตของจำนวนจริง เซตและตรรกศาสตร์ แนวคิดพื้นฐานของแคลคูลัส
- 4104105 คณิตศาสตร์สำหรับวิทยาศาสตร์ประยุกต์ 3(3-0-6)  
 Mathematics for Applied Sciences  
 สถิติเบื้องต้น ความน่าจะเป็น การจำลองแบบคณิตศาสตร์ โปรแกรมสำเร็จรูปที่ใช้ในการคำนวณทางด้านคณิตศาสตร์และสถิติ



- 4102105 เคมีทั่วไป 4(3-3-7)  
 General Chemistry  
 สารและสมบัติของสาร โครงสร้างอะตอมและตารางธาตุ ปริมาณ สัมพันธ์เบื้องต้น พันธะเคมี แก๊ส ของเหลวและของแข็ง กรด เบส เกลือ เบื้องต้น เคมีอินทรีย์ สารชีวโมเลกุล ปิโตรเคมีและพอลิเมอร์ เคมีสิ่งแวดล้อม ปฏิบัติการที่สอดคล้องกับทฤษฎีเคมี
- 4105105 ชีววิทยาทั่วไป 4(3-3-7)  
 General Biology  
 สมบัติของสิ่งมีชีวิต โครงสร้างและหน้าที่ของเซลล์ พันธุศาสตร์ วิวัฒนาการความหลากหลายของสิ่งมีชีวิต สรีรวิทยา การเจริญเติบโตของพืช และสัตว์ สิ่งแวดล้อมและระบบนิเวศ ปฏิบัติการที่สอดคล้องกับทฤษฎีชีววิทยา
- 4101105 ฟิสิกส์ทั่วไป 4(3-3-7)  
 General Physics  
 กลศาสตร์ การสั่นและคลื่น อุณหพลศาสตร์ ของไหล สนามไฟฟ้า สนามแม่เหล็ก แสง เสียง ไฟฟ้าเบื้องต้น อุณหนิยมวิทยาเบื้องต้น คาราศาสตร์ เบื้องต้น ปฏิบัติการที่สอดคล้องกับทฤษฎีฟิสิกส์
- 4100101 ภาษาอังกฤษสำหรับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 3(2-2-5)  
 English for Sciences and Technologies  
 ฝึกทักษะการอ่านงานทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีจากบทความ วารสาร สารคดี ตำรา เรียนรู้และเข้าใจความหมายของคำศัพท์ทางวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี ฝึกตีความ และสรุปความเนื้อหาที่อ่าน ทั้งการพูดและการเขียน
- 4202101 โภชนาการ 3(3-0-6)  
 Nutrition  
 ความสำคัญของโภชนาการที่มีต่อสุขภาพ อาหารหลัก 5 หมู่ ประเภทหน้าที่และแหล่งของสารอาหาร กลไกการย่อย การดูดซึม การขับถ่าย ปัญหาโภชนาการในประเทศไทย

- 4202102 ทฤษฎีอาหาร 3(3-0-6)  
Food Theory  
องค์ประกอบและคุณสมบัติทางเคมีของอาหาร ได้แก่ น้ำ โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน เกลือแร่ และรงควัตถุ องค์ประกอบและคุณสมบัติของเนื้อสัตว์ ไข่ นํ้านม ผักและผลไม้ ไขมันและน้ำมัน ธัญชาติและน้ำตาล การเปลี่ยนแปลงทางเคมีและชีวเคมีขององค์ประกอบที่มีความสำคัญต่อการแปรรูปอาหารและคุณภาพของผลิตภัณฑ์ กลไกของปฏิกิริยาสำคัญต่างๆ ที่เกิดขึ้นในอาหาร การเปลี่ยนแปลงขององค์ประกอบของอาหารที่เกี่ยวข้องกับคุณภาพหรือการเสื่อมเสียของอาหาร
- 4202201 หลักการประกอบอาหาร 3(2-2-5)  
Principles of Culinary  
ชนิดของอาหาร หลักวิธีการประกอบอาหารหลัก 5 หมู่ ศัพท์การประกอบ เครื่องปรุง และสารปรุงแต่งอาหารที่มีปฏิกิริยาต่ออาหาร การเลือกซื้อและการเก็บรักษาเพื่อสงวนคุณค่าทางอาหาร ฝึกปฏิบัติ
- 4202202 การปฏิบัติการครัว 3(2-2-5)  
Kitchen Operations  
ประเภทครัว การจัดพื้นที่ ประเภทและหลักการใช้งานอุปกรณ์ในครัว การดูแลรักษาอุปกรณ์เครื่องใช้ และวิธีการทำความสะอาดที่เหมาะสม หลักในการเลือกซื้อและการจัดวางอุปกรณ์งานครัว ความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน ฝึกปฏิบัติ
- 4202203 ขนมไทย 3(2-2-5)  
Thai Desserts  
ประวัติความเป็นมา ขนมไทยในประเพณีต่าง ๆ การเลือกส่วนผสมและอุปกรณ์ในการทำขนมไทย วิธีการและเทคนิคการทำขนมไทย ลักษณะที่ดีของขนมไทย การบรรจุหีบห่อ การเก็บรักษา และฝึกปฏิบัติขนมไทย

- 4202204 อาหารไทย 3(2-2-5)  
 Thai Food Cookery  
 ประวัติความเป็นมาและพัฒนาการของอาหารไทย ลักษณะของอาหารไทย เครื่องมือเครื่องใช้ เครื่องปรุง เครื่องเทศ เทคนิคการประกอบอาหารไทยประเภทต่าง ๆ การจัดการเสิร์ฟ การเก็บรักษา บรรจุหีบห่อ และการจัดจำหน่าย ฝึกปฏิบัติอาหารไทย
- 4202205 ศิลปะการตกแต่งอาหาร 3(2-2-5)  
 Art of Food Gamishing  
 หลักศิลปะที่สัมพันธ์กับการตกแต่งอาหาร การเลือกวัสดุและอุปกรณ์ในการตกแต่ง ฝึกปฏิบัติวิธีการตกแต่งอาหารแบบต่าง ๆ ให้เหมาะสมกับการประยุกต์ใช้
- 4202211 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 3(3-0-6)  
 Food Science and Technology  
 การเน่าเสียของอาหาร ปฏิบัติการเฉพาะหน่วย กระบวนการแปรรูปและการถนอมอาหาร เช่น การใช้ความร้อน การแช่เย็นและการแช่เยือกแข็ง การทำแห้ง การใช้ไมโครเวฟและการฉายรังสี ผลกระทบต่ออาหารชนิดต่าง ๆ เช่น นมและผลิตภัณฑ์นม น้ำมันและไขมัน อาหารหมัก หลักพื้นฐานการบรรจุอาหาร การควบคุมคุณภาพอาหาร
- 4202212 จุลชีววิทยาทางอาหารทั่วไป 3(2-2-5)  
 General Food Microbiology  
 ความสำคัญของจุลินทรีย์ในอาหาร จุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร การปนเปื้อนของจุลินทรีย์ในอาหาร จุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารเน่าเสียและจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค การป้องกันการเสื่อมเสียของอาหารเนื่องจากจุลินทรีย์ การใช้ประโยชน์ของจุลินทรีย์ในการผลิตอาหาร การวิเคราะห์จุลินทรีย์ในอาหาร มาตรฐานทางจุลชีววิทยาของอาหาร



- 4202241 ภาษาอังกฤษสำหรับอาหารและเครื่องดื่ม 3(3-0-6)  
English for Food and Beverages  
คำศัพท์เฉพาะอาหารและเครื่องดื่ม เน้นทักษะการฟังและพูดเพื่อใช้กับ  
พนักงานที่ทำงานเป็นผู้ประกอบอาหาร ให้บริการอาหารและเครื่องดื่มใน  
ภัตตาคาร
- 4202301 อาหารบำบัดโรค 3(2-2-5)  
Dietetics  
ความมุ่งหมายของการให้อาหารเพื่อบำบัดโรค การบริการอาหารใน  
โรงพยาบาล รายการอาหารแลกเปลี่ยน และอาหารเฉพาะโรค การดัดแปลง  
และจัดทำรวมทั้งการเสิร์ฟอาหารสำหรับผู้ป่วย และฝึกปฏิบัติ
- 4202302 ขนมอบเบื้องต้น 3(2-2-5)  
Basic Bakery  
ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมอบ ประเภทและลักษณะที่ดีของ  
ผลิตภัณฑ์ขนมอบ องค์ประกอบและบทบาทของส่วนผสม อุปกรณ์ เครื่องมือ  
เครื่องใช้ที่ใช้ในการผลิต หลักการผลิตและเทคนิคในการทำขนมอบเบื้องต้น  
และฝึกปฏิบัติ
- 4202303 การออกแบบอาหาร 3(2-2-5)  
Food Design  
การสร้างสรรค์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารทั้งในแง่การสร้างมูลค่าทาง  
เศรษฐกิจ การพัฒนาคุณภาพชีวิตและอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม การวางแผน  
สร้างสรรค์รูปแบบอาหารที่สัมพันธ์กับบรรดประโยชน์ การเลือกวัสดุอุปกรณ์  
และวิธีการให้สอดคล้องกับรูปแบบของการสร้างสรรค์โดยคำนึงถึงความ  
ปลอดภัยและคุณค่าต่อผู้บริโภค ฝึกปฏิบัติการออกแบบอาหารและนำเสนอ
- 4202304 การแปรรูปอาหาร 3(2-2-5)  
Food Processing  
การเลือกคุณภาพของวัตถุดิบ กระบวนการแปรรูปผลิตผลทาง  
การเกษตร การผลิตอาหารสำเร็จรูปต่างๆ การบรรจุหีบห่อ และฝึกภาคปฏิบัติ

- 4202331 ระเบียบวิธีวิจัยและการวางแผนการทดลองทางอาหารและโภชนาการ 3(3-0-6)  
 Research Methodology and Experimental design in Food and Nutrition  
 ศึกษาระเบียบวิธีวิจัย และเทคนิคการวิจัยทางอาหารและโภชนาการ การเก็บและวิเคราะห์ข้อมูล ขั้นตอนในการดำเนินการวิจัย เสนอโครงการวิจัย รายงานและเผยแพร่การวิจัยทางอาหารและโภชนาการ หลักการและวิธีการวางแผนการทดลอง แผนการทดลองแบบสุ่มอย่างสมบูรณ์ แผนการทดลองแบบสุ่มในบล็อกสมบูรณ์ แผนการทดลองแบบแฟคทอเรียล การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ย การวิเคราะห์ความแปรปรวนร่วม
- 4202401 สุขาภิบาลอาหารและกฎหมายอาหาร 3(3-0-6)  
 Food Sanitation and Food Laws  
 จุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับการสุขาภิบาลอาหารและการควบคุม หลักการสุขาภิบาลอาหาร สุขลักษณะส่วนบุคคล การออกแบบอาคาร อุปกรณ์ และสิ่งอำนวยความสะดวกในสถานที่ผลิตอาหาร หลักการทำความสะอาด การควบคุมแมลงและสัตว์พาหะ การจัดการขยะ กฎหมายและมาตรฐานอาหาร ฉลากอาหาร ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ได้แก่ หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMPs) การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุม (HACCPs)
- 4202402 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินทางประสาทสัมผัส 3(2-2-5)  
 Food Products Development and Sensory Evaluation  
 ความสำคัญของการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ปัจจัยที่มีผลต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร พฤติกรรมของผู้บริโภค ความต้องการของผู้บริโภค ลักษณะทางประสาทสัมผัส วิธีการทดสอบทางประสาทสัมผัส ได้แก่ การทดสอบความแตกต่าง การทดสอบเชิงพรรณนา การทดสอบการยอมรับ การคัดเลือกและการฝึกหัดของผู้ทดสอบ สถิติที่ใช้ในการทดสอบทางประสาทสัมผัส

- 4202432 สัมมนาทางทฤษฎีเศรษฐศาสตร์ 3(3-0-6)  
Seminar in Home Economics  
การศึกษา ค้นคว้า และสืบค้นข้อมูลงานวิจัยที่เป็นปัจจุบันทั้งใน  
รูปแบบเอกสาร สิ่งพิมพ์ สิ่งพิมพ์อิเล็กทรอนิกส์ที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชา  
การนำเสนอข้อมูลที่ทำการศึกษา การแลกเปลี่ยนความรู้ การซักและตอบ  
คำถาม การอภิปรายและแสดงความคิดเห็น การจัดรูปเล่มเอกสาร การเขียน  
รายงานผลการวิจัย
- 4202433 แผนงานพิเศษด้านอาหารและโภชนาการ 3(3-0-6)  
Special Project in Foods and Nutrition  
ค้นคว้า ทดลองและวิจัยงานด้านอาหารและโภชนาการ หรือปัญหาที่  
เกี่ยวข้องกับอาหาร รวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูล สรุปผลและเสนอเป็นรายงาน  
ภายใต้การควบคุมและแนะนำของอาจารย์ที่ปรึกษาแผนงานพิเศษ
- 4202206 อาหารนานาชาติ 3(2-2-5)  
International Food  
ความรู้เกี่ยวกับอาหารยุโรป อเมริกา และเอเชีย วัตถุประสงค์และวิธีการ  
ประกอบอาหารขั้นพื้นฐานของอาหารประจำชาติที่สันทันนิยม และฝึกปฏิบัติ
- 4202207 อาหารว่าง 3(2-2-5)  
Snack  
ความหมาย ประเภท และประโยชน์ของอาหารว่าง เทคนิคในการ  
ประกอบอาหารว่าง การจัดเสิร์ฟอาหารว่าง การคิดต้นทุนและกำหนดราคา  
ขาย การจัดบรรจุหีบห่อ การจัดจำหน่าย และฝึกปฏิบัติ
- 4202208 อาหารยุโรป 3(2-2-5)  
European Food  
ลักษณะสำคัญของอาหารยุโรป ความแตกต่างของลักษณะอาหาร  
ประเทศต่าง ๆ ที่สำคัญในยุโรป เครื่องมือและอุปกรณ์ที่สำคัญในการประกอบ  
อาหารยุโรป การจัดรายการอาหาร การประกอบอาหาร การจัดและตกแต่ง  
อาหาร ตลอดจนการจัดเสิร์ฟและวิธีการรับประทานอาหารตามมารยาทของ  
ชาวยุโรป ฝึกปฏิบัติอาหารยุโรป



- 4202209 อาหารพร้อมปรุง 3(2-2-5)  
 Ready to Cook Food  
 การคิดรายการอาหาร การเลือกซื้อและวิธีการประกอบอาหารพร้อม  
 ปรุง การเลือกบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษาและการจัดจำหน่ายให้เหมาะสมกับ  
 เวลาและโอกาส ฝึกปฏิบัติ
- 4202221 การบริการอาหารและเครื่องดื่ม 3(2-2-5)  
 Food and Beverage Services  
 วิธีการและมารยาทบนโต๊ะอาหาร หลักการและปฏิบัติการ จัดโต๊ะ  
 อาหาร วัสดุและอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องสำหรับการบริการอาหารและเครื่องดื่มตาม  
 แบบสากลและแบบอื่น ๆ ตลอดจนการควบคุมและรูปแบบการสร้างสรรค้งาน  
 เลี้ยงแบบต่าง ๆ ฝึกปฏิบัติการออกแบบการบริการอาหารให้เหมาะสมกับ  
 โอกาสในการจัดเลี้ยง
- 4202222 พฤติกรรมผู้บริโภค 3(3-0-6)  
 Consumer Behavior  
 ลักษณะพฤติกรรมของผู้บริโภคในอดีตและปัจจุบัน อิทธิพลของการ  
 เปลี่ยนแปลงการดำเนินชีวิตที่มีผลต่อลักษณะการบริโภค อิทธิพลของค่านิยม  
 ปรัชญาเป้าหมายและท้าววิจัยเกี่ยวกับพฤติกรรมผู้บริโภค ซึ่งมีผลต่อการตัดสินใจ  
 ของผู้บริโภค การศึกษาวิจัยเกี่ยวกับพฤติกรรมผู้บริโภค กลวิธีและเทคโนโลยีที่  
 ส่งเสริมให้เกิดพฤติกรรมบริโภคที่เหมาะสม
- 4202223 การจัดการธุรกิจอาหาร 3(2-2-5)  
 Food Business Management  
 การจัดการธุรกิจอาหารประเภทต่างๆ การลงทุน การตลาด  
 การบริหารงานและการประชาสัมพันธ์ การจัดทำแบบจำลอง การจัดการ  
 ธุรกิจอาหาร ฝึกภาคปฏิบัติ

- 4202305 การผลิตอาหารเพื่อการค้า 3(2-2-5)  
 Food for Commercial  
 ความรู้เกี่ยวกับงานอุตสาหกรรมบริการอาหาร การทำอาหารเพื่อการค้า แนวโน้มของประเภทอาหารที่เหมาะสมกับการค้าปัจจุบันและในอนาคต ข้อควรคำนึงการเลือกซื้อและตำรองวัสดุ และเครื่องปรุง ประเภทและรูปแบบของภาชนะบรรจุอาหาร การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย ฝึกปฏิบัติ
- 4202306 เค้กชั้นสูง 3(2-2-5)  
 Advances Cake  
 ประเภทของเค้ก เทคนิคในการทำเค้กชนิดต่าง ๆ อุปกรณ์ การเลือกซื้ออุปกรณ์และเครื่องปรุง การเก็บรักษา การบรรจุหีบห่อ ฝึกปฏิบัติ
- 4202307 คุกกี้ 3(2-2-5)  
 Cookies  
 ประเภทของคุกกี้ เทคนิคในการทำคุกกี้ชนิดต่าง ๆ อุปกรณ์ การเลือกซื้ออุปกรณ์ และเครื่องปรุง การเก็บรักษา การบรรจุหีบห่อ ฝึกปฏิบัติ
- 4202308 ขนมปังและพาย 3(2-2-5)  
 Bread and Pies  
 ประเภทของขนมปังและพาย เทคนิคในการทำขนมปังและพายชนิดต่าง ๆ อุปกรณ์ การเลือกซื้ออุปกรณ์ และเครื่องปรุง การเก็บรักษา การบรรจุหีบห่อ ฝึกปฏิบัติ
- 4202309 การแต่งหน้าเค้ก 3(2-2-5)  
 Cake Decoration  
 การออกแบบ การแต่งหน้าเค้ก เครื่องใช้ วัสดุที่จะนำมาใช้แต่งให้สวยงาม เหมาะสมกับ โอกาสและสมัยนิยม การเก็บรักษา การบรรจุหีบห่อ ฝึกปฏิบัติ

- 4202310 อาหารมังสวิรัตและอาหารเจ 3(2-2-5)  
Vegetarian Food  
ความหมายและความสำคัญของอาหารมังสวิรัตและอาหารเจ ประเภทของอาหารมังสวิรัต วัตถุประสงค์ที่ใช้ในการประกอบอาหารมังสวิรัตและอาหารเจ การประกอบอาหารมังสวิรัตและอาหารเจ ตลอดจนการจัดเสิร์ฟและวิธีการรับประทานอาหารตามข้อกำหนด ฝึกปฏิบัติอาหารมังสวิวัติและอาหารเจ
- 4202311 อาหารไทยภาคกลาง 3(2-2-5)  
Local Central Thailand  
ประวัติความเป็นมาและพัฒนาการของอาหารไทย ลักษณะของอาหารไทย เครื่องมือเครื่องใช้ เครื่องปรุง เครื่องเทศ เทคนิคการประกอบอาหารไทยประเภทต่าง ๆ การจัดการเสิร์ฟ การเก็บรักษา ฝึกปฏิบัติอาหารพื้นบ้านภาคกลาง
- 4202312 อาหารไทยภาคเหนือ 3(2-2-5)  
Local Food of Northern Thailand  
ประวัติความเป็นมาและพัฒนาการของอาหารไทย ลักษณะของอาหารไทย เครื่องมือเครื่องใช้ เครื่องปรุง เครื่องเทศ เทคนิคการประกอบอาหารไทยประเภทต่าง ๆ การจัดการเสิร์ฟ การเก็บรักษา ฝึกปฏิบัติอาหารพื้นบ้านภาคเหนือ
- 4202313 อาหารไทยภาคใต้ 3(2-2-5)  
Local Food of Southern Thailand  
ประวัติความเป็นมาและพัฒนาการของอาหารไทย ลักษณะของอาหารไทย เครื่องมือเครื่องใช้ เครื่องปรุง เครื่องเทศ เทคนิคการประกอบอาหารไทยประเภทต่าง ๆ การจัดการเสิร์ฟ การเก็บรักษา ฝึกปฏิบัติอาหารพื้นบ้านภาคใต้



