



หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์
จังหวัดปทุมธานี

สารบัญ

	หน้า
หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป	1
1. รหัสและชื่อหลักสูตร	1
2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา	1
3. วิชาเอก	1
4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร	1
5. รูปแบบของหลักสูตร	1
6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร	2
7. สถานที่จัดการเรียนการสอน	2
8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา	3
9. ชื่อ ตำแหน่งวิชาการ คุณวุฒิ สาขาวิชา สถาบันการศึกษา และปีที่จบ ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	3
10. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/สาขาวิชาอื่น ของมหาวิทยาลัย	7
หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร	8
1. ปรัชญา วัตถุประสงค์ ผลลัพธ์การเรียนรู้ และความสำคัญของหลักสูตร	8
2. ระบบการจัดการศึกษา	11
3. การดำเนินการหลักสูตร	11
4. แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษา	12
5. งบประมาณตามแผน	12
6. ระบบการศึกษา	13
7. การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชาและการลงทะเบียนเรียนข้าม มหาวิทยาลัย	13
หมวดที่ 3 รายละเอียดของผลลัพธ์การเรียนรู้	14
1. รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	14
2. รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับชั้นปี	18
3. สรุปรมาตรฐานผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรตามคุณวุฒิการศึกษา (4 ด้าน)	20

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
หมวดที่ 4 โครงสร้างหลักสูตร รายวิชา และหน่วยกิต	23
1. จำนวนหน่วยกิตตลอดหลักสูตรและโครงสร้างหลักสูตร	23
2. รายละเอียดของหมวดวิชาและหน่วยกิต	23
3. คำอธิบายวิชา/รายวิชา	28
4. แผนการศึกษาและการกระจายความรับผิดชอบของผลลัพธ์การเรียนรู้ ของหลักสูตรลงสู่รายวิชาและผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับชั้นปี	48
5. แผนที่กระจายความรับผิดชอบของผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรสู่ รายวิชา (Curriculum Mapping)	55
6. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (สหกิจศึกษาหรือการฝึก ประสบการณ์วิชาชีพ)	60
7. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย	60
หมวดที่ 5 การจัดการกระบวนการเรียนรู้และการประเมินผลการเรียนรู้	62
1. ภาวะเปียบหรือหลักเกณฑ์ ในการให้ระดับคะแนน (ผลการเรียน)	62
2. การจัดการกระบวนการเรียนรู้	62
3. การประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้	70
4. การทวนสอบผลลัพธ์การเรียนรู้	84
5. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร	85
หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์	86
1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่	86
2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์	86
หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร	87
หมวดที่ 8 ระบบและกลไกในการพัฒนาหลักสูตร	95
1. การประเมินการจัดการกระบวนการเรียนรู้	95
2. การประเมินผลการดำเนินงานของหลักสูตร	95
3. ผู้มีส่วนร่วมในกระบวนการประเมินและพัฒนาหลักสูตร	95
4. การจัดการข้อร้องเรียนและการอุทธรณ์	96
5. การสื่อสารและเผยแพร่ข้อมูลของหลักสูตรไปยังผู้มีส่วนได้เสีย	96

สารบัญ (ต่อ)

ภาคผนวก	หน้า
ภาคผนวก ก ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ระดับปริญญาตรี และระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. 2566	97
ภาคผนวก ข ประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ เรื่อง แนวปฏิบัติการเทียบโอนผลการเรียน และการยกเว้นการเรียน รายวิชาศึกษาทั่วไป พ.ศ. 2567	98
ภาคผนวก ค คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ที่ 1796/2567 เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร	131
ภาคผนวก ง รายงานการประชุมคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร	135
ภาคผนวก จ รายงานการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร	137
ภาคผนวก ฉ ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร	148
ภาคผนวก ช รายงานสรุปคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ และความคิดเห็นของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียต่อหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี	155
ภาคผนวก ซ ตารางเปรียบเทียบข้อแตกต่างระหว่างหลักสูตรเดิมกับหลักสูตรที่ปรับปรุง	170
ภาคผนวก ฌ แผนบริหารความเสี่ยงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร	190
	228

สารบัญ (ต่อ)

หน้า

ภาคผนวก ญ บันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการในโครงการการจัดการ
การศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนด
อาหาร ระหว่างมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์
จังหวัดปทุมธานี กับบริษัท ฟู้ดเฮ้าส์ เคเทอร์ริ่ง เซอร์วิสเชส จำกัด

242

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา : มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
คณะ : วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อหลักสูตร

รหัสหลักสูตร : 25571531100341
ภาษาไทย : หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร
ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Science Program in Nutrition and Dietetics

2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ภาษาไทย ชื่อเต็ม : วิทยาศาสตรบัณฑิต (โภชนาการและการกำหนดอาหาร)
ชื่อย่อ : วท.บ. (โภชนาการและการกำหนดอาหาร)
ภาษาอังกฤษ ชื่อเต็ม : Bachelor of Science (Nutrition and Dietetics)
ชื่อย่อ : B.Sc. (Nutrition and Dietetics)

3. วิชาเอก/กลุ่มวิชา ไม่มี

4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 120 หน่วยกิต

5. รูปแบบของหลักสูตร

5.1 รูปแบบ

เป็นหลักสูตรระดับคุณวุฒิปริญญาตรี 4 ปี

5.2 ประเภทหลักสูตร

เป็นหลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาชีพ

5.3 ภาษาที่ใช้

ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ

5.4 การรับเข้าศึกษา

รับนักศึกษาไทยและนักศึกษาต่างชาติ

5.5 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

เป็นหลักสูตรที่มีความร่วมมือทางวิชาการในโครงการการจัดการศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร ระหว่างมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี และบริษัท ฟู้ดเฮาส์ เคเทอร์ริ่ง เซอร์วิส เซส จำกัด โดยมี ลักษณะความร่วมมือทางด้านวิชาการ ส่งเสริม สนับสนุน พัฒนาทักษะวิชาชีพ ดำเนินโครงการอบรม ฝึกประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพและฝึกอาชีพ รวมถึงการถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีหรือ เทคนิคใหม่ๆระหว่างสถานศึกษากับสถานประกอบการรวมถึงโรงพยาบาลที่บริษัทฟู้ดเฮาส์ เคเทอร์ริ่ง เซอร์วิส เซส จำกัด ให้บริการอาหารในโรงพยาบาลนั้นๆ

5.6 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว

6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

☒ หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหารหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568 ปรับปรุงมาจากหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563

เริ่มใช้หลักสูตรนี้ตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2568

☒ สภาวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี เห็นชอบให้นำเสนอหลักสูตรต่อสภามหาวิทยาลัย ในการประชุม ครั้งที่ 10/ 2567 เมื่อวันที่ 12 เดือน กันยายน พ.ศ. 2567

☒ สภามหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี อนุมัติหลักสูตร ในการประชุม ครั้งที่ 10/ 2567 เมื่อวันที่ 3 เดือน ตุลาคม พ.ศ. 2567

หลักสูตรจะได้รับการเผยแพร่ว่าเป็นหลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2565 ในปีการศึกษา 2570

7. สถานที่จัดการเรียนการสอน

ในสถานที่ตั้ง มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

8.1 นักกำหนดอาหารในโรงพยาบาล โรงเรียน กระทรวงสาธารณสุข หน่วยงานส่งเสริมสุขภาพ สถานประกอบการ บริษัทอุตสาหกรรมอาหาร สถาบันเพื่อสุขภาพและความงาม สถาบันลดน้ำหนัก สมาคมการกีฬาแห่งประเทศไทย และสถานออกกำลังกาย

8.2 นักโภชนาการจัดบริการอาหารในโรงพยาบาล โรงเรียน หน่วยงานส่งเสริมสุขภาพ สถานประกอบการ และบริษัทอุตสาหกรรมอาหาร นักวิชาการโภชนาการในกระทรวงสาธารณสุข

8.3 นักวิชาการ นักวิจัย ที่ปรึกษาด้านโภชนาการและโภชนบำบัด อาจารย์ ในสถาบันการศึกษา หรือสถาบันวิจัยด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร

8.4 ผู้ประกอบการธุรกิจด้านโภชนาการหรืออาหารเพื่อสุขภาพ

9. ชื่อ ตำแหน่งวิชาการ คุณวุฒิ สาขาวิชา สถาบันการศึกษา และปีที่จบของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

9.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและคุณวุฒิของอาจารย์

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งวิชาการ	คุณวุฒิ-สาขาวิชาเอก	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ	ภาระการสอน (ชม./สัปดาห์)			
						2568	2569	2570	2571
1	นางสาว ใยแพร ชาติรี	อาจารย์	Ph.D. Applied Biological Sciences (Environmental Health)	Chulabhorn Graduate Institute, Chulabhorn Royal Academy	2022	9	9	9	9
			วท.ม. (โภชนศาสตร์)	มหาวิทยาลัยมหิดล	2556				
			วท.บ. (สาธารณสุขศาสตร์) โภชนวิทยาและการกำหนดอาหาร เกียรตินิยม อันดับ 1	มหาวิทยาลัยมหิดล	2552				

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งวิชาการ	คุณวุฒิ-สาขาวิชาเอก	สถาบันการศึกษา	ปีที่ยับ	ภาระการสอน (ชม./สัปดาห์)			
						2568	2569	2570	2571
2	นางสาว จุฑาวรรณ นวลจันทร์ คง	อาจารย์	วท.ม. (โภชนศาสตร์)	มหาวิทยาลัยมหิดล	2559	9	9	9	9
			วท.บ. (การแพทย์แผนตะวันออก) เกียรตินิยม อันดับ 1	มหาวิทยาลัยรังสิต	2556				
3	นางสาว ศกุนตาภรณ์ มานะกล้า	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม. (สาธารณสุขศาสตร์) โภชนวิทยา	มหาวิทยาลัยมหิดล	2557	9	9	9	9
			วท.บ. (ประมง) ผลิตบัณฑิตประมง	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2554				
4	นางสาว นันทิภา แก้วลี ลาวรรณ	อาจารย์	วท.ม. (โรคติดเชื้อและวิทยาการระบาด)	มหาวิทยาลัยมหิดล	2554	9	9	9	9
			วท.บ. (เทคนิคการแพทย์)	มหาวิทยาลัยรังสิต	2550				
5	นางสาว ปัทมาภรณ์ เจริญนนท์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม. (เภสัชเคมีและพิษเภสัชเคมี)	มหาวิทยาลัยมหิดล	2557	9	9	9	9
			วท.บ. (การแพทย์แผนตะวันออก)	มหาวิทยาลัยรังสิต	2554				

(หมายเหตุ ถ้าสถาบันการศึกษาจากต่างประเทศ โปรดระบุชื่อเมือง และชื่อประเทศที่ตั้งของสถาบันการศึกษานั้น)

9.2 อาจารย์ประจำหลักสูตรและคุณวุฒิของอาจารย์

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งวิชาการ	คุณวุฒิ-สาขาวิชาเอก	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ	ภาระการสอน (ชม./สัปดาห์)			
						2568	2569	2570	2571
1	นางสาวไยแพรวชาตรี	อาจารย์	Ph.D. Applied Biological Sciences (Environmental Health)	Chulabhorn Graduate Institute, Chulabhorn Royal Academy	2022	9	9	9	9
			วท.ม. (โภชนศาสตร์)	มหาวิทยาลัยมหิดล	2556				
			วท.บ. (สาธารณสุขศาสตร์) โภชนวิทยาและการกำหนดอาหาร เกียรติคุณอันดับ 1	มหาวิทยาลัยมหิดล	2552				
2	นางสาวจุฑารัตน นวลจันทร์ คง	อาจารย์	วท.ม. (โภชนศาสตร์)	มหาวิทยาลัยมหิดล	2559	9	9	9	9
			วท.บ. (การแพทย์แผนตะวันออก) เกียรติคุณอันดับ 1	มหาวิทยาลัยรังสิต	2556				
3	นางสาวศกุนตลา มานะกล้า	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม. (สาธารณสุขศาสตร์) โภชนวิทยา	มหาวิทยาลัยมหิดล	2557	9	9	9	9
			วท.บ. (ประมง) ผลิตภัณฑ์ประมง	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2554				

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งวิชาการ	คุณวุฒิ-สาขาวิชาเอก	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ	ภาระการสอน (ชม./สัปดาห์)			
						2568	2569	2570	2571
4	นางสาว นันทิภา แก้วลี ลาวรรณ	อาจารย์	วท.ม. (โรคติดเชื้อและวิทยาการระบาด)	มหาวิทยาลัยมหิดล	2554	9	9	9	9
			วท.บ. (เทคนิคการแพทย์)	มหาวิทยาลัยรังสิต	2550				
5	นางสาว ปัทมาภรณ์ เจริญนนท์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม. (เภสัชเคมีและพิษเภสัชเคมี)	มหาวิทยาลัยมหิดล	2557	9	9	9	9
			วท.บ. (การแพทย์แผนตะวันออก)	มหาวิทยาลัยรังสิต	2554				
6	นางสาว สุจาริณี สังข์วรรณะ	อาจารย์	วท.ม. (โภชนศาสตร์)	มหาวิทยาลัยมหิดล	2559	9	9	9	9
			วท.บ. (สาธารณสุขศาสตร์) โภชนวิทยาและ การกำหนดอาหาร เกียรติคุณอันดับ 2	มหาวิทยาลัยมหิดล	2556				

(หมายเหตุ ถ้าสถาบันการศึกษาจากต่างประเทศ โปรดระบุชื่อเมือง และชื่อประเทศที่ตั้งของสถาบันการศึกษานั้น)

10. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/สาขาวิชาอื่นของมหาวิทยาลัย

10.1 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรนี้ที่เปิดสอนโดยคณะ/สาขาวิชา/หลักสูตรอื่น

- ☒ หมวดวิชาศึกษาทั่วไป
- ☒ หมวดวิชาเฉพาะ
- ☒ หมวดวิชาเลือกเสรี

10.2 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนให้สาขาวิชา/หลักสูตรอื่นมาเรียน

รายวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตรโภชนาการและการกำหนดอาหาร นักศึกษาสาขาวิชาอื่นภายในมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี สามารถเลือกเรียนเป็นวิชาเลือกเสรีได้

10.3 การบริหารจัดการ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรโภชนาการและการกำหนดอาหารต้องประสานงานกับอาจารย์ผู้แทนจากสาขาวิชาอื่นที่เกี่ยวข้อง ด้านเนื้อหาสาระ การจัดตารางเรียนและการสอบ

หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

1. ปรัชญา วัตถุประสงค์ ผลลัพธ์การเรียนรู้ และความสำคัญของหลักสูตร

1.1 ปรัชญา

ผลิตนักรักษาอาหารที่ทำงานเพื่อชุมชนตามปณิธานจิตอาสาพัฒนาสังคมและท้องถิ่นโดยบูรณาการองค์ความรู้ด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร ประยุกต์ใช้กระบวนการทางโภชนาการบำบัดเพื่อนำไปสู่สุขภาพที่ดีของคนไทย

1.2 วัตถุประสงค์

1.2.1 เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีความรู้ความสามารถทางด้านอาหาร โภชนาการและการกำหนดอาหาร ตามหลักการโภชนาการและอาหารบำบัดโรคให้เหมาะสมกับสภาวะสุขภาพของแต่ละบุคคลที่เหมาะสมตามกระบวนการดูแลทางโภชนาการ ตลอดจนสามารถจัดบริการอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ และถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในอาหาร

1.2.2 เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีทักษะการสื่อสารทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่อประยุกต์ในการทำงานด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร

1.2.3 เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณของนักโภชนาการและนักรักษาอาหารวิชาชีพ

1.2.4 เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีบุคลิกภาพดี สุขภาพดีทั้งทางร่างกายและจิตใจ มีจิตอาสาเพื่อพัฒนาสังคมและท้องถิ่น

1.3 ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร

1.3.1 PLO1: จัดการบริการอาหารได้ตามมาตรฐานอาหารในโรงพยาบาลและสถานประกอบการที่มีการบริการอาหาร

1.3.2 PLO2: ประเมินภาวะโภชนาการ และวางแผนการกำหนดอาหารในระดับบุคคลได้ตามกระบวนการดูแลทางโภชนาการ

1.3.3 PLO3: วินิจฉัยทางโภชนาการ วางแผนโภชนาบำบัด และติดตามประเมินผลในระดับบุคคลได้ตามกระบวนการดูแลทางโภชนาการ

1.3.4 PLO4: ให้คำปรึกษาทางโภชนาการ และโภชนศึกษาในระดับบุคคลและชุมชนได้

1.3.5 PLO5: แสดงพฤติกรรมตามเอกลักษณ์และอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัย มีทักษะการสื่อสาร การสร้างเสริมสุขภาพ การใช้เทคโนโลยีดิจิทัล การคิดเชิงระบบ การคิดเชิงออกแบบ และการดำเนินชีวิตเพื่อความยั่งยืน

1.4 ความสำคัญของหลักสูตร

การพัฒนาสุขภาพของประชาชนในปัจจุบันที่มุ่งเน้นที่การสร้างหลักประกันให้ประชาชนมีชีวิตที่ดีและสุขภาพที่ดีตามเป้าหมายของ SDG เป้าหมายที่ 3 มีความสำคัญต่อการปรับปรุงและพัฒนาสุขภาพของประชาชนในประเทศไทย นักโภชนาการและนักกำหนดอาหารมีบทบาทสำคัญในการสนับสนุนและดำเนินนโยบายที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมสุขภาพ ดังนี้ ช่วยในการพัฒนาแผนการ

บริโภคอาหารที่เหมาะสมและเพียงพอต่อความต้องการของประชาชนในแต่ละกลุ่มอายุและสถานะสุขภาพที่แตกต่างกันไป เช่น การรับบริการทางการแพทย์และสาธารณสุขด้านโภชนาการ โดยการฟื้นฟูภาวะโภชนาการของร่างกาย การให้โภชนบำบัดและการใช้อาหารเฉพาะโรคสำหรับผู้ป่วยแต่ละโรค การให้โภชนบำบัดทางการแพทย์ทั้งการรักษาเฉพาะอาการ การฟื้นฟูและการป้องกันโรคให้ประชาชนได้รับการบริการทางการแพทย์ที่มีประสิทธิภาพและปลอดภัย เพื่อป้องกันโรคไม่ติดต่อเรื้อรังที่มีสาเหตุมาจากพฤติกรรมกรรมการบริโภค และส่งเสริมสุขภาพที่ดีให้แก่ประชาชน เมื่อประชาชนได้รับการดูแลสุขภาพที่เหมาะสมและมีประสิทธิภาพ เป็นฐานที่สำคัญในการสร้างคุณภาพชีวิตที่ยั่งยืนและการพัฒนาที่ยั่งยืนของประเทศไทยในระยะยาว

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาโภชนาการและการกำหนดอาหาร สังกัดคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี หลักสูตรฯ ได้ถูกพัฒนาขึ้นเพื่อผลิตบัณฑิตที่สามารถจัดระบบบริการอาหารในโรงพยาบาลได้ ประเมินภาวะโภชนาการ และกำหนดอาหารในระดับบุคคลได้ รวมถึงสามารถให้โภชนบำบัด คำปรึกษาทางโภชนาการ และโภชนศึกษาในระดับบุคคลและชุมชนได้ หลักสูตรฯ ออกแบบโครงสร้างหลักสูตรภายใต้ข้อกำหนดการประกอบโรคศิลปะ สาขาการกำหนดอาหาร ตามพระราชกฤษฎีกาการกำหนดอาหาร พ.ศ. 2563 นอกจากนั้น หลักสูตรฯ ยังสอดคล้องกับแนวทางการดำเนินงานของมหาวิทยาลัย ได้แก่ สอดคล้องกับแผนด้านการอุดมศึกษาเพื่อผลิตและพัฒนากำลังคนของประเทศ พ.ศ. 2564 - 2570 ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2566 - 2570 ในยุทธศาสตร์ที่ 1 พัฒนาศักยภาพคน ตามแนวทางขับเคลื่อนในการสร้างเสริมบุคลากรคุณภาพสูง รวมถึงยังสอดคล้องกับยุทธศาสตร์ที่ 3 จัดระบบอุดมศึกษาใหม่ โดยใช้แนวทางอุดมศึกษาดิจิทัลและการพัฒนาสถาบันอุดมศึกษาตามอัตลักษณ์ ซึ่งตามพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. 2547 ระบุไว้ในมาตรา 7 ให้มหาวิทยาลัยเป็นสถาบันอุดมศึกษาเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นที่ เสริมสร้างพลังปัญญาของแผ่นดิน ฟื้นฟูพลังการเรียนรู้ เชิดชู ภูมิปัญญาของท้องถิ่น โดยเฉพาะใน ยุทธศาสตร์ที่ 1 ของมหาวิทยาลัย คือการพัฒนาบัณฑิตให้เป็นผู้รอบรู้ มีมาตรฐานวิชาการและวิชาชีพ

ดังนั้น วัตถุประสงค์ของหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาโภชนาการและการกำหนดอาหาร ได้สอดคล้องเป้าหมาย SDG ที่ 3 และแผนยุทธศาสตร์ในระดับประเทศ รวมถึงแผนยุทธศาสตร์ระดับมหาวิทยาลัย โดยบัณฑิตที่จบการศึกษาจากหลักสูตรฯ สามารถเป็นนักโภชนาการและนักกำหนด

อาหารที่มีบทบาทสำคัญในการสนับสนุนการพัฒนาสุขภาพของประชาชนการพัฒนาการสร้างคุณภาพชีวิตที่ดีและยั่งยืน

1.5 ตารางแสดงความสัมพันธ์ระหว่างอาชีพ/ตำแหน่งงานกับทักษะของบัณฑิต (Skill Mapping)

อาชีพ/ตำแหน่งงาน	ทักษะทั่วไป (General Skills)	ทักษะเฉพาะ (Specific Skills)
นักกำหนดอาหารวิชาชีพ	ทักษะทางโภชนาการ และการ ดัดแปลงอาหารเพื่อสุขภาพ วางแผน ควบคุมและกำหนด อาหารตามหลักโภชนาการ	ทักษะการกำหนดอาหาร การ คำนวณสัดส่วนอาหารเพื่อการ ป้องกันและการบำบัดโรค
นักโภชนาการ	ทักษะการวิเคราะห์และวางแผน นโยบายทางโภชนาการ	ทักษะการจัดบริการอาหาร การ พัฒนาสื่อโภชนาการสำหรับการ สื่อสารกับประชาชน
นักวิชาการ	ทักษะการแนะนำบุคคลในชุมชน ให้มีโภชนาการที่เหมาะสม	ทักษะการให้คำปรึกษาด้าน โภชนาการเพื่อการปรับเปลี่ยน พฤติกรรม
นักวิจัย	ทักษะการวิจัยและการพัฒนา อาหารเพื่อสุขภาพ	ทักษะการคิดค้นอาหารสุขภาพ เพื่ออนาคตโดยใช้หลักการทาง โภชนาการและวิทยาศาสตร์การ อาหาร
ผู้ประกอบการกิจด้าน โภชนาการหรืออาหาร สุขภาพ	การจัดอาหารและการวางแผน รายการอาหารสำหรับ ประชาชนทั่วไป	ทักษะการวางแผนรายการ อาหารโดยใช้ความคิดริเริ่ม สร้างสรรค์ในการประยุกต์ใช้ วัตถุดิบตามความเหมาะสม

2. ระบบการจัดการศึกษา

2.1 ระบบ

ระบบทวิภาค โดย 1 ปีการศึกษาแบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ 1 ภาคการศึกษาปกติมีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ หรือเทียบเคียงได้ไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ระดับปริญญาตรี และระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. 2566 (ภาคผนวก ก)

2.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

ไม่มี

3. การดำเนินการหลักสูตร

3.1 วัน-เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

ในเวลาราชการ เริ่มเปิดการเรียนการสอนในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2568

ภาคการศึกษาที่ 1 เดือน มิถุนายน – ตุลาคม

ภาคการศึกษาที่ 2 เดือน พฤศจิกายน – มีนาคม

3.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

3.2.1 เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือเป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ สาขาอาหารและโภชนาการหรือสาขาที่เกี่ยวข้อง และให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร

3.2.2 ผ่านการคัดเลือกตามข้อบังคับของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

3.3 ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า

นักศึกษาแรกเข้าจำนวนหนึ่งสำเร็จการศึกษาสายสามัญแบบแผนการเรียนด้านวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ และอีกจำนวนหนึ่งมาจากสายอาชีพ หรือ ปวช. ปวส. แผนการเรียนที่เกี่ยวข้องด้านอาหารและโภชนาการ ทำให้นักศึกษาบางรายมีความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์อยู่ในระดับควรปรับปรุง ซึ่งความรู้ด้านนี้เป็นพื้นฐานสำคัญในการเรียนในรายวิชาต่างๆของหลักสูตรฯ โดยเฉพาะในรายวิชาวิทยาศาสตร์ประยุกต์ด้านการแพทย์ที่ต้องใช้ทักษะด้านการคำนวณและทักษะการคิดวิเคราะห์อย่างมีระบบ ดังนั้นส่งผลให้นักศึกษาที่ไม่ได้สำเร็จการศึกษาในแผนการเรียนวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์มีปัญหาด้านทักษะการคำนวณและทักษะการคิดวิเคราะห์อย่างมีระบบตามหลักการทางวิทยาศาสตร์ และนอกจากนี้นักศึกษาแรกเข้าบางส่วนยังมีความรู้ด้านทักษะการใช้ภาษาอังกฤษอีกด้วย ทำให้จำเป็นต้องเสริมเนื้อหาพื้นฐานด้านวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์รวมถึงภาษาอังกฤษด้วย

3.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา/ข้อจำกัดของนักศึกษา ในข้อ 3.3

จัดให้มีการปรับปรุงพื้นฐานวิทยาศาสตร์-คณิตศาสตร์และภาษาอังกฤษสำหรับนักศึกษาแรกเข้า ก่อนเปิดภาคการศึกษา

4. แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษา

จำนวนนักศึกษา	จำนวนนักศึกษาแต่ละปีการศึกษา				
	2568	2569	2570	2571	2572
ชั้นปีที่ 1	20	20	20	20	20
ชั้นปีที่ 2	-	20	20	20	20
ชั้นปีที่ 3	-	-	20	20	20
ชั้นปีที่ 4	-	-	-	20	20
รวม	20	40	60	80	80
คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา	-	-	-	20	20

5. งบประมาณตามแผน

5.1 งบประมาณรายรับ (หน่วย บาท)

รายละเอียดรายรับ	ปีงบประมาณ				
	2568	2569	2570	2571	2572
1. ค่าลงทะเบียน	600,000	1,200,000	1,800,000	2,400,000	3,000,000
2. เงินอุดหนุนจากรัฐบาล					
2.1 งบบุคลากร	2,940,000	3,057,600	3,179,904	3,307,100	3,439,384
2.2 งบดำเนินการ	20,000	40,000	60,000	80,000	80,000
2.3 งบลงทุน					
2.3.1 ค่าที่ดินและสิ่งก่อสร้าง	460,000	460,000	460,000	460,000	460,000
2.3.2 ค่าครุภัณฑ์	100,000	100,000	100,000	100,000	100,000
รวมรายรับ	4,120,000	4,857,600	5,599,904	6,347,100	7,099,384

5.2 งบประมาณรายจ่าย (หน่วย บาท)

หมวดเงิน	ปีงบประมาณ				
	2568	2569	2570	2571	2572
1. งบบุคลากร	2,940,000	3,057,600	3,179,904	3,307,100	3,439,384
2. งบดำเนินการ					
2.1 ค่าตอบแทน	14,400	14,400	14,400	14,400	14,400
2.2 ค่าใช้สอย	20,000	40,000	60,000	80,000	80,000
2.3 ค่าวัสดุ	20,000	40,000	60,000	80,000	80,000
2.4 ค่าสาธารณูปโภค	72,000	72,000	72,000	72,000	72,000
3. งบลงทุน					
2.1 ค่าที่ดินและสิ่งก่อสร้าง	460,000	460,000	460,000	460,000	460,000
2.2 ค่าครุภัณฑ์	100,000	100,000	100,000	100,000	100,000
4. เงินอุดหนุน					
4.1 การทำวิจัย	140,000	140,000	140,000	140,000	140,000
4.2 การบริการวิชาการ	35,000	35,000	35,000	35,000	35,000
รวมรายจ่าย	3,801,400	3,959,000	4,121,304	4,288,500	4,460,784

ประมาณการค่าใช้จ่ายต่อหัวในการผลิตบัณฑิต 73,540 บาท/คน/ปี

6. ระบบการศึกษา

ระบบการศึกษาเป็นแบบขั้นเรียน และเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญา ระดับปริญญาตรี และระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. 2566 (ภาคผนวก ก)

7. การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชาและการลงทะเบียนเรียนข้ามมหาวิทยาลัย

การเทียบโอน ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญา ระดับปริญญาตรี และระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. 2566 (ภาคผนวก ก)

หมวดที่ 3 รายละเอียดของผลลัพธ์การเรียนรู้

1. รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร เมื่อนักศึกษาจบการศึกษาจะสามารถ

PLO1: จัดการบริการอาหารได้ตามมาตรฐานอาหารในโรงพยาบาลและสถานประกอบการที่มีบริการอาหาร

PLO2: ประเมินภาวะโภชนาการ และวางแผนการกำหนดอาหารในระดับบุคคลได้ตามกระบวนการดูแลทางโภชนาการ

PLO3: วินิจฉัยทางโภชนาการ วางแผนโภชนบำบัด และติดตามประเมินผลในระดับบุคคลได้ตามกระบวนการดูแลทางโภชนาการ

PLO4: ให้คำปรึกษาทางโภชนาการ และโภชนศึกษาในระดับบุคคลและชุมชนได้

PLO5: แสดงพฤติกรรมตามเอกลักษณ์และอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัย มีทักษะการสื่อสาร การสร้างเสริมสุขภาพ การใช้เทคโนโลยีดิจิทัล การคิดเชิงระบบ การคิดเชิงออกแบบ และการดำเนินชีวิตเพื่อความยั่งยืน

โดยมีรายละเอียดของผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร ในแต่ละด้าน ดังนี้

ผลลัพธ์การเรียนรู้ ของหลักสูตร	รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้			
	ด้านความรู้ (K)	ด้านทักษะ (S)	ด้านจริยธรรม (E)	ด้านคุณลักษณะ (C)
PLO1: จัดการบริการอาหารได้ตามมาตรฐานอาหารในโรงพยาบาลและสถานประกอบการที่มีบริการอาหาร	K1-1: อธิบายหลักการวิทยาศาสตร์พื้นฐานโภชนาการบริการวิทยาศาสตร์ การอาหารและหลักการประกอบอาหาร K1-2: อธิบายองค์ประกอบและหลักการจัดบริการอาหารให้มีประสิทธิภาพ K1-3: ประยุกต์ใช้หลักโภชนาการและการกำหนดอาหารเพื่อการบริหารอาหาร	S1-1: ทักษะการประกอบอาหารการบริการอาหารและการควบคุมคุณภาพอาหาร S1-2: กระบวนการคิดทางวิทยาศาสตร์และการทำปฏิบัติการ S1-3: ทักษะการจัดบริการอาหารในสถานประกอบการด้านสุขภาพ	E1-1: แสดงออกถึงความซื่อสัตย์ สุจริต E1-2: แสดงออกถึงการปฏิบัติที่เหมาะสมต่อผู้ร่วมวิชาชีพ	C1-1: มีกระบวนการคิดอย่างมีวิจาร์ณญาณตามหลักวิทยาศาสตร์