- 4202314 อาหารไทยภาคตะวันออกเฉียงเหนือ 3(2-2-5)  
Local Food of Northern-East Thailand  
ประวัติความเป็นมาและพัฒนาการของอาหารไทย ลักษณะของอาหารไทย เครื่องมือเครื่องใช้ เครื่องปรุง เครื่องเทศ เทคนิคการประกอบอาหารไทยประเภทต่าง ๆ การจัดการเสิร์ฟ การเก็บรักษา ฝึกปฏิบัติอาหารพื้นบ้านภาคตะวันออกเฉียงเหนือ
- 4202315 อาหารจีน 3(2-2-5)  
Chinese Food  
ลักษณะอาหารจีน เครื่องปรุงชนิดต่าง ๆ เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร การจัดรายการอาหาร เทคนิคและวิธีการประกอบอาหารจีน การจัดโต๊ะและการบริการ มารยาทในการรับประทานอาหาร ฝึกปฏิบัติอาหารจีนทั้งคาวหวาน
- 4202316 อาหารญี่ปุ่น 3(2-2-5)  
Japanese Food  
วัฒนธรรมการรับประทานอาหารของคนญี่ปุ่น ลักษณะและประเภทของอาหารญี่ปุ่น การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารญี่ปุ่น เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารญี่ปุ่น ศิลปะในการจัดและตกแต่งอาหารญี่ปุ่น การจัดโต๊ะอาหารแบบญี่ปุ่น ตลอดจนการจัดการเสิร์ฟและวิธีการรับประทานอาหารตามประเพณีของญี่ปุ่น ฝึกปฏิบัติอาหารญี่ปุ่น
- 4202317 กระบวนการแปรรูปอาหาร 3(2-2-5)  
Food processing  
การเลือกใช้กระบวนการแปรรูปอาหาร จากพืช ผัก ผลไม้และเนื้อสัตว์ การใช้สารเคมี อาหารปนเปื้อน การนำเสียในอาหาร การออกแบบผลิตภัณฑ์ การวิจัยกระบวนการแปรรูปอาหาร ฝึกภาคปฏิบัติ

- 4202322 การจัดการนวัตกรรมด้านอาหาร  
Management innovation in food  
3(2-2-5)  
การนำสิ่งใหม่ ๆ ประเภทความรู้ใหม่ เทคนิควิธีการใหม่และการ  
สร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ใหม่ด้านอาหารมาใช้ในการจัดการอาหารให้เหมาะสม  
กับนวัตกรรมด้านอาหาร ฝึกภาคปฏิบัติ
- 4202323 เทคนิคการจัดอาหารสมัยใหม่  
The modern food Technology  
3(2-2-5)  
เทคนิคการเลือกใช้อุปกรณ์สมัยใหม่เพื่อจัดอาหาร ออกแบบตกแต่ง  
อาหารสมัยใหม่ สำหรับการประกอบธุรกิจ ฝึกปฏิบัติเทคนิคการจัดอาหาร  
สมัยใหม่
- 4202324 บรรจุภัณฑ์  
Packaging  
3(2-2-5)  
ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์ ความสำคัญของการออกแบบ  
บรรจุภัณฑ์ หลักการเบื้องต้นในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ ตลอดจนปัจจัยต่าง ๆ  
ที่มีผลต่อการออกแบบบรรจุภัณฑ์ ตั้งแต่วัสดุ กระบวนการผลิต การตลาด การ  
จัดส่ง และการจัดการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ฝึกปฏิบัติการออกแบบบรรจุภัณฑ์
- 4202403 เครื่องดื่ม  
Beverage  
3(2-2-5)  
ประวัติความเป็นมาของเครื่องดื่มประเภทต่าง ๆ ความสำคัญของเครื่องดื่ม  
ประเภทของเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ วิธีการผสมเครื่องดื่ม อุปกรณ์ แก้ว  
เครื่องประดับ การจัดเครื่องดื่มให้เหมาะสมกับรายการอาหาร มารยาทในการ  
บริการของพนักงานบริการเครื่องดื่ม การคิดต้นทุนกำไร ในการบริการเครื่องดื่ม  
ฝึกปฏิบัติการทำเครื่องดื่มและผสมเครื่องดื่มรวมทั้งการให้บริการเครื่องดื่ม

- 4202404 การออกแบบประสบการณ์การรับประทานอาหาร 3(2-2-5)  
 Eating Design  
 การนำเสนอวิธีรับประทานอาหารในรูปแบบพิเศษ การประยุกต์ใช้หลักจิตวิทยาที่เกี่ยวข้องกับการบริโภคและการรับรู้ เพื่อสร้างสุนทรียภาพในการรับประทานอาหารจากการรับรู้ทางประสาทสัมผัส การวางแผนสร้างสรรค์รูปแบบประสบการณ์ การเลือกวัสดุอุปกรณ์และวิธีการให้สอดคล้องกับรูปแบบของการสร้างสรรค์ ฝึกปฏิบัติการออกแบบประสบการณ์การรับประทานอาหารและนำเสนอ
- 4202405 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ 6(0-300)  
 Field Experience for Home Economics  
 ฝึกปฏิบัติงานด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร โดยมีการประชุมนิเทศจัดสัมมนาระหว่างฝึกงาน การนำเสนอความรู้ ประสบการณ์ ทักษะงานที่ได้รับจากการฝึกประสบการณ์ และปัจฉิมนิเทศ



ภาคผนวก ข  
ประวัติและผลงานของอาจารย์  
ประจำสาขาวิชา















## ประวัติและผลงานของอาจารย์ประจำ

ชื่อ-นามสกุล	นายสุภวัฒน์ นามคำ
ตำแหน่งทางวิชาการ	อาจารย์
สังกัด	สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
ประวัติการศึกษา	ปริญญาโท สาขาคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน มหาวิทยาลัยรามคำแหง ปริญญาตรี สาขาอาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ
ประสบการณ์การสอน	วิชา <ol style="list-style-type: none"> <li>1. การจัดการด้านอาหารและภัตตาคาร</li> <li>2. อาหารญี่ปุ่น</li> <li>3. การผลิตอาหารเพื่อการค้า</li> <li>4. อาหารว่าง</li> </ol>

**ภาคผนวก ค**  
**ระเบียบข้อบังคับและประกาศที่เกี่ยวข้อง**  
**การลงทะเบียนและการประเมินผล**



ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

ว่าด้วยการประเมินผลการศึกษาระดับปริญญาตรี

พ.ศ. ๒๕๕๐

.....

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๘ (๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ สภามหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา จึงออกข้อบังคับไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ ข้อบังคับสภามหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา ว่าด้วยการประเมินผลการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๐ ”

ข้อ ๒ บรรดาข้อบังคับ ระเบียบ หรือประกาศใดที่ขัดกับข้อบังคับนี้ ให้ใช้ข้อบังคับนี้แทน

ข้อ ๓ ให้ใช้ข้อบังคับนี้สำหรับนิสิต นักศึกษา ที่เข้าศึกษาตั้งแต่ปีการศึกษา ๒๕๕๐ เป็นต้นไป

ข้อ ๔ ในข้อบังคับนี้

“ มหาวิทยาลัย ” หมายถึง มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

“ สภา ” หมายถึง สภามหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

“ อธิการบดี ” หมายถึง อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

“ นิสิต ” หมายถึง ผู้ที่เข้าศึกษาในมหาวิทยาลัยเต็มเวลา

“ นักศึกษา ” หมายถึง ผู้ที่เข้าศึกษาในมหาวิทยาลัยไม่เต็มเวลาหรือตามโครงการอื่น

ใดที่ไม่ใช่นิสิต

ข้อ ๕ ให้มีการประเมินผลการเรียนในรายวิชาต่าง ๆ ตามหลักสูตรเป็น ๒ ระบบ ดังนี้

(๑) ระบบค่าระดับคะแนน แบ่งเป็น ๘ ระดับ

ระดับคะแนน	ความหมายของผลการเรียน	ค่าระดับคะแนน
A	ดีเยี่ยม	๔.๐
B+	ดีมาก	๓.๕
B	ดี	๓.๐
C+	ดีพอใช้	๒.๕
C	พอใช้	๒.๐
D+	อ่อน	๑.๕
D	อ่อนมาก	๑.๐
E	ตก	๐.๐



ระบบนี้ใช้สำหรับการประเมินรายวิชาที่เรียนตามหลักสูตรในรายวิชาที่มีการลงทะเบียนและนับหน่วยกิตในการจบ ค่าระดับคะแนนที่ถือว่าสอบได้ตามระบบนี้ ต้องไม่ต่ำกว่า “D” ถ้านิสิตนักศึกษาได้ค่าระดับคะแนน “E” ต้องลงทะเบียนเรียนใหม่จนกว่าจะสอบได้ หรือเข้ารับการฝึกอบรมในเนื้อหาวิชาที่เทียบได้กับมาตรฐานรายวิชานั้นๆ แทนการลงทะเบียนเรียนใหม่ การฝึกอบรมแทนการลงทะเบียนใหม่ให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัย แล้วให้เปลี่ยนค่าระดับคะแนนวิชาที่สอบตกนั้นเป็น “PS” กรณีวิชาเลือกถ้าได้ค่าระดับคะแนน “E” สามารถเปลี่ยนไปลงทะเบียนและเรียนรายวิชาอื่นแทนได้

ส่วนการประเมินรายวิชาการเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพและรายวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ถ้าได้ค่าระดับคะแนนต่ำกว่า “C” ถือว่าสอบตก นิสิต นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนใหม่

(๒) ระบบไม่มีค่าระดับคะแนน กำหนดสัญลักษณ์การประเมิน ดังนี้

ระดับการประเมิน	ความหมายของการประเมิน
PD ( Pass with Distinction )	ผ่านดีเยี่ยม
P ( Pass )	ผ่าน
F ( Fail )	ไม่ผ่าน

ระบบนี้ใช้สำหรับการประเมินรายวิชาที่หลักสูตรบังคับให้เรียนเพิ่มตามข้อกำหนดเฉพาะ และรายวิชาที่มหาวิทยาลัยกำหนดให้เรียนเพิ่ม

รายวิชาที่ได้ผลการประเมินเป็น “F” นิสิต นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนและเรียนใหม่จนกว่าจะสอบได้ หรือให้เข้ารับการฝึกอบรมแทนจนกว่าจะสอบผ่าน

ข้อ ๖ สัญลักษณ์อื่น ๆ มีดังนี้

Au ( Audit ) ใช้สำหรับการลงทะเบียนเพื่อร่วมฟัง โดยไม่นับหน่วยกิต

W ( Withdraw ) ใช้สำหรับการบันทึกกรณีดังต่อไปนี้

(๑) นิสิต นักศึกษาได้รับอนุมัติให้ยกเลิกรายวิชาเรียนนั้นก่อนกำหนดสอบปลายภาค ไม่น้อยกว่า ๒ สัปดาห์

(๒) นิสิต นักศึกษาได้รับอนุมัติให้ลาพักการเรียนในภาคเรียนนั้น

(๓) นิสิต นักศึกษาถูกสั่งให้พักการเรียนหลังจากลงทะเบียนในภาคเรียนนั้น

แล้ว

(๔) รายวิชาเลือกที่ได้รับการอนุมัติให้ไปเรียนวิชาอื่นแทน

PS (Pass with Satisfaction) ใช้สำหรับการบันทึกรายวิชาที่ได้รับค่าระดับคะแนน “E” ให้สามารถลงทะเบียนเรียนใหม่ได้ แล้วให้เปลี่ยนค่าระดับคะแนนนั้น เป็น “PS”

I ( Incomplete ) ใช้สำหรับบันทึกการประเมินที่ไม่สมบูรณ์ในรายวิชาที่นักศึกษายังทำงานไม่เสร็จเมื่อสิ้นภาคเรียน หรือขาดสอบ นิสิต นักศึกษาที่ได้ “I” ต้องดำเนินการขอรับการประเมิน เพื่อเปลี่ยนระดับคะแนนให้เสร็จสิ้นภายในภาคเรียนถัดไป

ข้อ ๗ รายวิชาที่ได้รับการยกเว้นการเรียน ตามระเบียบเกี่ยวกับการยกเว้นการเรียนให้ผลการประเมินเป็น "P"

ข้อ ๘ การลงทะเบียนเรียนให้ลงทะเบียนเรียนได้ไม่น้อยกว่า ๕ หน่วยกิต และไม่เกิน ๒๒ หน่วยกิต ในแต่ละภาคการศึกษาปกติสำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา และให้ลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน ๘ หน่วยกิต ในแต่ละภาคการศึกษาปกติสำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา

สำหรับการลงทะเบียนเรียนในภาคฤดูร้อน ให้ลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน ๘ หน่วยกิต หรือตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๙ นิสิต นักศึกษาที่เข้าศึกษาในหลักสูตรปริญญาตรี (๒ ปีหลังอนุปริญญา) จะลงทะเบียนรายวิชาที่ซ้ำหรือรายวิชาเทียบเท่ากับรายวิชาที่เคยศึกษามาแล้วในระดับอนุปริญญาไม่ได้ หากลงทะเบียนซ้ำให้เว้นการนับหน่วยกิต เพื่อพิจารณาวิชาเรียนครบตามหลักสูตรที่กำลังศึกษาอยู่ ยกเว้นรายวิชาที่เคยสอบได้มาแล้วเกิน ๑๐ ปี นับตั้งแต่ภาคเรียนที่สอบได้ ในรายวิชานั้นถึงวันที่เข้าศึกษาตามหลักสูตรที่กำลังศึกษาอยู่ให้เรียนซ้ำได้

ข้อ ๑๐ การหาระดับคะแนนเฉลี่ย

(๑) ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาคและค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม ให้คิดเป็นเลขทศนิยม ๒ ตำแหน่งโดยไม่ปัดเศษ สำหรับรายวิชาที่มีผลการเรียน "I" ยังไม่นำหน่วยกิตมารวมเป็นตัวหารเฉลี่ย

(๒) กรณีสอบตก ต้องลงทะเบียนเรียนซ้ำหรือเปลี่ยนไปเรียนวิชาอื่น ไม่ต้องนับหน่วยกิตที่สอบตกเป็นตัวหารเฉลี่ย

(๓) กรณีที่นิสิต นักศึกษาลงทะเบียนเรียนซ้ำกับวิชาที่สอบได้แล้ว หรือเรียนรายวิชาที่ระบุไว้ในหลักสูตรเทียบเท่า ให้นับหน่วยกิตและค่าระดับคะแนนเฉลี่ยเฉพาะรายวิชาที่เรียนครั้งสุดท้ายเท่านั้น แล้วให้เปลี่ยนรายวิชาที่เรียนซ้ำนั้น ให้ได้รับผลการเรียนเป็น "Au"

ข้อ ๑๑ ผู้สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร ต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนทุกข้อ ดังนี้

(๑) มีความประพฤติดี

(๒) สอบได้รายวิชาต่าง ๆ ครบตามหลักสูตร รวมทั้งรายวิชาที่สภากำหนดให้เรียน

เพิ่ม

(๓) ได้ระดับค่าคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า ๒.๐๐

(๔) มีเวลาเรียนไม่ต่ำกว่า ๔ ภาคการศึกษาปกติ ในกรณีที่เรียนหลักสูตร ๒ ปี ไม่ต่ำกว่า ๖ ภาคเรียนปกติ ในกรณีที่เรียนหลักสูตร ๔ ปี และไม่ต่ำกว่า ๘ ภาคการศึกษาปกติ ในกรณีเรียนหลักสูตร ๕ ปี

(๕) มีสภาพเป็นนิสิต ไม่เกิน ๔ ปีการศึกษา ติดต่อกันในกรณีเรียนหลักสูตร ๒ ปี ไม่เกิน ๘ ปีการศึกษา ติดต่อกันในกรณีที่เรียนหลักสูตร ๔ ปี และไม่เกิน ๑๐ ปีการศึกษาติดต่อกันในกรณีเรียนหลักสูตร ๕ ปี



สำหรับนักศึกษาภาคพิเศษ (ลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา) มีเวลาเรียนไม่ต่ำกว่า ๘ ภาคการศึกษาปกติในกรณีเรียนหลักสูตร ๒ ปี และไม่ต่ำกว่า ๑๔ ภาคการศึกษาปกติ ในกรณีเรียนหลักสูตร ๔ ปี และมีสภาพการเป็นนักศึกษาไม่เกิน ๖ ปีการศึกษา ในกรณีเรียนหลักสูตร ๒ ปี ไม่เกิน ๑๒ ปีการศึกษา ในกรณีเรียนหลักสูตร ๔ ปี และไม่เกิน ๑๕ ปีการศึกษา ในกรณีเรียนหลักสูตร ๕ ปี

ทั้งนี้ ยกเว้นโครงการพิเศษที่จัดการศึกษานอกที่ตั้งให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัยว่าด้วยโครงการนั้น ๆ

ข้อ ๑๒ การฟื้นสภาพการเป็นนิสิต นักศึกษา

นิสิต จะฟื้นสภาพการเป็นนิสิต เมื่ออยู่ในเกณฑ์ข้อใดข้อหนึ่งดังต่อไปนี้

(๑) ผลการเรียนได้ระดับค่าคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๖๐ เมื่อสิ้นภาคเรียนปกติ ภาคเรียนที่ ๒ นับตั้งแต่เริ่มเข้าเรียน

(๒) ผลการประเมินได้ค่าคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๘๐ ในภาคเรียนปกติ ภาคเรียนที่ ๔ ที่ ๖ ที่ ๘ ที่ ๑๐ ที่ ๑๒ และที่ ๑๔ นับตั้งแต่เริ่มเข้าเรียน

(๓) นิสิตลงทะเบียนเรียนครบหลักสูตรกำหนด แต่ยังได้ค่าคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๘๐

(๔) มีสภาพเป็นนิสิตครบ ๔ ปี คิดต่อกันในกรณีที่เรียนหลักสูตร ๒ ปี และครบ ๘ ปีคิดต่อกัน ในกรณีเรียนหลักสูตร ๔ ปี และครบ ๑๐ ปี คิดต่อกันในกรณีเรียนหลักสูตร ๕ ปี และขาดคุณสมบัติตามข้อ ๑๐.๑ ในการเป็นผู้สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

สำหรับนักศึกษาภาคพิเศษ จะฟื้นสภาพการเป็นนักศึกษา เมื่อผลการประเมินได้ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๘๐ เมื่อสิ้นภาคเรียนที่ ๔ กรณีหลักสูตร ๒ ปี และเมื่อสิ้นภาคเรียนที่ ๘ กรณีเรียนหลักสูตร ๔ ปี หรือนักศึกษาลงทะเบียนเรียนครบตามหลักสูตรกำหนด แต่ยังได้ระดับคะแนนสะสมต่ำกว่า ๑.๘๐ ได้ระดับคะแนนต่ำกว่า " C " ในรายวิชาการเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือ การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ การนับจำนวนภาคเรียนให้นับตั้งแต่เริ่มเข้าเรียน