ผลลัพธ์การเรียนรู้ ของหลักสูตร	รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้			
	ด้านความรู้ (K)	ด้านทักษะ (S)	ด้านจริยธรรม (E)	ด้านคุณลักษณะ (C)
	K1-4: ประยุกต์ใช้ ความรู้ด้านสุขาภิบาล และความปลอดภัย อาหารในการ จัดบริการอาหาร			
PLO2: ประเมิน ภาวะโภชนาการ และวางแผนการ กำหนดอาหารใน ระดับบุคคลได้ตาม กระบวนการดูแลทาง โภชนาการ	K2-1: อธิบายหลักการ โภชนาการและการ กำหนดอาหาร K2-2: อธิบายหลักการ เกี่ยวกับกายวิภาค สรีรวิทยาของมนุษย์ และชีวเคมีทาง โภชนาการ K2-3: ประยุกต์ใช้ ความรู้ทางพยาธิสภาพ ของโรคเพื่อประเมิน ภาวะโภชนาการได้ K2-4: ประยุกต์ใช้หลัก โภชนาการมนุษย์เพื่อ ประเมินภาวะ โภชนาการได้	S2-1: ทักษะการ วางแผนและการ กำหนดอาหาร S2-2: ทักษะการ ประเมินภาวะ โภชนาการ S2-3: ทักษะการ คำนวณพลังงานและ สารอาหาร และการ ใช้สถิติเพื่องานทาง โภชนาการ	E2-1: ปฏิบัติต่อ ผู้ป่วยตามมาตรฐาน การให้บริการทาง วิชาชีพ E2-2: แสดงออกถึง การเคารพสิทธิผู้ป่วย อย่างเสมอภาค	C2-1: แสดงออกถึง การทำงานเป็นทีม และการมีส่วนร่วมใน ทีม C2-2: แสดงให้เห็น ถึงความมีระเบียบ วินัยและความ รับผิดชอบ
PLO3: วินิจฉัยทาง โภชนาการ วางแผน โภชนบำบัด และ ติดตามประเมินผลใน ระดับบุคคลได้ตาม กระบวนการดูแลทาง โภชนาการ	K3-1: ระบุปัญหาทาง โภชนาการในระดับ บุคคล K3-2: อธิบายหลักการ ให้โภชนบำบัด K3-3: กำหนด แผนการให้โภชนบำบัด K3-4: อธิบายหลักการ ติดตามประเมินผล แผนการให้โภชนบำบัด	S3-1: ทักษะการ สื่อสารและการใช้ ภาษา เพื่องานทาง โภชนาการและการ กำหนดอาหาร S3-2: ทักษะการให้ โภชนบำบัดแก่ ผู้ป่วยได้ S3-3: ทักษะการ วิจัยและพัฒนาด้าน อาหารและ โภชนาการ	E3-1: แสดงออกถึง การเคารพสิทธิผู้อื่นที่ พึงประสงค์ต่อการ เป็นผู้ประกอบโรค ศิลปะ	C3-1: แสดงออกถึง บุคลิกภาพที่ดี เหมาะสม กับบริบท และสถานการณ์ C3-2: แสดงออกถึง ภาวะความเป็นผู้นำ

ผลลัพธ์การเรียนรู้ ของหลักสูตร	รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้			
	ด้านความรู้ (K)	ด้านทักษะ (S)	ด้านจริยธรรม (E)	ด้านคุณลักษณะ (C)
		S3-4: ทักษะด้านดิจิทัลและทักษะการศึกษา ค้นคว้าด้วยตัวเอง		
PLO4: ให้คำปรึกษาทางโภชนาการ และโภชนศึกษาในระดับบุคคลและชุมชนได้	K4-1: อธิบายหลักการทางจิตวิทยาและหลักการให้คำปรึกษาทางโภชนาการ K4-2: อธิบายหลักการประเมินปัญหาด้านโภชนาการในชุมชน และการส่งเสริมสุขภาพทางโภชนาการในชุมชนได้ K4-3: ประยุกต์ใช้หลักโภชนาการเพื่อให้โภชนศึกษาได้อย่างเหมาะสม	S4-1: ทักษะการสื่อสารและให้โภชนศึกษาในระดับบุคคลและชุมชนได้ S4-2: มีทักษะการสื่อสารและให้คำปรึกษาทางโภชนาการในระดับบุคคล	E4-1: แสดงออกถึงการยกย่อง ให้เกียรติ และเคารพในศักดิ์ศรีความเป็นมนุษย์ E4-2: แสดงออกถึงความตระหนักในความปลอดภัยและไม่ปฏิเสธความช่วยเหลือผู้ป่วยและประชาชน	C4-1: ปฏิบัติต่อผู้ป่วยอย่างสุภาพ มีน้ำใจ มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี C4-2: แสดงออกถึงความมีจิตอาสา เพื่อพัฒนาสังคมและท้องถิ่น
PLO5: แสดงพฤติกรรมตามเอกลักษณ์และอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัย มีทักษะการสื่อสาร การสร้างเสริมสุขภาพ การใช้เทคโนโลยีดิจิทัล การคิดเชิงระบบ การคิดเชิงออกแบบ และการดำเนินชีวิตเพื่อความยั่งยืน	K5-1: อธิบายความเป็นมาของมหาวิทยาลัยและอธิบายเอกลักษณ์และอัตลักษณ์ของความเป็นวไลยอลงกรณ์ K5-2: ประยุกต์ใช้ศาสตร์พระราชและเครื่องมือวิศวกรสังคมในการดำเนินโครงการแก้ไขปัญหาและพัฒนา ร่วมกับชุมชน K5-3: อธิบายและฝึกฝนการใช้ภาษาเพื่อการสื่อสารในสถานการณ์ที่หลากหลาย	S5-1: ทักษะการสื่อสารทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษได้ S5-2: ทักษะการปรับตัวเพื่อเผชิญประเด็นท้าทาย และทำงานร่วมกับผู้อื่น โดยเคารพความแตกต่าง และไว้วางใจต่อกัน S5-3: ทักษะการดูแลสุขภาพ และพฤติกรรม การดูแลสุขภาพกาย และใจตามหลักการดำเนินชีวิตเพื่อความยั่งยืน	E5-1: มีความรับผิดชอบต่อนตนเอง และผู้อื่น E5-2: มีคุณธรรม จริยธรรมและมีจิตสาธารณะ E5-3: ปฏิบัติตามหน้าที่ สิทธิ และเสรีภาพตามกติกาของสังคม E5-4: ตระหนักถึงความสำคัญของการใช้ภาษาเพื่อการสื่อสาร E5-5: ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลอย่างมีจริยธรรม	C5-1: รักและภาคภูมิใจในสถาบันตามแนวทางของการเป็นบัณฑิต วไลยอลงกรณ์ C5-2: ปรับตัวท่ามกลางการเปลี่ยนแปลงของสังคมได้ C5-3: สามารถรับฟังความคิดเห็นและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ C5-4: ใช้ภาษาเพื่อการสื่อสารในสถานการณ์ที่หลากหลายอย่างมีประสิทธิภาพ

ผลลัพธ์การเรียนรู้ ของหลักสูตร	รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้			
	ด้านความรู้ (K)	ด้านทักษะ (S)	ด้านจริยธรรม (E)	ด้านคุณลักษณะ (C)
	K5-4: อธิบายหลัก การคิดวิเคราะห์ การ คิดสร้างสรรค์และการ คิดวางแผน ออกแบบ และสร้างสรรค์ชิ้นงาน K5-5: ประยุกต์ใช้ ทักษะการคิดเชิงบวกใน การออกแบบชีวิตที่มี ความสุข การออก แบบ สังคมแห่งความสุข กระบวนทัศน์ด้านสุข ภาวะ การรอบรู้ด้านสุข ภาวะการเปลี่ยนแปลง ของสังคมโลก K5-6: เลือกใช้เทคโนโลยี ดิจิทัล เพื่อสร้างสื่อ ดิจิทัลในการแก้ปัญหา หรือการสื่อสารให้เกิด ประโยชน์ได้อย่าง สร้างสรรค์ K5-7: สร้างแบบ จำลองธุรกิจและ นวัตกรรม เพื่อเป็น แนวทางในการสร้าง อาชีพในอนาคต K5-8: ประยุกต์ใช้ หลักการพัฒนาที่ยั่งยืน สู่การสร้างความยั่งยืน มิติด้านสังคม เศรษฐกิจ และ สิ่งแวดล้อม	S5-4: ทักษะการใช้ เทคโนโลยีดิจิทัลที่ สามารถพัฒนาการ ใช้เทคโนโลยีอย่างมี ประสิทธิภาพ S5-5: ทักษะการคิด วิเคราะห์ คิดอย่างมี วิจารณญาณที่มี กระบวนการคิดที่ใช้ เหตุและผล และคิด เชิงบวก S5-6: ทักษะการ สร้างสรรค์ นวัตกรรม โดยการ ใช้ความรู้ จินตนาการ ความคิดสร้างสรรค์ และความร่วมมือ	E5-6: มีแนวทางการ ออกแบบชีวิตที่มี ความสุขบนพื้นฐาน ความถูกต้องของการ ดำเนินชีวิตตามหลัก คุณธรรมและ จริยธรรมที่ดี	C5-5: ออกแบบและ ใช้เทคโนโลยีดิจิทัล ในการสร้างสรรค์ ชิ้นงาน C5-6: ประยุกต์ใช้ หลักการสร้างเสริม สุขภาพต่อตนเอง ชุมชน และสังคม

หมายเหตุ: การใส่รหัสในด้าน C และ E หากมีการใช้ซ้ำใน PLOs ที่ต่างกัน ให้ใช้รหัสใหม่ เช่น E1-1 กับ E2-1 หรือ E1-2 กับ E2-2 เป็นต้น

2. รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับชั้นปี

ด้าน	รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับชั้นปี
ชั้นปีที่ 1	1.1 อธิบายหลักการวิทยาศาสตร์พื้นฐาน วิทยาศาสตร์สุขภาพ และหลักการโภชนาการและการกำหนดอาหารเพื่อการประยุกต์ใช้ในการบริการอาหารได้ 1.2 ทักษะกระบวนการคิดและปฏิบัติการทางวิทยาศาสตร์ ทักษะการวางแผนการกำหนดอาหารในการประกอบอาหาร การบริการอาหาร และการควบคุมคุณภาพอาหาร 1.3 แสดงออกถึงการปฏิบัติที่เหมาะสมต่อผู้ร่วมวิชาชีพและผู้ป่วยตามมาตรฐานการให้บริการทางวิชาชีพ ตลอดจนแสดงออกถึงการเคารพสิทธิผู้ป่วยอย่างเสมอภาค 1.4 มีกระบวนการคิดอย่างมีวิจารณญาณตามหลักวิทยาศาสตร์ แสดงออกถึงการทำงานเป็นทีมและการมีส่วนร่วมในทีม และแสดงให้เห็นถึงควมมีระเบียบวินัยและความรับผิดชอบ 1.5 แสดงอัตลักษณ์การเป็นบัณฑิตวไลยอลงกรณ์ 1.6 อธิบายทักษะพื้นฐานสำหรับภาษาไทยและภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน และสามารถใช้คำศัพท์ สำนวนโวหารณที่เกี่ยวกับการใช้ในชีวิตประจำวันได้อย่างมีประสิทธิภาพ 1.7 ใช้ภาษาในการนำเสนองานได้อย่างสร้างสรรค์ 1.8 ประยุกต์ใช้กระบวนการออกแบบชีวิตที่มีความสุข การสร้างเสริมสุขภาพในการพัฒนาสุขภาพตนเอง ชุมชนและสังคมได้
ชั้นปีที่ 2	2.1 อธิบายหลักการวิทยาศาสตร์พื้นฐาน วิทยาศาสตร์สุขภาพ และหลักการโภชนาการและการกำหนดอาหารเพื่อการประยุกต์ใช้ในการบริการอาหารในระดับบุคคลได้ตามหลักการดูแลทางโภชนาการและสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหาร 2.2 ทักษะกระบวนการคิดและปฏิบัติการทางวิทยาศาสตร์ การประกอบอาหาร การบริการอาหาร การควบคุมคุณภาพอาหาร และคำนวณพลังงานและสารอาหารรวมถึงการใช้สถิติให้เหมาะสมตามกระบวนการดูแลทางโภชนาการ 2.3 แสดงออกถึงการปฏิบัติที่เหมาะสมต่อผู้ร่วมวิชาชีพและผู้ป่วยตามมาตรฐานการให้บริการทางวิชาชีพ ตลอดจนแสดงออกถึงการเคารพสิทธิผู้ป่วยอย่างเสมอภาคเคารพสิทธิผู้อื่นที่พึงประสงค์ต่อการเป็นผู้ประกอบโรคศิลปะ 2.4 มีกระบวนการคิดอย่างมีวิจารณญาณตามหลักวิทยาศาสตร์ แสดงออกถึงการทำงานเป็นทีม แสดงออกถึงบุคลิกภาพที่ดี มีระเบียบวินัยและความรับผิดชอบและปฏิบัติต่อผู้ป่วยอย่างสุภาพ มีน้ำใจ มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี 2.5 แสดงพฤติกรรมความเป็นพลเมืองดิจิทัลและการเข้าใจ วิเคราะห์ คัดกรองข้อมูลดิจิทัลได้อย่างถูกต้อง เหมาะสม 2.6 ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการเรียนรู้ การสื่อสารและการทำงานร่วมกับให้เกิดประโยชน์ และสร้างสรรค์

ด้าน	รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับชั้นปี
	2.7 ประยุกต์ใช้กระบวนการคิดเชิงออกแบบและสร้างสรรค์นวัตกรรมนำไปสู่การพัฒนาคุณภาพชีวิตอย่างยั่งยืน 2.8 วิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นในด้านการเมือง เศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม เทคโนโลยี สิ่งแวดล้อมและการปรับตัวในยุคเทคโนโลยีเปลี่ยนโลกผ่านการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน 2.9 เขียนแผนธุรกิจเพื่อสังคม แสดงบทบาทผู้ประกอบการทางสังคม และส่งเสริมผู้ประกอบการทางสังคมผ่านกฎหมายที่เกี่ยวข้องผ่านรูปแบบทางธุรกิจของการประกอบการเพื่อสังคมสู่เป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน
ชั้นปีที่ 3	3.1 อธิบายหลักการวิทยาศาสตร์พื้นฐาน วิทยาศาสตร์สุขภาพ และหลักการโภชนาการและการกำหนดอาหารเพื่อการประยุกต์ใช้ในการบริการอาหาร การให้โภชนาบำบัดและให้คำปรึกษาทางโภชนาการในระดับบุคคลได้ตามหลักการดูแลทางโภชนาการที่เหมาะสมและการส่งเสริมสุขภาพทางโภชนาการในระดับชุมชนได้ 3.2 ทักษะกระบวนการคิดและปฏิบัติการทางวิทยาศาสตร์ การบริการอาหาร การควบคุมคุณภาพอาหาร และคำนวณพลังงานและสารอาหารรวมถึงการใช้สถิติให้เหมาะสมตามกระบวนการดูแลทางโภชนาการ ตลอดจนทักษะการสื่อสารและให้คำปรึกษาและโภชนศึกษาในระดับบุคคลและชุมชนได้ รวมถึงมีทักษะการวิจัยและพัฒนาด้านอาหารและโภชนาการ มีการใช้ทักษะด้านดิจิทัลและทักษะการศึกษาค้นคว้าด้วยตัวเอง 3.3 แสดงออกถึงการปฏิบัติที่เหมาะสมต่อผู้ร่วมวิชาชีพและผู้ป่วยตามมาตรฐานการให้บริการทางวิชาชีพที่เหมาะสมต่อการเป็นผู้ประกอบโรคศิลปะ ยกย่อง ให้เกียรติและเคารพในศักดิ์ศรีความเป็นมนุษย์ ตระหนักในความปลอดภัยและไม่ปฏิเสธความช่วยเหลือผู้ป่วยและประชาชน 3.4 มีกระบวนการคิดอย่างมีวิจารณญาณตามหลักวิทยาศาสตร์ แสดงออกถึงการทำงานเป็นทีม แสดงออกถึงบุคลิกภาพที่ดี มีระเบียบวินัยและความรับผิดชอบและปฏิบัติต่อผู้ป่วยอย่างสุภาพ มีน้ำใจ มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี มีจิตอาสาเพื่อพัฒนาสังคมและท้องถิ่น
ชั้นปีที่ 4	4.1 อธิบายหลักการโภชนาการและการกำหนดอาหารเพื่อการประยุกต์ใช้ในการบริการอาหารได้ที่เหมาะสมตามหลักสรีรศาสตร์และความปลอดภัยในอาหารรวมถึงการให้โภชนศึกษาได้อย่างเหมาะสม 4.2 ทักษะการวางแผนและการกำหนดอาหาร การจัดบริการอาหารและคำนวณพลังงานและสารอาหารรวมถึงการใช้สถิติให้เหมาะสมตามกระบวนการดูแลทางโภชนาการ ตลอดจนทักษะการสื่อสารและให้คำปรึกษาทางโภชนาการในระดับบุคคลและโภชนศึกษาในระดับบุคคลและชุมชนได้

ด้าน	รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับชั้นปี
	4.3 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์ สุจริต การปฏิบัติที่เหมาะสมต่อผู้ร่วมวิชาชีพและแสดงออกถึงการเคารพสิทธิผู้ป่วยอย่างเสมอภาค ยกย่อง ให้เกียรติและเคารพในศักดิ์ศรีความเป็นมนุษย์ ตระหนักในความปลอดภัยและไม่ปฏิเสธความช่วยเหลือผู้ป่วยและประชาชน 4.4 แสดงออกถึงการทำงานเป็นทีม แสดงออกถึงบุคลิกภาพที่ดี มีระเบียบวินัยและความรับผิดชอบและปฏิบัติต่อผู้ป่วยอย่างสุภาพ มีน้ำใจ มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี มีจิตอาสาเพื่อพัฒนาสังคมและท้องถิ่น

(สอดคล้องกับตารางแผนการศึกษาและการกระจายความรับผิดชอบของผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร
หลักสูตรรายวิชาและผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับชั้นปี หมวดที่ 4)

3. สรุปผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรตามคุณวุฒิการศึกษา (4 ด้าน)

ผลลัพธ์การเรียนรู้	รายละเอียดของผลลัพธ์การเรียนรู้
1. ด้านความรู้ (K)	K1-1 อธิบายหลักการวิทยาศาสตร์พื้นฐาน โภชนบริการ วิทยาศาสตร์การอาหารและหลักการประกอบอาหาร K1-2 อธิบายองค์ประกอบและหลักการจัดบริการอาหารให้มีประสิทธิภาพ K1-3 ประยุกต์ใช้หลักโภชนาการและการกำหนดอาหารเพื่อการบริการอาหาร K1-4 ประยุกต์ใช้ความรู้ด้านสุขาภิบาลและความปลอดภัยอาหารในการจัดบริการอาหาร K2-1 อธิบายหลักการโภชนาการและการกำหนดอาหาร K2-2 อธิบายหลักการเกี่ยวกับกายวิภาคสรีรวิทยาของมนุษย์ และชีวเคมีทางโภชนาการ K2-3 ประยุกต์ใช้ความรู้ทางพยาธิสภาพของโรคเพื่อประเมินภาวะโภชนาการได้ K2-4 ประยุกต์ใช้หลักโภชนาการมนุษย์เพื่อประเมินภาวะโภชนาการได้ K3-1 ระบุปัญหาทางโภชนาการในระดับบุคคล K3-2 อธิบายหลักการให้โภชนบำบัด K3-3 กำหนดแผนการให้โภชนบำบัด K3-4 อธิบายหลักการติดตามประเมินผลแผนการให้โภชนบำบัด K4-1 อธิบายหลักการทางจิตวิทยาและหลักการให้คำปรึกษาทางโภชนาการ K4-2 อธิบายหลักการประเมินปัญหาด้านโภชนาการในชุมชนและการส่งเสริมสุขภาพทางโภชนาการในชุมชนได้ K4-3 ประยุกต์ใช้หลักโภชนาการเพื่อให้โภชนศึกษาได้อย่างเหมาะสม K5-1 อธิบายความเป็นมาของมหาวิทยาลัยและอธิบายเอกลักษณ์และอัตลักษณ์ของความเป็นวไลยอลงกรณ์

ผลลัพธ์การเรียนรู้	รายละเอียดของผลลัพธ์การเรียนรู้
	K5-2 ประยุกต์ใช้ศาสตร์พระราชและเครื่องมือวิศวกรรมสังคมในการดำเนินโครงการแก้ไขปัญหาและพัฒนา ร่วมกับชุมชน K5-3. อธิบายและฝึกฝนการใช้ภาษาเพื่อการสื่อสารในสถานการณ์ที่หลากหลาย K5-4. อธิบายหลัก การคิดวิเคราะห์ การคิดสร้างสรรค์และการคิดวางแผน ออกแบบและสร้างสรรค์ชิ้นงาน K5-5. ประยุกต์ใช้ทักษะการคิดเชิงบวกในการออกแบบชีวิตที่มีความสุข การออกแบบสังคมแห่งความสุข กระบวนการทัศน์ด้านสุขภาวะ การรอบรู้ด้านสุขภาวะการเปลี่ยนแปลงของสังคมโลก K5-6. เลือกใช้เทคโนโลยีดิจิทัล เพื่อสร้างสื่อดิจิทัลในการแก้ปัญหา หรือการสื่อสารให้เกิดประโยชน์ได้อย่างสร้างสรรค์ K5-7. สร้างแบบจำลองธุรกิจและนวัตกรรม เพื่อเป็นแนวทางในการสร้างอาชีพในอนาคต K5-8. ประยุกต์ใช้หลักการพัฒนายั่งยืนสู่การสร้างควมยั่งยืนมิติด้านสังคม เศรษฐกิจและสิ่งแวดล้อม
2. ด้านทักษะ (S)	S1-1 มีทักษะการประกอบอาหาร การบริการอาหาร และการควบคุมคุณภาพอาหาร S1-2 มีกระบวนการคิดทางวิทยาศาสตร์และการทำปฏิบัติการ S1-3 มีทักษะการจัดบริการอาหารในสถานประกอบการด้านสุขภาพ S2-1 มีทักษะการวางแผนและการกำหนดอาหาร S2-2 มีทักษะการประเมินภาวะโภชนาการ S2-3 มีทักษะการคำนวณพลังงานและสารอาหาร และการใช้สถิติเพื่องานทางโภชนาการ S3-1 มีทักษะการสื่อสารและการใช้ภาษา เพื่องานทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร S3-2 มีทักษะการให้โภชนาบำบัดแก่ผู้ป่วยได้ S3-3 มีทักษะการวิจัยและพัฒนาด้านอาหารและโภชนาการ S3-4 มีทักษะด้านดิจิทัลและทักษะการศึกษาค้นคว้าด้วยตัวเอง S4-1 มีทักษะการสื่อสารและให้โภชนศึกษาในระดับบุคคลและชุมชนได้ S4-2 ทักษะการสื่อสารและให้คำปรึกษาทางโภชนาการในระดับบุคคล S5-1 ทักษะการสื่อสารทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษได้ S5-2 ทักษะการปรับตัวเพื่อเผชิญประเด็นท้าทาย และทำงานร่วมกับผู้อื่น โดยเคารพความแตกต่าง และไว้วางใจต่อกัน S5-3 ทักษะการดูแลสุขภาพ และพฤติกรรมดูแลสุขภาพกาย และใจตามหลักการดำเนินชีวิตเพื่อความยั่งยืน S5-4 ทักษะการใช้เทคโนโลยีดิจิทัลที่สามารถพัฒนาการใช้เทคโนโลยีอย่างมีประสิทธิภาพ

ผลลัพธ์การเรียนรู้	รายละเอียดของผลลัพธ์การเรียนรู้
	S5-5 ทักษะการคิดวิเคราะห์ คิดอย่างมีวิจารณญาณที่มีกระบวนการคิดที่ใช้เหตุและผล และคิดเชิงบวก S5-6 ทักษะการสร้างสร้งสรรค์นวัตกรรม โดยการใช้ความรู้จินตนาการ ความคิดสร้างสรรค์ และความร่วมมือ
3. ด้านจริยธรรม (E)	E1-1 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์ สุจริต E1-2 แสดงออกถึงการปฏิบัติที่เหมาะสมต่อผู้ร่วมวิชาชีพ E2-1 ปฏิบัติต่อผู้ป่วยตามมาตรฐานการให้บริการทางวิชาชีพ E2-2 แสดงออกถึงการเคารพสิทธิผู้ป่วยอย่างเสมอภาค E3-1 แสดงออกถึงการเคารพสิทธิผู้อื่นที่พึงประสงค์ต่อการเป็นผู้ประกอบโรคศิลปะ E4-1 แสดงออกถึงการยกย่อง ให้เกียรติและเคารพในศักดิ์ศรีความเป็นมนุษย์ E4-2 แสดงออกถึงความตระหนักในความปลอดภัยและ ไม่ปฏิเสธความช่วยเหลือผู้ป่วยและประชาชน E5-1 มีความรับผิดชอบต่อตนเองและผู้อื่น E5-2 มีคุณธรรม จริยธรรมและมีจิตสาธารณะ E5-3 ปฏิบัติตามหน้าที่ สิทธิ และเสรีภาพตามกติกาของสังคม E5-4 ตระหนักถึงความสำคัญของการใช้ภาษาเพื่อการสื่อสาร E5-5 ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลอย่างมีจริยธรรม E5-6 มีแนวทางการออกแบบชีวิตที่มีความสุขบนพื้นฐานความถูกต้องของการดำเนินชีวิตตามหลักคุณธรรมและจริยธรรมที่ดี
4. ด้านคุณลักษณะ (C)	C1-1 มีกระบวนการคิดอย่างมีวิจารณญาณตามหลักวิทยาศาสตร์ C2-1 แสดงออกถึงการทำงานเป็นทีมและการมีส่วนร่วมในทีม C2-2 แสดงให้เห็นถึงความมีระเบียบวินัยและความรับผิดชอบ C3-1 แสดงออกถึงบุคลิกภาพที่ดี เหมาะสม กับบริบทและสถานการณ์ C3-2 แสดงออกถึงภาวะความเป็นผู้นำ C4-1 ปฏิบัติต่อผู้ป่วยอย่างสุภาพ มีน้ำใจ มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี C4-2 แสดงออกถึงความมีจิตอาสา เพื่อพัฒนาสังคมและท้องถิ่น C5-1 รักและภาคภูมิใจในสถาบันตามแนวทางของการเป็นบัณฑิตวไลยอลงกรณ์ C5-2 ปรับตัวท่ามกลางการเปลี่ยนแปลงของสังคมได้ C5-3 สามารถรับฟังความคิดเห็นและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ C5-4 ใช้ภาษาเพื่อการสื่อสารในสถานการณ์ที่หลากหลายอย่างมีประสิทธิภาพ C5-5 ออกแบบและใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการสร้างสรรค์ชิ้นงาน C5-6 ประยุกต์ใช้หลักการสร้างเสริมสุขภาพต่อตนเอง ชุมชน และสังคม

หมวดที่ 4 โครงสร้างหลักสูตร รายวิชา และหน่วยกิต

1. จำนวนหน่วยกิตตลอดหลักสูตรและโครงสร้างหลักสูตร

1.1 จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 120 หน่วยกิต

1.2 โครงสร้างหลักสูตร แบ่งเป็นหมวดวิชา ดังนี้

1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป จำนวนไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต

2) หมวดวิชาเฉพาะ จำนวนไม่น้อยกว่า 90 หน่วยกิต

2.1) กลุ่มวิชาเฉพาะด้านบังคับ บังคับเรียน 63 หน่วยกิต

2.2) กลุ่มวิชาเฉพาะด้านเลือก เลือกเรียนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

2.3) กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ/สหกิจศึกษา 21 หน่วยกิต

3) หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

2. รายละเอียดของหมวดวิชาและหน่วยกิต

2.1 รายวิชาในหมวดต่าง ๆ

1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	จำนวนไม่น้อยกว่า	24	หน่วยกิต
รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)	

65VGE101	อัตลักษณ์บัณฑิตวไลยอลงกรณ์ VRU Identity	3(2-2-5)
----------	--	----------

65VGE102	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารอย่างสร้างสรรค์ Thai Language for Creative Communication	3(2-2-5)
----------	---	----------

65VGE103	ภาษาอังกฤษ: ประตู่สู่สากล Connecting English: Connecting the World	3(2-2-5)
----------	---	----------

65VGE104	การออกแบบชีวิตและสังคมแห่งความสุข Designing Life and a Society of Well-Being	3(2-2-5)
----------	---	----------

65VGE105	คนรุ่นใหม่หัวใจดิจิทัล New Generation with a Digital Heart	3(2-2-5)
----------	---	----------

65VGE106	การคิดเชิงออกแบบ Design Thinking	3(2-2-5)
----------	-------------------------------------	----------

65VGE107	แบกเป่เที่ยว Backpacking	3(2-2-5)
----------	-----------------------------	----------

65VGE108	การประกอบการทางสังคม Social Entrepreneurship	3(2-2-5)	
2) หมวดวิชาเฉพาะ	จำนวนไม่น้อยกว่า	90	หน่วยกิต
2.1) กลุ่มวิชาเฉพาะด้านบังคับ	บังคับเรียนไม่น้อยกว่า	63	หน่วยกิต
รหัส	ชื่อวิชา		น(ท-ป-ศ)
65SBT101	ชีววิทยาพื้นฐาน Fundamental Biology	3(2-2-5)	
65SCH101	เคมีพื้นฐาน Basic Chemistry	3(2-2-5)	
65SMS114	สถิติเพื่อการวิจัย Statistics for Research	3(3-0-6)	
65SPY101	ฟิสิกส์พื้นฐาน Fundamental Physics	3(2-2-5)	
65SND122	หลักการและวิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร Principles and Culinary Science	3(2-2-5)	
65SND123	สุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหาร Food Sanitation and Food Safety	3(2-2-5)	
65SND124	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารในงานโภชนาการ Food Science and Technology in Nutrition	3(2-2-5)	
65SND125	การบริหารจัดการการบริการอาหาร Food Service System Management	3(2-2-5)	
65SND231	พื้นฐานกายวิภาคศาสตร์และสรีรวิทยาทางโภชนาการ Basic Anatomy and Physiology in Nutrition	3(2-2-5)	
65SND232	โภชนาการตามวัย Nutrition in Life Cycle	3(2-2-5)	
65SND233	โภชนาการมนุษย์ Human Nutrition	3(3-0-6)	
65SND235	โภชนาการชุมชน Community Nutrition	3(2-2-5)	

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
65SND318	จรรยาบรรณและกฎหมายในวิชาชีพการกำหนดอาหาร Ethical and Legal Issues for professionalism in Dietetics	3(3-0-6)
65SND319	หลักโภชนาการและการกำหนดอาหาร Principles of Nutrition and Dietetics	3(2-2-5)
65SND320	การประเมินภาวะโภชนาการ Nutrition Assessment	3(2-2-5)
65SND321	โภชนคลินิก Clinical Nutrition	3(2-2-5)
65SND322	โภชนบำบัดทางการแพทย์ 1 Medical Nutrition Therapy 1	3(2-2-5)
65SND323	โภชนบำบัดทางการแพทย์ 2 Medical Nutrition Therapy 2	3(2-2-5)
65SND324	การให้คำปรึกษาทางโภชนาการและการปรับพฤติกรรม Nutrition Counseling and Behavior Modification	3(2-2-5)
65SND413	สัมมนาและระเบียบวิธีวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร Seminar and Research Methodology in Nutrition and Dietetics	3(2-2-5)
65SND414	วิจัยทางด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร Research Study in Nutrition and Dietetics	3(0-6-3)

2.2) กลุ่มวิชาเฉพาะด้านเลือก เลือกเรียนไม่น้อยกว่า

6 หน่วยกิต

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
65SND126	นวัตกรรมอาหารสุขภาพและอาหารเฉพาะโรค Innovations in healthy foods and disease-specific diets	3(2-2-5)
65SND227	โภชนาการผู้สูงอายุและการชะลอวัย Elderly Nutrition and Anti-aging	3(3-0-6)
65SND228	โภชนาการสำหรับการออกกำลังกายและกีฬา	3(3-0-6)