ข้อ ๑๓ เมื่อนิสิต นักศึกษาเข้าเรียนได้จำนวนหน่วยกิตครบตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตรแล้ว และได้ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ ๑.๘๐ แต่ไม่ถึง ๒.๐๐ ให้เลือกเรียนรายวิชาเพิ่มเติม เพื่อทำค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมให้ถึง ๒.๐๐ ทั้งนี้ต้องอยู่ในระยะเวลาที่กำหนดตามข้อ ๑๑.๕ หรือตามระยะเวลาที่กำหนดสภาพการเป็นนักศึกษาของโครงการจัดการศึกษาภาคพิเศษ นั้น ๆ

ข้อ ๑๔ นิสิต นักศึกษาที่ทุจริต หรือร่วมทุจริตในการสอบรายวิชาใด ให้นักศึกษาผู้นั้นได้รับผลการเรียน " E " หรือ " F " ตามระบบการประเมินผลการเรียนในรายวิชานั้น และมหาวิทยาลัยพิจารณาโทษตามควรแก่กรณี

ข้อ ๑๕ ผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีจะได้รับเกียรติบัตรนี้ ต้องมีคุณสมบัติดังนี้



(๑) ระดับปริญญาตรี ( หลักสูตร ๔ ปี ) เมื่อครบตามหลักสูตรแล้ว ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า ๓.๖๐ จะได้รับเกียรตินิยมอันดับหนึ่ง ถ้าได้ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า ๓.๒๕ แต่ไม่ถึง ๓.๖๐ จะได้รับเกียรตินิยมอันดับสอง

(๒) ระดับปริญญาตรี ( หลังอนุปริญญา ) ต้องได้รับค่าคะแนนเฉลี่ยสะสมจากระดับอนุปริญญา หรือเทียบเท่าไม่น้อยกว่า ๓.๖๐ และเรียนครบหลักสูตร โดยได้รับค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม จากการศึกษาในมหาวิทยาลัยไม่น้อยกว่า ๓.๖๐ จะได้รับเกียรตินิยมอันดับหนึ่ง ถ้าได้ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมจากสถาบันเดิม และมหาวิทยาลัยนี้ไม่น้อยกว่า ๓.๒๕ แต่ไม่ถึง ๓.๖๐ จะได้รับเกียรตินิยมอันดับสอง

(๓) สอบได้ในรายวิชาใดๆ ไม่ต่ำกว่า "C" หรือ ไม่ได้ "PS" ตามระบบค่าระดับคะแนน หรือไม่ได้ "F" ตามระบบไม่มีค่าระดับคะแนน

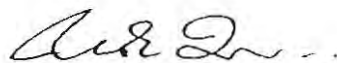
สำหรับผู้ที่ได้รับค่าคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า 3.60 จะได้รับเกียรตินิยมอันดับหนึ่ง แต่มีรายวิชาที่สอบได้ค่าระดับคะแนน "D" ให้ได้รับเกียรตินิยมอันดับสอง

(๔) นิสิต มีเวลาเรียนไม่เกิน ๔ ภาคเรียนปกติ สำหรับหลักสูตร ๒ ปี ไม่เกิน ๘ ภาคเรียนปกติ สำหรับหลักสูตร ๔ ปี และไม่เกิน ๑๐ ภาคเรียนปกติสำหรับหลักสูตร ๕ ปี

นักศึกษาภาคพิเศษ มีเวลาเรียนไม่เกิน ๘ ภาคเรียน สำหรับหลักสูตร ๒ ปีและไม่เกิน ๑๔ ภาคเรียน สำหรับหลักสูตร ๔ ปี

ข้อ ๑๖ ให้อธิการบดีรักษาการให้เป็นไปตามข้อบังคับนี้ และเป็นผู้ชี้ขาดในกรณีที่มีปัญหาจากการใช้ข้อบังคับนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๒๔ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๕๐



(ศาสตราจารย์พรชัย มาตังคสมบัติ)

นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา



ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา  
ว่าด้วยการโอนหรือเทียบโอนผลการเรียน และการยกเว้นการเรียนรายวิชา  
พ.ศ. ๒๕๔๕

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๘ (๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ สภามหาวิทยาลัยจึงวางระเบียบไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ระเบียบนี้เรียกว่า “ระเบียบสภามหาวิทยาลัยบ้านสมเด็จเจ้าพระยา ว่าด้วยการโอนหรือเทียบโอนผลการเรียนและการยกเว้นการเรียนรายวิชา พ.ศ. ๒๕๔๕”

ข้อ ๒ ให้ใช้ระเบียบนี้สำหรับนิสิตนักศึกษาที่เข้าศึกษาตั้งแต่ปีการศึกษา ๒๕๔๕ เป็นต้นไป

บรรดาระเบียบ คำสั่ง หรือข้อบังคับอื่นใดที่เกี่ยวกับการโอนหรือเทียบโอนผลการเรียนและการยกเว้นการเรียนรายวิชา ซึ่งขัดหรือแย้งกับระเบียบนี้ ให้ใช้ระเบียบนี้แทน

ข้อ ๓ ในระเบียบนี้

“นิสิต” หมายความว่า ผู้ที่ศึกษาเต็มเวลาในวันทำการปกติของมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

“นักศึกษา” หมายความว่า ผู้ที่ศึกษา อบรม ตามโครงการต่าง ๆ ของมหาวิทยาลัย

“การโอนผลการเรียน” หมายความว่า การนำหน่วยกิตและค่าระดับคะแนนของทุกรายวิชาที่เคยศึกษาจากหลักสูตรของมหาวิทยาลัยมาใช้ โดยไม่ต้องศึกษารายวิชานั้นอีก

“การเทียบโอนผลการเรียน” หมายความว่า การนำหน่วยกิตและค่าระดับคะแนนของรายวิชาที่เคยศึกษาจากหลักสูตรของสถาบันอุดมศึกษาอื่นมาใช้ โดยไม่ต้องศึกษารายวิชานั้นอีก

“การยกเว้นการเรียน” หมายความว่า การนำหน่วยกิตของรายวิชาจากหลักสูตรของมหาวิทยาลัยหรือหลักสูตรสถาบันอุดมศึกษาอื่นที่เคยศึกษามาแล้วซึ่งมีเนื้อหาสาระความยากง่ายเทียบได้ไม่น้อยกว่า สามในสี่ ของรายวิชาในหลักสูตรของมหาวิทยาลัยและอยู่ในระดับเดียวกันมาใช้ โดยไม่ต้องศึกษารายวิชานั้นอีก

“การประเมินเทียบความรู้และประสบการณ์” หมายความว่า การนำความรู้และประสบการณ์จากการ ศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย การฝึกอบรม หรือประสบการณ์การ



ทำงาน มาขอประเมินเทียบกับรายวิชาในหลักสูตรของมหาวิทยาลัย เพื่อขอขกเว้นไม่ต้องเรียนรายวิชานั้นอีก

“สถาบันอุดมศึกษา” หมายความว่า สถาบันการศึกษาที่มีการจัดการเรียนการสอนในระดับหลังมัธยมศึกษาตอนปลาย หลักสูตรไม่ต่ำกว่าอนุปริญญาหรือเทียบเท่าที่คณะกรรมการการอุดมศึกษารับรอง

“มหาวิทยาลัย” หมายความว่า มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

“อธิการบดี” หมายความว่า อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

ข้อ ๔ รายวิชาที่จะโอนหรือเทียบโอนผลการเรียน หรือขกเว้นการเรียน ต้องสอบได้หรือเลขศึกษา ฝึกอบรวมมาแล้วไม่เกิน ๑๐ ปี นับถึงวันที่เข้าศึกษา โดยเริ่มนับจากวันที่สำเร็จการศึกษา หรือภาคเรียนสุดท้ายที่มีผลการเรียน หรือวันสุดท้ายที่ศึกษา ฝึกอบรวม หรือมีประสบการณ์การทำงานเป็นที่ยอมรับของคณะกรรมการประเมิน

ข้อ ๕ ผู้มีสิทธิได้รับโอนหรือเทียบโอนผลการเรียน ได้แก่ผู้ที่มีคุณสมบัติข้อใดข้อหนึ่งดังต่อไปนี้

(๑) ผู้ที่ศึกษาในมหาวิทยาลัยมาแล้ว ซึ่งยังไม่สำเร็จการศึกษาและไม่มีสภาพการเป็นนิสิตนักศึกษา แล้วกลับเข้ามาศึกษาใหม่

(๒) ผู้ที่ขอย้ายสถานศึกษาจากสถาบันการศึกษาอื่น

(๓) ผู้ที่เปลี่ยนสภาพจากนิสิตของมหาวิทยาลัย ภาคปกติเป็นนักศึกษาตามโครงการอื่นที่ใช้หลักสูตรของมหาวิทยาลัย หรือผู้ที่ศึกษาตามโครงการอื่นที่ใช้หลักสูตรของมหาวิทยาลัย เปลี่ยนสภาพเป็นนิสิตภาคปกติ

(๔) ผู้ที่สำเร็จการศึกษาระดับอนุปริญญาจากมหาวิทยาลัยหรือสถาบันการศึกษาอื่น

ข้อ ๖ เงื่อนไขในการ โอนหรือเทียบโอนผลการเรียน

(๑) ผู้ขอโอนต้องมีสภาพการเป็นนิสิตภาคปกติ หรือนักศึกษาตามโครงการอื่นอย่างใดอย่างหนึ่ง

(๒) ผู้ขอโอนต้องไม่เคยถูกสั่งให้ออกจากสถานศึกษา ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยว่าด้วยการประเมินผลการศึกษา

(๓) การโอนต้องโอนทั้งหมดทุกรายวิชาที่เคยศึกษามา โดยไม่จำกัดจำนวนหน่วยกิตที่ขอโอน

(๔) การเทียบโอน จำนวนหน่วยกิตที่ได้รับการเทียบ โอนรวมแล้วต้องไม่เกิน สาม ใน สี่ สำหรับหลักสูตรปริญญาตรี และไม่เกิน หนึ่ง ใน สาม สำหรับหลักสูตรบัณฑิตศึกษาของหน่วยกิตรวมชั้นต่ำซึ่งกำหนดไว้ในโปรแกรมวิชาที่กำลังศึกษาในมหาวิทยาลัย และเมื่อได้รับการเทียบโอนแล้วต้องมีเวลาศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัยไม่น้อยกว่า ๑ ปีการศึกษา

ข้อ ๗ ผู้มีสิทธิได้รับขกเว้นการเรียน ได้แก่ ผู้มีคุณสมบัติข้อใดข้อหนึ่งต่อไปนี้



(๑) ผู้ที่สำเร็จการศึกษาหรือผู้ที่เคยศึกษาจากมหาวิทยาลัย

(๒) ผู้ที่สำเร็จการศึกษาหรือเคยศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่น เข้ามาศึกษาในมหาวิทยาลัย

(๓) ผู้ที่ผ่านการศึกษารวมในรายวิชาใดรายวิชาหนึ่งตามหลักสูตรของมหาวิทยาลัย

(๔) ผู้ที่ศึกษาจากการศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย การฝึกอบรม หรือมีประสบการณ์การทำงาน

ผู้มีสิทธิขอกเว้นตาม (๓) และ (๔) ต้องมีความรู้พื้นฐานระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือเทียบเท่าสำหรับการขอกเว้นการเรียนระดับปริญญาตรี และมีความรู้พื้นฐานระดับปริญญาตรี หรือเทียบเท่าสำหรับการขอกเว้นการเรียนระดับบัณฑิตศึกษา

ข้อ ๘ เงื่อนไขการขอกเว้นการเรียน

(๑) ต้องเป็นรายวิชาที่ได้รับคะแนนไม่ต่ำกว่า C สำหรับหลักสูตรระดับปริญญาตรี และ B สำหรับหลักสูตรบัณฑิตศึกษา หรือเทียบเท่า

(๒) การขอกเว้นการเรียนของผู้ศึกษาจากการศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย การฝึกอบรม หรือมีประสบการณ์การทำงาน ให้ มหาวิทยาลัยกำหนดวิธีการหรือหลักเกณฑ์การประเมินเทียบความรู้และประสบการณ์ เพื่อยกเว้นการเรียน โดยทำเป็นประกาศของมหาวิทยาลัย

(๓) ผู้สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาตรีมาแล้ว และเข้าศึกษาในระดับอนุปริญญา หรือปริญญาตรี ในอีกโปรแกรมวิชาหนึ่ง ได้ขอกเว้นการเรียนรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไปทั้งหมด โดยไม่นำเงื่อนไขข้อ ๔ และข้อ ๘ (๑) มาพิจารณา

(๔) จำนวนหน่วยกิตที่ได้รับการขอกเว้น รวมแล้วต้องไม่เกิน สาม ใน สี่ สำหรับหลักสูตรปริญญาตรี และไม่เกิน หนึ่ง ใน สาม สำหรับหลักสูตรบัณฑิตศึกษา ของหน่วยกิตรวมชั้นต่ำซึ่งกำหนดไว้ในโปรแกรมวิชาที่กำลังศึกษาในมหาวิทยาลัย และเมื่อได้รับการขอกเว้นแล้วต้องมีเวลาศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัยไม่น้อยกว่าปีการศึกษา

(๕) รายวิชาที่ได้รับการขอกเว้น ให้บันทึกไว้ในระเบียบการเรียนของนิสิตนักศึกษา โดยใช้อักษรย่อ "P" ในช่องระดับคะแนน สำหรับผู้ที่ได้รับการขอกเว้นผลการเรียนตามข้อ ๘ (๓) ให้นับหน่วยกิตหมวดวิชาศึกษาทั่วไป รวมในเกณฑ์การสำเร็จการศึกษา โดยไม่ต้องบันทึกผลการเรียนเป็นรายวิชา

ข้อ ๙ ผู้ที่จะขอโอนหรือเทียบโอนผลการเรียน หรือขอกเว้นการเรียน ต้องกระทำให้เสร็จสิ้นตามเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๑๐ การนับจำนวนภาคเรียนของผู้ที่ได้รับการโอนหรือเทียบโอนผลการเรียน หรือขอกเว้นการเรียนรายวิชาให้ถือเกณฑ์ดังนี้

(๑) นิสิตภาคปกติให้นับจำนวนหน่วยกิตได้ไม่เกิน ๒๒ หน่วยกิต เป็น ๑ ภาคเรียน

(๒) ผู้ที่ศึกษาอบรมตามโครงการอื่นที่ใช้หลักสูตรของมหาวิทยาลัย ให้นับจำนวนหน่วยกิตได้ไม่เกิน ๑๕ หน่วยกิต เป็น ๑ ภาคเรียน

(๓) การโอนผลการเรียนของนิสิต นักศึกษาตามข้อ ๕ (๑) ให้นับเฉพาะภาคเรียนที่เคยศึกษาและมีผลการเรียน นิสิต นักศึกษาตามข้อ ๕ (๒), (๓) และ (๔) ให้นับจำนวนภาคเรียนต่อเนื่องกัน

ข้อ ๑๑ ในกรณีที่มีมหาวิทยาลัยเปิดหลักสูตรใหม่ จะโอนหรือเทียบโอน นิสิต นักศึกษาเข้าศึกษาได้ไม่เกินกว่าชั้นปีและภาคการศึกษาที่ได้รับอนุญาตให้มีนิสิต นักศึกษาเรียนอยู่ตามหลักสูตรที่ได้รับความเห็นชอบแล้ว

ข้อ ๑๒ การโอนหรือเทียบโอนผลการเรียน หรือ ยกเว้นการเรียน ต้องชำระค่าธรรมเนียมตามระเบียบของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๓ ให้อธิการบดีหรือผู้ที่ถืออธิการบดีมอบหมาย เป็นผู้มีอำนาจพิจารณาอนุมัติการโอนหรือเทียบโอนผลการเรียน หรือการยกเว้นการเรียนรายวิชา

ข้อ ๑๔ ผู้ได้รับการโอนหรือเทียบโอนผลการเรียนไม่เสียสิทธิ์ที่จะได้รับปริญญาเกียรตินิยม แต่ผู้ที่ได้รับการยกเว้นการเรียน ไม่มีสิทธิ์ได้รับปริญญาเกียรตินิยม

ข้อ ๑๕ ให้อธิการบดีเป็นผู้รักษาการให้เป็นไปตามระเบียบนี้ และเป็นผู้พิจารณาวินิจฉัยปัญหาที่เกิดขึ้นจากการใช้ระเบียบนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๒๕ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๔๕



(ศาสตราจารย์พรชัย มาตังคสมบัติ)

นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา





**ประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา**  
**เรื่อง รูปแบบการจัดการศึกษาของนิสิต - นักศึกษา ทดลองเรียน**

ด้วยนโยบายปฏิรูประบบการศึกษาตามเจตนารมณ์แห่งพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2542 ในการเสริมสร้างโอกาสในการศึกษาให้กับประชาชนอย่างทั่วถึง เท่าเทียม และต่อเนื่อง เพื่อให้ประชาชนมีความรู้ มีคุณภาพ มีคุณธรรม เป็นสังคมฐานความรู้ มุ่งเน้นการพัฒนาทรัพยากรบุคคลให้มีศักยภาพ รู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลงของสังคม และมีศักยภาพทางการแข่งขันระดับประเทศ ร่วมพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ เพื่อสนองนโยบายดังกล่าว

อธิการบดีอาศัยอำนาจตามความในมาตรา 27 และมาตรา 31 แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. 2547 และคำสั่งสภามหาวิทยาลัยที่ 1/2547 เรื่อง มอบอำนาจให้อธิการบดี ลงวันที่ 28 มิถุนายน 2547 และมติที่ประชุมคณะกรรมการอำนวยการมหาวิทยาลัยในการประชุมครั้งที่ 22/2550 วันที่ 9 กรกฎาคม 2550 และ มติที่ประชุมคณะกรรมการอำนวยการมหาวิทยาลัยในการประชุมครั้งที่ 8 /2552 วันที่ 27 กุมภาพันธ์ 2552 จึงกำหนดให้จัดรูปแบบการศึกษาของนิสิต นักศึกษาทดลองเรียนของมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา ดังนี้

1. นิสิต นักศึกษาทดลองเรียนหมายถึง บุคคลที่มีความประสงค์จะเข้าเรียนใน รายวิชาของหลักสูตรต่างๆ ที่มหาวิทยาลัยจัดการเรียนการสอน โดยยังไม่มีคุณสมบัติครบถ้วนที่จะ เข้าเป็นนิสิต นักศึกษา โดยจำแนกเป็น 2 กลุ่ม ดังนี้

1.1 นิสิต นักศึกษาทดลองเรียนระดับปริญญาตรี ต้องเป็นผู้ที่ศึกษาอยู่ในระดับ มัธยมศึกษาตอนปลาย หรือเทียบเท่า

1.2 นิสิต นักศึกษาทดลองเรียนระดับบัณฑิตศึกษา ต้องเป็นผู้ที่ศึกษาอยู่ในระดับ ปริญญาตรีในปีสุดท้าย

2. การลงทะเบียนเรียนสำหรับนิสิต นักศึกษา ให้ดำเนินการดังนี้

2.1 นิสิต นักศึกษาทดลองเรียนระดับปริญญาตรี กรณีเป็นนิสิต ให้ลงทะเบียนได้ไม่ เกิน 22 หน่วยกิต และกรณีเป็นนักศึกษาให้ลงทะเบียนได้ไม่เกิน 9 หน่วยกิต

2.2 นิสิต นักศึกษาทดลองเรียนระดับบัณฑิตศึกษา กรณีเป็นนิสิตให้ลงทะเบียนได้ ไม่เกิน 15 หน่วยกิต และกรณีเป็นนักศึกษาให้ลงทะเบียนได้ไม่เกิน 15 หน่วยกิต

3. ให้นิสิต นักศึกษา ทดลองเรียนชำระค่าหน่วยกิต ค่าธรรมเนียมการศึกษาต่างๆ ตามประกาศของมหาวิทยาลัย เรื่องการเก็บเงินค่าธรรมเนียมการศึกษา สำหรับนิสิต นักศึกษา ระดับ ปริญญาตรี ระเบียบมหาวิทยาลัยว่าด้วย การเก็บเงินของการจัดการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ.