	Nutrition for Exercises and Sports	
65SND229	โภชนาการหญิงตั้งครรภ์ หญิงให้นมบุตร และเด็กปฐมวัย Pregnancy, Lactation, and Childhood Nutrition	3(3-0-6)
65SND234	โภชนาการและเภสัชวิทยา Nutrition and Pharmacology	3(3-0-6)
65SND236	โภชนาการสำหรับบุคคล Personalized Nutrition	3(3-0-6)
65SND237	หลักการใช้โปรแกรมวิเคราะห์คุณค่าสารอาหารในงานโภชนาการ Principles of Using the Nutrient Analysis Software in Nutrition Work	3(2-2-5)

2.3) กลุ่มวิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

จำนวนไม่น้อยกว่า 21 หน่วยกิต

2.3.1) กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
65SND415	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพโภชนาการและการกำหนดอาหาร Preparation for Field Experience in Nutrition and Dietetics	3(135)
65SND416	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพโภชนาการและการกำหนดอาหาร 1 Field Experience in Nutrition and Dietetics 1	9(450)
65SND417	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพโภชนาการและการกำหนดอาหาร 2 Field Experience in Nutrition and Dietetics 2	9(450)

3) หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาใดๆ ในหลักสูตรของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้วและต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์การสำเร็จหลักสูตรของสาขาวิชานี้

หมายเหตุ ความหมายของเลขรหัสรายวิชา

ตัวเลขสองตัวแรกบ่งบอกถึงเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2565

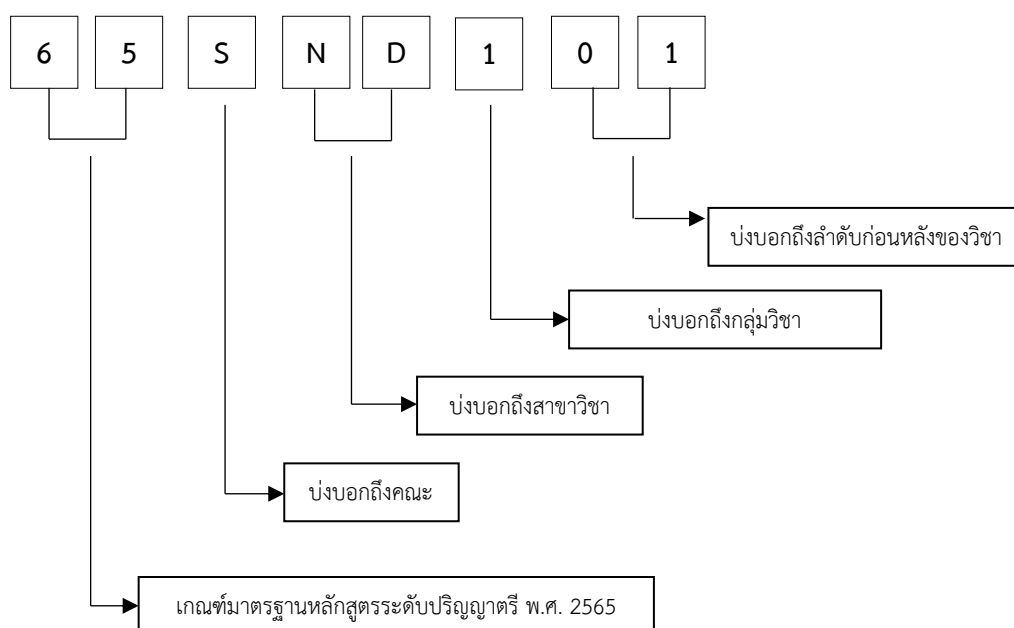
อักษรภาษาอังกฤษตัวแรกบ่งบอกถึงคณะ

อักษรภาษาอังกฤษตัวที่ 2 และ 3 บ่งบอกถึงสาขาวิชา

ตัวเลขตัวแรกถัดจากอักษรภาษาอังกฤษบ่งบอกถึงกลุ่มวิชา โดย

- 1 คือ กลุ่มวิชาด้านอาหาร (Food)
- 2 คือ กลุ่มวิชาด้านโภชนาการ (Nutrition)
- 3 คือ กลุ่มวิชาด้านการกำหนดอาหาร (Dietetics)
- 4 คือ กลุ่มวิชาด้านวิจัยและฝึกปฏิบัติการ (Field Experience)

ตัวเลขตัวที่ 2 และ 3 ถัดจากอักษรภาษาอังกฤษบ่งบอกถึงลำดับก่อนหลังของวิชา



ความหมายของหมวดวิชาและหมู่วิชาในหลักสูตร

65SND	กลุ่มวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร
65SBT	กลุ่มวิชาชีพวิทยา
65SCH	กลุ่มวิชาเคมี
65SMS	กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์
65SPY	กลุ่มวิชาฟิสิกส์
65VLE	หมวดวิชาภาษาอังกฤษ
65VGE	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

3. คำอธิบายรายวิชา

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
65VGE101	อัตลักษณ์บัณฑิตวไลยอลงกรณ์ VRU Identity ศึกษาความเป็นมาของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ เพื่อเสริมสร้างความภาคภูมิใจต่อสถาบันการศึกษาแห่งนี้ เรียนรู้พระราชประวัติและพระราชกรณียกิจของรัชกาลที่ 9 และรัชกาลที่ 10 หลักการทรงงาน หลักทศพิธราชธรรม หลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง เป้าหมายการพัฒนาอย่างยั่งยืน การประยุกต์ใช้ศาสตร์พระราชาในฐานะบัณฑิตวไลยอลงกรณ์ที่มีความรับผิดชอบ ต่อตนเอง มหาวิทยาลัยและสังคม การเป็นบัณฑิตจิตอาสา โดยใช้เครื่องมือวิศวกรรมสังคมในการดำเนินโครงการแก้ไขปัญหาเพื่อร่วมพัฒนาชุมชน	3(2-2-5)
65VGE102	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารอย่างสร้างสรรค์ Thai Language for Creative Communication ศึกษาแนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับการใช้ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ พัฒนาทักษะการฟัง การพูด การอ่าน การเขียน อย่างมีวิจารณ์ญาณและสร้างสรรค์ ฝึกออกแบบและผลิตสื่อสำหรับการนำเสนอ ประยุกต์ใช้ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารเชิงบวกผ่านสื่อดิจิทัลและสถานการณ์จริงในชีวิตประจำวัน	3(2-2-5)

รหัส

คำอธิบายรายวิชา

น(ท-ป-ศ)

Delve into the theories and approaches related to utilizing the Thai language for effective communication. Develop proficiency in listening, speaking, reading, and writing, while refining critical and creative thinking skills. Participate in practical exercises to create and produce media for presentations, with employing the Thai language for positive communication in both digital media and real-life situations.

65VGE103

ภาษาอังกฤษ: ประตูลู่สากล

3(2-2-5)

Connecting English: Connecting the World

ฝึกทักษะการฟัง พูด อ่านและเขียนภาษาอังกฤษในสถานการณ์ต่างๆ การใช้ชีวิตในรั้วมหาวิทยาลัย การท่องเที่ยว การใช้เวลาว่าง การซื้อสินค้า การดูแลสุขภาพ การใช้สื่อสังคมออนไลน์ การเสพความบันเทิงในรูปแบบต่างๆ โดยเรียนรู้และฝึกฝนการใช้ภาษาทั้งในบริบทของสังคมไทย และสังคมโลก

Refine English communication skills in listening, speaking, reading, and writing across diverse real-life scenarios including campus life, travel, leisure, shopping, healthcare, social media, various types of entertainment encompassing language use within both Thai society and broader global community.

65VGE104

การออกแบบชีวิตและสังคมแห่งความสุข

3(2-2-5)

Designing Life and a Society of Well-Being

ศึกษากระบวนการคิดเชิงออกแบบ กระบวนการคิดเชิงอนาคต การออกแบบชีวิตที่มีความสุข การออกแบบสังคมแห่งความสุข กระบวนทัศน์ด้านสุขภาวะ การรอบรู้ด้านสุขภาวะ การเปลี่ยนแปลงของสังคมโลก ทักษะการบริหารและจัดการการเงิน การสร้างเสริมสุขภาวะทางด้านร่างกาย โภชนาการ การใช้ยา การออกกำลังกาย ความปลอดภัยในชีวิตประจำวัน การปฐมพยาบาลเบื้องต้น การคุมกำเนิดสมัยใหม่และความเท่าเทียมทางเพศ

Examine design thinking, futuristic design, crafting happiness, and nurturing health, embracing a health-focused perspective, stay aware of global societal changes, financial literacy, developing and advocating physical well-being, nutrition, drug use, exercise, daily safety practices, first aid, modern contraception, and gender equality.

65VGE105 คนรุ่นใหม่หัวใจดิจิทัล 3(2-2-5)

New Generation with a Digital Heart

ศึกษาความเป็นพลเมืองดิจิทัลที่ทันต่อการเปลี่ยนแปลงโลก การรักษาอัตลักษณ์ที่ดีของตนเอง การคิดวิเคราะห์อย่างมีวิจารณญาณ การรักษาความปลอดภัย การรักษาข้อมูลส่วนตัว การจัดสรรเวลาหน้าจอ การบริหารจัดการข้อมูล การรับมือกับภัยคุกคาม และการใช้เทคโนโลยีอย่างมีจริยธรรม การเข้าใจดิจิทัล ความก้าวหน้าของเทคโนโลยีสารสนเทศในยุคดิจิทัล และการเลือกใช้เทคโนโลยีดิจิทัลอย่างสร้างสรรค์

Explore the digital citizenship in response to global changes, cultivating a positive identity, fostering critical and analytical thinking, ensuring security and privacy protection, managing screen time, handling data, responding to threats, and practicing ethical technology use all while enhancing, digital literacy and leveraging advancements in information technology in the digital age, choosing to use these digital tools creatively.

65VGE106 การคิดเชิงออกแบบ 3(2-2-5)

Design Thinking

ศึกษากระบวนการคิดเชิงออกแบบ การสร้างความเข้าใจ การกำหนดกรอบปัญหา การเสนอแนวทางพัฒนา การสร้างต้นแบบและการทดสอบต้นแบบนวัตกรรมเพื่อแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นในชีวิตประจำวัน และพัฒนาคุณภาพชีวิตอย่างยั่งยืน

Investigate the principles of design thinking, encompassing empathizing, problem definition, ideation, prototype creation, and prototype testing for real-life problem solving, applying these principles to enhance and develop the sustainable quality of life.

65VGE107 แบกเป้เที่ยว 3(2-2-5)

Backpacking

ศึกษา และวิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงของสังคม วัฒนธรรม เศรษฐกิจ การเมือง เทคโนโลยี ทรัพยากรธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อม การปรับตัวในยุคเทคโนโลยีเปลี่ยนโลก การเตรียมความพร้อมและตั้งรับการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศของโลกผ่านการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน

Study and assess changes in socio-cultural, economic, political, technological, natural resources and environment, adaptating to disruptive technology and preparing for climate change through sustainable tourism.

65VGE108 การประกอบการทางสังคม 3(2-2-5)

Social Entrepreneurship

ศึกษาความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับบทบาทผู้ประกอบการทางสังคม รูปแบบทางธุรกิจของการประกอบการเพื่อสังคมสู่เป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน กระบวนการแก้ไขปัญหาทางสังคม การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมและศักยภาพ การสร้างแบบจำลองโมเดลธุรกิจ และการเขียนแผนทางธุรกิจเพื่อสังคม

Explore the fundamentals of social entrepreneurship roles; business models aligning with sustainable development goals, the process of addressing social issues through SWOT analysis and Business Model Canvas (BMC), and crafting a social business plan.

- 65SBT101 ชีววิทยาพื้นฐาน 3(2-2-5)
Fundamental Biology
หลักการทางชีววิทยา เซลล์ เนื้อเยื่อ การสืบพันธุ์ การเจริญเติบโต ระบบต่าง ๆ ของสิ่งมีชีวิต การจำแนกสิ่งมีชีวิต กำเนิดสิ่งมีชีวิต วิวัฒนาการ พันธุกรรม สิ่งมีชีวิตและสภาวะแวดล้อม การอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม
- Principles of biology, cells, tissues, reproduction, growth and development, systems of living organisms, classification of organisms, origin of living organisms, evolution, genetics, living organisms and environment, natural resources and environment conservation
- 65SCH101 เคมีพื้นฐาน 3(2-2-5)
Basic Chemistry
สารและการจำแนก เทคนิคการแยกสารให้บริสุทธิ์ โครงสร้างอะตอม ตารางธาตุ พันธะเคมี ปฏิกิริยาเคมี กรด เบส เกลือ การจำแนกประเภทสารเคมีอันตรายและวิธีป้องกัน และปฏิกิริยาการที่สอดคล้องกับเนื้อหา
- Matter and substance, purification techniques, atomic structure, periodic table, chemical bonding, chemical reactions, acids, bases, salts, chemical hazard classification, protection, and reactions corresponding to the content
- 65SPY101 ฟิสิกส์พื้นฐาน 3(2-2-5)
Fundamental Physics
ระบบ หน่วยและการวัดปริมาณทางฟิสิกส์การเคลื่อนที่ในลักษณะต่างๆ งานกำลัง พลังงาน โมเมนตัม สมบัติของสสาร คลื่นกล และคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า แสง เสียง สนามไฟฟ้า และของไหล อุณหพลศาสตร์กัมมันตภาพรังสีฟิสิกส์ยุคใหม่

Units and measurement of physical quantities, motion in various forms, work, power, energy, momentum, properties of matter, mechanics and electromagnetic wave, optics, sound, electric field and fluid, thermodynamics, radioactivity, modern physics

65SMS114 สถิติเพื่อการวิจัย 3(3-0-6)

Statistics for Research

การวิจัยและสถิติพื้นฐานเพื่อการวิจัยการวางแผนการทดลอง การเก็บรวบรวมข้อมูล การสร้างแบบสอบถาม การนำเสนอข้อมูลเบื้องต้น การตรวจสอบข้อมูลก่อนการวิเคราะห์ความน่าจะเป็นเบื้องต้น การแจกแจงความน่าจะเป็นของตัวแปรสุ่ม การประมาณค่า การทดสอบสมมติฐาน การทดสอบไคสแควร์ สหสัมพันธ์ และการวิเคราะห์การถดถอย การวิเคราะห์ความแปรปรวน และการวิเคราะห์ด้วยโปรแกรมสำเร็จรูป

Research and basic statistics for planning experimental research, data collection, creating questionnaire, elementary data presentation, data screening, elementary probability, distributions of random variables, estimation, hypothesis testing, correlation chi-square testing and regression analysis, analysis of variances and analysis using statistical package software

65SND122 หลักการและวิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร 3(2-2-5)

Principles and Culinary Science

หลักการในการปรุงประกอบอาหาร เครื่องมือและอุปกรณ์การชั่งตวงวัด วัตถุดิบ การจัดการวัตถุดิบและเก็บรักษา การเตรียมวัตถุดิบให้เหมาะสมกับประเภทของเมนูอาหาร เครื่องปรุงและการปรุงรสอาหาร รูปแบบการให้ความร้อนอาหารและการทำให้อาหารสุก การเปลี่ยนแปลงทางเคมีกายภาพ และชีวภาพระหว่างและหลังให้ความร้อน การใช้ส่วนผสมและกระบวนการเพื่อดัดแปลงอาหารตามสมบัติที่ต้องการ ปฏิบัติการเตรียม ปรุง และประกอบอาหาร

Principles of food preparation, measuring tools and equipment, ingredients, ingredient management and storage, preparation of ingredients suitable for different types of menu items, seasonings and flavoring, methods of heat application and cooking, chemical, physical, and biological changes during and after heating, using ingredients and processes to modify food according to desired properties, and practical operations in food preparation, seasoning, and cooking

65SND123 สุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหาร 3(2-2-5)

Food Sanitation and Food Safety

อันตรายทางกายภาพ เคมี และชีวภาพในอาหาร โรคที่เกิดจากอันตรายในอาหาร สุขอนามัยส่วนบุคคลในการผลิตอาหาร สุขาภิบาลในการประกอบอาหารในโรงพยาบาล สถานประกอบการอื่นๆ ข้อบังคับที่เกี่ยวกับอาหารปลอดภัยของไทยและสากล ระบบประกันคุณภาพทางความปลอดภัยของอาหาร ปฏิบัติการวิเคราะห์อันตรายในอาหาร

Physical, chemical, and biological hazards in food, foodborne diseases, personal hygiene for food preparation, food sanitation for hospitals and other establishments, regulations related to food safety in Thailand and international settings, food safety assurance systems, and food hazards analysis in the laboratory

65SND124 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารในงานโภชนาการ 3(2-2-5)

Food Science and Technology in Nutrition

องค์ประกอบในอาหาร การเปลี่ยนแปลงและการควบคุมสมบัติทางโภชนาการทางกายภาพ เคมี และชีวภาพของอาหาร การเสื่อมเสียของอาหาร การวัดคุณภาพอาหารด้วยเครื่องมือและประสาทสัมผัส หลักการตรวจสอบและควบคุมคุณภาพอาหาร การใช้เทคโนโลยีเพื่อถนอมแปรรูป และคงปริมาณสารอาหารและสารสำคัญในอาหาร วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารเพื่อการส่งเสริมสุขภาพทางโภชนาการ ปฏิบัติการวิเคราะห์องค์ประกอบในอาหารและการทดสอบคุณภาพอาหาร

Food composition, change and control; nutritional, physical, chemical, and biological aspects in food; food spoilage; food quality measurement via instrumentation and sensory evaluation; principles of food inspection and quality control; technology for food preservation, processing, and retaining compounds and nutrients in food; food science and technology for health promotion; and food composition analysis and quality assessment in the laboratory

65SND125 การบริหารจัดการการบริการอาหาร 3(2-2-5)

Food Service System Management

หลักการบริการอาหาร วัฒนธรรมการบริโภคอาหาร การจัดทำสูตรอาหารและการปรับสูตรอาหารให้เหมาะกับการบริการอาหารจำนวนมาก การกำหนดรายการอาหาร การกำหนดมาตรฐานคุณภาพวัตถุดิบและการกำหนดเกณฑ์การตรวจรับ การจัดการงบประมาณ การบริการอาหารตามหลักสุขาภิบาลและหลักโภชนาการ และการฝึกปฏิบัติ

Principles of food service, food consumption culture, recipe development and modification for mass food service, menu planning, setting quality standards for ingredients and establishing criteria for receiving inspections, budget management, food service according to sanitation and nutrition principles, and practical training

65SND126 นวัตกรรมอาหารสุขภาพและอาหารเฉพาะโรค 3(2-2-5)

Innovations in healthy foods and disease -specific diets

การนำเสนอประกอบของอาหารที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพมาประยุกต์และพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ ชนิดและประเภทผลิตภัณฑ์ อาหารเพื่อสุขภาพ แมคโครไบโอติกส์ อาหารชะลอวัย อาหารสมุนไพร อาหารสำหรับภาวะกลืนลำบากและภาวะการสูญเสียกล้ามเนื้อ อาหารทางเลือกใหม่ การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการผลิตอาหารเฉพาะโรค ปฏิบัติการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ

Applying and developing food components that are beneficial to health into products, types and categories of products, health foods, macrobiotics, anti-aging foods, herbal foods, foods for dysphagia and muscle loss, new alternative foods, application of technology in producing disease-specific foods, and practical operations in producing health food products

65SND227 โภชนาการผู้สูงอายุและการชะลอวัย 3(3-0-6)

Elderly Nutrition and Anti-aging

สถานการณ์ผู้สูงอายุของประเทศไทย ปัญหาสุขภาพและปัญหาโภชนาการที่สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยาของผู้สูงอายุ การประเมินและติดตามภาวะโภชนาการในผู้สูงอายุ ความสัมพันธ์ระหว่างอาหารและยาในผู้สูงอายุ หลักการบริโภคสำหรับผู้สูงอายุ การออกกำลังกายที่เหมาะสมกับผู้สูงอายุ การจัดสภาพแวดล้อมที่เหมาะสมกับสภาวะผู้สูงอายุ บทบาทของครอบครัว ชุมชน สิทธิ และหลักประกันสุขภาพต่อการดูแลผู้สูงอายุแบบองค์รวม โภชนาการเพื่อการชะลอวัย อิทธิพลของวิตามินและอาหารเสริมสำหรับผู้สูงอายุ โภชนเภสัชภัณฑ์กับผิวพรรณและชะลอวัย

The situation of the elderly in Thailand, health and nutritional problems related to the physiological changes in the elderly, assessment and monitoring of nutritional status in the elderly, the relationship between food and medication in the elderly, principles of diet for the elderly, suitable exercises for the elderly, creating an environment suitable for the elderly, the role of family, community, rights, and health insurance in holistic elderly care, nutrition for anti-aging, the influence of vitamins and supplements for the elderly, and nutraceuticals for skin and anti-aging

65SND228 โภชนาการสำหรับการออกกำลังกายและกีฬา 3(3-0-6)

Nutrition for Exercises and Sports

ความสำคัญของโภชนาการและการกำหนดอาหารกับการออกกำลังกาย การกำหนดอาหารในนักกีฬาให้เหมาะสมกับการฝึกซ้อม การแข่งขัน และประเภทของกีฬา การคำนวณหาพลังงานที่ต้องการสำหรับนักกีฬาแต่ละประเภท การใช้อาหารเพื่อเพิ่มสมรรถนะของร่างกายในนักกีฬา ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร การแนะนำความรู้เรื่องโภชนาการ และการประกอบอาหารที่เหมาะสมสำหรับนักกีฬา จัดทำและพัฒนาตำรับอาหารมาตรฐานสำหรับนักกีฬา

The importance of nutrition and diet planning in exercise, diet planning for athletes should be tailored to their training, competitions, and specific sports. calculating the energy requirements for different types of athletes, using food to enhance athletic performance, dietary supplements, providing knowledge on nutrition, and preparing suitable meals for athletes, developing and standardizing recipes for athletes

65SND229 โภชนาการหญิงตั้งครรภ์ หญิงให้นมบุตร และเด็กปฐมวัย 3(3-0-6)

Pregnancy, Lactation, and Childhood Nutrition

สถานการณ์โภชนาการหญิงตั้งครรภ์ หญิงให้นมบุตรและเด็กปฐมวัยของประเทศ ไทย ปัญหาโภชนาการของแม่และเด็กโภชนาการสำหรับหญิงวัยเจริญพันธุ์ตั้งแต่ก่อนตั้งครรภ์ขณะตั้งครรภ์ และหลังตั้งครรภ์ ตลอดจนการส่งเสริมโภชนาการและการกำหนดอาหารให้กับทารกแรกเกิดจนถึงอายุ 5 ปี ภาวะโภชนาการของแม่และการพัฒนาการของเด็ก

Nutritional situation of pregnant women, lactating women, and young children in Thailand, the nutritional problems of mothers and children, nutrition for women of reproductive age from pre-pregnancy, during pregnancy, and postpartum period, as well as the promotion of nutrition and dietary guidelines for infants from birth to 5 years old, the nutritional status of mothers and the development of children

65SND231 พื้นฐานกายวิภาคศาสตร์และสรีรวิทยาทางโภชนาการ 3(2-2-5)

Basic Anatomy and Physiology in Nutrition

กายวิภาคศาสตร์ของมนุษย์ การเจริญและการพัฒนาขั้นพื้นฐาน หน้าที่และกลไกการทำงานของระบบต่างๆ ที่จำเป็นในงานโภชนาการและการกำหนดอาหาร ได้แก่ ระบบห่อหุ้มร่างกายและโครงร่างของร่างกาย ระบบกล้ามเนื้อ ระบบประสาท ระบบทางเดินหายใจ ระบบไหลเวียนเลือด ระบบน้ำเหลืองและภูมิคุ้มกัน ระบบย่อยอาหาร ระบบทางเดินปัสสาวะ ระบบสืบพันธุ์ ระบบฮอร์โมน ระบบรับรู้ความรู้สึกและอวัยวะรับรู้ความรู้สึก และการฝึกปฏิบัติในแบบจำลองระบบต่างๆของร่างกาย

Human anatomy, basic growth and development, functions, and mechanisms of various systems essential for nutrition and dietetics. These include the integumentary and skeletal system, muscular system, nervous system, respiratory system, circulatory system, lymphatic and immune system, digestive system, urinary system, reproductive system, endocrine system, and sensory system and sense organs, and laboratory practice in humans's systematic model

65SND232 โภชนาการตามวัย 3(2-2-5)

Nutrition in Life Cycle

ความสำคัญของโภชนาการและการเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยาในหญิงตั้งครรภ์ หญิงให้นมบุตร วัยทารก วัยก่อนเรียน ปฐมวัย วัยรุ่น วัยผู้ใหญ่ และวัยสูงอายุ ความต้องการพลังงาน สารอาหาร และอาหารที่เหมาะสมในแต่ละวัย ปัญหาทางโภชนาการที่สำคัญในแต่ละวัย หลักการและปฏิบัติการ การกำหนดอาหารเบื้องต้นในแต่ละวัย การป้องกันภาวะทุพโภชนาการในแต่ละวัย

Importance of nutrition and physiological changes in pregnant women, breastfeeding women, infants, preschool children, early childhood, teenagers, adults, and the elderly. Energy requirements, nutrients, and appropriate food at different ages, nutritional problems at every stage, basic knowledge in principles and practices of dietetics for each age, preventing malnutrition at every age

65SND233 โภชนาการมนุษย์

3(3-0-6)

Human Nutrition

หน้าที่และความสำคัญของสารอาหารหลักและสารอาหารรองต่อสุขภาพของมนุษย์ ระบบการย่อยอาหาร การดูดซึมอาหาร เมแทบอลิซึมของคาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน และการนำไปใช้ ชีวเคมีทางโภชนาการ บทบาทของวิตามินและเกลือแร่ น้ำและอิเล็กโทรไลต์ต่อการทำงานของร่างกาย ความสัมพันธ์ระหว่างสารอาหารกับภาวะทุพโภชนาการ ปัญหาสุขภาพที่เกิดจากการขาดพลังงานและสารอาหาร

The functions and importance of macronutrients and micronutrients toward human health, digestive system, food absorption, and metabolism of carbohydrates, proteins, fats, their application, nutritional biochemistry, the role of vitamins and minerals, water, and electrolytes affect the body's functioning, the relationship between nutrients and malnutrition, health problems caused by a lack of energy and nutrients

65SND234 โภชนาการและเภสัชวิทยา

3(3-0-6)

Nutrition and Pharmacology

หลักการเภสัชพลศาสตร์และเภสัชจลนศาสตร์ กลไกการออกฤทธิ์ของยาต่อระบบต่างๆ ผลทางเภสัชวิทยา ข้อบ่งชี้การใช้ ผลข้างเคียง ยากลุ่มต่าง ๆ บัญชียาหลักแห่งชาติ ยาสามัญประจำบ้าน อันตรกิริยาระหว่างยาและอาหาร วิตามินและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร สมุนไพรที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการและสุขภาพ

Principles of pharmacodynamics and pharmacokinetics, mechanisms of drug action on various systems, pharmacological effects, drug use, side effects, different drug classes, the National List of Essential Medicines, common household medicine, drug and food interactions, vitamins, and dietary supplements, herbs related to nutrition and health

65SND235 โภชนาการชุมชน

3(2-2-5)

Community Nutrition

สถานการณ์ปัจจุบันด้านโภชนาการระดับชาติ นโยบายอาหารและโภชนาการแห่งชาติ ระบาดวิทยาทางโภชนาการ การวินิจฉัยและวิเคราะห์ปัญหา การวางแผน การดำเนินการแก้ไข การประเมินและติดตามทางโภชนาการชุมชน การป้องกันและส่งเสริมภาวะโภชนาการของชุมชน การสร้างสรรค์อาหารจากวัตถุดิบท้องถิ่นเพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการ วิธีการเผยแพร่ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการสู่ชุมชน การฝึกปฏิบัติการโภชนาการแบบบูรณาการในหน่วยงานต่างๆ

Current situation in national nutrition, national food and nutrition policy, nutritional epidemiology, nutritional community problem diagnosis and analysis, planning, improving, community nutritional assessment and monitoring, preventing and promoting nutritional status of communities, creating food from local ingredients to increase nutritional value, disseminating knowledge about food and nutrition to the community, integrated nutrition practice in various agencies.

65SND236 โภชนาการเฉพาะบุคคล

3(3-0-6)

Personalized Nutrition

การดูแลและให้คำแนะนำด้านโภชนาการที่เหมาะสมเป็นรายบุคคล โดยวิเคราะห์โภชนาการเฉพาะบุคคล เช่น ปัจจัยด้านพันธุกรรม ปัจจัยด้านการบริโภค ปัจจัยด้านด้านการสัมผัส สิ่งแปลกปลอมจากสิ่งแวดล้อม ปัจจัยด้านพฤติกรรมทางกายภาพ ปัจจัยด้านจุลินทรีย์ในลำไส้ เป็นต้น

Providing personalized nutrition care and advice by analyzing individual nutritional factors such as genetic factors, dietary factors, exposure to environmental xenobiotics, physical activity factors, and gut microbiome factors

65SND237 หลักการใช้โปรแกรมวิเคราะห์คุณค่าสารอาหารในงานโภชนาการ 3(2-2-5)

Principles of Using the Nutrient Analysis Software in Nutrition Work

หลักการใช้โปรแกรมวิเคราะห์คุณค่าพลังงานและสารอาหารทางโภชนาการในอาหาร และการวิเคราะห์ความสอดคล้องกับความต้องการพลังงานและสารอาหารของร่างกายในแต่ละวัน การเลือกใช้ชุดโปรแกรมพื้นฐานและโปรแกรมออนไลน์สำหรับการกำหนดอาหารในระดับบุคคล ให้เหมาะสมตามช่วงวัย

Principles of using the nutrient analysis software in nutrition work, analysis of energy and nutrient intake in accordance of nutrition requirement per day, selection of basic nutritional analysis software and online application for individual nutritional status and the different ages

65SND318 จรรยาบรรณและกฎหมายในวิชาชีพการกำหนดอาหาร 3(3-0-6)

Ethical and Legal Issues for professionalism in Dietetics

จรรยาบรรณและจริยธรรมวิชาชีพการกำหนดอาหาร จรรยาบรรณด้านการบริการโภชนาการแก่ผู้รับบริการและชุมชน ค่านิยม เจตคติที่เหมาะสม บทบาทและการทำงานร่วมกับบุคลากรด้านโภชนาการ ด้านการทำวิจัย ความรู้ด้านกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบโรคศิลปะสาขาการกำหนดอาหาร กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ

Code of ethics and professional ethics in dietetics, ethics for providing nutritional services to service recipients and communities, appropriate values and attitudes, role and collaboration with nutrition personnel, research legal knowledge related to the practice of medicine in the field of dietetics, laws and regulation related to the profession

65SND319 หลักโภชนาการและการกำหนดอาหาร

3(2-2-5)

Principles of Nutrition and Dietetics

ความรู้เบื้องต้นด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร สารอาหาร และปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทย หลักการอ่านและการวิเคราะห์ข้อมูลโภชนาการอาหารในโรงพยาบาล รายการอาหารแลกเปลี่ยน การดัดแปลงอาหาร หลักการคำนวณพลังงานในบุคคลที่มีสุขภาพดี ปฏิบัติการอาหารแลกเปลี่ยน การดัดแปลงอาหาร และอาหารที่ใช้ในโรงพยาบาล

Basic knowledge of nutrition and dietetics, nutrients, and dietary reference intake for Thais. principles of reading and analyzing nutritional information, hospital diet, list of food exchange, food modification, principles of energy calculation in healthy individuals, laboratory practice in food exchange, food modification, and hospital diet

65SND320 การประเมินภาวะโภชนาการ

3(2-2-5)

Nutrition Assessment

หลักการและความสำคัญของการประเมินภาวะโภชนาการ ปัญหาทุพโภชนาการ วิธีการและเทคนิคการประเมินภาวะโภชนาการ เกณฑ์มาตรฐานการประเมินทางโภชนาการในแต่ละบุคคล กลุ่ม และระดับชุมชน การประเมินภาวะทางโภชนาการ โดยการวัดสัดส่วนร่างกาย การประเมินผลการตรวจทางชีวเคมี การประเมินทางคลินิก การประเมินอาหารที่บริโภค การวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของสารอาหาร การแปลผลข้อมูลจากการประเมินทางโภชนาการ

Principles and importance of nutrition assessment, malnutrition, method and technique of nutritional assessment, standards and criteria for nutritional assessment in individuals, group, and communities, anthropometric assessment, biochemical assessment, clinical assessment, dietary assessment, nutrition value analysis, and interpretation of nutrition assessment

65SND321 โภชนคลินิก 3(2-2-5)

Clinical Nutrition

ความสัมพันธ์ระหว่างโภชนาการกับพยาธิสภาพของโรค อาหารและภูมิคุ้มกัน
วิทยา สาเหตุของการเกิดภาวะผิดปกติทางโภชนาการและโรคต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการ การ
เปลี่ยนแปลงทางพยาธิสรีรวิทยาของร่างกาย อาการแสดงทางคลินิก คำศัพท์ทางการแพทย์ที่
เกี่ยวข้องกับอาหารและโภชนาการ

The relationship between nutrition and the pathophysiology of
diseases, food and immunity, causes of nutritional disorders and related diseases,
changes in the body's pathophysiology, clinical manifestations, and medical
terminology related to food and nutrition

65SND322 โภชนบำบัดทางการแพทย์ 1 3(2-2-5)

Medical Nutrition Therapy 1

กระบวนการดูแลทางโภชนาการ หลักการให้โภชนบำบัด การให้โภชนบำบัดทาง
การแพทย์สำหรับโรคและความผิดปกติที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการ ได้แก่ ภาวะทุพโภชนาการ
โรคเบาหวาน ภาวะความผิดปกติของไขมันในเลือด โรคความดันโลหิตสูง โรคเก๊าท์ โรคระบบ
ทางเดินอาหาร การให้อาหารผ่านระบบทางเดินอาหาร และการปฏิบัติการทางโภชนบำบัดแต่ละ
โรค

Nutrition care process, nutrition support, medical nutrition therapy for
a variety of clinical disorders with nutritional implication including malnutrition,
diabetes mellitus, dyslipidemia, hypertension, gout, gastrointestinal disorders, enteral
nutrition support and nutrition therapy practice

65SND323 โภชนบำบัดทางการแพทย์ 2 3(2-2-5)

Medical Nutrition Therapy 2

การให้โภชนบำบัดทางการแพทย์สำหรับโรคและความผิดปกติที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการ ได้แก่ โรคเมแทบอลิกซินโดรม โรคหัวใจและหลอดเลือด โรคมะเร็ง โรคเอดส์ โรคตับ โรคไต ภาวะวิกฤต ตามหลักกระบวนการดูแลทางโภชนาการและหลักการให้โภชนบำบัด การให้อาหารทางการแพทย์และอาหารทางหลอดเลือดดำ และการปฏิบัติการทางโภชนบำบัดแต่ละโรค

Medical nutrition therapy for a variety of clinical disorders with nutritional implication including metabolic syndrome, cardiovascular diseases, cancer, AIDS, liver diseases, kidney diseases, critical illness, with nutritional care process and nutrition support, commercial formula and parenteral support, and nutrition therapy practice

65SND324 การให้คำปรึกษาทางโภชนาการและการปรับพฤติกรรม 3(2-2-5)

Nutrition Counseling and Behavior Modification

จิตวิทยาการสื่อสารและการให้คำปรึกษา ทฤษฎี เทคนิค กลวิธี ทักษะ การพัฒนาการพูดและขั้นตอนการให้คำปรึกษาด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร หลักการให้คำแนะนำด้านโภชนาการเบื้องต้นและการให้โภชนศึกษา การประยุกต์ใช้ในการปรับเปลี่ยนหรือสร้างเสริมพฤติกรรมสุขภาพ การฝึกปฏิบัติการให้คำปรึกษาทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร

Communication psychology and counseling, theory, techniques, strategies, skills, speech development, and counseling for nutrition and dietetics, basic knowledge of the principle of nutrition counseling and nutritional education, applications for modifying or promoting health behaviors, nutritional and dietetics counseling practice

- 65SND413 สัมมนาและระเบียบวิธีวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร 3(2-2-5)
Seminar and Research Methodology in Nutrition and
Dietetics

การสืบค้น บทความวิจัยหรือบทความวิชาการด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร หรือสาขาที่เกี่ยวข้องซึ่งตีพิมพ์ในวารสารนานาชาติ การอภิปราย การนำเสนอด้วยวาจา ระเบียบวิธีวิจัย การออกแบบการวิจัย การพัฒนาเครื่องมือวิจัย และการพัฒนาโครงงานวิจัย

Searching for research articles or academic articles on nutrition and dietetics or related fields published in international journals. This includes discussions, oral presentations, research methodology, research design, development of research instruments, and the development of research proposals

- 65SND414 วิจัยทางด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร 3(0-6-3)
Research Study in Nutrition and Dietetics

การสืบค้น การวางแผน การทดลอง การแก้ปัญหา วิเคราะห์ และอภิปราย ผลงานวิจัยด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปวิเคราะห์ข้อมูล การเขียนรายงานและนำเสนองานวิจัย

Searching, planning, experimenting, problem-solving, analyzing, and discussing research in nutrition and dietetics. Utilizing software for data analysis, writing reports, and presenting research findings

65SND415 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพโภชนาการและการกำหนด 3(135)

อาหาร

Preparation for Field Experience in Nutrition and Dietetics

การเตรียมความพร้อมการฝึกประสบการณ์วิชาชีพในด้าน ด้านโภชนบำบัด งานโภชนบริการ โภชนาการชุมชน โภชนคลินิก การรับรู้ลักษณะและโอกาสของการประกอบอาชีพ การพัฒนาตัวผู้เรียนให้มีความรู้ ทักษะ เจตคติ แรงจูงใจ และคุณลักษณะที่เหมาะสมกับวิชาชีพ โดยเน้นการฝึกทักษะขั้นพื้นฐานภาคปฏิบัติในงาน และกิจกรรม สำหรับการฝึกประสบการณ์ วิชาชีพสาขาโภชนาการและการกำหนดอาหาร

Preparation for field experience in nutrition and dietetics ,nutritional therapy, nutrition service, community nutrition, clinical nutrition, perception of career characteristics and opportunities, developing students to have knowledge, skills, attitudes, motivation, and characteristics appropriate to the profession. the emphasis is placed on basic practical skills training at work and activities for professional experience training in the field of nutrition and dietetics

65SND416 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพโภชนาการและการกำหนดอาหาร 1 9(450)

Field Experience in Nutrition and Dietetics 1

การฝึกปฏิบัติงานในโรงพยาบาล สถานบำบัด หรือหน่วยงานต่างๆ ในด้านการบริการอาหาร ด้านโภชนคลินิก และโภชนชุมชน รวมถึงการฝึกปฏิบัติตามความสนใจของนักศึกษา ตามบริบทของพื้นที่และหลักสูตร จัดทำรายงานการฝึกประสบการณ์ในงานโภชนาการและการกำหนดอาหาร

Practical training in hospitals, rehabilitation centers, or various agencies in food service, clinical nutrition, and community nutrition, including practice based on student interests, according to the context of the area and curriculum, Preparing a report on the internship experience in nutrition and dietetics

65SND417 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพโภชนาการและการกำหนดอาหาร 2 9(450)
Field Experience in Nutrition and Dietetics 2

การฝึกปฏิบัติงานในโรงพยาบาล สถานบำบัด หรือหน่วยงานต่างๆ ด้านโภชนาการ
ศึกษา ด้านโภชนาการคลินิกและโภชนาบำบัด การบริการอาหาร และโภชนาชุมชน รวมถึงการฝึกปฏิบัติ
ตามความสนใจของนักศึกษาตามบริบทของพื้นที่และหลักสูตร จัดทำโครงการและเสนอแนว
ทางแก้ไขปัญหาในงานโภชนาการและการกำหนดอาหาร

Practical training in hospitals, rehabilitation centers, or various
agencies in nutrition education, clinical nutrition and diet therapy, food service, and
community nutrition. This includes practice based on student interests, according to
the context of the area and curriculum, Developing projects and proposing solutions
to problems in nutrition and dietetics

4. แผนการศึกษาและการกระจายความรับผิดชอบของผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร ลงสู่รายวิชาและผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับชั้นปี

ชั้นปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1				PLOs				
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	65VGEXXX	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	6(X-X-X)					✓
หมวดวิชาภาษาอังกฤษ	65VLE101	การเตรียมพร้อมทักษะภาษาอังกฤษระดับอุดมศึกษา	3(3-0-6) (ไม่นับหน่วยกิต)					
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาบังคับ)	65SBT101	ชีววิทยาพื้นฐาน	3(2-2-5)	✓				
	65SCH101	เคมีพื้นฐาน	3(2-2-5)	✓				
	65SND231	พื้นฐานกายวิภาคศาสตร์และสรีรวิทยาทางโภชนาการ	3(2-2-5)		✓			
	65SND318	จรรยาบรรณและกฎหมายในวิชาชีพการกำหนดอาหาร	3(3-0-6)	✓	✓			
รวมหน่วยกิต			18					

ชั้นปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2				PLOs				
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	65VGEXXX	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	6(X-X-X)					✓
หมวดวิชาภาษาอังกฤษ	65VLE210	กลยุทธ์การฟัง-พูดสำหรับผู้เรียนภาษาอังกฤษเป็นภาษาต่างประเทศ	3(2-2-5) (ไม่นับหน่วยกิต)					
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาบังคับ)	65SPY101	ฟิสิกส์พื้นฐาน	3(2-2-5)	✓				
	65SND122	หลักการและวิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	3(2-2-5)	✓				
	65SND232	โภชนาการตามวัย	3(2-2-5)	✓	✓			
	65SND319	หลักโภชนาการและการกำหนดอาหาร	3(2-2-5)	✓	✓			
รวมหน่วยกิต			18					

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของชั้นปีที่ 1 (K, S, E, C)

1. อธิบายหลักการวิทยาศาสตร์พื้นฐาน วิทยาศาสตร์สุขภาพ และหลักการโภชนาการและการกำหนดอาหารเพื่อการประยุกต์ใช้ในการบริการอาหารได้
2. ทักษะกระบวนการคิดและปฏิบัติการทางวิทยาศาสตร์ ทักษะการวางแผนการกำหนดอาหารในการประกอบอาหาร การบริการอาหาร และการควบคุมคุณภาพอาหาร
3. แสดงออกถึงการปฏิบัติที่เหมาะสมต่อผู้ร่วมวิชาชีพและผู้ป่วยตามมาตรฐานการให้บริการทางวิชาชีพ ตลอดจนแสดงออกถึงการเคารพสิทธิผู้ป่วยอย่างเสมอภาค
4. มีกระบวนการคิดอย่างมีวิจารณญาณตามหลักวิทยาศาสตร์ แสดงออกถึงการทำงานเป็นทีม และการมีส่วนร่วมในทีม และแสดงให้เห็นถึงความมีระเบียบวินัยและความรับผิดชอบ
5. แสดงอัตลักษณ์การเป็นบัณฑิตวไลยอลงกรณ์ อธิบายทักษะพื้นฐานสำหรับภาษาไทยและภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน และสามารถใช้คำศัพท์ สำนวนไวยากรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการใช้ในชีวิตประจำวันได้อย่างมีประสิทธิภาพ ใช้ภาษาในการนำเสนองานได้อย่างสร้างสรรค์ ประยุกต์ใช้กระบวนการออกแบบชีวิตที่มีความสุข การสร้างเสริมสุขภาพในการพัฒนาสุขภาพตนเอง ชุมชนและสังคมได้

* หมายเหตุ ✓ ความรับผิดชอบหลัก

ชั้นปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1				PLOs				
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	65VGEXXX	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	6(X-X-X)					✓
หมวดวิชา ภาษาอังกฤษ	65VLE310	กลยุทธ์การอ่าน-เขียนสำหรับ ผู้เรียนภาษาอังกฤษเป็น ภาษาต่างประเทศ	3(3-0-6) (ไม่นับ หน่วยกิต)					
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาบังคับ)	65SND123	สุขาภิบาลและความปลอดภัยใน อาหาร	3(2-2-5)	✓				
	65SND233	โภชนาการมนุษย์	3(3-0-6)		✓			
	65SND320	การประเมินภาวะโภชนาการ	3(2-2-5)		✓	✓	✓	
หมวดวิชาเลือกเสรี	XXXXXXXX	XXXXXXX	3(X-X-X)					
รวมหน่วยกิต			18					

ชั้นปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2				PLOs				
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	65VGEXXX	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	6(X-X-X)					✓
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาบังคับ)	65SND124	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี อาหารในงานโภชนาการ	3(2-2-5)	✓				
	65SND125	การบริหารจัดการการบริการ อาหาร	3(2-2-5)	✓				
	65SND321	โภชนาคลินิก	3(2-2-5)		✓	✓	✓	
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาเลือก)	XXXXXXXX	XXXXXXX	3(X-X-X)					
รวมหน่วยกิต			18					

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของชั้นปีที่ 2 (K, S, E, C)

1. อธิบายหลักการวิทยาศาสตร์พื้นฐาน วิทยาศาสตร์สุขภาพ และหลักการโภชนาการและการกำหนดอาหารเพื่อการประยุกต์ใช้ในการบริการอาหารในระดับบุคคลได้ตามหลักการดูแลทางโภชนาการ และสุขภาพและความปลอดภัยในอาหาร
2. ทักษะกระบวนการคิดและปฏิบัติการทางวิทยาศาสตร์ ทักษะการประกอบอาหาร การบริการอาหาร การควบคุมคุณภาพอาหาร และคำนวณพลังงานและสารอาหารรวมถึงการใช้สถิติให้เหมาะสมตามกระบวนการดูแลทางโภชนาการ
3. แสดงออกถึงการปฏิบัติที่เหมาะสมต่อผู้ร่วมวิชาชีพและผู้ป่วยตามมาตรฐานการให้บริการทางวิชาชีพ ตลอดจนแสดงออกถึงการเคารพสิทธิผู้ป่วยอย่างเสมอภาคเคารพสิทธิผู้อื่นที่พึงประสงค์ต่อการเป็นผู้ประกอบโรคศิลปะ
4. มีกระบวนการคิดอย่างมีวิจารณญาณตามหลักวิทยาศาสตร์ แสดงออกถึงการทำงานเป็นทีมและการมีส่วนร่วมในทีม แสดงออกถึงบุคลิกภาพที่ดี มีระเบียบวินัยและความรับผิดชอบและปฏิบัติต่อผู้ป่วยอย่างสุภาพ มีน้ำใจ มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี
5. แสดงพฤติกรรมความเป็นพลเมืองดิจิทัลและการเข้าใจ วิเคราะห์ คัดกรองข้อมูลดิจิทัลได้อย่างถูกต้อง เหมาะสม ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการเรียนรู้ การสื่อสารและการทำงานร่วมกับให้เกิดประโยชน์ และสร้างสรรค์ ประยุกต์ใช้กระบวนการคิดเชิงออกแบบและสร้างสรรค์นวัตกรรมนำไปสู่การพัฒนาคุณภาพชีวิตอย่างยั่งยืน วิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นในด้านการเมือง เศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม เทคโนโลยี สิ่งแวดล้อมและการปรับตัวในยุคเทคโนโลยีเปลี่ยนโลกผ่านการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน เขียนแผนธุรกิจเพื่อสังคม แสดงบทบาทผู้ประกอบการทางสังคม และส่งเสริมผู้ประกอบการทางสังคมผ่านกฎหมายที่เกี่ยวข้องผ่านรูปแบบทางธุรกิจของการประกอบการเพื่อสังคมสู่เป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน

* หมายเหตุ ✓ ความรับผิดชอบหลัก

ชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1				PLOs			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4
หมวดวิชา ภาษาอังกฤษ	65VLE205	ภาษาอังกฤษเพื่อการเตรียมพร้อม สู่งานอาชีพ	3(3-0-6) (ไม่นับ หน่วยกิต)				
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาบังคับ)	65SMS114	สถิติเพื่อการวิจัย	3(3-0-6)	✓	✓		
	65SND235	โภชนาการชุมชน	3(2-2-5)		✓	✓	✓
	65SND322	โภชนาการบำบัดทางการแพทย์ 1	3(2-2-5)		✓	✓	✓
	65SND413	สัมมนาและระเบียบวิธีวิจัยทาง โภชนาการและการกำหนดอาหาร	3(2-2-5)	✓	✓	✓	✓
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาเลือก)	XXXXXXXX	XXXXXXX	3(X-X-X)				
หมวดวิชาเลือกเสรี	XXXXXXXX	XXXXXXX	3(X-X-X)				
รวมหน่วยกิต			18				

ชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2				PLOs			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาบังคับ)	65SND323	โภชนาการบำบัดทางการแพทย์ 2	3(2-2-5)		✓	✓	✓
	65SND324	การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ และการปรับพฤติกรรม	3(2-2-5)			✓	✓
	65SND414	วิจัยทางด้านโภชนาการและการ กำหนดอาหาร	3(2-2-5)	✓	✓	✓	✓
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาปฏิบัติการ)	65SND415	การเตรียมฝึกประสบการณ์ วิชาชีพโภชนาการและการ กำหนดอาหาร	3(135)	✓	✓	✓	✓
รวมหน่วยกิต			12				

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของชั้นปีที่ 3 (K, S, E, C)

1. อธิบายหลักการวิทยาศาสตร์พื้นฐาน วิทยาศาสตร์สุขภาพ และหลักการโภชนาการและการกำหนดอาหารเพื่อการประยุกต์ใช้ในการบริการอาหารและการให้โภชนบำบัดในระดับบุคคลได้ตามหลักการดูแลทางโภชนาการที่เหมาะสม และสามารถอธิบายหลักการให้คำปรึกษาทางโภชนาการในระดับบุคคลและการส่งเสริมสุขภาพทางโภชนาการในระดับชุมชนได้
2. ทักษะกระบวนการคิดและปฏิบัติการทางวิทยาศาสตร์ ทักษะการประกอบอาหาร การบริการอาหาร การควบคุมคุณภาพอาหาร และคำนวณพลังงานและสารอาหารรวมถึงการใช้สถิติให้เหมาะสมตามกระบวนการดูแลทางโภชนาการ ตลอดจนทักษะการสื่อสารและให้คำปรึกษาทางโภชนาการในระดับบุคคลและโภชนศึกษาในระดับบุคคลและชุมชนได้ รวมถึงมีทักษะการวิจัยและพัฒนาด้านอาหารและโภชนาการที่มีการใช้ทักษะด้านดิจิทัลและทักษะการศึกษาค้นคว้าด้วยตัวเอง
3. แสดงออกถึงการปฏิบัติที่เหมาะสมต่อผู้ร่วมวิชาชีพและผู้ป่วยตามมาตรฐานการให้บริการทางวิชาชีพ ตลอดจนแสดงออกถึงการเคารพสิทธิผู้ป่วยอย่างเสมอภาคเคารพสิทธิผู้อื่นที่พึงประสงค์ต่อการเป็นผู้ประกอบโรคศิลปะ ยกย่อง ให้เกียรติและเคารพในศักดิ์ศรีความเป็นมนุษย์ ตระหนักในความปลอดภัยและไม่ปฏิเสธความช่วยเหลือผู้ป่วยและประชาชน
4. มีกระบวนการคิดอย่างมีวิจารณญาณตามหลักวิทยาศาสตร์ แสดงออกถึงการทำงานเป็นทีมและการมีส่วนร่วมในทีม แสดงออกถึงบุคลิกภาพที่ดี มีระเบียบวินัยและความรับผิดชอบและปฏิบัติต่อผู้ป่วยอย่างสุภาพ มีน้ำใจ มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี มีจิตอาสาเพื่อพัฒนาสังคมและท้องถิ่น

* หมายเหตุ ✓ ความรับผิดชอบหลัก

ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1				PLOs			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาปฏิบัติการฯ)	65SND416	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ โภชนาการและการกำหนดอาหาร 1	9(450)	✓	✓	✓	✓
รวมหน่วยกิต			9				

ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2				PLOs			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาปฏิบัติการฯ)	65SND417	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ โภชนาการและการกำหนดอาหาร 2	9(450)	✓	✓	✓	✓
รวมหน่วยกิต			9				

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของชั้นปีที่ 4 (K, S, E, C)

- อธิบายหลักการโภชนาการและการกำหนดอาหารเพื่อการประยุกต์ใช้ในการบริการอาหารได้ที่เหมาะสมตามหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหารรวมถึงการให้โภชนศึกษาได้อย่างเหมาะสม
- ทักษะการวางแผนและการกำหนดอาหาร การจัดบริการอาหารและคำนวณพลังงานและสารอาหารรวมถึงการใช้สถิติให้เหมาะสมตามกระบวนการดูแลทางโภชนาการ ตลอดจนทักษะการสื่อสารและให้คำปรึกษาทางโภชนาการในระดับบุคคลและโภชนศึกษาในระดับบุคคลและชุมชนได้
- แสดงออกถึงความซื่อสัตย์ สุจริต การปฏิบัติที่เหมาะสมต่อผู้ร่วมวิชาชีพและแสดงออกถึงการเคารพสิทธิผู้ป่วยอย่างเสมอภาค ยกย่อง ให้เกียรติและเคารพในศักดิ์ศรีความเป็นมนุษย์ ตระหนักในความปลอดภัยและไม่ปฏิเสธความช่วยเหลือผู้ป่วยและประชาชน
- แสดงออกถึงการทำงานเป็นทีมและการมีส่วนร่วมในทีม แสดงออกถึงบุคลิกภาพที่ดี มีระเบียบวินัย และความรับผิดชอบและปฏิบัติต่อผู้ป่วยอย่างสุภาพ มีน้ำใจ มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี มีจิตอาสาเพื่อพัฒนาสังคมและท้องถิ่น

* หมายเหตุ ✓ ความรับผิดชอบหลัก

5. แผนที่จะกระจายความรับผิดชอบของผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

วิชา/รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร															
	PLO1				PLO2				PLO3				PLO4			
	K1	S1	E1	C1	K2	S2	E2	C2	K3	S3	E3	C3	K4	S4	E4	C4
1. กลุ่มวิชาศึกษาทั่วไป																
65VGE101 อัตลักษณ์บัณฑิตวไลยอลงกรณ์																1,2, 3,5
65VGE102 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารอย่างสร้างสรรค์																3,6
65VGE103 ภาษาอังกฤษ: ประตูลู่สากล																3,6
65VGE104 การออกแบบชีวิตและสังคมแห่งความสุข																5,7
65VGE105 คนรุ่นใหม่หัวใจดิจิทัล																4,5,6
65VGE106 การคิดเชิงออกแบบ																4,5, 7,8
65VGE107 แบกเป้เที่ยว																3,5, 6,8
65VGE108 การประกอบการทางสังคม																1,2, 4,7, 8

วิชา/รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร																			
	PLO1				PLO2				PLO3				PLO4				PLO5			
	K1	S1	E1	C1	K2	S2	E2	C2	K3	S3	E3	C3	K4	S4	E4	C4	K5	S5	E5	C5
2. กลุ่มวิชาเฉพาะด้านบังคับ																				
65SBT101 ชีววิทยาพื้นฐาน	1	2																		
65SCH101 เคมีพื้นฐาน	1	2																		
65SMS114 สถิติเพื่อการวิจัย	1	2				3														
65SPY101 ฟิสิกส์พื้นฐาน	1	2																		
65SND122 หลักการและวิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	1	1,2	2	1																
65SND123 สุขภาพและความปลอดภัยในอาหาร	1,4	2	2	1																
65SND124 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารในงานโภชนาการ	1	1,2	2	1																
65SND125 การบริหารจัดการการบริการอาหาร	2,3,4	3	2	1																
65SND231 พื้นฐานกายวิภาคศาสตร์และสรีรวิทยาทางโภชนาการ		2			2			2												
65SND232 โภชนาการตามวัย	3				1	1	1	1												
65SND233 โภชนาการมนุษย์					2,4		1	2												
65SND235 โภชนาการชุมชน							2	1			1	1,2	2,3	1,2	1,2	1,2				
65SND318 จรรยาบรรณและกฎหมายในวิชาชีพการกำหนดอาหาร							1,2	1,2												

วิชา/รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร																			
	PLO1				PLO2				PLO3				PLO4				PLO5			
	K1	S1	E1	C1	K2	S2	E2	C2	K3	S3	E3	C3	K4	S4	E4	C4	K5	S5	E5	C5
2. กลุ่มวิชาเฉพาะด้านบังคับ																				
65SND319 หลักโภชนาการและการกำหนดอาหาร	3				1	1	1													
65SND320 การประเมินภาวะโภชนาการ					3,4	2,3	1,2	1,2	1	1	1	1				1				
65SND321 โภชนคลินิก					3,4	2	1,2		1		1					1				
65SND322 โภชนบำบัดทางการแพทย์ 1					1,2	1,3	1	1	1,2	1	1	1			1,2	1				
65SND323 โภชนบำบัดทางการแพทย์ 2					1,2	1,3	2	1	3,4	1	1	1,2			1,2	1				
65SND324 การให้คำปรึกษาทางโภชนาการและการปรับพฤติกรรม									1,4	1,2	1	1	1,3	1,2		1				
65SND413 สัมมนาและระเบียบวิธีวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร	3				1					3,4										
65SND414 วิจัยทางด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร	3	1	1	1	1					3,4										

วิชา/รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร																			
	PLO1				PLO2				PLO3				PLO4				PLO5			
	K1	S1	E1	C1	K2	S2	E2	C2	K3	S3	E3	C3	K4	S4	E4	C4	K5	S5	E5	C5
3. กลุ่มวิชาเฉพาะด้านเลือก																				
65SND126 นวัตกรรมอาหารสุขภาพและอาหารเฉพาะโรค	1		1	1																
65SND227 โภชนาการผู้สูงอายุและการชะลอวัย	3				1	1	1	2												
65SND228 โภชนาการสำหรับการออกกำลังกายและกีฬา					1	3	1	1					1	2		1				
65SND229 โภชนาการหญิงตั้งครรภ์ หญิงให้นมบุตร และเด็กปฐมวัย					1	3	1	1					1	2		1				
65SND234 โภชนาการและเภสัชวิทยา	1				1			2	1											
65SND236 โภชนาการสำหรับบุคคล	1				2,4		1													
65SND237 หลักการใช้โปรแกรมวิเคราะห์คุณค่าสารอาหารในงานโภชนาการ			1		2	3		1,2												

วิชา/รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร																			
	PLO1				PLO2				PLO3				PLO4				PLO5			
	K1	S1	E1	C1	K2	S2	E2	C2	K3	S3	E3	C3	K4	S4	E4	C4	K5	S5	E5	C5
4. กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ																				
65SND415 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพโภชนาการและการกำหนดอาหาร	3	3	2		4	2		1		1	1		3	1,2						
65SND416 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพโภชนาการและการกำหนดอาหาร 1	3,4	3	1,2	1	1	1,2,3	2	1,2		1,2,3		1,2	3	1,2	1,2	1,2				
65SND417 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพโภชนาการและการกำหนดอาหาร 2	3,4	3	1,2	1		1,2,3	2	1,2		1,2,3		1,2	3	1,2	1,2	1,2				

6. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ)

หลักสูตรได้กำหนดกลุ่มฝึกประสบการณ์วิชาชีพเป็นวิชาบังคับและให้มีแผนการเรียนรู้สำหรับนักศึกษา นักศึกษาต้องลงเรียนทั้งรายวิชาการเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพโภชนาการและการกำหนดอาหาร รายวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพโภชนาการและการกำหนดอาหาร 1 และรายวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพโภชนาการและการกำหนดอาหาร 2 โดยหลักสูตรจะประสานงานให้นักศึกษาได้ฝึกประสบการณ์วิชาชีพภาคสนามในสถาบันฝึกปฏิบัติที่มีงานในด้านโภชนาการ เช่น โภชนคลินิก การบริหารจัดการงานบริการอาหาร โภชนชุมชน และสถาบันอื่นๆที่มีงานด้านโภชนาการทั้งในประเทศและต่างประเทศ ภายใต้การดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษาและตัวแทนจากหน่วยงานที่นักศึกษาได้ออกฝึกภาคสนาม

6.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้ของประสบการณ์ภาคสนาม

ความคาดหวังในผลการเรียนรู้ประสบการณ์ภาคสนามของนักศึกษา มีดังนี้

6.1.1 ทักษะในการปฏิบัติงานจากสถานที่ฝึกงาน ตลอดจนมีความเข้าใจในหลักการความจำเป็นในการเรียนรู้ทฤษฎีมากยิ่งขึ้น

6.1.2 การฝึกปฏิบัติงาน ในด้านการบริการอาหาร ด้านโภชนคลินิก โภชนชุมชน และการฝึกปฏิบัติตามความสนใจของนักศึกษา

6.1.3 มีมนุษยสัมพันธ์และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดี

6.1.4 มีระเบียบวินัย ตรงเวลา เข้าใจวัฒนธรรมและสามารถปรับตัวเข้ากับสถานประกอบการได้

6.1.5 มีความกล้าในการแสดงออก และนำความคิดสร้างสรรค์ไปใช้ประโยชน์ในงานได้

6.2 ช่วงเวลา

1) ชั้นปีที่ 4 ระหว่างภาคการศึกษาที่ 1

2) ชั้นปีที่ 4 ระหว่างภาคการศึกษาที่ 2

6.3 การจัดเวลาและตารางสอน

จัดเต็มเวลาในชั้นปีที่ 4 ระหว่างภาคการศึกษาที่ 1 ประมาณจำนวน 450 ชั่วโมง และจัดเต็มเวลาในชั้นปีที่ 4 ภาคเรียนที่ 2 ประมาณ 450 ชั่วโมง และเมื่อนับจำนวนชั่วโมงรวมอย่างน้อย 900 ชั่วโมง

7. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย

หัวข้อในการทำโครงการหรืองานวิจัยควรเกี่ยวข้องกับโภชนาการและการกำหนดอาหาร วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ หรือที่เกี่ยวข้องกับศาสตร์ทางด้านโภชนาการ มีจำนวนผู้ร่วมโครงการ 1-3 คน และส่งรายงานตามรูปแบบและระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนดอย่างเคร่งครัด หรือเป็นโครงการที่มุ่งเน้นการสร้างผลงานวิจัยเพื่อพัฒนางานทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร

7.1 คำอธิบายโดยย่อ

นักศึกษาต้องเลือกหัวข้อในการทำวิจัยซึ่งเกี่ยวข้องกับโภชนาการและการกำหนดอาหาร ภายใต้การดูแลและแนะนำจากอาจารย์ที่ปรึกษา นักศึกษาวางแผนการวิจัยเพื่อตอบโจทย์ปัญหาวิจัยนั้น และทำการทดลองหรือเก็บรวบรวมข้อมูล แปลผลและวิเคราะห์ผล ตลอดจนประโยชน์ที่ได้รับจากการทำวิจัย