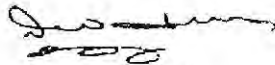


2549 และ ประกาศมหาวิทยาลัยว่าด้วย การเก็บเงินของการจัดการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา ภาคปกติ พ.ศ. 2549 โดยให้ยกเว้นค่าธรรมเนียมแรกเข้าและค่าประกันของเสียหาย

4. เมื่อนิสิต นักศึกษาทดลองเรียน มีคุณสมบัติครบถ้วนในการเป็นนิสิต นักศึกษา และสมัครเข้าเป็นนิสิต - นักศึกษา ของมหาวิทยาลัยเรียบร้อยแล้ว ให้สามารถโอนผลการเรียนหรือ ยกเว้นการเรียนรายวิชาได้ตามระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยาว่าด้วยการ โอนหรือ เทียบโอน และการยกเว้นการเรียนรายวิชา พ.ศ. 2549

ทั้งนี้ ให้ประกาศนี้มีผลบังคับใช้ตั้งแต่ภาคเรียนที่ 1 / 2551 เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ 20 เมษายน 2552



(รองศาสตราจารย์สุพล วุฒิสาน)

อธิการบดี



**ประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา**  
**เรื่อง หลักเกณฑ์การให้ทุนการศึกษาผู้ที่มีผลการเรียนสูงสุดของสาขาวิชา**

.....  
ด้วยมหาวิทยาลัยมีนโยบายในการสนับสนุนทุนการศึกษาให้แก่บัณฑิตที่มีผลการเรียนสูงสุดของแต่ละสาขาวิชา เพื่อเป็นขวัญกำลังใจแก่นักศึกษา ตามมติของคณะกรรมการที่ประชุมคณะบดีในการประชุมครั้งที่ 3 2553/วันที่ 3 มีนาคม 2553 และคณะกรรมการอำนวยการมหาวิทยาลัยในการประชุมครั้งที่ 2553/10 วันที่ 10 มีนาคม 2553 ในการกำหนดหลักเกณฑ์การให้ทุนการศึกษาผู้ที่มีผลการเรียนสูงสุดของสาขาวิชา

อธิการบดีอาศัยอำนาจตามความมาตรา 27 และ 31 แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. 2547 สภามหาวิทยาลัยมอบอำนาจให้อธิการบดี ที่ 1/2547 ลงวันที่ 28 มิถุนายน 2547 และสิ่งที่อ้างถึง จึงประกาศหลักเกณฑ์การให้ทุนการศึกษาผู้ที่มีผลการเรียนสูงสุดของสาขาวิชาดังนี้

1. การพิจารณาทุนการศึกษาให้พิจารณาผลการเรียนดังนี้

- 1.1 ภาคเรียนที่ 2 สำหรับนิสิตหลักสูตรปริญญาตรีต่อเนื่อง(หลังอนุปริญญา)
- 1.2 ภาคเรียนที่ 4 หรือ 6 สำหรับนิสิตหลักสูตรปริญญาตรีหลักสูตร 4 ปี
- 1.3 ภาคเรียนที่ 4 หรือ 6 หรือ 8 สำหรับนิสิตหลักสูตรปริญญาตรีหลักสูตร 5 ปี

2. การพิจารณาผลการเรียน

- 2.1 นิสิตต้องลงทะเบียนเรียนไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต
- 2.2 ต้องไม่มีผลการเรียน D<sup>+</sup> หรือ D หรือ E หรือ F หรือ I หรือ PS
- 2.3 กรณีที่มีข้อยกเว้นรายวิชา (W) ต้องมีระดับคะแนนในรายวิชาต่าง ๆ รวมกันไม่น้อยกว่า

18 หน่วยกิต

3. การพิจารณาทุนให้สาขาวิชาละ 1 ทุน กรณีที่มีผู้ได้ผลการเรียนเท่ากันให้คณะกรรมการสาขาวิชาเป็นผู้ตัดสินเลือก 1 คน

4. กรณีที่หลักสูตรสาขาวิชามีการแยกเป็นแขนงวิชา/วิชาเอก ให้ทุนการศึกษาแขนงวิชา/วิชาเอก  
ละ 1 ทุน

5. ทุนการศึกษาให้เป็นเงินบำรุงการศึกษาและค่าเล่าเรียนของภาคเรียนถัดไป

ให้สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนมีหน้าที่ประมวลรายชื่อ เสนอต่อที่ประชุมคณะบดี  
คณะกรรมการอำนวยการมหาวิทยาลัย และประกาศชื่อผู้ได้รับทุนการศึกษา

ทั้งนี้ ตั้งแต่ ปีการศึกษา 2553 เป็นต้นไป จนกว่าจะมีการเปลี่ยนแปลง

ประกาศ ณ วันที่ 10 มีนาคม พ.ศ. 2553

(รองศาสตราจารย์สุพล วุฒิสาน)

อธิการบดี



**ประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา**  
เรื่อง หลักเกณฑ์การเทียบโอนความรู้และประสบการณ์ เข้าสู่การศึกษาในระบบ  
พ.ศ.2552

โดยที่พระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ.2542 และที่แก้ไขเพิ่มเติม(ฉบับที่ 2) พ.ศ.2545 กำหนดให้มีการเทียบโอนผลการเรียนจากการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย เข้าสู่การศึกษาในระบบได้ เพื่อเสริมสร้างโอกาสในการศึกษาให้กับประชาชนอย่างทั่วถึงเท่าเทียม และต่อเนื่อง ให้ประชาชนมีความรู้ มีคุณภาพ มีคุณธรรม จริยธรรม เป็นการสร้างสังคมฐานความรู้และพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ของประเทศ รองรับการเปลี่ยนแปลงในยุคโลกาภิวัตน์และศักยภาพการแข่งขันระดับประเทศ

อ้างถึงระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา ว่าด้วยการโอนหรือเทียบโอนผลการเรียนและการขกเว้นการเรียนรายวิชา พ.ศ.2549 อธิการบดีอาศัยอำนาจตามความในมาตรา 27 และมาตรา 31 แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ.2547 คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยาที่ 1/2547 เรื่อง มอบอำนาจให้อธิการบดี ลงวันที่ 28 มิถุนายน 2547 และมติคณะกรรมการอำนวยการมหาวิทยาลัยครั้งที่ 8 /2552 วันที่ 27 กุมภาพันธ์ 2552 จึงประกาศหลักเกณฑ์การเทียบโอนความรู้และประสบการณ์ เข้าสู่การศึกษาในระบบ ดังต่อไปนี้

**หมวด 1**

**เกณฑ์การเทียบโอน**

การเทียบโอนความรู้และประสบการณ์แก่นิสิต นักศึกษามีเกณฑ์ ดังนี้

**ข้อ 1. ข้าราชการ**

ให้พิจารณาตามตำแหน่ง หรือยศที่ครองอยู่ หรือเคยครองอยู่ โดยมีเกณฑ์ ดังนี้

- 1.1 ข้าราชการหรือพนักงานราชการทุกประเภทการเทียบโอนขึ้นอยู่กับตำแหน่ง และ อายุราชการที่ดำรงตำแหน่งนั้น โดยเทียบให้ไม่เกิน 24 หน่วยกิต
- 1.2 ตำรวจ หรือทหารพิจารณาจากยศ ที่ดำรงอยู่ โดยเทียบให้ไม่เกิน 24 หน่วยกิต
- 1.3 ผู้พิพากษา อัยการ หรือผู้พิพากษาสมทบ เทียบให้ไม่เกิน 24 หน่วยกิต



## ข้อ 2. สายการเมือง

2.1 พิจารณาตามตำแหน่งทางการเมืองในระดับประเทศ ได้แก่

ข้าราชการฝ่ายการเมือง (การดำรงตำแหน่งในหน่วยราชการ) ได้แก่ นายกรัฐมนตรี รัฐมนตรี  
เลขาธิการนายกรัฐมนตรี ที่ปรึกษา เลขานุการ หรือโฆษกประจำสำนักนายกรัฐมนตรี เป็นต้น

ผู้ดำรงตำแหน่งทางการเมือง ได้แก่ สมาชิกสภาผู้แทนราษฎร สมาชิกวุฒิสภา

พิจารณาเทียบให้ไม่เกิน 42 หน่วยกิต

2.2 พิจารณาตามตำแหน่งทางการเมืองระดับท้องถิ่น ได้แก่

ข้าราชการฝ่ายการเมืองในราชการส่วนท้องถิ่น เช่น ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร รองผู้ว่า  
ราชการกรุงเทพมหานคร เลขานุการ ผู้ช่วยเลขานุการ รองประธานสภา ประธานที่ปรึกษา ที่ปรึกษานายก  
องค์การบริหารส่วนท้องถิ่น นายกองค์การบริหารส่วนตำบล เป็นต้น

ผู้ดำรงตำแหน่งทางการเมืองในราชการส่วนท้องถิ่น ได้แก่ สมาชิกสภาท้องถิ่นขององค์การ  
ปกครองส่วนท้องถิ่น

พิจารณาตามจำนวนวาระการดำรงตำแหน่ง

สมัยที่หนึ่ง           เทียบให้ไม่เกิน 18 หน่วยกิต

สมัยที่สอง           เทียบให้ไม่เกิน 21 หน่วยกิต

สองสมัยขึ้นไป       เทียบให้ไม่เกิน 24 หน่วยกิต

## ข้อ 3. พนักงานรัฐวิสาหกิจ

ให้อนุโลมเทียบเคียงหลักเกณฑ์การเทียบโอน ของข้าราชการ

## ข้อ 4. หน่วยงานภาคเอกชน

4.1 กรณีเป็นเจ้าของกิจการ จะพิจารณาเป็นกรณีไป ทั้งนี้เจ้าของกิจการต้องมีใบจดทะเบียน  
ใบทุนเรือนหุ้น ภาพถ่าย อายุงาน อายุบุคคล โดยอาจพิจารณาเกณฑ์อื่น ๆ ประกอบด้วย เช่น ขนาด  
ธุรกิจ จำนวนพนักงานในสถานประกอบการ ระยะเวลาประกอบการ และอื่น ๆ ทั้งนี้เทียบให้ไม่เกิน  
24 หน่วยกิต

4.2 สำหรับผู้ที่เป็นพนักงานบริษัทเอกชนพิจารณาจากสถานภาพทางตำแหน่งของบุคคลนั้น ๆ  
และระยะเวลาการทำงาน ทั้งนี้เทียบให้ไม่เกิน 24 หน่วยกิต

4.3 กรณีผู้ประกอบการอาชีพอิสระอื่น ๆ เช่น ศิลปิน นักเขียน นักแปล และอื่น ๆ เทียบตาม  
ประสบการณ์และผลงานที่ปรากฏ เทียบให้ไม่เกิน 24 หน่วยกิต

ข้อ 5. นักบวชทุกศาสนา เทียบได้ไม่เกิน 24 หน่วยกิต ขึ้นอยู่กับสมณศักดิ์ หรือตำแหน่งที่ได้รับใน  
ศาสนานั้น ๆ และจำนวนปีที่ปฏิบัติศาสนกิจ

## หมวดที่ 2

## วิธีประเมินความรู้

วิธีการประเมินความรู้ เพื่อการเทียบความรู้ และประสบการณ์นั้น ให้เลือกวิธีการประเมินความรู้โดยอาจจะประเมินโดยการทดสอบ หรือประเมินจากแฟ้มสะสมผลงานหรืออาจจะใช้ทั้ง 2 วิธีร่วมกันก็ได้ สำหรับวิธีการประเมิน มีดังนี้

## ข้อ 1 การประเมินโดยการทดสอบ

ในการประเมินโดยการทดสอบนั้นคณะกรรมการอาจจะเลือกใช้วิธีใดวิธีหนึ่งหรือใช้หลายวิธีร่วมกันก็ได้ สำหรับการประเมินโดยการทดสอบ มีดังนี้

## 1.1 การสอบข้อเขียน

การสอบข้อเขียนนี้จะกำหนดโดยคณะกรรมการของสาขาวิชา เพื่อวัดความรู้ด้านเนื้อหา หรือความสำเร็จของผลการเรียนรู้ของนิสิตนักศึกษาที่ประสงค์จะเทียบความรู้และประสบการณ์ โดยข้อสอบที่สร้างขึ้นต้องตรงตามวัตถุประสงค์ และคำอธิบายรายวิชา และต้องสอบได้คะแนนตามเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัย/คณะสาขาวิชากำหนด

## 1.2 การสอบปากเปล่า

เป็นการสอบวัดความรู้ความเข้าใจในรายวิชาที่นิสิตนักศึกษาเทียบความรู้ โดยคณะกรรมการของสาขาวิชา ซึ่งอาจจะประกอบด้วยการ สัมภาษณ์ ตั้งประเด็นตามหัวข้อให้มีการอภิปรายหรือตอบคำถามตามเนื้อหาสาระในคำอธิบายรายวิชานั้น ๆ

## 1.3 การทดสอบทักษะปฏิบัติ

การสอบทักษะปฏิบัติเป็นการ สอบทักษะในการปฏิบัติงาน โดยการให้นิสิตนักศึกษาที่ขอเทียบความรู้ได้สาธิตหรือแสดงออกถึงความสามารถในการปฏิบัติงานเพื่อตรวจสอบทักษะความสามารถ ที่สอดคล้องกับผลการเรียนรู้ในรายวิชาที่ขอเทียบความรู้ และประสบการณ์

## 1.4 การทดสอบอื่น ๆ ที่ทางมหาวิทยาลัย/คณะเห็นชอบ

มหาวิทยาลัย/คณะอาจจะกำหนดวิธีการทดสอบที่นอกเหนือจากวิธีการข้างต้นก็ได้เพื่อเป็นการวัดความรู้ความเข้าใจให้สอดคล้องกับรายละเอียดในคำอธิบายรายวิชา

## 1.5 การประเมินการศึกษา/อบรมที่จัดโดยหน่วยงานอื่น ๆ

การประเมินการศึกษา/อบรมที่จัดโดยหน่วยงานอื่น ๆ เป็นการนำผลการศึกษาหรือการฝึกอบรมมาขอเทียบความรู้และประสบการณ์ การประเมินจะดำเนินการ โดยคณะกรรมการของสาขาวิชา พิจารณาข้อมูลในประเด็นต่าง ๆ ดังนี้

## 1.5.1 ผลการศึกษา/อบรมที่มุ่งหวัง

## 1.5.2 ระยะเวลาในการศึกษา/อบรม(1 หน่วยกิต ใช้เวลาไม่น้อยกว่า 15 ชั่วโมง)

## 1.5.3 เนื้อหาของหลักสูตรจะต้องไม่น้อยกว่าคำอธิบายรายวิชา ในหลักสูตร

## 1.5.4 วิธีการประเมินความสำเร็จของผลการศึกษา/อบรม



## ข้อ 2 การประเมินจากแฟ้มสะสมผลงาน

การประเมินจากแฟ้มสะสมผลงาน เป็นการรวบรวม ประมวลร่องรอยหลักฐานแสดงความรู้ และประสบการณ์การทำงานเพื่อขอเทียบความรู้ และประสบการณ์ในรายวิชาต่าง ๆ ซึ่งต้องครอบคลุมทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ตลอดจนครอบคลุมสาระในคำอธิบายรายวิชา รายละเอียด/แนวทางในการประเมินจากแฟ้มสะสมผลงานมีดังนี้

### 2.1 หลักฐานแสดงความรู้ และประสบการณ์

หลักฐานที่แสดงความรู้ และประสบการณ์ ได้แก่ รายงาน บทความ เทปวิดีโอ แผ่นพับ พิมพ์เขียว ภาพวาด งานประดิษฐ์ หรือตัวอย่างงานที่เกิดจากความคิดของนิสิตนักศึกษาที่ขอเทียบโอนความรู้ จดหมายรับรองจากผู้เชี่ยวชาญ การสอบ/การประเมินผลเพื่อเลื่อนตำแหน่ง รางวัล สิทธิบัตร บันทึกการฝึกวิชาทหาร คำอธิบายเนื้อหาวิชาการฝึกอบรม เป็นต้น

### 2.2 ขั้นตอนของการเสนอแฟ้มสะสมผลงาน

ในการเสนอแฟ้มสะสมผลงานมีขั้นตอนดังนี้

2.2.1 การเลือกสาขา และคำอธิบายรายวิชาที่สอดคล้องกับประสบการณ์ที่จะขอเทียบความรู้ โดยนิสิตนักศึกษาประเมินประสบการณ์การเรียนรู้ที่มีมาก่อนแต่ละด้านของตนว่า ความรู้ของตนที่มีอยู่สามารถเทียบได้กับรายวิชาในตามหลักสูตรที่ต้องการเทียบความรู้

2.2.2 การรวบรวมหลักฐานร่องรอย ที่แสดงความรู้ ทักษะ และประสบการณ์ที่ตรงกับคำอธิบายรายวิชา

2.2.3 การบรรยายสิ่งที่ได้เรียนรู้ประกอบหลักฐานร่องรอย

### 2.3 การแต่งตั้งคณะกรรมการประเมินผลแฟ้มสะสมผลงาน

มหาวิทยาลัยโดยคณะต่าง ๆ กำหนดคณะกรรมการประเมินผลแฟ้มสะสมผลงาน ของนิสิตนักศึกษา โดยกำหนดให้เป็นอาจารย์ที่เชี่ยวชาญในสาขาวิชานั้น ๆ หรืออาจารย์ผู้สอนรายวิชาที่ขอเทียบเป็นผู้ประเมินแฟ้มสะสมผลงาน ถ้าความรู้ตามที่แสดงในแฟ้มสะสมผลงานสอดคล้องกับสาระในคำอธิบายรายวิชาที่ขอเทียบ ก็จะให้นิสิตนักศึกษาเสนอแฟ้มสะสมผลงานได้รับการเทียบความรู้ในรายวิชานั้น แต่ถ้าผู้ประเมินตัดสินว่าความรู้ที่แสดงนั้น ไม่เพียงพอก็จะไม่ให้ได้รับการเทียบความรู้ หรืออาจจะขอให้นิสิตนักศึกษาเทียบแสดงข้อมูลหรือหลักฐานเพิ่มเติม หรือใช้วิธีการอื่นๆ เช่น การสอบผ่านการวัดประเมินผลในรายวิชานั้น ๆ

## ข้อ 3 การตัดสินผลการประเมิน

3.1 มหาวิทยาลัยแต่งตั้งคณะกรรมการประเมินเทียบความรู้ และประสบการณ์เข้าสู่การศึกษาในระบบ โดยกำหนดให้มีกรรมการจำนวน 3 คน ประกอบด้วย หัวหน้าสาขาวิชา และอาจารย์ผู้สอน ในรายวิชาที่ขอเทียบความรู้ และอาจารย์ที่มีความรู้ในรายวิชานั้น

3.2 การตัดสินผลการประเมินความรู้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการ



## หมวดที่ 3

## การเทียบความรู้และประสบการณ์ระดับปริญญาตรี

- ข้อ 1. สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่ามัธยมศึกษาตอนปลาย หรือมีความรู้เทียบเท่า
- ข้อ 2. การเทียบความรู้จะเทียบเป็นรายวิชา หรือกลุ่มรายวิชาตามหลักสูตรแต่ละระดับ การศึกษาที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัย
- ข้อ 3. วิธีการประเมินเพื่อการเทียบความรู้ในแต่ละรายวิชา หรือกลุ่มรายวิชาให้เป็นไปตาม หลักเกณฑ์ ของมหาวิทยาลัย
- ข้อ 4. การขอเทียบความรู้และประสบการณ์ ต้องได้รับผลการประเมินไม่ต่ำกว่าระดับ คะแนน C หรือ แด้มระดับคะแนน 2.00 ของรายวิชา หรือกลุ่มรายวิชาระดับปริญญาตรี และให้ บันทึกรายชื่อของรายวิชาที่เทียบในใบรายงานผลการศึกษา (Transcript) โดยไม่นำมาคิดค่าระดับ คะแนนเฉลี่ยประจำภาคและค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม
- ข้อ 5. การบันทึกรายชื่อผลการประเมินให้เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด
- ข้อ 6. นิสิตนักศึกษาจะต้องใช้เวลาศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัยไม่น้อยกว่า 1 ปีการศึกษา
- ข้อ 7. เทียบ โอนได้ไม่เกิน 3 ใน 4 ของจำนวนหน่วยกิตรวมของหลักสูตร และการนับ หน่วยกิตต่อภาคเรียนให้เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด
- ข้อ 8. ในกรณีที่มหาวิทยาลัยเปิดหลักสูตรใหม่ จะเทียบ โอนนิสิตนักศึกษาเข้าศึกษาได้ไม่ เกินชั้นปี และภาคการศึกษาที่ได้รับอนุญาตให้มีนิสิตนักศึกษาเรียนอยู่ตามหลักสูตรที่ได้รับความ เห็นชอบแล้ว

## หมวดที่ 4

## การเทียบความรู้และประสบการณ์ระดับบัณฑิตศึกษา

- ข้อ 1. สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าปริญญาตรี หรือมีความรู้เทียบเท่า
- ข้อ 2. การเทียบความรู้จะเทียบเป็นรายวิชา หรือกลุ่มรายวิชาตามหลักสูตรและระดับ การศึกษาที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัย
- ข้อ 3. วิธีการประเมินเพื่อการเทียบความรู้ในแต่ละรายวิชา หรือกลุ่มรายวิชา และเกณฑ์การ ตัดสินของการประเมินในแต่ละวิธีให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย
- ข้อ 4. ผลการประเมินจะต้องเทียบได้ไม่ต่ำกว่าระดับคะแนนตัวอักษร B หรือแอดัมคะแนน 3.00 หรือเทียบเท่าสำหรับรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชา จึงจะให้จำนวนหน่วยกิตของรายวิชาหรือกลุ่ม รายวิชานั้น แต่จะไม่ให้ระดับคะแนนตัวอักษรและไม่นำมาคิดคะแนนผลการเรียน หรือคำนวณแอดัม ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม
- ข้อ 5. การบันทึกรายชื่อผลการประเมินให้เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ 6. จำนวนหน่วยกิตที่ได้รับการเทียบโอนรวมแล้ว ต้องไม่เกินหนึ่งในสามของจำนวนหน่วยกิต รวมขั้นต่ำซึ่งกำหนดในหลักสูตรที่กำลังศึกษาในมหาวิทยาลัย และเมื่อได้รับโอนแล้วต้องมีเวลาศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัยไม่น้อยกว่า 1 ปีการศึกษา

ข้อ 7. ในกรณีที่มหาวิทยาลัยเปิดหลักสูตรใหม่ จะเทียบโอนความรู้แก่นักศึกษาที่เข้าศึกษาได้ไม่เกินชั้นปี และภาคการศึกษาที่ได้รับอนุญาตให้นักศึกษาเรียนอยู่ตามหลักสูตรที่ได้รับเห็นชอบ

#### หมวดที่ 5

#### เงื่อนไขการเทียบโอน

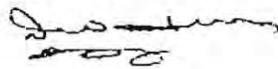
ข้อ 1. ผู้จะขอเทียบโอนความรู้และประสบการณ์ เข้าสู่การศึกษาในระบบ ต้องกระทำให้เสร็จสิ้นใน 1 ปีการศึกษา

ข้อ 2. ค่าธรรมเนียมการเทียบโอนผลการเรียนและหน่วยกิตให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ 3. ผู้จะขอเทียบโอนความรู้และประสบการณ์ เข้าสู่การศึกษาในระบบ ไม่มีสิทธิได้รับปริญญาเกียรตินิยม

ข้อ 4. ให้อธิการบดีเป็นผู้พิจารณาวินิจฉัยและชี้ขาดปัญหาที่อาจเกิดขึ้นจากการใช้ประกาศนี้ และประกาศนี้มีผลบังคับใช้ตั้งแต่ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2551

ประกาศ ณ วันที่ 2 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2552



(รองศาสตราจารย์สุพล วุฒิสาน)

อธิการบดี

ประธานสภาวิชาการ

## ประกาศแนบท้าย

ในการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์แก่นักศึกษาคณะกรรมการ อาจพิจารณาข้อมูลประกอบ ดังนี้

## ข้อ 1. ข้าราชการ

ให้พิจารณาตามตำแหน่ง หรือยศที่ครองอยู่ หรือเคยครองอยู่ โดยมีเกณฑ์ ดังนี้

1.1 ข้าราชการพลเรือนทุกประเภท เทียบให้ไม่เกิน 24 หน่วยกิต ขึ้นอยู่กับระดับตำแหน่ง และอายุราชการที่ดำรงตำแหน่งนั้น

1.2 ตำรวจ หรือทหาร พิจารณาจากยศที่ดำรงอยู่

สิบตรี – สิบเอก/เทียบเท่า จ่าสิบตรี – จ่าสิบเอก/เทียบเท่า และ

ดาบตำรวจ/เทียบเท่า เทียบให้ไม่เกิน 9 หน่วยกิต

ร้อยตรี – ร้อยโท/เทียบเท่า เทียบให้ไม่เกิน 12 หน่วยกิต

ร้อยเอก/เทียบเท่า เทียบให้ไม่เกิน 15 หน่วยกิต

พันตรี – พันโท/เทียบเท่า เทียบให้ไม่เกิน 21 หน่วยกิต

พันเอก/เทียบเท่าขึ้นไป เทียบให้ไม่เกิน 24 หน่วยกิต

1.3 ผู้พิพากษา อัยการ หรือผู้พิพากษาสมทบ เทียบให้ไม่เกิน 24 หน่วยกิต

## ข้อ 2. สายการเมือง

2.1 พิจารณาตามตำแหน่งทางการเมือง

เลขานุการรัฐมนตรี และผู้ช่วยเลขานุการรัฐมนตรี เทียบให้ไม่เกิน 18 หน่วยกิต

ผู้ช่วยรัฐมนตรี และที่ปรึกษารัฐมนตรี เทียบให้ไม่เกิน 24 หน่วยกิต

รัฐมนตรีว่าการและรัฐมนตรีช่วยว่าการ เทียบให้ไม่เกิน 30 หน่วยกิต

ประธานวุฒิสภา และประธานสภาผู้แทนราษฎร เทียบให้ไม่เกิน 42 หน่วยกิต

สมาชิกวุฒิสภา เทียบให้ไม่เกิน 42 หน่วยกิต

2.2 พิจารณาตามวาระสมัย

สมาชิกสภาผู้แทนราษฎร (ส.ส.)

สมัยแรก เทียบให้ไม่เกิน 24 หน่วยกิต

สมัยที่สอง เทียบให้ไม่เกิน 30 หน่วยกิต

สมัยที่สาม เทียบให้ไม่เกิน 36 หน่วยกิต

สี่สมัยขึ้นไป เทียบให้ไม่เกิน 42 หน่วยกิต

ผู้ทรงคุณวุฒิประจำ ส.ส. / ส.ว. เทียบให้ไม่เกิน 18 หน่วยกิต

ผู้ช่วย ส.ส. หรือ ส.ว. เทียบให้ไม่เกิน 18 หน่วยกิต

เลขานุการ ส.ส. และ ส.ว. เทียบให้ไม่เกิน 18 หน่วยกิต



เลขานุการประธานวุฒิสภา หรือผู้ช่วยประธานวุฒิสภา เทียบให้ไม่เกิน 18 หน่วยกิต

### 2.3 พิจารณาตามจำนวนวาระการดำรงตำแหน่ง

2.3.1 สมาชิกองค์การปกครองส่วนท้องถิ่น เช่น สจ. สท. อบต. สก. สข. กำนัน ผู้ใหญ่บ้าน และอื่น ๆ

สมัยที่หนึ่ง	เทียบให้ไม่เกิน 18 หน่วยกิต
สมัยที่สอง	เทียบให้ไม่เกิน 21 หน่วยกิต
สองสมัยขึ้นไป	เทียบให้ไม่เกิน 24 หน่วยกิต

2.3.2 ประธานขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นต่าง ๆ เช่น ประธานสภากรุงเทพมหานคร ประธานสภาองค์การบริหารส่วนจังหวัด นายกเทศมนตรี หรือนายกองค์การบริหารส่วนตำบล เป็นต้น เทียบให้ไม่เกิน 24 หน่วยกิต

2.3.3 ที่ปรึกษารัฐมนตรี และที่ปรึกษาต่าง ๆ พิจารณาเป็นราย ๆ ตามความเหมาะสม ทั้งนี้ รวมทั้งผู้ที่ทำงานในองค์กรสาธารณะประโยชน์ต่าง ๆ เทียบให้ไม่เกิน 24 หน่วยกิต

### ข้อ 3. หน่วยงานภาคเอกชน

สำหรับผู้ที่ เป็นพนักงานบริษัทเอกชน พิจารณาจากสถานภาพทางตำแหน่งของบุคคลนั้น ๆ และพิจารณาตามอายุงาน ดังนี้

อายุงานต่ำกว่า 5 ปี	เทียบให้ไม่เกิน 9 หน่วยกิต
อายุงานมากกว่า 5 ปี แต่ไม่เกิน 8 ปี	เทียบให้ไม่เกิน 12 หน่วยกิต
อายุงานมากกว่า 8 ปี แต่ไม่เกิน 10 ปี	เทียบให้ไม่เกิน 15 หน่วยกิต
อายุงานมากกว่า 10 ปี แต่ไม่เกิน 12 ปี	เทียบให้ไม่เกิน 18 หน่วยกิต
อายุงานมากกว่า 12 - 15 ปี แต่ไม่เกิน 15 ปี	เทียบให้ไม่เกิน 21 หน่วยกิต
อายุงานมากกว่า 15 ปีขึ้นไป	เทียบให้ไม่เกิน 24 หน่วยกิต

ภาคผนวก ง

คำสั่งแต่งตั้งกรรมการพัฒนาหลักสูตร

คำสั่งแต่งตั้งกรรมการผู้วิพากษ์หลักสูตร

โครงการวิพากษ์หลักสูตร และอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2554)



คำสั่งคณะกรรมการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ที่ วท. 28 / 2554

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินการปรับปรุง / พัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต เทคโนโลยีบัณฑิต วิศวกรรมศาสตรบัณฑิต สาธารณสุขศาสตรบัณฑิต อุดสาหกรรมศาสตรบัณฑิต และการแพทย์แผนไทย บัณฑิต ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (TQF)

ตามที่มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา ได้มีนโยบายให้ทุกคณะดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (TQF) พ.ศ.2552 เพื่อให้ใช้หลักสูตรดังกล่าวกับนิสิต - นักศึกษา ที่เข้าศึกษาในปีการศึกษา 2555 เป็นต้นไป ดังนั้นเพื่อให้การดำเนินการพัฒนาหรือปรับปรุงรายละเอียดของหลักสูตรระดับปริญญาตรี ภาควิชาวิทยาศาสตร์และวิทยาศาสตร์ประยุกต์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เป็นไป ด้วยความเรียบร้อย และมีประสิทธิภาพ จึงแต่งตั้งบุคคลดังต่อไปนี้ เป็นคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (TQF) ตามแต่ละสาขาวิชา ดังนี้

1. คณะกรรมการอำนวยการ

- |   |         |                                      |                   |         |  |
|---|---------|--------------------------------------|-------------------|---------|--|
| 1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. บุญมี กวินเสกสรรค์ ประธาน |         |                                      |                   |         |  |
| 2. อาจารย์ ดร. ธิดา อมร                             | กรรมการ | 3. อาจารย์ ดร.เอก                    | ข้อประคับ         | กรรมการ |  |
| 4. อาจารย์ คณกร สว่างเจริญ                          | กรรมการ | 5. อาจารย์ ดร.อรุณ                   | ชาญชัยเชาววิวัฒน์ | กรรมการ |  |
| 6. อาจารย์ ชัยพันธ์ อินเยี่ยม                       | กรรมการ | 7. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ นุชบา มาตระกูล |                   | กรรมการ |  |
| 8. อาจารย์ ดร. ส.อ. สวัสดิ์                         | ทองสิน  | กรรมการและเลขานุการ                  |                   |         |  |
| 9. อาจารย์ วนิตา                                    | ชื่นชัน | กรรมการและเลขานุการ                  |                   |         |  |

หน้าที่ ให้คำปรึกษาด้านต่าง ๆ เพื่อพัฒนาปรับปรุงรายละเอียดของหลักสูตร ให้ดำเนินไปด้วยความเรียบร้อย ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (TQF) พ.ศ. 2552 และสำเร็จลุล่วงตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้

2. คณะกรรมการดำเนินการปรับปรุง / พัฒนาหลักสูตร

ภาควิชาวิทยาศาสตร์

คณะกรรมการปรับปรุง / พัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคณิตศาสตร์

- |   |         |
|---|---------|
| 1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ นฤต แก้วเนียม     | ประธาน  |
| 2. รองศาสตราจารย์ ชะเอม สายทอง          | กรรมการ |
| 3. รองศาสตราจารย์ กำจร มณีแก้ว          | กรรมการ |
| 4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ มณีนาด แก้วเนียม  | กรรมการ |
| 5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ชาลลสิริ กล้วยชัย | กรรมการ |



- |                               |                     |
|-------------------------------|---------------------|
| 6. อาจารย์ อังคณา จรรยาอดิศัย | กรรมการ             |
| 7. อาจารย์ ธนภัทร เตชากิริมณ์ | กรรมการและเลขานุการ |

คณะกรรมการปรับปรุง / พัฒนาหลักสูตรหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเคมี

- |   |                     |
|---|---------------------|
| 1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ คร. จินดา ยืนยงชัยวัฒน์ | ประธาน              |
| 2. รองศาสตราจารย์ สุชน เสถียรยานนท์           | ที่ปรึกษา           |
| 3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ เข้มหทัย แน่นหนา        | กรรมการ             |
| 4. อาจารย์ คร. อัจฉรา แก้วน้อย                | กรรมการ             |
| 5. อาจารย์ คร. พันสรวง อุดมพุทธิเมฆากุล       | กรรมการ             |
| 6. อาจารย์ คร. ธิดา อมร                       | กรรมการ             |
| 7. อาจารย์ อธิรติศักดิ์ โพธิ์ตันคิมงคล        | กรรมการและเลขานุการ |

คณะกรรมการปรับปรุง / พัฒนาหลักสูตรหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเคมีอุตสาหกรรม (ปีโตรเคมีและสิ่งแวดล้อม)

- |                                     |                     |
|-------------------------------------|---------------------|
| 1. อาจารย์ กรกฏ เพ็ชรหัตตะ โยธิน    | ประธาน              |
| 2. อาจารย์ คร. ธิดา อมร             | ที่ปรึกษา           |
| 3. รองศาสตราจารย์ สุชน เสถียรยานนท์ | กรรมการ             |
| 4. อาจารย์ ณีรัฐภูมิ รัตนธรรมวัฒน์  | กรรมการ             |
| 5. อาจารย์ อุทิศ สายสิงห์           | กรรมการ             |
| 6. อาจารย์ ญาณิศา ตันคิपालกุล       | กรรมการ             |
| 7. อาจารย์ บุญทวี เลิศปัญญาพรชัย    | กรรมการและเลขานุการ |

คณะกรรมการปรับปรุง / พัฒนาหลักสูตรหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา ชีววิทยา

- |  |                     |
|--|---------------------|
| 1. รองศาสตราจารย์ อนันต์ สกุลกิม             | ประธาน              |
| 2. รองศาสตราจารย์ วันทนี สว่างอารมณ์         | กรรมการ             |
| 3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ คร. บุญมี กวินเสกสรรค์ | กรรมการ             |
| 4. อาจารย์ คร. นภาพร แก้วควงคี               | กรรมการ             |
| 5. อาจารย์ คร. อรุณ ชาญชัยเชาว์วิวัฒน์       | กรรมการ             |
| 6. อาจารย์ วันนิดา ชื่นชื่น                  | กรรมการ             |
| 7. อาจารย์ ศิริพร ทิพย์สิงห์                 | กรรมการ             |
| 8. อาจารย์ วรพันธ์ บุญชัย                    | กรรมการและเลขานุการ |

คณะกรรมการปรับปรุง / พัฒนาหลักสูตรหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา จุลชีววิทยา

- |  |         |
|--|---------|
| 1. อาจารย์ ทวิช ทำนาเมือง                    | ประธาน  |
| 2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ลาวัลย์ พึ่งขจร        | กรรมการ |
| 3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ คร. บุญมี กวินเสกสรรค์ | กรรมการ |
| 4. อาจารย์ คร. อรุณ ชาญชัยเชาว์วิวัฒน์       | กรรมการ |

- |                              |                     |
|------------------------------|---------------------|
| 5. อาจารย์ ศิริพร ทิพย์สิงห์ | กรรมการ             |
| 6. อาจารย์ วนิดา ชื่นชื่น    | กรรมการ             |
| 7. อาจารย์ จรรย์ ประจันบาล   | กรรมการและเลขานุการ |

**คณะกรรมการปรับปรุง / พัฒนาหลักสูตรหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชา ฟิสิกส์ประยุกต์**

- |   |                     |
|---|---------------------|
| 1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ศิริวัฒน์ สงวนหมูปู | ประธาน              |
| 2. อาจารย์ สายัณห์ พุทธลา                 | กรรมการ             |
| 3. อาจารย์ ชัยวรรณ สายเผ่าพันธุ์          | กรรมการ             |
| 4. อาจารย์ ชีรวัฒน์ ปานกลาง               | กรรมการและเลขานุการ |

**ภาควิชาวิทยาศาสตร์ประยุกต์**

**คณะกรรมการปรับปรุง / พัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชา เกษตรศาสตร์**

- |   |                     |
|---|---------------------|
| 1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สาธิต โกวิทวาทิ | ประธาน              |
| 2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วิชัย ปทุมชาติพัฒน์ | กรรมการ             |
| 3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วรุณี นำสูวิมลกุล   | กรรมการ             |
| 4. อาจารย์ ดร. กาญจนา เหลืองสุวรรณ        | กรรมการและเลขานุการ |

**คณะกรรมการปรับปรุง / พัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์**

- |   |                     |
|---|---------------------|
| 1. อาจารย์ ัญญุกิติกต์ เหมทานนท์                  | ประธาน              |
| 2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. กิตติรัตน์ ฐานสุวรรณศรี | กรรมการ             |
| 3. อาจารย์ กาญจนา ปิ่นแยมศรี                      | กรรมการ             |
| 4. อาจารย์ ธิราพร ปฏิเวธวิฑูร                     | กรรมการ             |
| 5. อาจารย์ จรัสสินี สุวีรานนท์                    | กรรมการและเลขานุการ |

**คณะกรรมการปรับปรุง / พัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต**

**สาขาวิชา เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์อิเล็กทรอนิกส์**

- |  |                     |
|--|---------------------|
| 1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ชลิต วัฒนยานันต์ | ประธาน              |
| 2. อาจารย์ ัญญुकินัย สิงห์คสิวรรณ      | กรรมการ             |
| 3. อาจารย์ วรินทร์ นวลทิม              | กรรมการ             |
| 4. อาจารย์ ธิรวิทย์ อัสวศิลาปะกุล      | กรรมการ             |
| 5. อาจารย์ รัตนสุภา สุภคินัยสร         | กรรมการและเลขานุการ |

**คณะกรรมการปรับปรุง / พัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชา เทคโนโลยีสารสนเทศ**

- |                                    |         |
|------------------------------------|---------|
| 1. อาจารย์ นันทพัศ อินจงจิริกติกต์ | ประธาน  |
| 2. อาจารย์ สุรินทร์ ผลงาม          | กรรมการ |
| 3. อาจารย์ นภาพร เจียพงษ์          | กรรมการ |
| 4. อาจารย์ ปวีช ผลงาม              | กรรมการ |