7.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้

- 7.2.1 ใฝ่รู้และมีความรู้และมีทักษะกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ในการทำวิจัยหรือโครงการ
- 7.2.2 สามารถแก้ไขปัญหาโดยใช้ระเบียบวิธีวิจัย
- 7.2.3 สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูล
- 7.2.4 สามารถใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ในการวิเคราะห์ผลการทดลองทางสถิติ
- 7.2.5 สามารถประยุกต์และบูรณาการใช้ความรู้ที่เรียนมาเพื่อวิเคราะห์โจทย์หรือปัญหาจาก งานวิจัย
- 7.2.6 มีความซื่อสัตย์ รับผิดชอบ มีวินัย ตรงต่อเวลา และยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น
- 7.2.7 มีความสามารถในการเขียนรายงานการวิจัย และความสามารถในการสื่อสารด้วยการพูด

7.3 ช่วงเวลา

ภาคการศึกษาที่ 2 ของชั้นปีที่ 3

7.4 จำนวนหน่วยกิต

3 หน่วยกิต

7.5 การเตรียมการ

อาจารย์ประจำรายวิชามีการปรึกษาร่วมกันในประเด็นการจัดตารางเวลาเพื่อให้คำปรึกษา ติดตามการทำงานวิจัยของนักศึกษา แนะนำแหล่งข้อมูลงานวิจัย และมีตัวอย่างโครงการงานวิจัยให้ศึกษา จัดเจ้าหน้าที่ดูแลอุปกรณ์ เครื่องมือ ให้เพียงพอและอยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน ตลอดจนดูแลความปลอดภัยของนักศึกษาในการใช้วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือ

7.6 กระบวนการประเมินผล

7.6.1 ประเมินคุณภาพข้อเสนอโครงการวิจัย โดยอาจารย์ประจำรายวิชา อาจารย์ที่ปรึกษา และอาจารย์ที่ปรึกษาร่วม (ถ้ามี) และประเมินความก้าวหน้าในระหว่างการทำงานวิจัย จากการสังเกตจากการรายงานด้วยวาจาและเอกสารตามระยะเวลา

7.6.2 ประเมินผลการทำงานของนักศึกษาในภาพรวม จากการติดตามการทำงาน ผลงานที่เกิดขึ้นในแต่ละขั้นตอน และรายงานโดยอาจารย์ที่ปรึกษา

7.6.3 ประเมินด้วยการจัดสอบการนำเสนอผลงานวิจัยจากรายงาน หรือการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ โดยการนำเสนอด้วยวาจา มีการตอบคำถามของนักศึกษา โดยกำหนดอาจารย์ประจำวิชา อาจารย์ที่ปรึกษา และอาจารย์อื่นๆ รวมไม่น้อยกว่า 3 คน

หมวดที่ 5 การจัดกระบวนการเรียนรู้และการประเมินผลการเรียนรู้

1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ ในการให้ระดับคะแนน (ผลการเรียน)

การวัดผลและการสำเร็จการศึกษาเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ระดับปริญญาตรี และระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. 2566 (ภาคผนวก ก)

2. การจัดกระบวนการเรียนรู้

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	วิธีการสอน/กิจกรรมการเรียนรู้
PLO1: จัดการบริการอาหารได้ตามมาตรฐานอาหารในโรงพยาบาลและสถานประกอบการที่มีการบริการอาหาร	1. การบรรยายและปฏิบัติการ (Lectures and Lab) <u>วิธีการสอน:</u> - บรรยายเกี่ยวกับหลักการและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องโดยใช้สื่อการสอนที่หลากหลาย และตัวอย่างจากกรณีศึกษาจริง เพื่อให้นักศึกษาเข้าใจและเชื่อมโยงกับประสบการณ์จริง - การเรียนรู้ที่เน้นการมีส่วนร่วม โดยเปิดโอกาสให้นักศึกษาตั้งคำถามและแลกเปลี่ยนความคิดเห็น โดยใช้การเรียนการสอนเชิงรุก (Active learning) - ให้นักศึกษาแบ่งกลุ่มทำงานร่วมกัน เพื่อสร้างการเรียนรู้จากการทำงานเป็นทีมและพัฒนาทักษะการแก้ปัญหา <u>กิจกรรมการเรียนรู้:</u> - การปฏิบัติการในห้องปฏิบัติการ: นักศึกษาจะแบ่งกลุ่มเพื่อทำการทดลองที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหาที่เรียน 2. การศึกษาดูงาน (Field Trips) <u>วิธีการสอน:</u> - จัดทัศนศึกษาไปยังโรงพยาบาลหรือสถานพยาบาลที่มีการจัดระบบบริการอาหารที่มีประสิทธิภาพ <u>กิจกรรมการเรียนรู้:</u> - การศึกษาดูงานและการถามตอบกับบุคลากรที่รับผิดชอบ รวมถึงการจัดทำรายงานการศึกษาดูงาน

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	วิธีการสอน/กิจกรรมการเรียนรู้
	3. การทำโครงการ (Project-based Learning) <u>วิธีการสอน:</u> - ให้ทำโครงการในหัวข้อที่สอดคล้องกับเนื้อหา - ให้คำปรึกษาและแนะนำในการดำเนินโครงการ <u>กิจกรรมการเรียนรู้:</u> - นักศึกษาทำโครงการวิจัยหรือพัฒนา - การนำเสนอผลการดำเนินโครงการและการรับฟังความคิดเห็นจากอาจารย์และเพื่อนร่วมชั้น 4. การฝึกปฏิบัติในสถานที่จริง (Practical Training) <u>วิธีการสอน:</u> - ส่งนักศึกษาไปฝึกงานในโรงพยาบาลหรือสถานประกอบการที่ได้มาตรฐานที่มีการจัดบริการอาหาร ผ่านรูปแบบการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ - การประเมินและให้คำปรึกษาโดยพี่เลี้ยงหรือผู้ควบคุมการฝึกงาน <u>กิจกรรมการเรียนรู้:</u> - นักศึกษาทำงานในหน้าที่ต่างๆ ในระบบบริการอาหาร - การสังเกตและการจดบันทึกปัญหาที่พบและวิธีการแก้ไข
PLO2: ประเมินภาวะโภชนาการ และวางแผนการกำหนดอาหารในระดับบุคคลได้ตามกระบวนการดูแลทางโภชนาการ	1. การบรรยายร่วมกับสอนแบบกรณีศึกษาเป็นฐาน (Lectures and case based learning) <u>วิธีการสอน:</u> - บรรยายเกี่ยวกับหลักการและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องโดยใช้สื่อการสอนที่หลากหลาย และตัวอย่างจากกรณีศึกษาจริง เพื่อให้นักศึกษาเข้าใจและเชื่อมโยงกับประสบการณ์จริง - การเรียนรู้ที่เน้นการมีส่วนร่วม โดยเปิดโอกาสให้นักศึกษาตั้งคำถามและแลกเปลี่ยนความคิดเห็น โดยใช้การเรียนการสอนเชิงรุก (Active learning)

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของ หลักสูตร	วิธีการสอน/กิจกรรมการเรียนรู้
	- การนำเสนอกรณีศึกษา แจกแจงรายละเอียดของกรณีศึกษา อธิบายเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นในกรณีศึกษา และคำถามที่ต้องการให้ตอบ - จัดกลุ่มนักเรียนเพื่อให้สามารถอภิปรายและวิเคราะห์กรณีศึกษาได้ โดยให้ผู้เรียนทำงานร่วมกันในกลุ่ม - รวบรวมและสรุปผลการวิเคราะห์จากผู้เรียน เชื่อมโยงกรณีศึกษากับทฤษฎีที่ได้บรรยาย รวมถึงยกตัวอย่างการประยุกต์ใช้ความรู้ในสถานการณ์อื่น <u>กิจกรรมการเรียนรู้</u> - การอภิปรายกลุ่ม โดยแบ่งผู้เรียนเป็นกลุ่มย่อย และแต่ละกลุ่มจะได้ศึกษาและวิเคราะห์กรณีศึกษาที่ได้รับ จากนั้นแต่ละกลุ่มจะอภิปรายแนวทางการแก้ปัญหาโดยใช้ทฤษฎีที่ได้รับจากการบรรยาย 2. การฝึกปฏิบัติในสถานที่จริง (Practical Training) <u>วิธีการสอน:</u> - จัดกิจกรรมที่ให้นักศึกษาได้ลงมือปฏิบัติจริงในสถานการณ์ต่างๆ เช่น คลินิกโภชนาการ กิจกรรมวิชาการของมหาวิทยาลัย เป็นต้น - ส่งนักศึกษาไปฝึกงานในโรงพยาบาลหรือสถานประกอบการที่ได้มาตรฐาน - การประเมินและให้คำปรึกษาโดยพี่เลี้ยงหรือผู้ควบคุมการฝึกงาน <u>กิจกรรมการเรียนรู้:</u> - นักศึกษาวางแผนการกำหนดอาหารจากการประเมินภาวะโภชนาการของตนเองและจากกรณีศึกษา - การนำเสนอผลการดำเนินโครงการและการรับฟังความคิดเห็นจากอาจารย์และเพื่อนร่วมชั้น - นักศึกษาประเมินและวินิจฉัยปัญหาทางโภชนาการของตนเองและจากกรณีศึกษา

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	วิธีการสอน/กิจกรรมการเรียนรู้
	- นักศึกษาประเมินภาวะโภชนาการของผู้มารับบริการในคลินิกโภชนาการ
PLO3: วินิจฉัยทาง โภชนาการ วางแผนโภชนบำบัด และติดตามประเมินผลในระดับบุคคลได้ตามกระบวนการดูแลทางโภชนาการ	1. การบรรยายร่วมกับสอนแบบกรณีศึกษาเป็นฐาน (Lectures and case based learning) <u>วิธีการสอน:</u> - บรรยายเกี่ยวกับหลักการและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องโดยใช้สื่อการสอนที่หลากหลาย การเรียนรู้ที่เน้นการมีส่วนร่วม โดยเปิดโอกาสให้ผู้เรียนตั้งคำถามและแลกเปลี่ยนความคิดเห็น โดยใช้การเรียนการสอนเชิงรุก (Active learning) - การนำเสนอกรณีศึกษา แจกแจงรายละเอียดของกรณีศึกษาให้กับนักเรียน อธิบายเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นในกรณีศึกษา และคำถามที่ต้องการให้ตอบ - จัดกลุ่มนักเรียนเพื่อให้สามารถอภิปรายและวิเคราะห์กรณีศึกษาได้ โดยให้ผู้เรียนทำงานร่วมกันในกลุ่ม - รวบรวมและสรุปผลการวิเคราะห์จากนักเรียน เชื่อมโยงกรณีศึกษากับทฤษฎีที่ได้บรรยาย รวมถึงยกตัวอย่างการประยุกต์ใช้ความรู้ในสถานการณ์อื่น <u>กิจกรรมการเรียนรู้</u> - การอภิปรายกลุ่ม โดยแบ่งผู้เรียนเป็นกลุ่มย่อย และแต่ละกลุ่มจะได้ศึกษาและวิเคราะห์กรณีศึกษาที่ได้รับ จากนั้นแต่ละกลุ่มจะอภิปรายแนวทางการแก้ปัญหาโดยใช้ทฤษฎีที่ได้รับจากการบรรยาย 2. การสอนแบบใช้ปัญหาเป็นฐาน (Problem based learning) <u>วิธีการสอน</u> - นำเสนอปัญหาที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหาและเปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้คิดวิเคราะห์ ผู้สอนให้การชี้แนะและให้คำปรึกษาในการค้นคว้าเพื่อแก้ไขปัญหา - สร้างบรรยากาศการอภิปรายในห้องเรียน เพื่อให้ผู้เรียนได้แลกเปลี่ยนความคิดเห็นและวิเคราะห์ปัญหาร่วมกัน กระตุ้น

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของ หลักสูตร	วิธีการสอน/กิจกรรมการเรียนรู้
	การตั้งคำถามและการสนทนาเพื่อให้ผู้เรียนมีโอกาสดู ความเห็นและเรียนรู้ - ผู้สอนช่วยเชื่อมโยงการแก้ปัญหาที่ได้มาเข้ากับเนื้อหาที่เรียน และสรุปเพื่อให้ผู้เรียนเห็นภาพรวมและเข้าใจเนื้อหาในเชิงลึก <u>กิจกรรมการเรียนรู้</u> - ผู้เรียนต้องทำการค้นคว้าหาข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับปัญหาที่ได้รับ มอบหมาย โดยใช้แหล่งข้อมูลที่หลากหลาย - ผู้เรียนทำการวิเคราะห์ข้อมูลและนำมาปรับใช้ในการแก้ปัญหา จากนั้น สรุปผลการวิเคราะห์และแนวทางแก้ปัญหาที่ พัฒนาขึ้น และนำเสนอ - จัดให้มีการอภิปรายหลังการนำเสนอ เพื่อเปิดโอกาสให้ผู้เรียน ได้แลกเปลี่ยนความคิดเห็นและรับฟังมุมมองที่แตกต่าง 3. การจำลองสถานการณ์ (Simulation) <u>วิธีการสอน:</u> - จัดให้นักศึกษาปฏิบัติการในจำลองการให้คำปรึกษาทาง โภชนาการและการให้โภชนศึกษา <u>กิจกรรมการเรียนรู้:</u> - นักศึกษาฝึกจัดการระบบบริการอาหารในสถานการณ์จำลอง - การแก้ไขปัญหาในสถานการณ์จำลองที่จัดขึ้น 4. การฝึกปฏิบัติในสถานที่จริง (Practical Training) <u>วิธีการสอน:</u> - ส่งนักศึกษาไปฝึกงานในโรงพยาบาลหรือสถานประกอบการที่ ได้มาตรฐาน - การประเมินและให้คำปรึกษาโดยพี่เลี้ยงหรือผู้ควบคุมการ ฝึกงาน <u>กิจกรรมการเรียนรู้:</u> - นักศึกษาฝึกปฏิบัติการให้คำปรึกษา การให้โภชนศึกษา และ การให้โภชนบำบัด ในสถานการณ์จริงใน ชุมชน โรงพยาบาล หรือสถาบันสุขภาพ

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของ หลักสูตร	วิธีการสอน/กิจกรรมการเรียนรู้
	- นักศึกษาฝึกปฏิบัติการให้คำปรึกษาแก่ผู้มารับบริการในคลินิก โภชนาการ - การสังเกตและการจดบันทึกปัญหาที่พบและวิธีการแก้ไข 5. การเรียนรู้ผ่านการทำงานกลุ่ม (Collaborative Learning) <u>วิธีการสอน:</u> - การบรรยายและการสนทนาเชิงปฏิบัติ - การทำงานกลุ่มและการลงมือปฏิบัติจริง - การติดตามและประเมินผล:กิจกรรมการเรียนรู้ <u>กิจกรรมการเรียนรู้:</u> - โครงการภาคสนาม: ให้นักศึกษาทำงานร่วมกับชุมชนหรือ องค์กรท้องถิ่นเพื่อดำเนินโครงการที่มุ่งเน้นการปรับปรุง โภชนาการในชุมชน
PLO4: ให้คำปรึกษาทาง โภชนาการ และโภชน ศึกษาในระดับบุคคลและ ชุมชนได้	1. การบรรยายร่วมกับสอนแบบกรณีศึกษาเป็นฐาน (Lectures and case based learning) <u>วิธีการสอน:</u> - บรรยายเกี่ยวกับหลักการและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องโดยใช้สื่อการ สอนที่หลากหลาย การเรียนรู้ที่เน้นการมีส่วนร่วม โดยเปิด โอกาสให้นักศึกษาตั้งคำถามและแลกเปลี่ยนความคิดเห็น โดย ใช้การเรียนการสอนเชิงรุก (Active learning) - การนำเสนอกรณีศึกษา แจกแจงรายละเอียดของกรณีศึกษา ให้กับนักเรียน อธิบายเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นในกรณีศึกษา และ คำถามที่ต้องการให้ตอบ - จัดกลุ่มนักเรียนเพื่อให้สามารถอภิปรายและวิเคราะห์ กรณีศึกษาได้ การอภิปรายและวิเคราะห์ โดยให้ผู้เรียนทำงาน ร่วมกันในกลุ่ม เพื่ออภิปรายและวิเคราะห์กรณีศึกษา - รวบรวมและสรุปผลการวิเคราะห์จากนักเรียน เชื่อมโยง กรณีศึกษากับทฤษฎีที่ได้บรรยาย รวมถึงยกตัวอย่างการ ประยุกต์ใช้ความรู้ในสถานการณ์อื่น

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของ หลักสูตร	วิธีการสอน/กิจกรรมการเรียนรู้
	<u>กิจกรรมการเรียนรู้</u> - การอภิปรายกลุ่ม โดยแบ่งผู้เรียนเป็นกลุ่มย่อย และแต่ละกลุ่มจะได้ศึกษาและวิเคราะห์กรณีศึกษาที่ได้รับ จากนั้นแต่ละกลุ่มจะอภิปรายแนวทางการแก้ปัญหาและพัฒนากลยุทธ์โดยใช้ทฤษฎีที่ได้รับจากการบรรยาย 2. การสอนแบบใช้ปัญหาเป็นฐาน (Problem based learning) <u>วิธีการสอน</u> - นำเสนอปัญหาที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหาและเปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้คิดวิเคราะห์ ผู้สอนให้การชี้แนะและให้คำปรึกษาในการค้นคว้าเพื่อแก้ไขปัญหา - สร้างบรรยากาศการอภิปรายในห้องเรียน เพื่อให้ผู้เรียนได้แลกเปลี่ยนความคิดเห็นและวิเคราะห์ปัญหาร่วมกัน กระตุ้นการตั้งคำถามและการสนทนาเพื่อให้ผู้เรียนมีโอกาสแสดงความคิดเห็นและเรียนรู้ - ผู้สอนช่วยเชื่อมโยงการแก้ปัญหาที่ได้มาเข้ากับเนื้อหาที่เรียนและสรุปเพื่อให้ผู้เรียนเห็นภาพรวมและเข้าใจเนื้อหาในเชิงลึก <u>กิจกรรมการเรียนรู้</u> - ผู้เรียนต้องทำการค้นคว้าหาข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับปัญหาที่ได้รับมอบหมาย โดยใช้แหล่งข้อมูลที่หลากหลาย - ผู้เรียนทำการวิเคราะห์ข้อมูลและนำมาปรับใช้ในการแก้ปัญหา จากนั้น จึงสรุปผลการวิเคราะห์และแนวทางแก้ปัญหา และนำเสนอ - จัดให้มีการอภิปรายหลังการนำเสนอ เพื่อเปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้แลกเปลี่ยนความคิดเห็นและรับฟังมุมมองที่แตกต่าง 3. การจำลองสถานการณ์ (Simulation) <u>วิธีการสอน:</u> - จัดให้นักศึกษาปฏิบัติการในจำลองการให้คำปรึกษาทางโภชนาการและการให้โภชนศึกษา

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของ หลักสูตร	วิธีการสอน/กิจกรรมการเรียนรู้
	<u>กิจกรรมการเรียนรู้:</u> - นักศึกษาฝึกจัดการให้คำปรึกษาทางโภชนาการในสถานการณ์จำลอง - การแก้ไขปัญหาในสถานการณ์จำลองที่จัดขึ้น 4. การฝึกปฏิบัติในสถานที่จริง (Practical Training) <u>วิธีการสอน:</u> - ส่งนักศึกษาไปฝึกงานในโรงพยาบาลหรือสถานประกอบการที่ได้มาตรฐาน - การประเมินและให้คำปรึกษาโดยพี่เลี้ยงหรือผู้ควบคุมการฝึกงาน <u>กิจกรรมการเรียนรู้:</u> - นักศึกษาฝึกปฏิบัติการให้คำปรึกษา การให้โภชนศึกษา และการให้โภชนบำบัด ในสถานการณ์จริงใน ชุมชน โรงพยาบาล หรือสถาบันสุขภาพ - นักศึกษาฝึกปฏิบัติการให้คำปรึกษาแก่ผู้มารับบริการในคลินิกโภชนาการ - การสังเกตและการจดบันทึกปัญหาที่พบและวิธีการแก้ไข 5. การเรียนรู้ผ่านการทำงานกลุ่ม (Collaborative Learning) <u>วิธีการสอน:</u> - การบรรยายและการสนทนาเชิงปฏิบัติ - การทำงานกลุ่มและการลงมือปฏิบัติจริง - การติดตามและประเมินผล:กิจกรรมการเรียนรู้ <u>กิจกรรมการเรียนรู้:</u> โครงการภาคสนาม: ให้นักศึกษาทำงานร่วมกับชุมชนหรือองค์กรท้องถิ่นเพื่อดำเนินโครงการที่มุ่งเน้นการปรับปรุงโภชนาการในชุมชน
PLO5: แสดงพฤติกรรมตามเอกลักษณ์และ อัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัย มีทักษะการสื่อสาร การสร้าง	1) การเรียนรู้โดยใช้กิจกรรมเป็นฐาน (Activity Based Learning) 2) การเรียนรู้แบบร่วมมือ (Cooperative Learning) 3) การเรียนรู้โดยใช้สถานการณ์จำลอง (Situation Based Learning) 4) การเรียนรู้โดยใช้ปัญหาเป็นฐาน (Problem-based Learning)

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของ หลักสูตร	วิธีการสอน/กิจกรรมการเรียนรู้
เสริมสุขภาพ การใช้ เทคโนโลยีดิจิทัล การคิดเชิง ระบบ การคิดเชิงออกแบบ และการดำเนินชีวิตเพื่อ ความยั่งยืน	5) การเรียนรู้ตามหลักพื้นฐานสมอง (Brain Based Learning) 6) การจัดการเรียนรู้โดยการสร้างสรรค์ผลงาน (Task Based Learning) 7) การเรียนรู้โดยใช้โครงงานเป็นฐาน (Project-Based Learning) 8) การจัดการเรียนรู้โดยใช้กระบวนการสืบเสาะหาความรู้ (Inquiry process) 9) การศึกษาดด้วยตนเอง (Self study method) โดยเปิดโอกาสให้ผู้เรียน ศึกษาหาความรู้จากแหล่งวิชาด้วยตนเอง 10) การอภิปรายกลุ่ม และการนำเสนอ (Discussion and Presentation) 11) วิธีสอนแบบหน่วย (Unit teaching method) ผู้สอนนำเสนอเนื้อหาหลาย วิชามาสัมพันธ์กันโดยไม่กำหนดขอบเขตของวิชาแต่ยึดความมุ่งหมายของ บทเรียนที่เรียกว่า ‘หน่วย’ 12) การสอนเป็นทีม (Team teaching) 13) การทบทวนหลังปฏิบัติงาน (After Action Review)

(หลักสูตรอาจะระบุเพิ่มเติมถึงกิจกรรมทั้งในและนอกหลักสูตรหรือแสดงให้เห็นถึงกระบวนการทั้งหมดที่ใช้ในการส่งเสริมให้นักศึกษาบรรลุ PLOs)

3. การประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้

การประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษา ในระดับหลักสูตร ชั้นปี และรายวิชา นั้น คณะกรรมการบริหารหลักสูตร อาจารย์ผู้สอน และ/หรือ อาจารย์ที่ปรึกษา ร่วมกันทำหน้าที่กำกับดูแล ดังนี้

3.1 การประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ด้านทักษะและคุณลักษณะอันพึงประสงค์ของนักศึกษา
ได้แก่ ทักษะการสื่อสาร ทักษะการทำงานร่วมกัน ทักษะด้านเทคโนโลยีดิจิทัล ทักษะการคิดอย่างมี
วิจารณญาณและการแก้ปัญหา ความคิดสร้างสรรค์ และจิตสำนึกสาธารณะ ซึ่งนักศึกษาได้รับการ
พัฒนาผ่านการจัดกระบวนการเรียนรู้ทั้งในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป หมวดวิชาเฉพาะ และหมวดวิชา
เลือกเสรี นั้น มหาวิทยาลัยได้จัดทำแผนการประเมิน ดังนี้

ผลลัพธ์การเรียนรู้	ระยะเวลา/วิธีการประเมิน					
1. ทักษะการสื่อสาร	ประเมิน โดย นักศึกษา	ประเมินโดยผู้สอน			ประเมินโดย - บัณฑิต - คณะกรรมการ บริหารหลักสูตรฯ - ผู้ใช้บัณฑิต	
2. ทักษะการทำงานร่วมกัน		ปี 1	ปี 2	ปี 3		ปี 4
3. ทักษะด้านเทคโนโลยีดิจิทัล						
4. ทักษะการคิดอย่างมีวิจารณญาณ และการแก้ปัญหา						
5. ความคิดสร้างสรรค์						
6. จิตสำนึกสาธารณะ						

* ขึ้นกับแผนการศึกษา

เครื่องมือที่ใช้ในการประเมิน ประกอบด้วย 1) แบบประเมินตนเอง 2) เกณฑ์การประเมินรูปรีคส์ ซึ่งเป็นเครื่องมือที่มหาวิทยาลัยจัดทำขึ้นและได้ผ่านการตรวจสอบคุณภาพและประสิทธิภาพของเครื่องมือแล้ว

โดยมหาวิทยาลัยจะรายงานข้อมูลผลการประเมินด้านทักษะและคุณลักษณะอันพึงประสงค์ของนักศึกษา ให้กับสำนักนวัตกรรมการเรียนรู้ ซึ่งเป็นหน่วยงานที่รับผิดชอบการจัดการเรียนการสอนในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป และหลักสูตร เพื่อจะได้นำข้อมูลที่ได้ไปใช้ในการทวนสอบผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษาและการจัดการบวรการเรียนรู้ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป และหมวดวิชาเฉพาะของหลักสูตร อันจะนำไปสู่การปรับปรุงและพัฒนากระบวนการจัดการเรียนรู้และผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษาในด้านทักษะและคุณลักษณะอันพึงประสงค์ต่อไป

3.2 การประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	พฤติกรรมบ่งชี้ (Performance Criteria)	วิธีการ/เครื่องมือประเมินผล
PLO1: จัดการบริการอาหารได้ตามมาตรฐานอาหารในโรงพยาบาลและสถานประกอบการที่มีการบริการอาหาร	1) อธิบายหลักการวิทยาศาสตร์พื้นฐานในอาหาร เช่น การเปลี่ยนแปลงของสารอาหารระหว่างการปรุงอาหาร และอธิบายความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับโภชนาการและวิทยาศาสตร์การอาหาร 2) อธิบายหลักการในการจัดเตรียมและเสิร์ฟอาหารในโรงพยาบาลหรือสถานประกอบการ รวมถึงการจัดการทรัพยากรและการจัดระบบการให้บริการที่มีประสิทธิภาพ 3) กำหนดเมนูอาหารที่ตรงตามความต้องการทางโภชนาการของผู้ป่วยหรือกลุ่มเป้าหมาย และอธิบายวิธีการเลือกอาหารที่เหมาะสม 4) ใช้หลักการสุขาภิบาลอาหารในการจัดการและป้องกันปัญหาด้านความปลอดภัยอาหาร เช่น การควบคุมอุณหภูมิและการจัดเก็บอาหาร	วิธีการ: 1) การทดสอบ 2) การสอบปฏิบัติ และการรายงานผลการทำปฏิบัติการ 3) สังเกตพฤติกรรม 4) การประเมินผลงานในรายวิชา 5) การประเมินผลการสอบปากเปล่า เครื่องมือ: 1) แบบทดสอบ

ผลลัพธ์การเรียนรู้ ของหลักสูตร	พฤติกรรมบ่งชี้ (Performance Criteria)	วิธีการ/เครื่องมือ ประเมินผล
	5) เตรียมและประกอบอาหารที่ตรงตามมาตรฐาน และสามารถควบคุมคุณภาพอาหารเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดี 6) ใช้กระบวนการคิดเชิงวิทยาศาสตร์ในการแก้ไขปัญหาหรือพัฒนาวิธีการในการจัดการบริการอาหาร 7) ดำเนินการจัดการบริการอาหารในสถานประกอบการด้านสุขภาพตามมาตรฐานและข้อกำหนด 8) ดำเนินการวิจัยเกี่ยวกับโภชนาการและการพัฒนาเมนูหรือวิธีการที่ดีขึ้นเพื่อการบริหารอาหาร 9) ดำเนินการจัดการบริการอาหารด้วยความซื่อสัตย์และโปร่งใส 10) แสดงความเคารพและทำงานร่วมกับผู้อื่นในทีมบริการอาหารอย่างมืออาชีพ 11) ใช้การคิดอย่างมีวิจารณญาณในการตัดสินใจและแก้ไขปัญหาในการจัดการบริการอาหาร โดยพิจารณาจากหลักวิทยาศาสตร์และข้อมูลที่เกี่ยวข้อง	2) แบบทดสอบ ปฏิบัติการ และแบบรายงานผลการทำปฏิบัติการ 3) แบบประเมินพฤติกรรม 4) แบบประเมินผลงานในรายวิชา 5) แบบประเมินผลการสอบปากเปล่า
PLO2: ประเมินภาวะโภชนาการ และวางแผนการกำหนดอาหารในระดับบุคคลได้ตามกระบวนการดูแลทางโภชนาการ	1) อธิบายหลักการสำคัญของโภชนาการ เช่น การย่อยอาหาร การดูดซึมสารอาหาร และการกำหนดอาหารที่ตอบสนองต่อความต้องการของร่างกาย 2) อธิบายเกี่ยวกับการทำงานของระบบย่อยอาหาร ระบบการดูดซึมสารอาหาร และกระบวนการทางชีวเคมีที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการ 3) ใช้ความรู้เกี่ยวกับพยาธิสภาพของโรค เพื่อประเมินและกำหนดแผนการจัดการโภชนาการที่เหมาะสมสำหรับผู้ป่วย 4) ใช้หลักการของโภชนาการมนุษย์ในการประเมินภาวะโภชนาการของบุคคล เช่น การประเมินดัชนีมวลกาย หรือการวิเคราะห์อาหารที่บริโภค 5) วางแผนเมนูอาหารที่สอดคล้องกับความต้องการทางโภชนาการและสุขภาพของบุคคล โดยใช้ข้อมูลและข้อกำหนดทางโภชนาการ 6) ใช้เครื่องมือและวิธีการประเมินภาวะโภชนาการ เช่น การวัดร่างกายและการประเมินอาหาร เพื่อระบุสถานะทางโภชนาการของบุคคล	วิธีการ: 1) การทดสอบ 2) การสอบปฏิบัติ และการรายงานผลการทำปฏิบัติการ 3) การประเมินการนำเสนอกรณีศึกษา 4) การสังเกตพฤติกรรมโดยใช้แบบประเมิน 5) การประเมินผลงานในรายวิชา 6) การประเมินผลการสอบปากเปล่า เครื่องมือ: 1) แบบทดสอบ

ผลลัพธ์การเรียนรู้ ของหลักสูตร	พฤติกรรมบ่งชี้ (Performance Criteria)	วิธีการ/เครื่องมือ ประเมินผล
	7) คำนวณพลังงานและสารอาหารที่ต้องการสำหรับการวางแผนอาหาร และใช้ข้อมูลสถิติในการวิเคราะห์ข้อมูลทางโภชนาการ 8) ดำเนินการวิจัยเกี่ยวกับอาหารและโภชนาการ เช่น การศึกษาแนวทางใหม่ในการบริโภคอาหารและพัฒนาวิธีการใหม่ๆ เพื่อการจัดการโภชนาการที่ดีขึ้น 9) ให้บริการทางโภชนาการแก่ผู้ป่วยตามแนวทางวิชาชีพที่เป็นมาตรฐาน เช่น การให้คำแนะนำด้านอาหารและการดูแลโภชนาการ 10) เคารพสิทธิของผู้ป่วยในการเลือกอาหารและการตัดสินใจเกี่ยวกับโภชนาการอย่างเสมอภาคและเป็นธรรม 11) ทำงานร่วมกับสมาชิกในทีมอย่างมีประสิทธิภาพ โดยมีส่วนร่วมในการวางแผนและตัดสินใจเกี่ยวกับการจัดการโภชนาการ 12) แสดงความรับผิดชอบในการปฏิบัติงานด้านโภชนาการอย่างมีระเบียบวินัย เช่น การปฏิบัติตามกำหนดเวลาและการทำงานตามมาตรฐานที่กำหนด	2) แบบทดสอบปฏิบัติ และ รูปแบบ การรายงานผลการทำปฏิบัติการ 3) แบบประเมินการนำเสนอกรณีศึกษา 4) แบบ ประเมินพฤติกรรม 5) แบบประเมินผลการนำเสนอผลงานในรายวิชา 6) แบบประเมินผลการสอบปากเปล่า
PLO3: วินิจฉัยทางโภชนาการ วางแผนโภชนบำบัด และติดตามประเมินผลในระดับบุคคลได้ตามกระบวนการดูแลทางโภชนาการ	1) วิเคราะห์และระบุปัญหาทางโภชนาการที่พบในบุคคล เช่น ขาดสารอาหาร โรคอ้วน หรือภาวะทุพโภชนาการ โดยใช้ข้อมูลจากการประเมินสุขภาพและพฤติกรรมบริโภคอาหาร 2) อธิบายหลักการและแนวทางในการให้โภชนบำบัด เช่น การใช้โภชนบำบัดในการจัดการโรคหรือภาวะทางโภชนาการ โดยอิงจากหลักวิชาการและวิธีการที่เหมาะสม 3) พัฒนาหรือออกแบบแผนโภชนบำบัดที่สอดคล้องกับความต้องการและสภาพสุขภาพของบุคคล เช่น การจัดเมนูอาหารพิเศษ หรือการให้คำแนะนำด้านโภชนาการตามภาวะทางสุขภาพ 4) อธิบายวิธีการติดตามและประเมินผลของแผนโภชนบำบัด เช่น การวัดผลการเปลี่ยนแปลงสุขภาพและการปรับแผนโภชนบำบัดตามผลลัพธ์ที่ได้	วิธีการ: 1) การ ประเมินพฤติกรรมและทักษะการให้คำปรึกษา 2) การประเมินการนำเสนอกรณีศึกษา 3) การ สังเกตพฤติกรรมของผู้เรียนในสถานการณ์จริง 4) การประเมินผลงานในรายวิชา 5) การประเมินผลการสอบปากเปล่า

ผลลัพธ์การเรียนรู้ ของหลักสูตร	พฤติกรรมบ่งชี้ (Performance Criteria)	วิธีการ/เครื่องมือ ประเมินผล
	5) ใช้ทักษะการสื่อสารและภาษาในการอธิบายข้อมูลด้านโภชนาการและการกำหนดอาหารให้แก่บุคคลหรือกลุ่ม โดยทำให้ข้อมูลชัดเจนและเข้าใจง่าย 6) ดำเนินการให้โภชนาบำบัดแก่ผู้ป่วยตามแผนที่กำหนด โดยมีการปรับใช้วิธีการและเทคนิคที่เหมาะสมตามสภาพสุขภาพและความต้องการของผู้ป่วย 7) ดำเนินการวิจัยและพัฒนาวิธีการใหม่ๆ หรือแนวทางในการปรับปรุงด้านอาหารและโภชนาการ เช่น การพัฒนาสูตรอาหารใหม่หรือการศึกษาแนวโน้มทางโภชนาการ 8) แสดงออกถึงการเคารพสิทธิผู้อื่นที่พึงประสงค์ต่อการเป็นผู้ประกอบโรคศิลปะ 9) แสดงความเคารพต่อสิทธิและความเป็นส่วนตัวของผู้ป่วยในการให้บริการด้านโภชนาการ โดยปฏิบัติตามจรรยาบรรณและมาตรฐานวิชาชีพ 10) แสดงความเป็นมืออาชีพและมีบุคลิกภาพที่เหมาะสมในสถานการณ์ต่างๆ เช่น การปฏิบัติงานในสถานพยาบาลหรือในการประชุมที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการ 11) แสดงภาวะความเป็นผู้นำในการจัดการโครงการหรือทีมงานด้านโภชนาการ เช่น การนำเสนอแผนการบำบัดหรือการบริหารทีมในงานวิจัย	เครื่องมือ: 1) แบบสอบถามหรือแบบประเมินเพื่อวัดพฤติกรรมและทักษะ 2) แบบประเมินผลการนำเสนอกรณีศึกษา 3) แบบติดตามพฤติกรรมของผู้เรียนในสถานการณ์จริง 4) แบบประเมินผลการนำเสนอผลงานในรายวิชา 5) แบบประเมินผลการสอบปากเปล่า
PLO4: ให้คำปรึกษาทางโภชนาการ และโภชนศึกษาในระดับบุคคลและชุมชนได้	1) อธิบายวิธีการใช้หลักการทางจิตวิทยา เช่น ทฤษฎีการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรม (Behavior Change Theory) และวิธีการให้คำปรึกษาทางโภชนาการ เช่น การตั้งเป้าหมาย, การสร้างแรงจูงใจ, และการใช้เทคนิคการสื่อสารที่มีประสิทธิภาพ 2) อธิบายวิธีการประเมินปัญหาทางโภชนาการในระดับชุมชน เช่น การใช้แบบสำรวจสุขภาพ และกลยุทธ์ในการส่งเสริมสุขภาพทางโภชนาการในชุมชน เช่น การจัดกิจกรรมการศึกษาด้านโภชนาการหรือแคมเปญสุขภาพ 3) ใช้หลักการโภชนาการในการออกแบบและดำเนินการโภชนศึกษา เช่น การจัดทำแผนการเรียนรู้เกี่ยวกับโภชนาการที่สอดคล้องกับกลุ่มเป้าหมายและสภาพแวดล้อม	วิธีการ: 1) การประเมินเพื่อวัดพฤติกรรมและทักษะ 2) การประเมินการนำเสนอกรณีศึกษา 3) การสังเกตพฤติกรรมของผู้เรียนในสถานการณ์จริง 4) การประเมินผลงานในรายวิชา 5) การประเมินผลการสอบปากเปล่า

ผลลัพธ์การเรียนรู้ ของหลักสูตร	พฤติกรรมบ่งชี้ (Performance Criteria)	วิธีการ/เครื่องมือ ประเมินผล
	4) ดำเนินการให้โภชนาการแก่บุคคลและชุมชน โดยการ จัดสัมมนา, การให้การสอนเกี่ยวกับโภชนาการ, และการจัด กิจกรรมการศึกษาด้านโภชนาการที่มีประสิทธิภาพ 5) ดำเนินการให้คำปรึกษาทางโภชนาการแก่บุคคล โดย การวิเคราะห์ข้อมูลทางโภชนาการ, การกำหนดแผนอาหาร ที่เหมาะสม และการติดตามผลการปรับปรุง 6) ดำเนินการวิจัยและพัฒนาวิธีการใหม่ๆ ในด้านอาหาร และโภชนาการ เช่น การศึกษาแนวโน้มทางโภชนาการล่าสุด และการพัฒนาโปรแกรมหรือแคมเปญเพื่อส่งเสริมสุขภาพ 7) แสดงออกถึงการยกย่องให้เกียรติและเคารพในศักดิ์ศรี ความเป็นมนุษย์ 8) แสดงความเคารพและให้เกียรติความเป็นมนุษย์ของ บุคคลในทุกสถานการณ์ เช่น การฟังความคิดเห็นของผู้อื่น อย่างตั้งใจและการให้คำปรึกษาด้วยความเข้าใจ 9) แสดงความตระหนักถึงความสำคัญของความปลอดภัย ในการให้บริการและไม่ปฏิเสธความช่วยเหลือหรือการ สนับสนุนแก่ผู้ป่วยและประชาชนที่ต้องการ 10) แสดงความสุภาพและมีน้ำใจในการให้บริการแก่ผู้ป่วย เช่น การให้การต้อนรับและการพูดคุยอย่างอ่อนโยนและ เคารพ 11) มีส่วนร่วมในกิจกรรมจิตอาสาที่มีเป้าหมายในการพัฒนา สังคมและท้องถิ่น เช่น การจัดกิจกรรมการศึกษาด้าน โภชนาการในชุมชนหรือการให้ความช่วยเหลือในโครงการ พัฒนาสุขภาพ	เครื่องมือ: 1) แบบสอบถามหรือ แบบประเมินเพื่อวัด พฤติกรรมและทักษะ 2) แบบประเมินผลการ นำเสนอกรณีศึกษา 3) แบบติดตาม พฤติกรรมของผู้เรียน ในสถานการณ์จริง 4) แบบประเมินผลการ นำเสนอผลงานใน รายวิชา 5) แบบประเมินผลการ สอบปากเปล่า
PLO5: แสดง พฤติกรรมตาม เอกลักษณ์และอัต ลักษณ์ของ มหาวิทยาลัย มีทักษะ การสื่อสาร การสร้าง เสริมสุขภาพ การใช้ เทคโนโลยีดิจิทัล การ คิดเชิงระบบ การคิด	พฤติกรรมบ่งชี้ย่อยที่ 1 1) สามารถอธิบายประวัติความเป็นมาของมหาวิทยาลัยได้ 2) บอกกฎระเบียบของการเป็นบัณฑิตวิทยาลัยลงกรณได้ 3) แสดงออกซึ่งการมีทัศนคติที่ดีและถูกต้องต่อบ้านเมือง 4) อธิบายคุณค่าของการเป็นบัณฑิตวิทยาลัยลงกรณได้ 5) ยกตัวอย่างความภาคภูมิใจของการเป็นบัณฑิต วิทยาลัยลงกรณได้	พฤติกรรมบ่งชี้ย่อย 1 1) แบบทดสอบ 2) แบบสอบถาม 3) แบบประเมิน 4) แบบสังเกต 5) การประเมินตาม สภาพจริง

ผลลัพธ์การเรียนรู้ ของหลักสูตร	พฤติกรรมบ่งชี้ (Performance Criteria)	วิธีการ/เครื่องมือ ประเมินผล
เชิงออกแบบ และการ ดำเนินชีวิตเพื่อความ ยั่งยืน	พฤติกรรมบ่งชี้ย่อยที่ 2 1) ใช้ภาษาเพื่อการสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ 2) คิดวิเคราะห์และประเมินค่าเกี่ยวกับลักษณะการใช้ภาษา 3) ประยุกต์ใช้ภาษาและเทคโนโลยีดิจิทัลในการเรียนรู้การสื่อสารและมีจิตสำนึกสาธารณะในการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ 4) อธิบายบทบาทหน้าที่ของความเป็นพลเมืองดิจิทัล และการเข้าใจดิจิทัล 5) ออกแบบงานโดยเชื่อมโยงความรู้ทางภาษาและเทคโนโลยีดิจิทัล เพื่อสื่อสารในการแก้ปัญหา 6) สามารถเลือกใช้เทคโนโลยีดิจิทัลให้เกิดประโยชน์ได้อย่างสร้างสรรค์ 7) นำเสนองานอย่างสร้างสรรค์ พฤติกรรมบ่งชี้ย่อยที่ 3 1) ระบุมารยาทในสังคมและลักษณะของการอยู่ร่วมกันอย่างมีความสุขในสังคม 2) อธิบายกระบวนการทัศนด้านสุขภาวะที่แสดงถึงทัศนคติที่ดีต่อบ้านเมือง 3) บอกบทบาทหน้าที่ของจิตอาสาและจิตสำนึกสาธารณะ 4) อธิบายและยกตัวอย่างการสร้างเสริมสุขภาพตนเองชุมชนและสังคม 5) ประยุกต์ใช้ทักษะการคิดเชิงบวกในกระบวนการออกแบบชีวิตที่มีความสุข 6) อธิบายและยกตัวอย่างกระบวนการสร้างเสริมสุขภาพตนเอง ชุมชนและสังคม 7) ออกแบบ พัฒนาและประเมินโครงการ สร้างเสริมสุขภาพตนเอง ชุมชนและสังคม	พฤติกรรมบ่งชี้ย่อย 2 1) การจัดทำโครงงาน 2. แบบประเมิน 3) แบบ บ ส ัง เก ต พฤติกรรมการทำงานร่วมกัน 4) การประเมินผล ผลลัพธ์การเรียนรู้จากการใช้ ภาษา และเทคโนโลยี 5) การตรวจผลงาน 6) แบบทดสอบ พฤติกรรมบ่งชี้ย่อย 3 1) แบบประเมิน โดยใช้เครื่องมือ Rubric score 2) แบบ บ ส ัง เก ต พฤติกรรมการมีส่วนร่วม 3) การตรวจผลงาน 4) แบบทดสอบ 5) การประเมินตามสภาพจริง 6) ประเมิน ความสามารถในการสื่อสารผลงานที่ได้รับมอบหมายและการออกแบบสื่อในการนำเสนอ 7) ประเมินผลโครงงาน

ผลลัพธ์การเรียนรู้ ของหลักสูตร	พฤติกรรมบ่งชี้ (Performance Criteria)	วิธีการ/เครื่องมือ ประเมินผล
	พฤติกรรมบ่งชี้ย่อยที่ 4 1) อธิบายความหมายและองค์ประกอบของการเป็นพลเมืองที่ดี 2) บรรยายแนวทางการปฏิบัติตนเป็นพลเมืองดี 3) ระบุน้ำที่พลเมืองที่ดีได้ถูกต้อง 4) อธิบายพร้อมยกตัวอย่าง สิทธิ หน้าที่ เสรีภาพ และการป้องกันการทุจริตคอร์รัปชัน 5) ระบุนความเป็นพลเมืองดิจิทัลที่ทันต่อการเปลี่ยนแปลงโลก ได้แก่ การรักษาอัตลักษณ์ที่ดีของตนเองการคิดวิเคราะห์อย่างมีวิจารณญาณ 6) บรรยายการรักษาความปลอดภัย การรักษาข้อมูลส่วนตัว 7) บอกวิธีการการจัดสรรเวลาหน้าจอ การบริหารจัดการข้อมูลการรับมือกับภัยคุกคามและการใช้เทคโนโลยีอย่างมีจริยธรรมได้ 8) เข้าใจดิจิทัลในการปกป้องตัวเองและผู้อื่นจากภัยคุกคาม 9) ประยุกต์ใช้ทักษะการใช้ดิจิทัล ความก้าวหน้าของเทคโนโลยีสารสนเทศในยุคดิจิทัล และการเลือกใช้เทคโนโลยีดิจิทัลอย่างสร้างสรรค์ พฤติกรรมบ่งชี้ย่อยที่ 5 1) อธิบายความหมาย หลักการการประกอบการธุรกิจ เพื่อสังคมและการพัฒนานวัตกรรมภายใต้แนวคิดการพัฒนาที่ยั่งยืน 2) วิเคราะห์ด้วยการคิดเชิงการออกแบบในการสร้างแบบจำลองธุรกิจเพื่อสังคม และนวัตกรรม 3) สามารถสร้างแบบจำลองธุรกิจ และนวัตกรรมเพื่อเป็นแนวทางในการสร้างอาชีพในอนาคต	พฤติกรรมบ่งชี้ย่อย 4 1) แบบประเมิน 2) แบบสังเกต พฤติกรรมการทำงานร่วมกัน 3) การประเมินผล ผลลัพธ์การเรียนรู้จากการใช้ภาษาและเทคโนโลยี 4) การตรวจผลงาน 5) แบบทดสอบ พฤติกรรมบ่งชี้ย่อย 5 1) การจัดทำโครงงานนวัตกรรม 2) แบบประเมิน 3) แบบบันทึกข้อมูลการใช้ต้นแบบนวัตกรรม หลังการพัฒนา หรือสร้างนวัตกรรม 4) ประเมินผลผลลัพธ์การเรียนรู้จากการฝึกปฏิบัติ การสื่อสารเชิงธุรกิจ 5) การตรวจผลงาน 6) แบบทดสอบ

ผลลัพธ์การเรียนรู้ ของหลักสูตร	พฤติกรรมบ่งชี้ (Performance Criteria)	วิธีการ/เครื่องมือ ประเมินผล
	พฤติกรรมบ่งชี้ย่อยที่ 6 1) อธิบายการเปลี่ยนแปลงของสังคม เศรษฐกิจ เทคโนโลยี และสิ่งแวดล้อมในยุคเปลี่ยนผ่านได้ 2) สามารถวางแผนกิจกรรมการท่องเที่ยวได้อย่างสร้างสรรค์ โดยประยุกต์ใช้เครื่องมือที่หลากหลายภายใต้กรอบแนวคิด การพัฒนาที่ยั่งยืน	พฤติกรรมบ่งชี้ย่อย 6 1) แบบทดสอบ 2) แบบประเมิน 3) แบบสังเกต 4) การประเมินรายงาน กิจกรรมการท่องเที่ยว

3.3 การประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับชั้นปี

ผลลัพธ์การเรียนรู้ ระดับชั้นปี	พฤติกรรมบ่งชี้ (Performance Criteria)	วิธีการ/เครื่องมือ ประเมินผล
ชั้นปีที่ 1	1) อธิบายหลักการสำคัญของโภชนาการ เช่น การย่อยอาหาร การดูดซึมสารอาหาร และการกำหนดอาหารที่ตอบสนองต่อความต้องการของร่างกาย 2) คำนวณพลังงานและสารอาหารที่ต้องการสำหรับการวางแผนอาหาร และใช้ข้อมูลสถิติในการวิเคราะห์ข้อมูลทางโภชนาการ 3) กำหนดเมนูอาหารที่ตรงตามความต้องการทางโภชนาการของผู้ป่วยหรือกลุ่มเป้าหมาย และอธิบายวิธีการเลือกอาหารที่เหมาะสม 4) เตรียมและประกอบอาหารที่ตรงตามมาตรฐาน และสามารถควบคุมคุณภาพอาหารเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดี 5) ใช้กระบวนการคิดเชิงวิทยาศาสตร์ในการแก้ไขปัญหาหรือพัฒนาวิธีการในการจัดการบริการอาหาร 6) ใช้การคิดอย่างมีวิจารณญาณในการตัดสินใจและแก้ไขปัญหาในการจัดการบริการอาหาร โดยพิจารณาจากหลักวิทยาศาสตร์และข้อมูลที่เกี่ยวข้อง 7) แสดงออกถึงการเคารพสิทธิผู้อื่นที่พึงประสงค์ต่อการเป็นผู้ประกอบโรคศิลปะ 8) บอกอัตลักษณ์การเป็นบัณฑิตวไลยอลงกรณ์พร้อมยกตัวอย่างการเป็นบัณฑิตวไลยอลงกรณ์ได้ 9) อธิบายทักษะพื้นฐานสำหรับภาษาไทยและภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวันและยกตัวอย่างการใช้	วิธีการ: 1) การทดสอบ 2) การสอบปฏิบัติ และการรายงานผล การทำปฏิบัติการ 3) สังเกตพฤติกรรม 4) การประเมินผลงานในรายวิชา 5) การจัดทำโครงงาน 6) การประเมินผล ผลลัพธ์การเรียนรู้จากการใช้ภาษาและเทคโนโลยี 7) การตรวจผลงาน เครื่องมือ: 1) แบบทดสอบ 2) แบบทดสอบปฏิบัติการ และแบบรายงานผลการทำปฏิบัติการ

ผลลัพธ์การเรียนรู้ ระดับชั้นปี	พฤติกรรมบ่งชี้ (Performance Criteria)	วิธีการ/เครื่องมือ ประเมินผล
	คำศัพท์ สำนวน ไวยากรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการใช้ในชีวิตประจำวันได้อย่างมีประสิทธิภาพ 10) เชื่อมโยงการใช้ภาษาสำหรับการนำเสนองานได้ อย่างสร้างสรรค์ 11) อธิบายการดำรงชีวิตโดยประยุกต์ใช้กระบวนการออกแบบชีวิตที่มีความสุขและออกแบบการสร้างเสริมสุขภาพในการพัฒนาสุขภาพตนเอง ชุมชนและสังคมได้	3) แบบประเมินพฤติกรรมการทำงานร่วมกัน 4) แบบประเมินผลงานในรายวิชา 5) แบบสอบถาม 6) แบบสังเกต
ชั้นปีที่ 2	1) อธิบายหลักการวิทยาศาสตร์พื้นฐานในอาหาร เช่น การเปลี่ยนแปลงของสารอาหารระหว่างการปรุงอาหาร และอธิบายความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับโภชนาการและวิทยาศาสตร์การอาหาร 2) อธิบายเกี่ยวกับการทำงานของระบบย่อยอาหาร ระบบการดูดซึมสารอาหาร และกระบวนการทางชีวเคมีที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการ 3) ใช้ความรู้เกี่ยวกับพยาธิสภาพของโรค เพื่อประเมินและกำหนดแผนการจัดการโภชนาการที่เหมาะสมสำหรับผู้ป่วย 4) ใช้หลักการของโภชนาการมนุษย์ในการประเมินภาวะโภชนาการของบุคคล เช่น การประเมินดัชนีมวลกาย หรือการวิเคราะห์อาหารที่บริโภค 5) อธิบายหลักการในการจัดเตรียมและเสิร์ฟอาหารในโรงพยาบาลหรือสถานประกอบการ รวมถึงการจัดการทรัพยากรและการจัดระบบการให้บริการที่มีประสิทธิภาพ 6) กำหนดเมนูอาหารที่ตรงตามความต้องการทางโภชนาการของผู้ป่วยหรือกลุ่มเป้าหมาย และอธิบายวิธีการเลือกอาหารที่เหมาะสม 7) ใช้หลักการสุขาภิบาลอาหารในการจัดการและป้องกันปัญหาด้านความปลอดภัยอาหาร เช่น การควบคุมอุณหภูมิ และการจัดเก็บอาหาร 8) ให้บริการทางโภชนาการแก่ผู้ป่วยตามแนวทางวิชาชีพที่เป็นมาตรฐาน เช่น การให้คำแนะนำด้านอาหารและการดูแลโภชนาการ 9) เคารพสิทธิของผู้ป่วยในการเลือกอาหารและการตัดสินใจเกี่ยวกับโภชนาการอย่างเสมอภาคและเป็นธรรม	วิธีการ: 1) การทดสอบ 2) การสอบปฏิบัติ และการรายงานผลการทำปฏิบัติการ 3) การสังเกตพฤติกรรมโดยใช้แบบประเมิน 4) การตรวจผลงาน 5) ประเมินความสามารถในการสื่อสารผลงานที่ได้รับมอบหมายและการออกแบบสื่อในการนำเสนอ 6) ประเมินผลโครงการ 7) การจัดทำโครงการงานนวัตกรรม เครื่องมือ: 1) แบบทดสอบ 2) แบบทดสอบปฏิบัติ และรูปแบบการรายงานผลการทำปฏิบัติการ

ผลลัพธ์การเรียนรู้ ระดับชั้นปี	พฤติกรรมบ่งชี้ (Performance Criteria)	วิธีการ/เครื่องมือ ประเมินผล
	10) ทำงานร่วมกับสมาชิกในทีมอย่างมีประสิทธิภาพ โดยมีส่วนร่วมในการวางแผนและตัดสินใจเกี่ยวกับการจัดการโภชนาการ 11) แสดงความรับผิดชอบในการปฏิบัติงานด้านโภชนาการอย่างมีระเบียบวินัย เช่น การปฏิบัติตามกำหนดเวลาและการทำงานตามมาตรฐานที่กำหนด 12) บอกคุณสมบัติความเป็นพลเมืองดิจิทัลและการเข้าใจดิจิทัล 13) สาธิตการใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการเรียนรู้ การสื่อสาร และการทำงานร่วมกับให้เกิดประโยชน์และสร้างสรรค์ 14) เชื่อมโยงกระบวนการคิดเชิงออกแบบและสร้างสรรค์นวัตกรรมสู่การพัฒนาคุณภาพชีวิตอย่างยั่งยืน 15) ยกตัวอย่างความเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นในด้านการเมือง เศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม เทคโนโลยี สิ่งแวดล้อมและอธิบายการปรับตัวในยุคเทคโนโลยีเปลี่ยนโลกผ่านการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน 16) บรรยายบทบาทของผู้ประกอบการทางสังคม การส่งเสริมผู้ประกอบการทางสังคมผ่านกฎหมายที่เกี่ยวข้องและสร้างรูปแบบทางธุรกิจของการประกอบการเพื่อสังคมสู่เป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน	3) แบบ ประเมิน พฤติกรรม 4) แบบประเมิน โดยใช้เครื่องมือ Rubric score 5) แบบ สังเกต พฤติกรรมการมีส่วนร่วม 6) แบบบันทึกข้อมูล การใช้ ต้น แบบ นวัตกรรม หลังการ พัฒนา หรือสร้าง นวัตกรรม 7) ประเมินผลผลลัพธ์ การเรียนรู้จากการฝึก ปฏิบัติการสื่อสารเชิง ธุรกิจ
ชั้นปีที่ 3	1) วิเคราะห์และระบุปัญหาทางโภชนาการที่พบในบุคคล เช่น ขาดสารอาหาร โรคอ้วน หรือภาวะทุพโภชนาการ โดยใช้ข้อมูลจากการประเมินสุขภาพและพฤติกรรมบริโภคอาหาร 2) อธิบายหลักการและแนวทางในการให้โภชนาบำบัด เช่น การใช้โภชนาบำบัดในการจัดการโรคหรือภาวะทางโภชนาการ โดยอิงจากหลักวิชาการและวิธีการที่เหมาะสม 3) อธิบายวิธีการใช้หลักการทางจิตวิทยา เช่น ทฤษฎีการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรม และวิธีการให้คำปรึกษาทางโภชนาการ เช่น การตั้งเป้าหมาย, การสร้างแรงจูงใจ, และ การใช้เทคนิคการสื่อสารที่มีประสิทธิภาพ 4) อธิบายวิธีการประเมินปัญหาทางโภชนาการในระดับชุมชน เช่น การใช้แบบสำรวจสุขภาพ และกลยุทธ์ในการส่งเสริมสุขภาพทางโภชนาการในชุมชน เช่น การจัดกิจกรรม การศึกษาด้านโภชนาการหรือแคมเปญสุขภาพ	วิธีการ: 1) การ ประเมิน พฤติกรรมและทักษะ การให้คำปรึกษา 2) การประเมินการ นำเสนอกรณีศึกษา 3) การ สังเกต พฤติกรรมของผู้เรียน ในสถานการณ์จริง 4) การประเมินผล งานในรายวิชา 5) การประเมินผล การสอบปากเปล่า 6) การ ประเมิน ผลการ วิจัย ทาง

ผลลัพธ์การเรียนรู้ ระดับชั้นปี	พฤติกรรมบ่งชี้ (Performance Criteria)	วิธีการ/เครื่องมือ ประเมินผล
	5) อธิบายวิธีการติดตามและประเมินผลของแผนโภชนาบำบัด เช่น การวัดผลการเปลี่ยนแปลงสุขภาพและการปรับแผนโภชนาบำบัดตามผลลัพธ์ที่ได้ 6) ใช้ทักษะการสื่อสารและภาษาในการอธิบายข้อมูลด้านโภชนาการและการกำหนดอาหารให้แก่บุคคลหรือกลุ่ม โดยทำให้ข้อมูลชัดเจนและเข้าใจง่าย 7) ดำเนินการวิจัยและพัฒนาวิธีการใหม่ๆ หรือแนวทางในการปรับปรุงด้านอาหารและโภชนาการ เช่น การพัฒนาสูตรอาหารใหม่หรือการศึกษาแนวโน้มทางโภชนาการ 8) แสดงความสุภาพและมีน้ำใจในการให้บริการแก่ผู้ป่วย เช่น การให้การต้อนรับและการพูดคุยอย่างอ่อนโยนและเคารพ 9) มีส่วนร่วมในกิจกรรมจิตอาสาที่มีเป้าหมายในการพัฒนาสังคมและท้องถิ่น เช่น การจัดกิจกรรมการศึกษาด้านโภชนาการในชุมชนหรือการให้ความช่วยเหลือในโครงการพัฒนาสุขภาพ 10) แสดงความเคารพและให้เกียรติความเป็นมนุษย์ของบุคคลในทุกสถานการณ์ เช่น การฟังความคิดเห็นของผู้อื่นอย่างตั้งใจและการให้คำปรึกษาด้วยความเข้าใจ	อ า ห า ร แ ลະ โภชนาการ เครื่องมือ: 1) แบบสอบถามหรือแบบประเมินเพื่อวัดพฤติกรรมและทักษะ 2) แบบประเมินผลการนำเสนอกรณีศึกษา 3) แบบติดตามพฤติกรรมของผู้เรียนในสถานการณ์จริง 4) แบบประเมินผลการนำเสนอผลงานในรายวิชา 5) แบบประเมินผลการสอบปากเปล่า 6) แบบประเมินรายงานการวิจัยทางอ า ห า ร แ ลະ โภชนาการ
ชั้นปีที่ 4	1) ใช้หลักการโภชนาการในการออกแบบและดำเนินการโภชนาการศึกษา เช่น การจัดทำแผนการเรียนรู้เกี่ยวกับโภชนาการที่สอดคล้องกับกลุ่มเป้าหมายและสภาพแวดล้อม 2) พัฒนาหรือออกแบบแผนโภชนาบำบัดที่สอดคล้องกับความต้องการและสภาพสุขภาพของบุคคล เช่น การจัดเมนูอาหารพิเศษ หรือการให้คำแนะนำด้านโภชนาการตามภาวะทางสุขภาพ 3) ดำเนินการให้โภชนศึกษาแก่บุคคลและชุมชน โดยการจัดสัมมนา, การให้การสอนเกี่ยวกับโภชนาการ, และการจัดกิจกรรมการศึกษาด้านโภชนาการที่มีประสิทธิภาพ	วิธีการ: 1) การประเมินเพื่อวัดพฤติกรรมและทักษะ 2) การประเมินการนำเสนอกรณีศึกษา 3) การสังเกตพฤติกรรมของผู้เรียนในสถานการณ์จริง 4) การประเมินผลงานในรายวิชา

ผลลัพธ์การเรียนรู้ ระดับชั้นปี	พฤติกรรมบ่งชี้ (Performance Criteria)	วิธีการ/เครื่องมือ ประเมินผล
	4) ดำเนินการให้คำปรึกษาทางโภชนาการแก่บุคคล โดยการวิเคราะห์ข้อมูลทางโภชนาการ, การกำหนดแผนอาหารที่เหมาะสม และการติดตามผลการปรับปรุง 5) ดำเนินการให้โภชนบำบัดแก่ผู้ป่วยตามแผนที่กำหนด โดยมีการปรับใช้วิธีการและเทคนิคที่เหมาะสมตามสภาพสุขภาพและความต้องการของผู้ป่วย 6) ดำเนินการจัดการบริการอาหารในสถานประกอบการด้านสุขภาพตามมาตรฐานและข้อกำหนด 7) ดำเนินการจัดการบริการอาหารด้วยความซื่อสัตย์และโปร่งใส 8) ดำเนินการวิจัยและพัฒนาวิธีการใหม่ๆ หรือแนวทางในการปรับปรุงด้านอาหารและโภชนาการ เช่น การพัฒนาสูตรอาหารใหม่หรือการศึกษาแนวโน้มทางโภชนาการ 9) แสดงออกถึงการเคารพสิทธิผู้อื่นที่พึงประสงค์ต่อการเป็นผู้ประกอบโรคศิลปะ 10) แสดงภาวะความเป็นผู้นำในการจัดการโครงการหรือทีมงานด้านโภชนาการ เช่น การนำเสนอแผนการบำบัดหรือการบริหารทีมในงานวิจัย 11) แสดงความเป็นมืออาชีพและมีบุคลิกภาพที่เหมาะสมในสถานการณ์ต่างๆ เช่น การปฏิบัติงานในสถานพยาบาลหรือในการประชุมที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการ 12) แสดงความตระหนักถึงความสำคัญของความปลอดภัยในการให้บริการและไม่ปฏิเสธความช่วยเหลือหรือการสนับสนุนแก่ผู้ป่วยและประชาชนที่ต้องการ 13) แสดงความสุภาพและมีน้ำใจในการให้บริการแก่ผู้ป่วย เช่น การให้การต้อนรับและการพูดคุยอย่างอ่อนโยนและเคารพ	5) การประเมินผล การสอบปากเปล่า 6) การประเมิน รายงานผลการฝึกปฏิบัติงานในโรงพยาบาล หรือในชุมชน เครื่องมือ: 1) แบบสอบถามหรือแบบประเมินเพื่อวัดพฤติกรรมและทักษะ 2) แบบประเมินผลการนำเสนอกรณีศึกษา 3) แบบติดตามพฤติกรรมของผู้เรียนในสถานการณ์จริง 4) แบบประเมินผลการนำเสนอผลงานในรายวิชา 5) แบบประเมินผล การสอบปากเปล่า 6) แบบประเมิน รายงานผลการฝึกปฏิบัติงานในโรงพยาบาล หรือในชุมชน