- |   |                     |
|---|---------------------|
| 5. อาจารย์ พรทิพย์ เหลียวตระกูล   | กรรมการ             |
| 6. อาจารย์ รัตนา ลีรุ่งนาวารัตน์  | กรรมการ             |
| 7. อาจารย์ รัตนพร หีบจันทร์กรี  | กรรมการและเลขานุการ |
| คณะกรรมการปรับปรุง / พัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชา วิทยาศาสตร์ความปลอดภัย (อาชีวอนามัยและความปลอดภัย) |                     |
| 1. อาจารย์ เชิดศิริ นิลหาบ  | ประธาน              |
| 2. อาจารย์ ไชริน พลประดม  | กรรมการ             |
| 3. อาจารย์ กานต์พัชชา เกียรติกิจโรจน์   | กรรมการ             |
| 4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. จันทร์วิภา คีตกัมพันธ์  | กรรมการ             |
| 5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ศุศิธร สกุลกิม  | กรรมการ             |
| 6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. วรณรดา ชื่นวัฒนา  | กรรมการ             |
| 7. อาจารย์ บุตรี เทพทอง   | กรรมการและเลขานุการ |
| คณะกรรมการปรับปรุง / พัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชา วิทยาการคอมพิวเตอร์                                |                     |
| 1. อาจารย์ พิกุล งามไธ  | ประธาน              |
| 2. อาจารย์ บุญญาพร บุญชัย   | กรรมการ             |
| 3. อาจารย์ ประไพ ศรีคามา  | กรรมการ             |
| 4. อาจารย์ คณกร ตว่างเจริญ  | กรรมการ             |
| 5. อาจารย์ นิสากร เกาสมบัติ   | กรรมการ             |
| 6. อาจารย์ อมตัญญู โชติกิจนุสรณ์  | กรรมการและเลขานุการ |
| คณะกรรมการปรับปรุง / พัฒนาหลักสูตรหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร            |                     |
| 1. อาจารย์ ศุภา ชูอิน   | กรรมการ             |
| 2. อาจารย์ ทิพรักษ์ วงษาดี  | กรรมการ             |
| 3. อาจารย์ ปฎิวิทย์ ลอยพิมาย  | กรรมการ             |
| 4. อาจารย์ นวทร หงษ์พันธุ์  | กรรมการ             |
| 5. อาจารย์ กุหลาบ สิทธิสวนจิก   | กรรมการและเลขานุการ |
| คณะกรรมการปรับปรุง / พัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชา วิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม                             |                     |
| 1. อาจารย์ อรพิมพ์ มงคลเกษา   | ประธาน              |
| 2. อาจารย์ พงษ์ศักดิ์ นาคสุวรรณ   | กรรมการ             |
| 3. อาจารย์ มาลี ลิขิตชัยกุล   | กรรมการ             |
| 4. อาจารย์ สราวุธ กาน   | กรรมการ             |
| 5. อาจารย์ ขนิษฐา หทัยสมิทธิ์   | กรรมการและเลขานุการ |
| คณะกรรมการปรับปรุง / พัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชา แอนิเมชันและมัลติมีเดีย                            |                     |
| 1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วิมล อุทานนท์   | ประธาน              |
| 2. อาจารย์ เอก อุทานนท์   | กรรมการ             |
| 3. อาจารย์ เกษม กมลชัยพิสิฐ   | กรรมการ             |
| 4. อาจารย์ เอกราช วรสมุทรปรากฏ  | กรรมการ             |
| 5. อาจารย์ กานต์ คุ้มภัย  | กรรมการ             |
| 6. อาจารย์ ชัยวัฒน์ บัวอำไพ   | กรรมการ             |



- |                                |                     |
|--------------------------------|---------------------|
| 7. อาจารย์ อารยา วาตะ          | กรรมการ             |
| 8. อาจารย์ วิรามาศ จันทร์เจริญ | กรรมการและเลขานุการ |

**คณะกรรมการปรับปรุง / พัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต  
สาขาวิชา ออกแบบผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม**

- |                                  |                     |
|----------------------------------|---------------------|
| 1. อาจารย์ พิเชฐ มีมะแม          | ประธาน              |
| 2. อาจารย์ พันธุ์ศักดิ์ พ่วงพงษ์ | กรรมการ             |
| 3. อาจารย์ วงษ์ทอง เขียนวงษ์     | กรรมการ             |
| 4. อาจารย์ ราชนิรันดร์ คงชัย     | กรรมการ             |
| 5. อาจารย์ จักฤษณ์ พนาลี         | กรรมการและเลขานุการ |

**คณะกรรมการปรับปรุง / พัฒนาหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชา เทคโนโลยีอุตสาหกรรม**

- |                                   |                     |
|-----------------------------------|---------------------|
| 1. อาจารย์ คร. ส.อ. ศวัสดี ทองสิน | ประธาน              |
| 2. อาจารย์ ธวัชชัย พงษ์สนาม       | กรรมการ             |
| 3. อาจารย์ วรพจน์ บรรจงทรัพย์     | กรรมการ             |
| 4. อาจารย์ สุวภัทร ตั้งผลพูล      | กรรมการและเลขานุการ |

**คณะกรรมการปรับปรุง / พัฒนาหลักสูตรวิศวกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา วิศวกรรมการจัดการ**

- |                               |                     |
|-------------------------------|---------------------|
| 1. อาจารย์ ภายศ ทินนาม        | ประธาน              |
| 2. อาจารย์ ชัยนันท์ อินเยี่ยม | กรรมการ             |
| 3. อาจารย์ บุริม นิลแป้น      | กรรมการ             |
| 4. อาจารย์ สุวภัทร ตั้งผลพูล  | กรรมการและเลขานุการ |

**คณะกรรมการปรับปรุง / พัฒนาหลักสูตรวิศวกรรมศาสตรบัณฑิต**

**สาขาวิชา วิศวกรรมไฟฟ้าเครื่องกลการผลิต**

- |                                   |                     |
|-----------------------------------|---------------------|
| 1. อาจารย์ สุรพงษ์ รามัญจิตต์     | ประธาน              |
| 2. อาจารย์ คร. ส.อ. ศวัสดี ทองสิน | กรรมการ             |
| 3. อาจารย์ บุริม นิลแป้น          | กรรมการ             |
| 4. อาจารย์ จักรินทร์ วิเศษยา      | กรรมการ             |
| 5. อาจารย์ ชัยนันท์ อินเยี่ยม     | กรรมการ             |
| 6. อาจารย์ สมโภชน์ รอดวงษ์        | กรรมการ             |
| 7. อาจารย์ ชिरะ เค่นแสงอรุณ       | กรรมการและเลขานุการ |

**คณะกรรมการปรับปรุง / พัฒนาหลักสูตรสาธารณสุขศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา สาธารณสุขศาสตร์**

- |  |         |
|--|---------|
| 1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ศศิธร สกุลกิม              | ประธาน  |
| 2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ คร. จันทร์วิภา คิลกัมพันธ์ | กรรมการ |
| 3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ คร. วรณรา ชื่นวัฒนา        | กรรมการ |

- |                                |                     |
|--------------------------------|---------------------|
| 4. อาจารย์ พรธิภา ไกรเทพ       | กรรมการ             |
| 5. อาจารย์ ฌภัทร เตียววิไล     | กรรมการ             |
| 6. อาจารย์ สุวิธสา เฟื่องสีแสง | กรรมการและเลขานุการ |

**คณะกรรมการปรับปรุง / พัฒนาหลักสูตรอุตสาหกรรมศาสตรบัณฑิต**

**สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมและเทคโนโลยี**

- |                                    |                     |
|------------------------------------|---------------------|
| 1. อาจารย์ นกุล สารวงค์            | ประธาน              |
| 2. รองศาสตราจารย์ ดร. ฌวิชญ์ คีกุล | กรรมการ             |
| 3. อาจารย์ ดร. เอก ช่อประดับ       | กรรมการ             |
| 4. อาจารย์ ดร. อัครวัฒน์ คงนิล     | กรรมการ             |
| 5. อาจารย์ เศรษฐวิทย์ แสงทิพย์     | กรรมการ             |
| 6. อาจารย์ นพนันต์ เมืองเหนือ      | กรรมการ             |
| 7. อาจารย์ สร้อยสุภา เลาะหมุด      | กรรมการ             |
| 8. อาจารย์ ฌรัฐชัย เปลี่ยนวิจารณ์  | กรรมการ             |
| 9. อาจารย์ สถาพร คำสุชา            | กรรมการและเลขานุการ |

**คณะกรรมการปรับปรุง / พัฒนาหลักสูตรอุตสาหกรรมศาสตรบัณฑิต**

**สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อโอดีตักอุตสาหกรรม**

- |                                    |                     |
|------------------------------------|---------------------|
| 1. อาจารย์ นพนันต์ เมืองเหนือ      | ประธาน              |
| 2. รองศาสตราจารย์ ดร. ฌวิชญ์ คีกุล | กรรมการ             |
| 3. อาจารย์ ดร. เอก ช่อประดับ       | กรรมการ             |
| 4. อาจารย์ ดร. อัครวัฒน์ คงนิล     | กรรมการ             |
| 5. อาจารย์ เศรษฐวิทย์ แสงทิพย์     | กรรมการ             |
| 6. อาจารย์ นกุล สารวงค์            | กรรมการ             |
| 7. อาจารย์ สร้อยสุภา เลาะหมุด      | กรรมการ             |
| 8. อาจารย์ สถาพร คำสุชา            | กรรมการ             |
| 9. อาจารย์ ฌรัฐชัย เปลี่ยนวิจารณ์  | กรรมการและเลขานุการ |

**คณะกรรมการปรับปรุง / พัฒนาหลักสูตรการแพทย์แผนไทยบัณฑิต สาขาวิชาการแพทย์แผนไทย**

- |                                   |                     |
|-----------------------------------|---------------------|
| 1. อาจารย์ ดร. อังฉรา แก้วน้อย    | ประธาน              |
| 2. อาจารย์ ร.ท. ภาณุพงศ์ มั่นหมาย | กรรมการ             |
| 3. อาจารย์ เพชรน้ำผึ้ง รอดโพธิ์   | กรรมการ             |
| 4. อาจารย์ กนกนุช ชิตวัฒนานนท์    | กรรมการ             |
| 5. อาจารย์ ชลลดา วรพัทธโรภาส      | กรรมการ             |
| 6. อาจารย์ วรณัฐย์ ตุ่นสวัสดิ์    | กรรมการและเลขานุการ |

**คณะกรรมการปรับปรุง / พัฒนาหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต (หลักสูตรต่อเนื่อง)**

**สาขาวิชา เทคโนโลยีอุตสาหกรรม**

- |                                   |                     |
|-----------------------------------|---------------------|
| 1. อาจารย์ คร. ศ.อ. ศวิศคี ทองสิน | ประธาน              |
| 2. อาจารย์ ธวัชชัย พงษ์สนาม       | กรรมการ             |
| 3. อาจารย์วรพงษ์ บรรจงทรัพย์      | กรรมการ             |
| 4. อาจารย์ สุวภัทร ตั้งผลพูล      | กรรมการและเลขานุการ |

**คณะกรรมการปรับปรุง / พัฒนาหลักสูตรอุตสาหกรรมศาสตรบัณฑิต (หลักสูตรต่อเนื่อง)**

**สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมและเทคโนโลยี**

- |                                      |                     |
|--------------------------------------|---------------------|
| 1. อาจารย์ เศรษฐวิทย์ แสงทิพย์       | ประธาน              |
| 2. รองศาสตราจารย์ คร. ณัฐวิษณุ คีกุล | กรรมการ             |
| 3. อาจารย์ คร. เอก ช่อประดับ         | กรรมการ             |
| 4. อาจารย์ คร. อัครวัฒน์ คงนิล       | กรรมการ             |
| 5. อาจารย์ นุกูล สารวงษ์             | กรรมการ             |
| 6. อาจารย์ นพนันต์ เมืองเหนือ        | กรรมการ             |
| 7. อาจารย์ สถาพร คำสุชา              | กรรมการ             |
| 8. อาจารย์ ณัฐชัย เปลี่ยนวิจารณ์     | กรรมการ             |
| 9. อาจารย์ สร้อยสุภา เลาะหมุด        | กรรมการและเลขานุการ |

หน้าที่ พัฒนา หรือปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (TQF) พ.ศ.2552 หรือมาตรฐานสาขาวิชา (ถ้ามี)

ทั้งนี้ ให้ผู้ที่ได้รับการแต่งตั้งปฏิบัติหน้าที่ เพื่อให้การพัฒนาหรือปรับปรุงหลักสูตร เป็น ไปด้วยความเรียบร้อย ตั้งแต่บัดนี้ จนถึง 15 ธันวาคม 2554

สั่ง ณ วันที่ ๕ มิถุนายน พ.ศ.2554

*ม.ค.ส.*

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ คร. บุญมี กวินเสกสรรค์)

คณบดี คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี





คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

ที่ 3871 /2554

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการประชุมวิพากษ์หลักสูตรคหกรรมศาสตร์

ด้วยคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี จะจัดประชุมวิพากษ์หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ ในวันที่ 16 ธันวาคม 2554 เวลา 09.30 – 16.00 น. ณ ห้อง 231 อาคาร 2 ชั้น 3 ดังนั้นเพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปด้วยความเรียบร้อย จึงขอแต่งตั้งคณะกรรมการดังมีรายนามต่อไปนี้

1. คณะกรรมการอำนวยการ

- |   |                     |
|---|---------------------|
| 1. รองศาสตราจารย์ ดร.สุพล วุฒิเสน       | ประธานกรรมการ       |
| 2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ทองแถม สุนสวัสดิ์  | รองประธานกรรมการ    |
| 3. รองศาสตราจารย์ ดร.บุญมี กวินเสกสรรค์ | กรรมการ             |
| 4. อาจารย์ ดร.ธิดา อมร                  | กรรมการ             |
| 5. อาจารย์ ดร.เอก ช่อประดับ             | กรรมการ             |
| 6. อาจารย์คณกร สว่างเจริญ               | กรรมการ             |
| 7. อาจารย์ชัชชนันท์ อินเอี่ยม           | กรรมการ             |
| 8. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ลาวัลย์ ทุ่งขจร    | กรรมการและเลขานุการ |

หน้าที่ ให้คำปรึกษา อำนวยความสะดวกในการจัดประชุมให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย

2. คณะกรรมการดำเนินการ

- |  |               |
|--|---------------|
| 1. รองศาสตราจารย์ ดร.บุญมี กวินเสกสรรค์          | ประธานกรรมการ |
| 2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ลาวัลย์ ทุ่งขจร             | กรรมการ       |
| 3. อาจารย์ ดร.ธิดา อมร                           | กรรมการ       |
| 4. อาจารย์ ดร.สวัสดิ์ ทองสิน                     | กรรมการ       |
| 5. อาจารย์ฉัตรกิตติ์ เหมทานนท์                   | กรรมการ       |
| 6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กิตติรัตน์ ฐานสุวรรณศรี | กรรมการ       |
| 7. อาจารย์กาญจนา ปั้นแမ်ศรี                      | กรรมการ       |
| 8. อาจารย์ธีราพร ปฎิเวธวิฑูร                     | กรรมการ       |
| 9. อาจารย์จรัสสินี สุวีรนนท์                     | กรรมการ       |

- |                           |                     |
|---------------------------|---------------------|
| 10. นางเพลินดา บุญถาวร    | กรรมการ             |
| 11. นายกิตติ แก้วจำลอง    | กรรมการ             |
| 12. นายปรัชญา ศิลารักษ์   | กรรมการ             |
| 13. นางขวัญจิตร สงวนโรจน์ | กรรมการ             |
| 14. นายอดิเทพ เหลี่ยมศรี  | กรรมการ             |
| 15. อาจารย์ศุภวัฒน์ นามคำ | กรรมการและเลขานุการ |

- หน้าที่
1. จัดประชุมวิพากษ์หลักสูตรให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย
  2. จัดเตรียมเอกสารและรับลงทะเบียน
  3. จัดสถานที่สำหรับการประชุม
  4. จัดเตรียมอาหารว่างและเครื่องดื่ม
  5. จัดงบประมาณเบิกจ่าย และค่าใช้จ่ายในการประชุม
  6. สรุปการประชุมเสนอต่อมหาวิทยาลัย

### 3. กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ

1. รองศาสตราจารย์อนุภูม พลศิริ
2. รองศาสตราจารย์ ดร.วันดี ไทยพานิช
3. อาจารย์นิตยา คมธรรม

หน้าที่ พิจารณาและวิพากษ์หลักสูตรเพื่อให้ได้หลักสูตรที่มีประสิทธิภาพเป็นไปตามมาตรฐานของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา

ทั้งนี้ ให้ผู้มีรายชื่อมีสิทธิ์เบิกจ่ายจากงบประมาณแผ่นดิน รหัส

ตั้ง ณ วันที่ ๒๒ ธันวาคม พ.ศ. 2554



(รองศาสตราจารย์อนุภูม พลศิริ)  
อธิการบดี

## โครงการพัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555)

### หลักการและเหตุผล

ตามกรอบแผนอุดมศึกษา ระยะยาว 15 ปี ฉบับที่ 1 (พ.ศ. 2551-2565) ที่เน้นการผลิตบุคคลที่มีคุณภาพเข้าสู่ตลาดแรงงานภาคบริการ และกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 มีความจำเป็นต้องพัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โดยปรับเปลี่ยนรายวิชาให้สอดคล้องกับความต้องการของสังคมและประเทศชาติ เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพสามารถเข้าสู่ตลาดแรงงานภาคบริการ ได้ตรงตามสาขาวิชาและศึกษาคือเพื่อให้ได้คุณวุฒิสูงขึ้น

จากเหตุผลความจำเป็นข้างต้น จึงเห็นควรจัดทำโครงการเพื่อวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555) เพื่อให้สอดคล้องกับแนวทางการพัฒนาคุณภาพการเรียนการสอนที่มีประสิทธิภาพตามมาตรฐาน TQF ภายใต้ชื่อ โครงการพัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555)

### วัตถุประสงค์

1. เพื่อวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ให้เป็นไปตามมาตรฐาน TQF
2. เพื่อพัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ให้สอดคล้องกับความต้องการของสังคมและประเทศชาติ

### ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ผู้ทรงคุณวุฒิและคณาจารย์ได้เสนอแนวทางในการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ภาควิชาวิทยาศาสตร์ประยุกต์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา
2. คณาจารย์เกิดความเข้มแข็งด้านวิชาการและและผสมผสานเครือข่ายการเรียนรู้ร่วมกัน
3. คณาจารย์สามารถแลกเปลี่ยนประสบการณ์การเรียนรู้ที่สามารถนำไปปรับใช้ให้เหมาะสมกับ

### องค์กร



### ผู้เข้าร่วมโครงการ

ผู้ทรงคุณวุฒิ คณะอาจารย์สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ และเจ้าหน้าที่ จำนวน 15 คน

1. รองศาสตราจารย์ ดร.บุญมี กวินเสกสรรค์	ประธานกรรมการ
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ลาวัลย์ พุ่งขจร	กรรมการ
3. อาจารย์ ดร.ธิดา อมร	กรรมการ
4. อาจารย์ ดร.สวัสดิ์ ทองสิน	กรรมการ
5. อาจารย์ฉัญญุทิศดี เหมทานนท์	กรรมการ
6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กิตติรัตน์ ฐานสุวรรณศรี	กรรมการ
7. อาจารย์กาญจนา ปั่นแ้มศรี	กรรมการ
8. อาจารย์ธีราพร ปฏิเวธวิฑูร	กรรมการ
9. อาจารย์จรัสสินี สุวีรานนท์	กรรมการ
10. นางเพลินดา บุญถาวร	กรรมการ
11. นายกิตติ แก้วจำลอง	กรรมการ
12. นายปรัชญา ศิลารักษ์	กรรมการ
13. นางขวัญจิตร สงวนโรจน์	กรรมการ
14. นายอดิเทพ เหลืออมศรี	กรรมการ
15. อาจารย์ศุภวัฒน์ นามคำ	กรรมการและเลขานุการ

### ระยะเวลาดำเนินการและสถานที่

ในวันที่ 16 ธันวาคม พ.ศ. 2554 ระหว่างเวลา 9.00 เป็นต้นไป ณ ห้อง 231 อาคาร 2 ชั้น 3 มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

### วิธีดำเนินการ

1. ขออนุมัติโครงการ
2. ติดต่อประสานงานหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
3. จัดทำรายละเอียดและประมาณการรายจ่าย
4. ดำเนินการตามแผน
5. สรุปและประเมินผล

## งบประมาณ

งบบำรุงการศึกษาของสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ รหัส 54.04001.08.01 เป็นเงิน 17,800 บาท  
สามารถแยกประเภทดังนี้

- |  |   |            |
|--|---|------------|
| 1. ตอบแทนผู้ทรงคุณวุฒิ 3 ท่าน ๆ ละ 3,600 บาท | = | 10,800 บาท |
| 2. ค่าใช้สอย                                 |   |            |
| 2.1 ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม 10 ที่ x 2    | = | 500 บาท    |
| 2.2 ค่าอาหารกลางวัน 10 ที่ ๆ ละ 150 บาท      | = | 1,500 บาท  |
| 3. ค่าวัสดุ                                  |   |            |
| 3.1 ค่าเอกสารประกอบการวิพากษ์หลักสูตร        | = | 5,000 บาท  |

รวม 17,800 บาท (หนึ่งหมื่นเจ็ดพันแปดร้อยบาทถ้วน)

หมายเหตุ ตัวเฉลี่ยจ่ายทุกรายการ

## ผู้รับผิดชอบโครงการ

อาจารย์ฉัญฉุฑิตี เหมทานนท์ ประธานสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์



.....  
(นางฉัญฉุฑิตี เหมทานนท์)  
ประธานสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

ความคิดเห็น

.....