3.4 การประเมินการจัดประสบการณ์ภาคสนาม (วิชา/รายวิชาการฝึกงาน หรือ สหกิจศึกษา)

หลักสูตรได้กำหนดกลุ่มฝึกประสบการณ์วิชาชีพเป็นวิชาบังคับและมีแผนการเรียนรู้สำหรับนักศึกษา โดยนักศึกษาจะต้องลงเรียนทั้งรายวิชาการเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพโภชนาการและการกำหนดอาหาร และรายวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพโภชนาการและการกำหนดอาหาร 1 และ 2 ซึ่งนักศึกษาจะได้ฝึกประสบการณ์วิชาชีพภาคสนามในสถาบันฝึกปฏิบัติที่มีงานในด้านโภชนาการในสถาบันที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการทั้งในประเทศและต่างประเทศ โดยมีการดูแลและแนะนำจากอาจารย์ที่ปรึกษาและตัวแทนจากหน่วยงาน โดยจะมีผลลัพธ์การเรียนรู้ พฤติกรรมบ่งชี้ และวิธีการประเมินผลการฝึก ดังนี้

ผลลัพธ์การเรียนรู้	พฤติกรรมบ่งชี้ (Performance Criteria)	วิธีการ/เครื่องมือประเมินผล
1) สามารถจัดการบริการอาหารได้เหมาะสมตามมาตรฐานอาหารในโรงพยาบาลและสถานประกอบการที่มีการบริการอาหาร 2) สามารถประเมินภาวะโภชนาการ และวางแผนการกำหนดอาหารในระดับบุคคลได้ตามกระบวนการดูแลทางโภชนาการ 3) สามารถให้โภชนบำบัดคำปรึกษาทางโภชนาการและโภชนศึกษาในระดับบุคคลและชุมชนได้ 4) สามารถให้คำปรึกษาทางโภชนาการ และโภชนศึกษาในระดับบุคคลและชุมชนได้	1) ใช้หลักการโภชนาการในการออกแบบและดำเนินการโภชนศึกษา เช่น การจัดทำแผนการเรียนรู้เกี่ยวกับโภชนาการที่สอดคล้องกับกลุ่มเป้าหมายและสภาพแวดล้อม 2) พัฒนาหรือออกแบบแผนโภชนบำบัดที่สอดคล้องกับความต้องการและสภาพสุขภาพของบุคคล เช่น การจัดเมนูอาหารพิเศษ หรือการให้คำแนะนำด้านโภชนาการตามภาวะทางสุขภาพ 3) ดำเนินการให้โภชนบำบัดแก่ผู้ป่วยตามแผนที่กำหนด โดยมีการปรับใช้วิธีการและเทคนิคที่เหมาะสมตามสภาพสุขภาพและความต้องการของผู้ป่วย 4) ดำเนินการให้โภชนศึกษาแก่บุคคลและชุมชนโดยการจัดสัมมนา การให้การสอนเกี่ยวกับโภชนาการ, และการจัดกิจกรรมการศึกษาด้านโภชนาการที่มีประสิทธิภาพ 5) ดำเนินการให้คำปรึกษาทางโภชนาการแก่บุคคล โดยการวิเคราะห์ข้อมูลทางโภชนาการ การกำหนดแผนอาหารที่เหมาะสม และการติดตามผลการปรับปรุง	วิธีการ: 1) การทดสอบ หรือ การประเมินความรู้ 2) การสัมภาษณ์ 3) การนำเสนอโครงการ 4) การติดตามพฤติกรรมของผู้เรียนในสถานการณ์จริง เครื่องมือ: 1) แบบสอบถามหรือแบบประเมินความรู้ 2) แบบสัมภาษณ์โดยการใช้ข้อคำถาม 3) แบบประเมินโครงการ 4) แบบประเมินพฤติกรรมผู้เรียน

ผลลัพธ์การเรียนรู้	พฤติกรรมบ่งชี้ (Performance Criteria)	วิธีการ/เครื่องมือประเมินผล
	6) ดำเนินการจัดการบริการอาหารในสถานประกอบการด้านสุขภาพตามมาตรฐานและข้อกำหนด 7) ดำเนินการจัดการบริการอาหารด้วยความซื่อสัตย์และโปร่งใส 8) ดำเนินการวิจัยและพัฒนาวิธีการใหม่ หรือแนวทางในการปรับปรุงด้านอาหารและโภชนาการ เช่น การพัฒนาสูตรอาหารใหม่ 9) แสดงออกถึงการเคารพสิทธิผู้อื่นที่พึงประสงค์ต่อการเป็นผู้ประกอบโรคศิลปะ 10) แสดงภาวะความเป็นผู้นำในการจัดการโครงการหรือทีมงานด้านโภชนาการ เช่น การนำเสนอแผนการบำบัดหรือการบริหารทีมในงานวิจัย 11) แสดงความเป็นมืออาชีพและมีบุคลิกภาพที่เหมาะสมในแต่ละสถานการณ์ เช่น การปฏิบัติงานในสถานพยาบาลหรือในการประชุมที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการ 12) แสดงความตระหนักถึงความสำคัญของความปลอดภัยในการให้บริการและไม่ปฏิเสธความช่วยเหลือหรือการสนับสนุนแก่ผู้ป่วยและประชาชนที่ต้องการ 13) แสดงความสุภาพและมีน้ำใจในการให้บริการแก่ผู้ป่วย เช่น การให้การต้อนรับและการพูดคุยอย่างอ่อนโยนและเคารพ	

4. การทวนสอบผลลัพธ์การเรียนรู้

คณะกรรมการบริหารหลักสูตร อาจารย์ผู้สอน และ/หรือ อาจารย์ที่ปรึกษา ร่วมกันทำหน้าที่กำกับดูแล ติดตามผล และดำเนินการทวนสอบผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษา โดยมีแผนการทวนสอบผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษาทั้งในระดับวิชา/รายวิชา ระดับชั้นปี และระดับหลักสูตร ดังนี้

1) การประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ของวิชา/รายวิชา และผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับชั้นปี โดยคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ร่วมกับ อาจารย์ผู้สอน ร่วมกันพิจารณาผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษาจากวิชา/รายวิชา ที่สอนในภาคการศึกษา/ชั้นปี นั้น โดยพิจารณาความสอดคล้องกับผลลัพธ์

การเรียนรู้ของวิชา/รายวิชา และความสอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับชั้นปีที่กำหนด รวมถึงนำผลการประเมินการจัดการเรียนรู้โดยนักศึกษามาพิจารณาด้วย เพื่อนำข้อมูลที่ได้จากการประเมินไปใช้ประกอบในการทบทวนหรือปรับปรุงวิธีการสอนหรือวิธีการวัดประเมินผลในแต่ละวิชา/รายวิชา เพื่อพัฒนาให้นักศึกษามุ่งบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้อย่างต่อเนื่องในภาคการศึกษาหรือปีการศึกษาถัดไป

2) การประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร โดยคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ร่วมกันพิจารณาผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษา กับผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรที่ได้กำหนด ตลอดจนสำรวจความคิดเห็นของนายจ้าง/ผู้ใช้บัณฑิต ที่มีต่อผลลัพธ์การเรียนรู้ของบัณฑิต และสำรวจความคิดเห็นของบัณฑิตที่มีต่อหลักสูตร เพื่อนำผลการประเมินมาใช้ประกอบการพิจารณาในการวางแผนปรับปรุงหลักสูตรและการออกแบบผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้มีส่วนได้เสียต่อไป

5. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

เรียนครบจำนวน 120 หน่วยกิต และต้องได้ระดับคะแนนเฉลี่ยไม่ต่ำกว่า 2.00 จากระบบ 4 ระดับคะแนนหรือเทียบเท่า และผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี โดยให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ระดับปริญญาตรี และระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. 2566 (ภาคผนวก ก)

หมวดที่ 6 การพัฒนาอาจารย์

1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

1.1 จัดปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่ เรื่อง บทบาท หน้าที่ ความรับผิดชอบ คุณค่าความเป็นอาจารย์ รายละเอียดของหลักสูตร การจัดทำรายละเอียดต่าง ๆ ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565 ตลอดจนให้ความรู้และเข้าใจนโยบายของคณะและมหาวิทยาลัย

1.2 จัดนิเทศอาจารย์ใหม่ในระดับสาขาวิชา

1.3 ให้อาจารย์ใหม่สังเกตการณ์การสอนของอาจารย์ผู้มีประสบการณ์

1.4 จัดระบบพี่เลี้ยง (Mentoring System) แก่อาจารย์ใหม่

1.5 จัดเตรียมคู่มืออาจารย์และเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานให้อาจารย์ใหม่

1.6 จัดปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่ในหลักสูตร

2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์

2.1 การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล

2.1.1 ส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ สร้างเสริมประสบการณ์เพื่อส่งเสริมการสอน และการวิจัยอย่างต่อเนื่อง

2.1.2 สนับสนุนด้านการศึกษาต่อ ฝึกอบรม ศึกษาดูงานทางวิชาการและวิชาชีพในองค์กรต่างๆ การประชุมทางวิชาการทั้งในประเทศและ/หรือต่างประเทศ หรือการลาเพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์ในสายวิชาชีพให้อาจารย์มีคุณสมบัติที่เหมาะสม มีความรู้ความเชี่ยวชาญเหมาะสมกับการผลิตบัณฑิตอันสะท้อนจากวุฒิการศึกษาและตำแหน่งทางวิชาการ

2.1.2 การเพิ่มพูนทักษะการจัดการเรียนการสอนและการประเมินผลให้ทันสมัย

2.2 การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านอื่น ๆ

2.2.1 การมีส่วนร่วมในกิจกรรมบริการวิชาการแก่ชุมชนที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาความรู้ และคุณธรรม

2.2.2 มีการกระตุ้นอาจารย์ทำผลงานทางวิชาการสายตรงในสาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร

2.2.3 ส่งเสริมการทำวิจัยสร้างองค์ความรู้ใหม่เป็นหลัก และเพื่อพัฒนาการเรียนการสอนและมีความเชี่ยวชาญในสาขาวิชาชีพเป็นรอง

2.2.4 จัดสรรงบประมาณสำหรับการทำวิจัย

2.2.5 จัดให้อาจารย์ทุกคนเข้าร่วมกลุ่มวิจัยต่างๆ ของคณะ

2.2.6 จัดให้อาจารย์เข้าร่วมกิจกรรมบริการวิชาการต่างๆ ของคณะ

หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร

มหาวิทยาลัยกำหนดให้มีการประกันคุณภาพหลักสูตร โดยใช้เกณฑ์ ASEAN University Network-Quality Assurance (AUN-QA) เป็นแนวทางในการวางแผน ควบคุม ดำเนินงาน และปรับปรุงคุณภาพหลักสูตรให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ประกาศ คณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2565 และประกาศคณะกรรมการวิชาชีพสาขาการกำหนดอาหาร เรื่อง เกณฑ์และแบบประเมินเพื่อรับรอง สถาบันการศึกษาที่จัดการเรียนการสอนสาขาการกำหนดอาหาร พ.ศ. 2566 ตลอดระยะเวลาที่มีการจัดการเรียนการสอนในหลักสูตร ซึ่งครอบคลุมด้าน

1. ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร
2. โครงสร้างหลักสูตรและรายวิชา
3. การสื่อสารและเผยแพร่หลักสูตร
4. การจัดการเรียนการสอน
5. การวัดและประเมินผลการเรียนรู้
6. บุคลากร
7. โครงสร้างพื้นฐานและสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ (การบริการนักศึกษา)
8. ผลลัพธ์การดำเนินงานของหลักสูตร

โดยจัดให้มีการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตรเป็นประจำทุกปี ตามรูปแบบ และวิธีการที่มหาวิทยาลัยกำหนด และมีการกำกับติดตามผลการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้ในด้านต่างๆ ดังนี้

7.1 ด้านปัจจัยนำเข้า (Input)

1. ร้อยละของจำนวนรับนักศึกษาใหม่ตามแผนการรับ
2. ร้อยละของจำนวนอาจารย์ที่มีใบอนุญาตเป็นผู้ประกอบโรคศิลปะสาขาการกำหนดอาหาร และเป็นสมาชิกของสมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย

7.2 ด้านกระบวนการ (Process)

1. ร้อยละของจำนวนรายวิชาที่มีการจัดการเรียนการสอนที่มุ่งเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ผ่านการจัดการเรียนรู้เชิงรุก (Active Learning)
2. ร้อยละของจำนวนอาจารย์ที่มีการจัดการเรียนการสอนที่มุ่งเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ผ่านการจัดการเรียนรู้เชิงรุก (Active Learning)
3. ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาที่มีต่อการจัดการเรียนการสอน
4. ร้อยละของจำนวนนักศึกษาที่ได้รับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

5. ร้อยละของระดับการบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้รายชั้นปีของนักศึกษา

7.3 ด้านผลลัพธ์ (Output)

1. ร้อยละของจำนวนนักศึกษาที่ลาออก (ยอดสะสมตลอด 4 ปี)
2. ร้อยละของนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาตามเวลาที่กำหนด (ในระดับปริญญาตรี)
3. ร้อยละของจำนวนบัณฑิตที่ได้งานทำ (ภายใน 2 ปี)
4. ค่าเฉลี่ยของความพึงพอใจของบัณฑิตที่มีต่อหลักสูตร
5. ค่าเฉลี่ยของความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต
6. ร้อยละของระดับการบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ของบัณฑิต

(หลักสูตรสามารถกำหนดค่าเป้าหมายของตัวบ่งชี้ และเพิ่มเติมตัวบ่งชี้ได้ตามความเหมาะสม)

7.4 แบบตรวจสอบผลการดำเนินการของหลักสูตร

ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง (Expected Learning Outcomes)	ดำเนินการ	ยังไม่ ดำเนินการ
1. หลักสูตรแสดงผลการเรียนรู้ที่คาดหวังที่เหมาะสมเป็นไปตามการกำหนดของอนุกรมวิธานการเรียนรู้ (learning taxonomy) ที่ต้องสอดคล้องกับวิสัยทัศน์และพันธกิจของมหาวิทยาลัย และสะท้อนความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทุกกลุ่ม	X	
2. หลักสูตรแสดงผลการเรียนรู้ของรายวิชาทั้งหมดอย่างเหมาะสม โดยต้องสอดคล้องกับผลการเรียนรู้ของหลักสูตร	X	
3. หลักสูตรแสดงผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง ประกอบด้วย ผลการเรียนรู้ทั่วไป (เกี่ยวข้องกับการเขียนและการสื่อสาร, การแก้ปัญหา, เทคโนโลยีสารสนเทศ) และผลการเรียนรู้เฉพาะทาง (เกี่ยวข้องกับความรู้และทักษะของสาขาวิชา)	X	
4. หลักสูตรแสดงความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียโดยเฉพาะผู้มีส่วนได้ส่วนเสียภายนอกที่ถูกรวบรวมและสะท้อนให้เห็นในผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง	X	
5. หลักสูตรแสดงผลการเรียนรู้ที่คาดหวังที่บรรลุได้ของผู้เรียนเมื่อสำเร็จการศึกษา	X	

โครงสร้างและเนื้อหาของหลักสูตร (Programme Structure and Content)	ดำเนินการ	ยังไม่ ดำเนินการ
1. ข้อกำหนดของหลักสูตรและรายวิชาทั้งหมดต้องมีความครบถ้วน ทันสมัย พร้อมใช้งาน และมีการสื่อสารไปยังผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทุกกลุ่ม	X	
2. การออกแบบโครงสร้างหลักสูตรมีความสอดคล้องหรือนำไปสู่การ บรรลุผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง	X	
3. การออกแบบโครงสร้างหลักสูตรต้องมาจากความต้องการของผู้มี ส่วนได้ส่วนเสียที่รวบรวมมาโดยเฉพาะผู้มีส่วนได้ส่วนเสียภายนอก	X	
4. แต่ละรายวิชามีส่วนร่วมในการผลักดันผลการเรียนรู้ที่คาดหวังให้ บรรลุได้อย่างชัดเจน	X	
5. โครงสร้างหลักสูตรต้องแสดงรายวิชาอย่างสมเหตุสมผล การลำดับ รายวิชา (basic --> intermediate --> specialised courses) และ รายวิชาบูรณาการ	X	
6. โครงสร้างหลักสูตรมีตัวเลือกให้ผู้เรียนในการศึกษาวิชาเอก และ/ หรือวิชารองที่เป็นความเชี่ยวชาญพิเศษ	X	
7. หลักสูตรแสดงการทบทวนโครงสร้างหลักสูตรเป็นระยะ ๆ อย่างเป็น ระบบ เพื่อให้หลักสูตรมีความทันสมัย และสอดคล้องกับภาคอุตสาหกรรมการทำงาน	X	

วิธีการเรียนการสอน (Teaching and Learning Approach)	ดำเนินการ	ยังไม่ ดำเนินการ
1. มีปรัชญาการศึกษาของมหาวิทยาลัยที่ต้องถูกแสดงไว้อย่างชัดเจน และมีการสื่อสารไปยังผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทุกกลุ่ม และถูกนำไปใช้ในการ กำหนดกิจกรรมการเรียนการสอน	X	
2. มีกิจกรรมการเรียนการสอนที่ผู้เรียนได้มีส่วนร่วมในกระบวนการ เรียนรู้	X	
3. มีกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ (active learning)	X	
4. มีกิจกรรมการเรียนการสอนเพื่อส่งเสริมการเรียนรู้, การเรียนรู้ วิธีการเรียนรู้ และปลูกฝังให้ผู้เรียนมีทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต	X	

(เช่น ทักษะการสอบสวนเชิงวิพากษ์, ทักษะการประมวลผลข้อมูล, ทักษะการทดลองหาความคิดและวิธีปฏิบัติใหม่ ๆ)		
5. มีกิจกรรมการเรียนการสอนที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนเกิดความคิดใหม่ ๆ, ความคิดสร้างสรรค์, การสร้างนวัตกรรมและแนวคิดของผู้ประกอบการ	X	
6. กระบวนการเรียนการสอนมีการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้มั่นใจว่าตอบโจทย์ความต้องการของภาคอุตสาหกรรมการทำงาน และสอดคล้องกับผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง	X	

การประเมินผู้เรียน (Student Assessment)	ดำเนินการ	ยังไม่ ดำเนินการ
1. มีวิธีการประเมินผู้เรียนที่หลากหลาย โดยสอดคล้องกับการบรรลุผลสำเร็จของผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง (ระดับรายวิชา) และวัตถุประสงค์การเรียนการสอน	X	
2. นโยบายการประเมินผู้เรียน-การออกฤทธิ์ผลการประเมินถูกแสดงไว้อย่างชัดเจน มีการสื่อสารไปยังผู้เรียน และนำไปใช้อย่างสม่ำเสมอ	X	
3. การประเมินผู้เรียนต้องมีมาตรฐานและกระบวนการที่แสดงความก้าวหน้าและการสำเร็จการศึกษาของผู้เรียนไว้อย่างชัดเจน มีการสื่อสารไปยังผู้เรียน และนำไปใช้อย่างสม่ำเสมอ	X	
4. วิธีการประเมินผู้เรียนต้องแสดงให้เห็นถึงเกณฑ์การให้คะแนน (rubrics) การเฉลยคำตอบ (markingschemes) เวลาในการประเมิน (timelines) และกฎระเบียบในการประเมิน (regulations) โดยวิธีการประเมินเหล่านี้ต้องมีความเที่ยงตรง (วัดตรงกับ CLOs) คงเส้นคงวา และยุติธรรม	X	
5. วิธีการประเมินผู้เรียนต้องแสดงถึงการบรรลุผลสำเร็จของผลการเรียนรู้ที่คาดหวังระดับหลักสูตร และผลการเรียนรู้ระดับรายวิชา	X	
6. มีการป้อนกลับผลการประเมินให้แก่ผู้เรียนอย่างทันทั่วถึง	X	
7. การประเมินผู้เรียนและกระบวนการ มีการทบทวนและปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้มั่นใจว่าตอบโจทย์ความต้องการของภาคอุตสาหกรรมการทำงาน และสอดคล้องกับผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง	X	

บุคลากรสายวิชาการ (Academic Staff)	ดำเนินการ	ยังไม่ ดำเนินการ
1. หลักสูตรมีแผนอัตรากำลังอาจารย์ (รวมถึงการสืบทอดตำแหน่ง, การเลื่อนขั้น, การโยกย้ายกำลังคน, การเลิกจ้าง และแผนเกษียณอายุ) ที่ต้องมีการดำเนินการตามแผน เพื่อให้มั่นใจในคุณภาพและปริมาณ อาจารย์ให้เพียงพอต่อความต้องการในการจัดการเรียนการสอน การวิจัย และการบริการวิชาการ	X	
2. หลักสูตรมีการแสดงภาระงานของอาจารย์ (staff workload) โดยมีการวัดและกำกับติดตามเพื่อนำไปสู่การปรับปรุงคุณภาพของการจัดการเรียนการสอน การวิจัย และการบริการวิชาการ	X	
3. หลักสูตรมีการแสดงสมรรถนะของอาจารย์ โดยมีการกำหนด ประเมิน และสื่อสารไปยังอาจารย์ทุกคน	X	
4. หลักสูตรมีการจัดสรรภาระงานที่เหมาะสมกับคุณสมบัติ ประสบการณ์ และความถนัดของอาจารย์	X	
5. หลักสูตรมีการเลื่อนตำแหน่งอาจารย์ที่อยู่บนฐานของคุณธรรม โดยพิจารณาจากผลงานด้านการเรียนการสอน การวิจัย และการบริการ วิชาการ	X	
6. หลักสูตรมีการระบุและสื่อสารให้อาจารย์ได้เข้าใจถึงสิทธิและสิทธิ พิเศษ, สิทธิประโยชน์, บทบาทและความสัมพันธ์, และความรับผิดชอบ ทั้งนี้โดยต้องคำนึงถึงจริยธรรมทางวิชาชีพและความอิสระทางวิชาการ	X	
7. หลักสูตรมีการระบุความต้องการที่จะได้รับการฝึกอบรมและพัฒนา ของอาจารย์อย่างเป็นระบบ และมีการจัดกิจกรรมการฝึกอบรมและการ พัฒนาที่เหมาะสมเพื่อตอบสนองต่อความต้องการเหล่านั้น	X	
8. หลักสูตรแสดงถึงการจัดการประสิทธิภาพของอาจารย์ รวมถึงการให้ รางวัล และการได้รับการยอมรับ โดยต้อง มาจากการประเมินคุณภาพการเรียนการสอนและการวิจัยของอาจารย์	X	

บริการสนับสนุนผู้เรียน (Student Support Service)	ดำเนินการ	ยังไม่ ดำเนินการ
1. นโยบายการรับนักศึกษา เกณฑ์การรับเข้า และกระบวนการรับเข้าของหลักสูตร ต้องมีการระบุไว้อย่างชัดเจน มีการสื่อสาร เผยแพร่ และข้อมูลเป็นปัจจุบัน	X	
2. มีแผนระยะสั้นและระยะยาวในการให้บริการสนับสนุนทั้งแก่อาจารย์และผู้เรียน เพื่อให้มั่นใจว่าเพียงพอและนำไปสู่คุณภาพของการให้บริการเพื่อการจัดการเรียนการสอน การวิจัย และการบริการวิชาการ	X	
3. มีระบบที่เพียงพอในการติดตามความก้าวหน้าของผู้เรียน ผลการเรียนรู้ และภาระการเรียนรู้ (workload) โดยความก้าวหน้า ผลการเรียนรู้ และภาระการเรียนรู้ของผู้เรียนต้องได้รับการบันทึกและติดตามอย่างเป็นระบบ มีการให้ข้อมูลป้อนกลับแก่ผู้เรียนเพื่อนำไปแก้ไขตามความเหมาะสม	X	
4. มีการแสดงถึงกิจกรรมเสริมหลักสูตร การร่วมประกวดแข่งขัน และบริการสนับสนุนต่าง ๆ ที่จัดให้ผู้เรียน เพื่อเพิ่มการเรียนรู้และเพิ่มศักยภาพในการทำงานของผู้เรียน	X	
5. สมรรถนะของเจ้าหน้าที่ให้บริการสนับสนุนผู้เรียน (ตามข้อ 6.1-6.4) ต้องมีการระบุเพื่อใช้ในการสรรหาและการปฏิบัติงาน และสมรรถนะเหล่านั้นต้องได้รับการประเมินเพื่อให้มั่นใจว่าเป็นสมรรถนะตามความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย มีการกำหนดบทบาทและความสัมพันธ์ของบุคลากรกลุ่มนี้ไว้เป็นอย่างดีเพื่อให้มั่นใจว่าการส่งมอบบริการเป็นไปอย่างราบรื่น	X	
6. บริการสนับสนุนผู้เรียนต้องได้รับการประเมิน การเทียบเคียง และการเพิ่มประสิทธิภาพ	X	

สิ่งอำนวยความสะดวกและโครงสร้างพื้นฐาน (Facilities and Infrastructure)	ดำเนินการ	ยังไม่ ดำเนินการ
1. ทรัพยากรทางกายภาพที่หลักสูตรส่งมอบ รวมถึงอุปกรณ์ วัสดุ และเทคโนโลยีสารสนเทศ ต้องมีเพียงพอ	X	
2. ห้องปฏิบัติการและเครื่องมือปฏิบัติการต้องทันสมัย พร้อมใช้งาน และใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ	X	
3. จัดให้มีห้องสมุดดิจิทัลตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีสารสนเทศ และการสื่อสาร	X	
4. มีการจัดหาระบบเทคโนโลยีสารสนเทศต่าง ๆ เพื่อตอบสนองความจำเป็นของอาจารย์ เจ้าหน้าที่ และผู้เรียน	X	
5. มหาวิทยาลัยมีการจัดหาเครื่องคอมพิวเตอร์และโครงสร้างพื้นฐาน เครือข่ายที่เข้าถึงได้ง่าย สามารถส่งถึงชุมชนเพื่อใช้ประโยชน์จาก เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างเต็มที่สำหรับการเรียนการสอน การวิจัย และการบริการวิชาการ	X	
6. มาตรฐานด้านสิ่งแวดล้อม สุขภาพและความปลอดภัย และการเข้าถึงสำหรับผู้ที่มีความต้องการพิเศษ ต้องมีการกำหนดและดำเนินการ	X	
7. มหาวิทยาลัยจัดให้มีสภาพแวดล้อมทั้งทางกายภาพ สังคม และ จิตวิทยา อย่างเหมาะสมกับผู้เรียนทั้งต่อการเรียนรู้ การวิจัย และ มีคุณภาพชีวิตที่ดี	X	
8. สมรรถนะของเจ้าหน้าที่สนับสนุนการให้บริการที่เกี่ยวข้องกับสิ่งอำนวยความสะดวก (เจ้าหน้าที่นอกเหนือจาก ข้อ 6.1-6.4) ต้องมีการระบุ และประเมิน เพื่อให้มั่นใจว่าเป็นทักษะตาม ความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	X	
9. คุณภาพของสิ่งอำนวยความสะดวก (ห้องสมุด, ห้องปฏิบัติการ, เทคโนโลยีสารสนเทศ, และบริการผู้เรียน) ต้อง ได้รับการประเมินและปรับปรุงประสิทธิภาพ	X	

ผลลัพธ์และผลผลิต (Output and Outcomes)	ดำเนินการ	ยังไม่ ดำเนินการ
1. อัตราการสำเร็จการศึกษา อัตราการออกกลางคัน และเวลาเฉลี่ยในการสำเร็จการศึกษา ต้องมีการแสดงข้อมูล (ย้อนหลัง 5 ปี) กำกับติดตาม และมีการเทียบเคียงเพื่อการปรับปรุง	X	
2. อัตราการได้งานทำ, การประกอบอาชีพอิสระ, การเป็นผู้ประกอบการ และการศึกษาต่อ ต้องมีการแสดงข้อมูล (ย้อนหลัง 5 ปี) กำกับติดตาม และมีการเทียบเคียงเพื่อการปรับปรุง	X	
3. ผลงานวิจัยและงานสร้างสรรค์ของอาจารย์และนักเรียน ต้องมีการแสดงข้อมูล (ย้อนหลัง 5 ปี) กำกับติดตามและมีการเทียบเคียงเพื่อการปรับปรุง	X	
4. ข้อมูลต่าง ๆ เกี่ยวกับการบรรลุผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร ต้องมีการแสดงข้อมูล และกำกับติดตาม	X	
5. ระดับความพึงพอใจของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกลุ่มต่าง ๆ (เฉพาะกลุ่มที่มีส่วนสำคัญในการนำไปพัฒนาคุณภาพการเรียนการสอน) ต้องมีการแสดงข้อมูล (ย้อนหลัง 5 ปี) กำกับติดตาม และมีการเทียบเคียงเพื่อการปรับปรุง	X	

หมวดที่ 8 ระบบและกลไกในการพัฒนาหลักสูตร

1. การประเมินการจัดกระบวนการเรียนรู้

- มีการพิจารณาความเหมาะสมของแผนการจัดการเรียนรู้ร่วมกันก่อนเปิดภาคการศึกษา
- คณะกรรมการบริหารหลักสูตรมีการประเมินผลการจัดการเรียนการสอนในแต่ละรายวิชา จัดให้มีการประเมินการจัดกระบวนการเรียนรู้ในทุกภาคการศึกษาโดยนักศึกษา
- มีการทวนสอบผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษา กระบวนการจัดการเรียนรู้ และการวัด ประเมินผลการเรียนรู้ โดยอาจารย์ผู้สอน/คณะกรรมการบริหารหลักสูตรและผู้ทรงคุณวุฒิ/ประธาน หลักสูตร

2. การประเมินผลการดำเนินงานของหลักสูตร

- คณะกรรมการบริหารหลักสูตรจัดให้มีการประเมินผลการดำเนินงานของหลักสูตร เป็นประจำทุกปีโดยประเมินผลการดำเนินงานของหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ตัวบ่งชี้การกำกับมาตรฐานหลักสูตร (องค์ประกอบที่ 1)
- ประเมินผลการดำเนินงานโดยใช้เกณฑ์การประกันคุณภาพการศึกษาของเครือข่าย การประกันคุณภาพมหาวิทยาลัยอาเซียน (ASEAN University Network Quality Assurance: AUN-QA) ตามรูปแบบที่มหาวิทยาลัยกำหนด โดยมีคณะกรรมการประเมินคุณภาพการศึกษาที่ได้รับ แต่งตั้งจากมหาวิทยาลัย

3. ผู้มีส่วนร่วมในกระบวนการประเมินและพัฒนาหลักสูตร

หลักสูตรได้ประเมินความต้องการด้านคุณลักษณะของบัณฑิตจากผู้ใช้บัณฑิต รวมถึง สัมภาษณ์ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียของหลักสูตรฯ เพื่อให้ข้อคิดเห็นเกี่ยวกับแนวทางการจัดการเรียน การสอนและการออกแบบหลักสูตร ประกอบด้วย

- นักศึกษาปัจจุบัน
- บัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา และศิษย์เก่า
- ผู้ใช้บัณฑิต
- ผู้เชี่ยวชาญด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร
- อาจารย์ประจำหลักสูตร และอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

4. การจัดการข้อร้องเรียนและการอุทธรณ์

- 4.1 รวบรวมข้อร้องเรียน ข้อเสนอแนะ จากการประเมินจากนักศึกษา
- 4.2 วิเคราะห์ทบทวนข้อมูลข้างต้น โดยผู้รับผิดชอบหลักสูตร /ประธานหลักสูตร
- 4.3 เสนอแผนการปรับปรุงและแผนกลยุทธ์ต่ออาจารย์เพื่อให้อาจารย์ปรับปรุงให้เหมาะสมกับนักศึกษา
- 4.4 การประเมินความพึงพอใจของผลการจัดการข้อร้องเรียนและข้อเสนอแนะหลังจากปรับปรุง

5. การสื่อสารและเผยแพร่ข้อมูลของหลักสูตรไปยังผู้มีส่วนได้เสีย

- มีเว็บไซต์เผยแพร่ข้อมูลของหลักสูตรในนามมหาวิทยาลัย ในนามคณะ และในนามของหลักสูตรเพื่อให้ข้อมูลสามารถส่งไปยังผู้มีส่วนได้ส่วนเสียได้อย่างทั่วถึง
- มีช่องทางที่หลากหลายให้ผู้มีส่วนได้เสียได้แสดงความคิดเห็น ข้อเสนอแนะ เช่น โทรศัพท์ แบบฟอร์มอิเล็กทรอนิกส์ การแจ้งเรื่องด้วยตนเองผ่านอีเมลหรือจดหมาย
- สื่อโซเชียลมีเดีย เช่น เฟสบุ๊ก ไลน์
- สื่ออื่น ๆ เช่น สิ่งพิมพ์ การประชุมวิชาการ

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญา ระดับปริญาตรี และระดับปริญาตรี (ต่อเนื่อง)

พ.ศ. 2566



**ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญา ระดับปริญญาตรี และระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง)**

พ.ศ. ๒๕๖๖

.....