ลงนาม ..... หัวหน้าภาควิชาวิทยาศาสตร์ประยุกต์  
(อาจารย์ ดร. สวัสดิ์ ทองสิน)

ความคิดเห็น

.....

ลงนาม ..... คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี  
(รองศาสตราจารย์ ดร. บุญมี กวินเสกสรรค์)

ความคิดเห็น

.....

- อนุมัติ  
 ไม่อนุมัติ

ลงนาม ..... ผู้อนุมัติโครงการ



รายงานการประชุมสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์  
เรื่อง การดำเนินการพัฒนาหลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์  
ครั้งที่ 1/2554  
วันที่ 1 มีนาคม 2554 เวลา 10.00 น. ห้อง 231

---

ผู้เข้าร่วมประชุม

1. อ.ณัฐกิตติ์ เหมทานนท์	ประธานสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
2. ผศ.ดร.กิตติรัตน์ จุานสุวรรณศรี	กรรมการ
3. อ.กาญจนา ปิ่นแยมศรี	กรรมการ
4. อ.ธีราพร ปฏิเวธวิฑูร	กรรมการ
5. อ.สุกวัฒน์ นามคำ	กรรมการ
6. อ.จรัสสินี สุวีรานนท์	กรรมการและเลขานุการ

เริ่มประชุมเวลา 10.00 น.

วาระที่ 1 เรื่องแจ้งเพื่อทราบ

ประธานแจ้ง โดยอ้างถึงคำสั่งคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่ วท. 28/2554 เรื่องแต่งตั้งคณะกรรมการการดำเนินการปรับปรุง/พัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต วิศวกรรมบัณฑิต สาธารณสุขศาสตร์บัณฑิต อุตสาหกรรมศาสตรบัณฑิต และการแพทย์แผนไทยบัณฑิต ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (TQF) จึงเชิญกรรมการทุกท่านประชุม และดำเนินการให้แล้วเสร็จ เพื่อส่งสภาวิชาการและสภามหาวิทยาลัย ภายในต้นเดือนกันยายน 2554

วาระที่ 2 รับรองรายงานการประชุม

ไม่มี

วาระที่ 3 เรื่องสืบเนื่อง

ไม่มี

วาระที่ 4 เรื่องเพื่อพิจารณา

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ จึงได้ดำเนินการพัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ได้ข้อสรุปของการประชุมครั้งที่ 1 ดังนี้

1. จำนวนหน่วยกิตตลอดหลักสูตร 138 หน่วยกิต
2. โครงสร้างหลักสูตร

2.1	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	จำนวนไม่น้อยกว่า	30	หน่วยกิต	
2.2	หมวดวิชาเฉพาะด้าน	จำนวนไม่น้อยกว่า	107	หน่วยกิต	
	2.2.1	กลุ่มวิชาแกน	24	หน่วยกิต	
	2.2.2	กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน	77	หน่วยกิต	
		2.2.2.1	กลุ่มวิชาเอกบังคับ	59	หน่วยกิต
		2.2.2.2	กลุ่มวิชาเอกเลือก	18	หน่วยกิต
	2.2.3	กลุ่มวิชาชีพ	จำนวนไม่น้อยกว่า	7	หน่วยกิต
2.3	หมวดวิชาเลือกเสรี	จำนวนไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต	

#### วาระที่ 5 เรื่องอื่น ๆ

1. คณาจารย์ทุกท่านร่วมกันพิจารณาแผนการเรียนตลอดหลักสูตรปริญญาตรี 4 ปี ของ  
วิทยาศาสตร์บัณฑิตสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

2. มอบคณาจารย์ศึกษารายวิชาที่จะเปิดในปีการศึกษา 1/2555

3. นัดหมายประชุมครั้งที่ 2/2554 ในวันพุธที่ 1 มิถุนายน 2554 เวลา 10.00 น. ห้อง 231  
ที่ประชุมรับทราบ

ปิดประชุมเวลา 13.30 น.

อ.จรัสสินี สุวีรานนท์    บันทึกการประชุม

อ.ณัฐกิตติ์ เหมทานนท์    ผู้ตรวจรายงานการประชุม

รายงานการประชุมสาขาวิชาวิศวกรรมศาสตร์  
เรื่อง การดำเนินการพัฒนาหลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมศาสตร์  
ครั้งที่ 2/2554

วันที่ 1 มิถุนายน 2554 เวลา 09.00 น. ณ ห้อง 231

ผู้เข้าร่วมประชุม

1. อ.ณัฐกิตติ์ เหมทานนท์	ประธานสาขาวิชาวิศวกรรมศาสตร์
2. ผศ.ดร.กิตติรัตน์ ฐานสุวรรณศรี	กรรมการ
3. อ.กาญจนา ปิ่นแยมศรี	กรรมการ
4. อ.ธีราพร ปฏิเวชวิฑูร	กรรมการ
5. อ.ศุภวัฒน์ นามคำ	กรรมการ
6. อ.จรัสสินี สุวีรานนท์	กรรมการและเลขานุการ

เริ่มประชุมเวลา 09.30 น.

วาระที่ 1 เรื่องแจ้งเพื่อทราบ

หลังจากที่เดินทางไปสัมมนา TQF ณ จังหวัดประจวบฯ เมื่อเดือนเมษายน 2554 ที่  
ผ่านมา จึงขอแจ้งแจงรายวิชาที่จะเปิดในหลักสูตรใหม่

วาระที่ 2 รับรองรายงานการประชุม

รับรองรายงานการประชุมครั้งที่ 1/2554

วาระที่ 3 เรื่องสืบเนื่อง

1. สาขาวิชาวิศวกรรมศาสตร์ ได้ดำเนินการพัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิตสาขาวิชา  
วิศวกรรมศาสตร์ ได้ขอสรุปของการประชุมครั้งที่ 2 ดังนี้
  - 1.1 จำนวนหน่วยกิตตลอดหลักสูตร 120 หน่วยกิต
  - 1.2 โครงสร้างหลักสูตร
 

1.2.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	จำนวน ไม่น้อยกว่า	30	หน่วยกิต
1.2.2 หมวดวิชาเฉพาะ	จำนวน ไม่น้อยกว่า	90	หน่วยกิต
1.2.2.1 กลุ่มวิชาแกน		22	หน่วยกิต
1.2.2.2 กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน		68	หน่วยกิต
1.2.2.2.1 กลุ่มวิชาเอกบังคับ		54	หน่วยกิต
1.2.2.2.2 กลุ่มวิชาเอกเลือก ไม่น้อยกว่า		20	หน่วยกิต



1.2.2.3	กลุ่มวิชาชีพ	จำนวนไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต	
1.2.3	หมวดวิชาเลือกเสรี	จำนวนไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต	
1.3	วิชาแกน 22 หน่วยกิต ประกอบด้วย				
1.3.1	คณิตศาสตร์ทั่วไป		3	หน่วยกิต	
1.3.2	คณิตศาสตร์สำหรับวิทยาศาสตร์ประยุกต์		3	หน่วยกิต	
1.3.3	เคมีทั่วไป		4	หน่วยกิต	
1.3.4	ชีววิทยาทั่วไป		4	หน่วยกิต	
1.3.5	ฟิสิกส์ทั่วไป		4	หน่วยกิต	
1.4	วิชาบังคับ 54 หน่วยกิต ประกอบด้วย และมอบ อาจารย์ ทำ มคอ 3				
1.4.1	โภชนาการเบื้องต้น		3	หน่วยกิต	อ.ณัฐกิตติ์
1.4.2	ทฤษฎีอาหาร		3	หน่วยกิต	อ.ธีราพร
1.4.3	หลักการประกอบอาหาร + ปฏิบัติการ		3	หน่วยกิต	อ.จรัสสินี
1.4.4	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี		3	หน่วยกิต	อ.ธีราพร
1.4.5	ภาษาอังกฤษสำหรับอาหารและเครื่องดื่ม		3	หน่วยกิต	อ.โกมุทพันธุ์
1.4.6	ภาษาอังกฤษสำหรับการจัดการธุรกิจ- อาหารและเครื่องดื่ม		3	หน่วยกิต	อ.โกมุทพันธุ์
1.4.7	การปฏิบัติการครัว + ปฏิบัติการ		3	หน่วยกิต	อ.จรัสสินี
1.4.8	ขนมไทย + ปฏิบัติการ		3	หน่วยกิต	อ.จรัสสินี
1.4.9	อาหารไทย + ปฏิบัติการ		3	หน่วยกิต	อ.กาญจนา
1.4.10	จุลชีววิทยาทางอาหารทั่วไป		3	หน่วยกิต	อ.ธีราพร
1.4.11	การแปรรูปอาหาร		3	หน่วยกิต	ผศ.ดร.กิตติรัตน์
1.4.12	อาหารบำบัดโรค		3	หน่วยกิต	อ.ณัฐกิตติ์
1.4.13	ขนมอบเบื้องต้น		3	หน่วยกิต	อ.ณัฐกิตติ์
1.4.14	การออกแบบอาหาร		3	หน่วยกิต	อ.ศุภวัฒน์
1.4.15	ระเบียบวิธีวิจัยและการวางแผนฯ		3	หน่วยกิต	อ.ธีราพร
1.4.16	สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์		3	หน่วยกิต	คณาจารย์ฯ
1.4.17	แผนงานพิเศษด้านอาหารและโภชนาการ		3	หน่วยกิต	อ.ธีราพร
1.4.18	สุขาภิบาลอาหารและกฎหมายอาหาร		3	หน่วยกิต	อ.ธีราพร
1.4.19	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและ การประเมินทางประสาทสัมผัส		3	หน่วยกิต	อ.ธีราพร

## 1.5 วิชาเลือกเอก 12 หน่วยกิต ประกอบด้วย และมอบ อาจารย์ ทำ มคอ 3

1.5.1อาหารนานาชาติ	อ.จรัสสินี
1.5.2 อาหารว่าง	อ.จรัสสินี
1.5.3 อาหารยุโรป	อ.ศุภวัฒน์
1.5.4 อาหารพร้อมปรุง	อ.จรัสสินี
1.5.5 การบริการอาหารและเครื่องดื่ม	อ.ศุภวัฒน์
1.5.6 การออกแบบประสบการณ์การรับประทานอาหาร	อ.ศุภวัฒน์
1.5.7 การผลิตอาหารเพื่อการค้า	อ.ศุภวัฒน์
1.5.8 เค้กชั้นสูง	อ.ณัฐกิตติ์
1.5.9 คุกกี้	อ.ณัฐกิตติ์
1.5.10 ขนมปังและพาย	อ.ณัฐกิตติ์
1.5.11 การแต่งหน้าเค้ก	อ.ณัฐกิตติ์
1.5.12 อาหารมังสวิรัตและอาหารเจ	อ.จรัสสินี
1.5.13 อาหารไทยภาคกลาง	อ.กาญจนา
1.5.14 อาหารไทยภาคเหนือ	อ.กาญจนา
1.5.15 อาหารไทยภาคใต้	อ.กาญจนา
1.5.16 อาหารไทยภาคตะวันออกเฉียงเหนือ	อ.กาญจนา
1.5.17 อาหารจีน	อ.จรัสสินี
1.5.18 อาหารญี่ปุ่น	อ.ศุภวัฒน์
1.5.19 บรรจุภัณฑ์	อ.ศุภวัฒน์
1.5.20 เครื่องดื่ม	อ.กาญจนา
1.5.21 ศิลปะการตกแต่งอาหาร	อ.ศุภวัฒน์
1.5.22 กระบวนการแปรรูปอาหาร	ผศ.ดร.กิตติรัตน์
1.5.23 การจัดการนวัตกรรมอาหาร	ผศ.ดร.กิตติรัตน์
1.5.24 เทคนิคการจัดอาหารสมัยใหม่	ผศ.ดร.กิตติรัตน์
1.5.25 พฤติกรรมผู้บริโภค	ผศ.ดร.กิตติรัตน์

## 1.6 วิชาชีพ 8 หน่วยกิต ประกอบด้วย และมอบอาจารย์ ทำ มคอ 3

1.6.1 แผนงานพิเศษฯ	3(3-0-6)	คณาจารย์ฯ
1.6.2 ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	6(0-300)	คณาจารย์ฯ

วาระที่ 4 เรื่องเพื่อพิจารณา

ไม่มี

วาระที่ 5 เรื่องอื่นๆ

1. อ.ณัฐกิตติ์ เหมทานนท์ มอบให้อาจารย์ในสาขา ดำเนินการเขียน มคอ. 3 ให้แล้วเสร็จ  
เพื่อดำเนินการขั้นต่อไป

ที่ประชุมมีมติเห็นชอบ

2. นัดประชุมครั้งที่ 3/2554 วันพฤหัสบดีที่ 21 กรกฎาคม 2554 เวลา 15.00 น. ห้อง 944

ที่ประชุมรับทราบ

ปิดประชุมเวลา 12.00 น.

อ.จรัสสินี สุวีรานนท์ บันทึกการประชุม

อ.ณัฐกิตติ์ เหมทานนท์ ผู้ตรวจรายงานการประชุม



รายงานการประชุมสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์  
เรื่อง การดำเนินการพัฒนาหลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์  
ครั้งที่ 3/2554  
วันที่ 16 กันยายน 2554 10.00 น. ณ ห้อง 231

---

**ผู้เข้าร่วมประชุม**

1. อ.ณัฐกิตติ์ เหมทานนท์	ประธานสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
2. ผศ.ดร.กิตติรัตน์ สุวนสุวรรณศรี	กรรมการ
3. อ.กาญจนา ปิ่นแฉ่มศรี	กรรมการ
4. อ.ธีราพร ปฏิเวธวิฑูร	กรรมการ
5. อ.ศุภวัฒน์ นามคำ	กรรมการ
6. อ.จรัสสินี สุวีรานนท์	กรรมการและเลขานุการ

เริ่มประชุมเวลา 10.00 น.

**วาระที่ 1 เรื่องแจ้งเพื่อทราบ**

1. รายชื่อคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์  
จำนวน 3 ท่าน ดังนี้

- 1.1 รศ.อนุกุล พลศิริ
- 1.2 รศ.ดร.วินดี ไทยพานิช
- 1.3 อ.นิตยา คมธรรม

**วาระที่ 2 รับรองรายงานการประชุม**

รับรองรายงานการประชุมครั้งที่ 2/2554

**วาระที่ 3 เรื่องสืบเนื่อง**

ไม่มี

**วาระที่ 4 เรื่องอื่น ๆ**

ไม่มี

ปิดประชุมเวลา 11.00 น.

อ.จรัสสินี สุวีรานนท์ บันทึกการประชุม

อ.ณัฐกิตติ์ เหมทานนท์ ผู้ตรวจรายงานการประชุม

**ภาคผนวก จ**

**ตารางการเปรียบเทียบระหว่างหลักสูตร  
ปรับปรุง พ.ศ. 2551 กับหลักสูตรปรับปรุง  
ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา  
แห่งชาติ (TQF) พ.ศ. 2554**

การปรับปรุงแก้ไขหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต  
สาขาวิชาเกษตรศาสตร์ ฉบับปี พ.ศ. 2554  
มหาวิทยาลัย/สถาบัน ราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

1. หลักสูตรฉบับดังกล่าวนี้ได้รับทราบ/รับรองการเปิดสอนจากสำนักงานคณะกรรมการ  
การอุดมศึกษา เมื่อวันที่.....
2. สภามหาวิทยาลัย ได้อนุมัติการปรับปรุงแก้ไขครั้งนี้แล้ว ในคราวประชุม  
.....ครั้งที่ 1/2555.....เมื่อวันที่.....19 มกราคม 2555.....
3. หลักสูตรปรับปรุงนี้ เริ่มใช้ตั้งแต่ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2555 เป็นต้นไป
4. เหตุผลในการปรับปรุงแก้ไข
  - 4.1 เพื่อให้สอดคล้องกับแผนพัฒนาการอุดมศึกษาแห่งชาติ
  - 4.2 เพื่อให้หลักสูตรมีความทันสมัยสอดคล้องกับสถานการณ์ในปัจจุบัน
  - 4.3 ต้องการผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ความสามารถ และมีความเชี่ยวชาญอาหารและ  
โภชนาการ โดยสอดคล้องกับงานที่ต้องการบุคลากรทางด้านนี้ ตลอดจนการพัฒนาในด้านต่าง ๆ
  - 4.4 เพื่อให้หลักสูตรมีความสอดคล้องกับการศึกษาในระดับที่สูงขึ้นสำหรับผู้ที่จะศึกษาต่อ  
ในสาขาเดิมหรือสาขาที่เกี่ยวข้อง
5. สาระในการปรับปรุงแก้ไข มีดังนี้

ปรับปรุงหลักสูตรให้มีความทันสมัยและทันต่อความเจริญก้าวหน้าทางด้านเทคโนโลยีซึ่งมี  
การพัฒนาไปอย่างรวดเร็ว การปรับปรุงหลักสูตรแสดงในตาราง ดังนี้

#### 5.1 โครงสร้างหลักสูตร

ตารางแสดงโครงสร้างหลักสูตรเดิมและหลักสูตรปรับปรุงใหม่

โครงสร้างหลักสูตรเดิม (พ.ศ. 2551)		โครงสร้างหลักสูตรใหม่ (พ.ศ. 2554)	
หมวดวิชา	หน่วยกิต	หมวดวิชา	หน่วยกิต
1. หมวดการศึกษาทั่วไป	30	ก. หมวดการศึกษาทั่วไป	30
2. หมวดวิชาเฉพาะด้าน	97	ข. หมวดวิชาเฉพาะไม่น้อยกว่า	99
2.1 กลุ่มวิชาแกนพื้นฐาน วิทยาศาสตร์	12	ข.1 กลุ่มวิชาแกน	21
2.2 กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน	79	ข.2 กลุ่มวิชาเฉพาะด้านไม่น้อยกว่า	78
บังคับเรียน	41	กลุ่มวิชาเอกบังคับบังคับ	57
เลือกเรียนไม่น้อยกว่า	38	กลุ่มวิชาเอกเลือกไม่น้อยกว่า	15
2.3 กลุ่มวิชาชีพ	6	กลุ่มวิชาชีพ	6
3. หมวดวิชาเลือกเสรีไม่น้อยกว่า	6	ค. หมวดวิชาเลือกเสรีไม่น้อยกว่า	6
รวมไม่น้อยกว่า	133	ตลอดหลักสูตร	135



## 5.2 รหัสวิชา

ตารางแสดงความหมายของตัวเลขรหัสวิชาของหลักสูตรเดิมและหลักสูตรปรับปรุงใหม่

รายการเปรียบเทียบ	หลักสูตรเดิม	หลักสูตรใหม่
รหัสวิชา	ประกอบด้วยตัวเลข 7 ตัว XXXXXXX	ประกอบด้วยตัวเลข 7 ตัว XXXXXXX
ความหมาย	เลขตัวที่ 1 หมายถึง ลำดับคณะที่ดูแลหลักสูตร	เลขตัวที่ 1-4 หมายถึง รหัสวิชาในสาขาวิชา คหกรรมศาสตร์
	เลขตัวที่ 2 หมายถึง ลำดับภาควิชา	เลขตัวที่ 5 หมายถึง ปีที่ศึกษา
	เลขตัวที่ 3,4 หมายถึง ลำดับสาขาวิชา	เลขตัวที่ 6 หมายถึง รหัสกลุ่มวิชา
	เลขตัวที่ 5 หมายถึง ปีที่เรียน	เลขตัวที่ 7 หมายถึง ลำดับวิชาในแต่ละกลุ่มวิชา
	เลขตัวที่ 6,7 หมายถึง ลำดับวิชาในสาขาวิชา	

ตารางเปรียบเทียบหลักสูตรเดิมและหลักสูตรใหม่

หลักสูตรเดิม	หลักสูตรใหม่
<p><b>ชื่อหลักสูตร</b>                      ชื่อภาษาไทย : หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์                      : Bachelor of Science Program in Home Economics</p>	<p><b>ชื่อหลักสูตร</b>                      ชื่อภาษาไทย : หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์                      : Bachelor of Science Program in Home Economics</p>
<p><b>ชื่อปริญญา</b>                      ภาษาไทย : วิทยาศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)                      : วท.บ. (คหกรรมศาสตร์)                      ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Science in Home Economics                      : B.Sc. (Home Economics)</p>	<p><b>ชื่อปริญญา</b>                      ภาษาไทย : วิทยาศาสตรบัณฑิต(คหกรรมศาสตร์)                      : วท.บ. (คหกรรมศาสตร์)                      ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Science in Home Economics                      : B.Sc. (Home Economics)</p>

ตารางเปรียบเทียบรายวิชาหลักสูตรเดิมและหลักสูตรปรับปรุงใหม่

หลักสูตรเดิม				หลักสูตรปรับปรุงใหม่			หัวข้อที่ปรับปรุง		
หมวดวิชา	รหัสวิชา	รายวิชา	จำนวน หน่วยกิต 133	รหัสวิชา	รายวิชา	จำนวน หน่วยกิต 135	เปลี่ยน รหัสวิชา	เปลี่ยน ชื่อรายวิชา	ปรับปรุง คำอธิบาย รายวิชา
1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า				ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป					
1.1 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร				ก.1 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร					
	2001101	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารและทักษะ สารสนเทศ	3(3-0-6)	2001101	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารและการ สืบค้นสารสนเทศ	3(3-0-6)	-	✓	✓
	2001102	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร	3(3-0-6)	2001102	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร	3(3-0-6)	-	-	✓
	2001103	ภาษาเพื่อนบ้านเบื้องต้น	3(3-0-6)	2001103	ภาษาและวัฒนธรรมเพื่อนบ้าน	3(3-0-6)	-	✓	✓
1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์				ก.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์					
	2002102	สุนทรียนิยม	3(3-0-6)	2002102	สุนทรียนิยม	3(3-0-6)	-	-	✓
	1002101	การพัฒนาชีวิตมนุษย์	3(3-0-6)	1002101	การพัฒนาพฤติกรรมมนุษย์	3(3-0-6)	-	✓	✓
1.3 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์				ก.3 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์					
	2003101	สังคมไทยและสังคมโลก	3(3-0-6)	2003101	สังคมไทยและสังคมโลก	3(3-0-6)	-	-	-
	2003102	ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม	3(3-0-6)	2003102	ทรัพยากรธรรมชาติและ สิ่งแวดล้อม	3(3-0-6)	-	✓	✓



หลักสูตรเดิม				หลักสูตรปรับปรุงใหม่			หัวข้อที่ปรับปรุง		
หมวดวิชา	รหัสวิชา	รายวิชา	จำนวน หน่วยกิต 133	รหัสวิชา	รายวิชา	จำนวน หน่วยกิต 135	เปลี่ยน รหัสวิชา	เปลี่ยน ชื่อรายวิชา	ปรับปรุง คำอธิบาย รายวิชา
1.4 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์วิทยาศาสตร์			9	ก.4 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยี		9			
	4004101	วิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต	3(2-2-5)	4004101	วิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต	3(2-2-5)	-	-	✓
	4004102	การคิดและการตัดสินใจ	3(2-2-5)	4004102	การคิดและการตัดสินใจ	3(2-2-5)	-	-	✓
	4004103	เทคโนโลยีสารสนเทศบูรณาการ	3(2-2-5)	4004103	เทคโนโลยีสารสนเทศบูรณาการ	3(2-2-5)	-	-	✓
2. หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า			103	ข. หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า		99			
2.1 กลุ่มวิชาแกนพื้นฐานวิทยาศาสตร์			12	ข.1 กลุ่มวิชาแกน		21			
	4209107	พื้นฐานคณิตศาสตร์สำหรับ วิทยาศาสตร์ประยุกต์	3(2-2-5)	4104105	คณิตศาสตร์สำหรับวิทยาศาสตร์ ประยุกต์	3(3-0-6)	✓	✓	✓
	4102101	เคมี 1	3(2-2-5)	4102105	เคมีทั่วไป	4(3-3-7)	✓	✓	✓
	4101101	ฟิสิกส์ 1	3(2-2-5)	4101105	ฟิสิกส์ทั่วไป	4(3-3-7)	✓	✓	✓
	4103101	ชีววิทยา I	3(2-2-5)	4105105	ชีววิทยาทั่วไป	4(3-3-7)	✓	✓	✓
	-	-	-	4104104	คณิตศาสตร์ทั่วไป	3(3-0-6)	-	-	-
	-	-	-	4100101	ภาษาอังกฤษสำหรับวิทยาศาสตร์ ประยุกต์	3(2-2-5)	-	-	-

หลักสูตรเดิม				หลักสูตรปรับปรุงใหม่			หัวข้อที่ปรับปรุง			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	รายวิชา	จำนวน หน่วยกิต 133	รหัสวิชา	รายวิชา	จำนวน หน่วยกิต 135	เปลี่ยน รหัสวิชา	เปลี่ยน ชื่อรายวิชา	ปรับปรุง คำอธิบาย รายวิชา	
2.2 กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน เรียนไม่น้อยกว่า			79	ข.2 กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน ไม่น้อยกว่า			78			
1. บัณฑิตเรียน			41	ข.2.1 กลุ่มวิชาเอกบังคับ			57			
	4305301	สถิติเพื่อการวิจัย	3(3-0-6)	-	-	-	-	-	-	
	4202101	ศิลปะสำหรับงานคหกรรมศาสตร์	2(2-0-6)	-	-	-	-	-	-	
	4202202	การจัดการพลังงานและเครื่องมือ เครื่องใช้ในการประกอบอาหาร	2(1-2-3)	4202202	การปฏิบัติการครัว	3(2-2-5)	-	✓	✓	
	4202203	ภาษาอังกฤษสำหรับงานอาหารและ โภชนาการ	3(3-0-6)	-	-	-	-	-	-	
	4202204	ภาษาอังกฤษสำหรับงานธุรกิจ อาหาร	3(3-0-6)	4202241	ภาษาอังกฤษสำหรับอาหารและ เครื่องดื่ม	3(3-0-6)	✓	✓	✓	
	4202205	โภชนศาสตร์	3(3-0-6)	4202101	โภชนาการ	3(3-0-6)	✓	✓	✓	
	4202206	ทฤษฎีอาหารและหลักการประกอบ อาหาร	3(2-2-5)	4202102	ทฤษฎีอาหาร	3(3-0-6)	✓	✓	✓	
				4202201	หลักการประกอบอาหาร	3(2-2-5)	✓	✓	✓	
	4202207	ผ้าสำหรับงานคหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)	-	-	-	-	-	-	
	4202208	การพัฒนาที่อยู่อาศัยและการตกแต่งบ้าน	3(2-2-5)	-	-	-	-	-	-	

หลักสูตรเดิม				หลักสูตรปรับปรุงใหม่			หัวข้อที่ปรับปรุง		
หมวดวิชา	รหัสวิชา	รายวิชา	จำนวน หน่วยกิต 133	รหัสวิชา	รายวิชา	จำนวน หน่วยกิต 135	เปลี่ยน รหัสวิชา	เปลี่ยน ชื่อรายวิชา	ปรับปรุง คำอธิบาย รายวิชา
	4202209	การแกะสลักผักผลไม้และงาน ใบตอง	3(2-2-5)	-	-	-	-	-	-
	4202210	การจัดการทรัพยากรและพฤติกรรม ผู้บริโภค	3(3-0-6)	-	-	-	-	-	-
	4202211	พัฒนาการครอบครัวและการอบรม เลี้ยงดูเด็ก	3(3-0-6)	-	-	-	-	-	-
	4202212	การจัดดอกไม้และร้อยมาลัย	3(2-2-5)	-	-	-	-	-	-
	4202403	ศึกษาอิสระ	2(1-2-3)	4202433	แผนงานพิเศษด้านอาหารและ โภชนาการ	3(3-0-6)	✓	✓	✓
	4202404	สัมมนาทางทฤษฎี	2(2-0-4)	4202432	สัมมนาทางทฤษฎี	3(3-0-6)	✓	✓	✓
	-	-	-	4202203	ขนมไทย	3(2-2-5)	✓	-	✓
	-	-	-	4202204	อาหารไทย	3(2-2-5)	✓	✓	✓
	-	-	-	4202205	ศิลปะการตกแต่งอาหาร	3(2-2-5)	✓	✓	✓
	-	-	-	4202211	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร	3(3-0-6)	✓	-	✓



หลักสูตรเดิม				หลักสูตรปรับปรุงใหม่			หัวข้อที่ปรับปรุง		
หมวดวิชา	รหัสวิชา	รายวิชา	จำนวน หน่วยกิต 133	รหัสวิชา	รายวิชา	จำนวน หน่วยกิต 135	เปลี่ยน รหัสวิชา	เปลี่ยน ชื่อรายวิชา	ปรับปรุง คำอธิบาย รายวิชา
-	-	-	-	4202212	จุลชีววิทยาทางอาหารทั่วไป	3(2-2-5)	✓	✓	✓
-	-	-	-	4202301	อาหารบำบัดโรค	3(2-2-5)	✓	-	-
-	-	-	-	4202302	ขนมอบเบื้องต้น	3(2-2-5)	✓	✓	-
-	-	-	-	4202303	การออกแบบอาหาร	3(2-2-5)	-	-	-
-	-	-	-	4202304	การแปรรูปอาหาร	3(2-2-5)	✓	-	✓
-	-	-	-	4202331	ระเบียบวิธีวิจัยและการวางแผนการทดลองทางคหกรรมศาสตร์	3(3-0-6)	-	-	-
-	-	-	-	4202401	สุขาภิบาลอาหารและกฎหมายอาหาร	3(3-0-6)	✓	✓	✓
-	-	-	-	4202402	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินทางประสาทสัมผัส	3(2-2-5)	✓	-	-
2. กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน เลือกเรียน ไม่น้อยกว่า			38	ข.2.2 กลุ่มวิชาเอกเลือก ไม่น้อยกว่า			15		
	1551604	ภาษาอังกฤษเพื่อการโรงแรม	3(3-0-6)	-	-	-	-	-	-
	4111101	หลักสถิติ	3(3-0-6)	-	-	-	-	-	-

หลักสูตรเดิม				หลักสูตรปรับปรุงใหม่			หัวข้อที่ปรับปรุง		
หมวดวิชา	รหัสวิชา	รายวิชา	จำนวน หน่วยกิต 133	รหัสวิชา	รายวิชา	จำนวน หน่วยกิต 135	เปลี่ยน รหัสวิชา	เปลี่ยน ชื่อรายวิชา	ปรับปรุง คำอธิบาย รายวิชา
	4202350	การจัดการด้านอาหารและภัตตาคาร	3(3-0-6)	-	-	-	-	-	-
	4202314	การศึกษางานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	2(1-2-3)	-	-	-	-	-	-
	4202315	การจัดการธุรกิจอาหาร	2(1-2-3)	4202223	การจัดการธุรกิจอาหาร	3(2-2-5)	✓	-	✓
	4202316	โภชนศาสตร์ครอบครัว	3(2-2-5)	-	-	-	-	-	-
	4202317	โภชนศาสตร์ชุมชน	3(2-2-5)	-	-	-	-	-	-
	4202318	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	3(2-2-5)	-	-	-	-	-	-
	4202319	อาหารสำหรับชีวิตประจำวัน	3(2-2-5)	-	-	-	-	-	-
	4202320	การถนอมอาหารและการแปรรูป	3(2-2-5)	-	-	-	-	-	-
	4202321	เอกลักษณ์อาหารไทย	3(2-2-5)	-	-	-	-	-	-
	4202322	อาหารและจุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้อง	3(2-2-5)	-	-	-	-	-	-
	4202323	เอกลักษณ์อาหารท้องถิ่น	3(2-2-5)	4202311	อาหารไทยภาคกลาง	3(2-2-5)	✓	✓	✓
4202312				อาหารไทยภาคเหนือ	3(2-2-5)	✓	✓	✓	
4202313				อาหารไทยภาคใต้	3(2-2-5)	✓	✓	✓	
4202314				อาหารไทยภาคตะวันออกเฉียงเหนือ	3(2-2-5)	✓	✓	✓	



หลักสูตรเดิม				หลักสูตรปรับปรุงใหม่			หัวข้อที่ปรับปรุง		
หมวดวิชา	รหัสวิชา	รายวิชา	จำนวน หน่วยกิต 133	รหัสวิชา	รายวิชา	จำนวน หน่วยกิต 135	เปลี่ยน รหัสวิชา	เปลี่ยน ชื่อ รายวิชา	ปรับปรุง คำอธิบาย รายวิชา
	4202324	อาหารจีน	3(2-2-5)	4202315	อาหารจีน	3(2-2-5)	✓	-	-
	4202325	อาหารนานาชาติ	3(2-2-5)	4202206	อาหารนานาชาติ	3(2-2-5)	✓	-	✓
	4202326	อาหารยุโรป	3(2-2-5)	4202208	อาหารยุโรป	3(2-2-5)	✓	-	-
	4202327	อาหารญี่ปุ่น	3(2-2-5)	4202316	อาหารญี่ปุ่น	3(2-2-5)	✓	-	✓
	4202328	อาหารฝรั่งเศส	3(2-2-5)	-	-	-	-	-	-
	4202329	อาหารอิตาเลียน	3(2-2-5)	-	-	-	-	-	-
	4202330	อาหารอิสลาม	3(2-2-5)	-	-	-	-	-	-
	4202331	อาหารมังสวิรัตและอาหารเจ	3(2-2-5)	4202310	อาหารมังสวิรัตและอาหารเจ	3(2-2-5)	✓	-	-
	4202332	อาหารบำบัดโรค	3(2-2-5)	-	-	-	-	-	-
	4202333	โภชนาการเด็กและผู้สูงอายุ	3(2-2-5)	-	-	-	-	-	-
	4202334	หลักการจัดอาหารและโภชนาบำบัด	3(2-2-5)	-	-	-	-	-	-
	4202335	อาหารว่าง	3(2-2-5)	4202207	อาหารว่าง	3(2-2-5)	✓	-	✓
	4202336	ขนมไทย	3(2-2-5)	-	-	-	-	-	-
	4202337	วิทยาการขนมอบ	3(2-2-5)	-	-	-	-	-	-
	4202338	การแต่งหน้าเค้ก	2(1-2-3)	4202309	การแต่งหน้าเค้ก	3(2-2-5)	✓	-	✓



หลักสูตรเดิม				หลักสูตรปรับปรุงใหม่			หัวข้อที่ปรับปรุง		
หมวดวิชา	รหัสวิชา	รายวิชา	จำนวน หน่วยกิต 133	รหัสวิชา	รายวิชา	จำนวน หน่วยกิต 135	เปลี่ยน รหัสวิชา	เปลี่ยน ชื่อ รายวิชา	ปรับปรุง คำอธิบาย รายวิชา
	4202339	วิทยาการเครื่องคืม	2(2-2-3)	4202403	เครื่องคืม	3(2-2-5)	✓	✓	✓
	4202340	การผลิตอาหารเพื่อการค้า	3(2-2-5)	4202305	การผลิตอาหารเพื่อการค้า	3(2-2-5)	✓	-	✓
	4202341	ไอศกรีม	2(1-2-3)	-	-	-	-	-	-
	4202342	การบริการอาหารในอุตสาหกรรม บริการ	3(2-2-5)	4202221	การบริการอาหารและเครื่องคืม	3(2-2-5)	✓	✓	✓
	4202343	การประกอบอาหารเสร็จเร็ว	2(1-2-3)	4202209	อาหารพร้อมปรุง	3(2-2-5)	✓	✓	✓
	4202344	เทคนิคการสาธิตอาหาร	2(1-2-3)	-	-	-	-	-	-
	4202345	การบรรจุภัณฑ์อาหาร	2(1-2-3)	4202324	บรรจุภัณฑ์	3(2-2-5)	✓	✓	✓
	4202346	การจัดการอาหารในสถานเลี้ยงดู เด็กและผู้สูงอายุ	3(3-0-6)	-	-	-	-	-	-
	4202347	การตกแต่งอาหาร	2(1-2-4)	-	-	-	-	-	-
	4202348	หลักการประกอบอาหารสำหรับ อุตสาหกรรมอาหาร	3(2-2-5)	-	-	-	-	-	-
	4202349	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการ ประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส	3(2-2-5)	-	-	-	-	-	-

หลักสูตรเดิม				หลักสูตรปรับปรุงใหม่			หัวข้อที่ปรับปรุง		
หมวดวิชา	รหัสวิชา	รายวิชา	จำนวน หน่วยกิต 133	รหัสวิชา	รายวิชา	จำนวน หน่วยกิต 135	เปลี่ยน รหัสวิชา	เปลี่ยน ชื่อ รายวิชา	ปรับปรุง คำอธิบาย รายวิชา
	4202351	การสุขาภิบาลและการควบคุม คุณภาพอาหาร	3(3-0- 6)	-	-	-	-	-	-
	4202313	การส่งเสริมคหกรรมศาสตร์และ จริยธรรมทางคหกรรมศาสตร์	2(1-2- 3)	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	4202222	พฤติกรรมผู้บริโภค	3(3-0-6)	-	-	-
	-	-	-	4202306	เค้กชั้นสูง	3(2-2-5)	-	-	-
	-	-	-	4202307	คุกกี้	3(2-2-5)	-	-	-
	-	-	-	4202308	ขนมปังและพาย	3(2-2-5)	-	-	-
	-	-	-	4202317	กระบวนการแปรรูปอาหาร	3(2-2-5)	-	-	-
	-	-	-	4202322	การจัดการนวัตกรรมอาหาร	3(2-2-5)	-	-	-
	-	-	-	4202323	เทคนิคการจัดอาหารสมัยใหม่	3(2-2-5)	-	-	-
	-	-	-	4202404	การออกแบบประสบการณ์การ รับประทานอาหาร	3(2-2-5)	-	-	-

2.3 กลุ่มวิชาชีพ			6	ข.2.3 กลุ่มวิชาชีพ			6			
	4202452	ฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์	6(300)	4202405	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์	6(0-300)	✓	-	-	
3. หมวดวิชาเลือกเสรี			6	ค. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า			6			