เพื่อให้การจัดการศึกษาและการบริหารการศึกษา ระดับอนุปริญา ปริญญาตรี และปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ และสอดคล้องกับกฎกระทรวงมาตรฐานหลักสูตรการศึกษา ระดับอุดมศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๕ ประกาศคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา เรื่อง รายละเอียด ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๕ ประกาศคณะกรรมการ มาตรฐานการอุดมศึกษา เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอนุปริญา พ.ศ. ๒๕๖๕ ประกาศ คณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๕ ประกาศคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา เรื่อง หลักสูตรควมระดับปริญญาตรีสองปริญญาหรือ หลักสูตรควมระดับปริญญาโทสองปริญญา ในสาขาวิชาที่ต่างกัน พ.ศ. ๒๕๖๕ และประกาศ คณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา เรื่อง แนวทางการดำเนินงานคลังหน่วยกิตในระดับอุดมศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๕

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๘(๒) มาตรา ๕๗ และมาตรา ๕๘ แห่งพระราชบัญญัติ มหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ และโดยมติสภามหาวิทยาลัย ในการประชุมครั้งที่ ๑๐/๒๕๖๖ เมื่อวันที่ ๖ กรกฎาคม ๒๕๖๖ จึงออกข้อบังคับไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญา ระดับปริญญาตรี และระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. ๒๕๖๖”

ข้อ ๒ ข้อบังคับนี้ใช้บังคับกับนักศึกษาที่เข้าศึกษาในหลักสูตรตามประกาศคณะกรรมการมาตรฐาน การอุดมศึกษา เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอนุปริญา พ.ศ. ๒๕๖๕ ประกาศคณะกรรมการ มาตรฐาน การอุดมศึกษา เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๕

สำหรับนักศึกษาที่เข้าศึกษาในหลักสูตรตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๘ ให้ใช้ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลย อลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญาและ ปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗

ข้อ ๓ ในข้อบังคับนี้

“มหาวิทยาลัย” หมายความว่า มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“สภามหาวิทยาลัย” หมายความว่า สภามหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“สภาวิชาการ” หมายความว่า สภาวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“อธิการบดี” หมายความว่า อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“คณะกรรมการวิชาการ” หมายความว่า คณะกรรมการวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“คณะ” หมายความว่า คณะหรือวิทยาลัยที่มีหลักสูตรระดับอนุปริญญา ระดับปริญญาตรี หรือระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ที่มีนักศึกษาสังกัด มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“คณบดี” หมายความว่า คณบดีของคณะหรือวิทยาลัย

“นายทะเบียน” หมายความว่า ผู้ซึ่งได้รับแต่งตั้งจากมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ให้มีหน้าที่รับผิดชอบเกี่ยวกับงานทะเบียนและวัดผลของนักศึกษา

“คณะกรรมการวิชาการคณะ” หมายความว่า คณะกรรมการวิชาการคณะที่นักศึกษาสังกัด

“คณะกรรมการอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร” หมายความว่า คณะกรรมการบริหารและพัฒนาหลักสูตรที่มหาวิทยาลัยแต่งตั้งให้รับผิดชอบในการบริหารและพัฒนาหลักสูตรและการเรียนการสอน ตั้งแต่ การวางแผน การควบคุมคุณภาพ การติดตามประเมินผลและพัฒนาหลักสูตร

“อาจารย์ประจำ” หมายความว่า บุคคลที่ดำรงตำแหน่งอาจารย์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์รองศาสตราจารย์ ศาสตราจารย์ และตำแหน่งอื่นที่เทียบเท่าของมหาวิทยาลัย ตามที่สภามหาวิทยาลัยกำหนดหรือบุคคลในองค์กรภายนอกที่มีการตกลงร่วมผลิต ซึ่งมีหน้าที่รับผิดชอบตามพันธกิจของมหาวิทยาลัย และมีความเข้าใจเกี่ยวกับมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา สำหรับอาจารย์ประจำที่มหาวิทยาลัยรับเข้าใหม่ ตั้งแต่ข้อบังคับนี้เริ่มใช้บังคับต้องมีคะแนนทดสอบความสามารถภาษาอังกฤษได้ตามเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

“อาจารย์ประจำหลักสูตร” หมายความว่า อาจารย์ประจำที่มีคุณวุฒิตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาของหลักสูตรที่สภามหาวิทยาลัยเห็นชอบหรืออนุมัติ มีหน้าที่สอนและค้นคว้าวิจัยในสาขาวิชาดังกล่าว ทั้งนี้ สามารถเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตรหลายหลักสูตรได้ในเวลาเดียวกัน

“คุณวุฒิที่สัมพันธ์กับสาขาวิชาของหลักสูตร” หมายความว่า คุณวุฒิที่กำหนดไว้ในมาตรฐานสาขาวิชา หากสาขาวิชาใดยังไม่มีประกาศมาตรฐานสาขาวิชา หรือประกาศมาตรฐานสาขาวิชาไม่ได้กำหนดเรื่องนี้ไว้ ให้หมายถึง คุณวุฒิที่เกี่ยวข้องกับวิชาการหรือวิชาชีพของหลักสูตร หรือคุณวุฒิ

อื่นแต่มีประสบการณ์ตรงที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตรเป็นที่ประจักษ์ที่จะส่งเสริมให้การเรียนการสอนในหลักสูตร สาขาวิชานั้นบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษาได้ตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร โดยการพิจารณาคุณวุฒิที่สัมพันธ์กันให้อยู่ในดุลยพินิจของสภามหาวิทยาลัย

“อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร” หมายความว่า อาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีภาระหน้าที่ในการบริหารและพัฒนาหลักสูตรและการเรียนการสอน ตั้งแต่การวางแผน การควบคุมคุณภาพ การติดตามประเมินผลและพัฒนาหลักสูตร อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้องอยู่ประจำหลักสูตรนั้นตลอดเวลาที่จัดการศึกษา โดยจะเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบเกิน ๑ หลักสูตรในเวลาเดียวกันไม่ได้ ยกเว้น หลักสูตรพหุวิทยาการหรือสหวิทยาการ ให้เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้อีกหนึ่งหลักสูตรในกรณีนี้ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรสามารถเข้าได้ไม่เกิน ๒ คน

“อาจารย์ที่ปรึกษา” หมายความว่า อาจารย์ที่มหาวิทยาลัยแต่งตั้งให้เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาของนักศึกษาแต่ละหมู่เรียน

“อาจารย์พิเศษ” หมายความว่า ผู้สอนที่ไม่ใช่อาจารย์ประจำ

“การศึกษาในระบบ” หมายความว่า การศึกษาที่กำหนดจุดมุ่งหมาย วิธีการศึกษา หลักสูตรระยะเวลาของการศึกษา การวัดและประเมินผล ซึ่งเป็นเงื่อนไขของการสำเร็จการศึกษาที่แน่นอน โดยได้รับประกาศนียบัตร ประกาศนียบัตรชั้นสูง อนุปริญญา ปริญญาตรี หรือคุณวุฒิทางการศึกษาอื่น ๆ ซึ่งสถาบันอุดมศึกษายอมรับ

“การศึกษานอกระบบ” หมายความว่า การศึกษาที่มีความยืดหยุ่นในการกำหนดจุดมุ่งหมาย รูปแบบวิธีการจัดการศึกษา ระยะเวลาของการศึกษา การวัดและประเมินผลความรู้ ซึ่งเป็นเงื่อนไขของการสำเร็จการศึกษาโดยเนื้อหาและหลักสูตรจะต้องมีความเหมาะสมสอดคล้องกับสภาพปัญหาและความต้องการของบุคคลแต่ละกลุ่ม

“การศึกษาตามอัธยาศัย” หมายความว่า การศึกษาที่ให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ด้วยตนเองตามความสนใจ ศักยภาพ ความพร้อม และโอกาส โดยศึกษาจากบุคคล ประสบการณ์ สังคม สิ่งแวดล้อม สื่อหรือแหล่งความรู้อื่น ๆ

“ภาคการศึกษาปกติ” หมายความว่า ภาคการศึกษาที่ ๑ และภาคการศึกษาที่ ๒ ที่มีการจัดการศึกษาไม่น้อยกว่า ๑๕ สัปดาห์

“ภาคฤดูร้อน” หมายความว่า ภาคการศึกษาหลังภาคการศึกษาที่ ๒ ของปีการศึกษาปัจจุบันและก่อนภาคการศึกษาที่ ๑ ของปีการศึกษาถัดไป ที่มีการจัดการศึกษาไม่น้อยกว่า ๘ สัปดาห์

“หลักสูตรระยะสั้น” หมายความว่า หลักสูตรที่สร้างขึ้นโดยมีจุดมุ่งหมายเฉพาะเจาะจงเป็นเรื่อง ๆ มีระยะเวลาเรียนเทียบเท่าไม่น้อยกว่ารายวิชาที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัย เป็นหลักสูตรที่จัดบริการให้แก่ผู้สนใจ ให้มีโอกาสเพิ่มพูนทักษะ สมรรถนะ ความรู้ทางวิชาการหรือวิชาชีพได้กว้างขวางยิ่งขึ้น เพื่อนำไปพัฒนางานและพัฒนาวิชาชีพอันจะเป็นประโยชน์ต่อตนเอง สังคม และประเทศชาติ

“หลักสูตรฝึกอบรม” หมายความว่า หลักสูตรที่จัดบริการแก่ผู้สนใจให้มีโอกาสเพิ่มพูนทักษะ สมรรถนะ ความรู้ทางวิชาการหรือวิชาชีพได้กว้างขวางยิ่งขึ้น โดยการจัดสาระการเรียนรู้ที่มีจุดมุ่งหมาย ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่ชัดเจน มีลำดับกิจกรรมอบรมที่สามารถจบได้ในตัว มีระยะเวลาอบรมไม่น้อยกว่า ๖ ชั่วโมง และมีวิธีการประเมินเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานของมหาวิทยาลัย

“หลักสูตรประกาศนียบัตร” หมายความว่า การจัดสาระการเรียนรู้ที่มีจุดมุ่งหมาย ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่ชัดเจน มีลำดับกิจกรรมการเรียนรู้เทียบเท่ารายวิชาที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัย โดยให้นักศึกษาได้ศึกษาอย่างต่อเนื่อง จนกระทั่งมีคุณสมบัติหรือผลลัพธ์การเรียนรู้ตามจุดมุ่งหมายที่กำหนด และมีวิธีการวัดการประเมินเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานของมหาวิทยาลัย

“สัมฤทธิ์บัตรปริญญาตรี” หมายความว่า ใบรับรองความรู้ที่มหาวิทยาลัยออกให้แก่ผู้สอบได้ในรายวิชาหนึ่งตามโครงการสัมฤทธิ์บัตรปริญญาตรีของมหาวิทยาลัย

“วุฒิบัตรหรือประกาศนียบัตร” หมายความว่า เอกสารทางการศึกษาที่มหาวิทยาลัยออกให้แก่นักศึกษาเพื่อรับรองความสามารถ ทักษะ และสมรรถนะของนักศึกษาจากการสอบผ่านรายวิชา ชุดวิชา หลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรฝึกอบรม หรือ หลักสูตรประกาศนียบัตรที่อิงสมรรถนะหรือผลลัพธ์การเรียนรู้

“รายวิชา” หมายความว่า วิชาต่าง ๆ ที่เปิดสอนในระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี โดยเป็นไปตามหลักสูตรของคณะนั้น

“โมดูลการเรียนรู้” หมายความว่า หน่วยการเรียนรู้ที่มีกระบวนการเรียนการสอนอย่างเป็นระบบสมบูรณ์แบบ โดยโมดูลการเรียนรู้ต้องระบุผลลัพธ์การวัดผลและประเมินผลการเรียนรู้แต่ละโมดูลการเรียนรู้อย่างชัดเจน

“กลุ่มวิชา” หมายความว่า ชุดวิชาที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับเรื่องใดเรื่องหนึ่งที่ทำให้ความรู้เป็นองค์รวมหรือมีลักษณะเป็นการบูรณาการโดยแต่ละชุดวิชา มีการจัดการเรียนการสอนต่อเนื่อง เบ็ดเสร็จในระยะเวลาหนึ่ง

“ชุดวิชา” หมายความว่า กลุ่มของรายวิชาหรือส่วนหนึ่งของรายวิชาที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับเรื่องใดเรื่องหนึ่งที่ทำให้ความรู้เป็นองค์รวม หรือมีลักษณะการนำความรู้มาบูรณาการ โดยแต่ละชุดวิชา มีการจัดการเรียน การสอนเบ็ดเสร็จในระยะเวลาหนึ่ง

“หน่วยกิต” หมายความว่า มาตรฐานที่ใช้แสดงปริมาณการศึกษาที่นักศึกษาได้รับแต่ละรายวิชา

“การสะสมหน่วยกิต” หมายความว่า ระบบทะเบียนสะสมหน่วยกิตจากรายวิชา สัมฤทธิ์บัตร หรือหลักสูตรระยะสั้น หรือรายวิชาที่เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

“คลังหน่วยกิต” หมายความว่า ระบบทะเบียนสะสมหน่วยกิตและผลการศึกษาสำหรับผู้เรียน ทั้งจากการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย

อาทิ หลักสูตรเพื่อรับปริญญา หลักสูตรฝึกอบรม การสร้างประสบการณ์ โดยมีหลักฐานที่เป็นองค์ประกอบในการเทียบหน่วยกิตรวบรวมไว้ด้วย

“ระบบคลังหน่วยกิต” หมายความว่า ระบบและกลไกในการเทียบโอนความรู้ความสามารถและ/หรือสมรรถนะที่ได้จากการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย และจากประสบการณ์บุคคล มาเก็บสะสมไว้ในคลังหน่วยกิต ของมหาวิทยาลัย

“การเทียบโอนผลการเรียน” หมายความว่า การนำหน่วยกิตและค่าระดับคะแนนของรายวิชาที่เคยศึกษา ในหลักสูตรของมหาวิทยาลัยมาใช้โดยไม่ต้องศึกษารายวิชานั้นอีก

“การยกเว้นการเรียน” หมายความว่า การนำหน่วยกิตของรายวิชา โมดูลการเรียนรู้ กลุ่มวิชา ชุดวิชาในหลักสูตรของมหาวิทยาลัยหรือจากหลักสูตรสถาบันอุดมศึกษาอื่นที่ได้ศึกษาแล้ว รวมถึงหน่วยกิตจากการศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย การฝึกอาชีพ หรือจากประสบการณ์ ด้านปฏิบัติการ ประสบการณ์บุคคลมาใช้ยกเว้นการเรียน โดยไม่ต้องศึกษารายวิชา โมดูลการเรียนรู้ กลุ่มวิชา ชุดวิชาใดในหลักสูตรของมหาวิทยาลัย และมหาวิทยาลัยจะไม่นำมาคำนวณค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม

“มาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา” หมายความว่า ข้อกำหนดเกี่ยวกับผลลัพธ์การเรียนรู้ของผู้เรียนที่เกิดขึ้นจากการศึกษาตามมาตรฐานหลักสูตรการศึกษาระดับอุดมศึกษาที่กำหนดขึ้นตามระดับการศึกษาแต่ละระดับ

“ผลการเรียน” หมายความว่า ความรู้ ทักษะ จริยธรรม และลักษณะบุคคลที่ได้จากการศึกษา ในระบบซึ่งสามารถแสดงในรูปของคะแนนตัวอักษร หรือแต้มระดับคะแนนที่นำมาคิดคะแนนผลการเรียนหรือคำนวณแต้มระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมได้

“ผลลัพธ์การเรียนรู้” หมายความว่า ผลที่เกิดขึ้นแก่ผู้เรียนผ่านกระบวนการเรียนรู้ที่ได้จากการศึกษา ฝึกอบรม หรือประสบการณ์ที่เกิดขึ้นจากการฝึกปฏิบัติ หรือการเรียนรู้จริงในที่ทำงาน ระหว่างการศึกษา

“นักศึกษา” หมายความว่า นักศึกษาที่ศึกษาในหลักสูตร ระดับอนุปริญญา ระดับปริญญาตรี และระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“นักศึกษาระบบคลังหน่วยกิต” หมายความว่า นักศึกษาที่ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา และลงทะเบียนเป็นนักศึกษาในระบบคลังหน่วยกิต”

“นักศึกษาสะสมหน่วยกิต” หมายความว่า นักศึกษาที่ลงทะเบียนและศึกษาเป็นรายวิชา เพื่อสะสมหน่วยกิต ในหลักสูตร ระดับอนุปริญญา ระดับปริญญาตรี และระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“องค์กรภายนอก” หมายความว่า สถาบันอุดมศึกษาในประเทศหรือต่างประเทศที่ได้รับการรับรองจากหน่วยงานที่รับผิดชอบการศึกษาของประเทศนั้น หรือเป็นหน่วยราชการระดับกรมหรือเทียบเท่า หรือหน่วยงานรัฐวิสาหกิจ หรือองค์การมหาชน หรือบริษัทเอกชนที่จดทะเบียนในตลาด

หลักสูตรแห่งประเทศไทยเท่านั้น หากเป็นบริษัทเอกชนที่ไม่ได้จดทะเบียนในตลาดหลักทรัพย์แห่งประเทศไทย ให้อยู่ในดุลยพินิจของสภามหาวิทยาลัย โดยต้องแสดงศักยภาพและความพร้อมในการร่วมผลิตบัณฑิตของบริษัทดังกล่าว และต้องให้ได้คุณภาพตามมาตรฐานการอุดมศึกษา

“การตกลงร่วมผลิต” หมายความว่า การทำข้อตกลงร่วมมืออย่างเป็นทางการระหว่างมหาวิทยาลัยกับองค์กรภายนอกในการพัฒนาและบริหารหลักสูตร โดยผ่านความเห็นชอบของสภามหาวิทยาลัยและองค์กร ภายนอกนั้น ๆ

“ประสบการณ์ด้านปฏิบัติการ” หมายความว่า การทำงานร่วมกับสถานประกอบการ โดยมีหลักฐานรับรองผลการปฏิบัติงานที่เกิดประโยชน์กับสถานประกอบการ หรือหลักฐานรับรองมาตรฐานฝีมือแรงงาน หรือมีผลงานทางวิชาการประเภทการพัฒนาเทคโนโลยี หรือผลงานสร้างสรรค์ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับภาคอุตสาหกรรมเผยแพร่มาแล้ว

“ประสบการณ์บุคคล” หมายความว่า ความสามารถและ/หรือสมรรถนะของบุคคลที่สะสมไว้จากการศึกษาด้วยตนเอง ประสบการณ์จากการทำงาน การฝึกอบรมที่สถานประกอบการ จัดขึ้น การฝึกอบรมจากการปฏิบัติงาน การฝึกอาชีพ การสัมมนาและการประชุมเชิงปฏิบัติการ หรืออื่น ๆ ที่สามารถเทียบเคียงได้

“แฟ้มสะสมงาน (Portfolio)” หมายความว่า เอกสารหลักฐานที่แสดงว่ามีความรู้ตามรายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่ขอยกเว้นการเรียนรายวิชา

ข้อ ๔ ให้อธิการบดีรักษาการให้เป็นไปตามข้อบังคับนี้ และให้มีอำนาจออกระเบียบ ประกาศ หรือคำสั่งเพื่อปฏิบัติตามข้อบังคับนี้

ในกรณีที่มีปัญหาเกี่ยวกับการปฏิบัติตามข้อบังคับนี้ ให้อธิการบดีเป็นผู้มีอำนาจตีความและวินิจฉัยชี้ขาด

หมวด ๑

ระบบการบริหารงานวิชาการ

ข้อ ๕ มหาวิทยาลัยจัดการบริหารงานวิชาการ โดยให้มีหน่วยงาน คณะบุคคลและบุคคลดำเนินงานดังต่อไปนี้

- ๕.๑ สภาวิชาการ
- ๕.๒ คณะกรรมการวิชาการ
- ๕.๓ คณะกรรมการวิชาการคณะ
- ๕.๔ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- ๕.๕ อาจารย์ที่ปรึกษา

ข้อ ๖ การแต่งตั้ง วาระการดำรงตำแหน่ง อำนาจและหน้าที่ของสภาวิชาการให้เป็นไปตามบทบัญญัติในมาตรา ๒๐ มาตรา ๒๑ และมาตรา ๒๒ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗

ข้อ ๗ ให้อธิการบดีแต่งตั้งคณะกรรมการวิชาการ ประกอบด้วย

- ๗.๑ อธิการบดี เป็นประธานกรรมการ
- ๗.๒ รองอธิการบดีที่รับผิดชอบงานวิชาการ เป็นกรรมการ
- ๗.๓ คณบดีทุกคณะ หัวหน้างานวิชาศึกษาทั่วไป และหัวหน้างานศูนย์ภาษา เป็นกรรมการ
- ๗.๔ นายทะเบียน เป็นกรรมการ
- ๗.๕ ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน เป็นกรรมการและเลขานุการ
- ๗.๖ รองผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน เป็นกรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

๗.๗ บุคลากรสายสนับสนุนสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน ผู้ปฏิบัติงานการประชุมตามคำแนะนำของรองอธิการบดี จำนวนไม่เกิน ๔ คน เป็นผู้ช่วยเลขานุการ

ข้อ ๘ คณะกรรมการวิชาการ มีหน้าที่ดังต่อไปนี้

- ๘.๑ พิจารณากลับกรรงร่างประกาศ ระเบียบ หรือข้อบังคับที่เกี่ยวกับการจัดการศึกษาก่อนนำเสนอสภาวิชาการ
- ๘.๒ พิจารณากลับกรรง กำกับ ดูแลงานวิชาการให้เป็นไปตามระเบียบ ข้อบังคับ ประกาศ และนโยบายของมหาวิทยาลัยให้สอดคล้องกับมาตรฐานที่คณะกรรมการการอุดมศึกษากำหนด
- ๘.๓ พิจารณากลับกรรงบุคคลเพื่อแต่งตั้งเป็นอาจารย์พิเศษ อาจารย์ผู้ทรงคุณวุฒิ และอาจารย์ ผู้ประสานงานรายวิชา
- ๘.๔ พิจารณากลับกรรงแผนการรับนักศึกษา
- ๘.๕ พิจารณากลับกรรงผู้สำเร็จการศึกษาและเสนอชื่อผู้ที่มีคุณสมบัติจะสำเร็จการศึกษา ระดับอนุปริญญา หรือปริญญาตรี หรือปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ต่อสภาวิชาการ
- ๘.๖ ปฏิบัติหน้าที่อื่น ๆ ตามที่อธิการบดีมอบหมาย

ข้อ ๙ คณะเป็นหน่วยงานผลิตบัณฑิตตามนโยบายของมหาวิทยาลัย ซึ่งบริหารงานวิชาการโดยคณบดีและคณะกรรมการวิชาการคณะ โดยให้อธิการบดีแต่งตั้งคณะกรรมการวิชาการคณะ ซึ่งประกอบด้วย

- ๙.๑ คณบดี เป็นประธาน
- ๙.๒ ประธานคณะกรรมการประจำหลักสูตรทุกหลักสูตร เป็นกรรมการ
- ๙.๓ รองคณบดีที่ดูแลงานวิชาการ เป็นกรรมการและเลขานุการ
- ๙.๔ หัวหน้าสำนักงานคณบดี เป็นกรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

ข้อ ๑๐ คณะกรรมการวิชาการคณะ มีหน้าที่ดังต่อไปนี้

๑๐.๑ กำกับ ดูแลงานวิชาการคณะให้เป็นไปตามระเบียบ ข้อบังคับ ประกาศ และนโยบาย ของมหาวิทยาลัย

๑๐.๒ พิจารณากลับกรองอัตรากำลังผู้สอน

๑๐.๓ พิจารณากลับกรองการเสนอแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษา

๑๐.๔ พิจารณากลับกรองบุคคลเพื่อเสนอขอแต่งตั้งเป็นอาจารย์พิเศษ อาจารย์ผู้ทรงคุณวุฒิและอาจารย์ผู้ประสานงานรายวิชา ต่อคณะกรรมการวิชาการ

๑๐.๕ พิจารณากลับกรองแผนการรับนักศึกษา

๑๐.๖ พิจารณากลับกรองแผนดำเนินการพัฒนานักศึกษาตามมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษา

๑๐.๗ ปฏิบัติหน้าที่ตามที่มอบหมาย

ข้อ ๑๑ ให้อธิการบดีแต่งตั้งคณะกรรมการอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ประกอบด้วย

๑๑.๑ ประธาน มาจากการคัดเลือกกันเองของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

๑๑.๒ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เป็นกรรมการ

๑๑.๓ กรรมการและเลขานุการ มาจากการคัดเลือกกันเองของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ข้อ ๑๒ คณะกรรมการอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีหน้าที่ ดังต่อไปนี้

๑๒.๑ วางแผน ควบคุมคุณภาพ ติดตามประเมินผลและพัฒนาหลักสูตร ให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษาหรือประกาศอื่นใดของสภาวิชาชีพ ระเบียบ ข้อบังคับ ประกาศ นโยบายของมหาวิทยาลัยและคณะ

๑๒.๒ จัดทำอัตรากำลังผู้สอนเสนอต่อคณะกรรมการวิชาการคณะ

๑๒.๓ เสนอแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาต่อคณะกรรมการวิชาการคณะ

๑๒.๔ เสนอบุคคลเพื่อขอแต่งตั้งเป็นอาจารย์พิเศษ อาจารย์ผู้ทรงคุณวุฒิและอาจารย์ผู้ประสานงานรายวิชาต่อคณะกรรมการวิชาการคณะ

๑๒.๕ พิจารณาและเสนอแผนการรับนักศึกษาต่อคณะกรรมการวิชาการคณะ

๑๒.๖ เสนอแผนพัฒนานักศึกษาทุกชั้นปีตามมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษาต่อคณะกรรมการวิชาการคณะ

๑๒.๗ ปฏิบัติหน้าที่ตามที่มอบหมาย

ข้อ ๑๓ ให้อธิการบดีแต่งตั้งบุคคลเพื่อทำหน้าที่อาจารย์ที่ปรึกษา โดยมีหน้าที่ให้คำปรึกษา ดูแล สนับสนุนทางด้านวิชาการ วิธีการเรียน แผนการเรียนและให้มีส่วนในการประเมินผล ความก้าวหน้าในการศึกษาของนักศึกษาและภารกิจอื่นที่มหาวิทยาลัยมอบหมาย

หมวด ๒

ระบบการจัดการศึกษา

ข้อ ๑๔ การจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี ใช้ระบบทวิภาคโดย ๑ ปีการศึกษาแบ่งออกเป็น ๒ ภาคการศึกษาปกติ คือ ภาคการศึกษาที่ ๑ และภาคการศึกษาที่ ๒ โดยแต่ละภาคการศึกษามีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า ๑๕ สัปดาห์ หรือเทียบเคียงได้ไม่น้อยกว่า ๑๕ สัปดาห์ มหาวิทยาลัยอาจจัดการศึกษาภาคฤดูร้อนต่อจากภาคการศึกษาที่ ๒ โดยให้มีจำนวนชั่วโมงการศึกษาในแต่ละรายวิชาเทียบเคียงกันได้กับการศึกษาภาคปกติ กรณีที่หลักสูตรใดมีเหตุอันสมควร สภามหาวิทยาลัยอาจกำหนดให้ภาคการศึกษาของหลักสูตรนั้น แตกต่างจากที่กำหนดไว้ในข้อบังคับนี้ได้โดยให้มีการนับระยะเวลาในการศึกษาเทียบเคียงได้กับระบบทวิภาค โดยให้สภามหาวิทยาลัยเป็นผู้กำหนด ซึ่งจะต้องแสดงรายละเอียดเกี่ยวกับระบบการศึกษานั้นไว้ในหลักสูตรให้ชัดเจน ประกอบด้วยรายละเอียดเกี่ยวกับระยะเวลาของหน่วยการเรียนรู้เทียบเคียงกับหน่วยกิตในระบบทวิภาค รายวิชาภาคทฤษฎีและรายวิชาภาคปฏิบัติ การฝึกงานหรือการฝึกภาคสนาม การทำโครงงานหรือกิจกรรมอื่นใดที่เสริมสร้างการเรียนรู้ให้มีความสอดคล้องและเหมาะสมกับระบบการจัดการศึกษาที่สภามหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๑๕ การกำหนดหน่วยกิตตามระบบทวิภาค แต่ละรายวิชาให้กำหนดโดยใช้เกณฑ์ ดังนี้

๑๕.๑ รายวิชาภาคทฤษฎีที่ใช้เวลาบรรยายหรืออภิปรายปัญหาไม่น้อยกว่า ๑๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

๑๕.๒ รายวิชาภาคปฏิบัติที่ใช้เวลาฝึกหรือทดลองไม่น้อยกว่า ๓๐ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

๑๕.๓ การฝึกงานหรือการฝึกภาคสนามที่ใช้เวลาฝึกไม่น้อยกว่า ๔๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

๑๕.๔ การทำโครงงานหรือกิจกรรมอื่นใดที่ได้รับมอบหมายที่ใช้เวลาทำโครงงานหรือกิจกรรมนั้น ๆ ไม่น้อยกว่า ๔๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

๑๕.๕ กิจกรรมการเรียนอื่นใดที่สร้างการเรียนรู้นอกเหนือจากรูปแบบที่กำหนด ข้างต้นการนับระยะเวลาในการทำกิจกรรมนั้นต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต ให้เป็นไปตามที่สภามหาวิทยาลัยกำหนด ถ้ามีการจัดการศึกษาอื่นที่ไม่ใช้ระบบทวิภาค

ให้นับระยะเวลาการศึกษาและการคิดหน่วยกิต เทียบเคียงได้กับระบบทวิภาค โดยให้สภามหาวิทยาลัยเป็นผู้กำหนด

ข้อ ๑๖ รูปแบบการจัดการศึกษาของมหาวิทยาลัย สามารถจัดการศึกษาได้อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือผสมผสาน ได้ดังนี้

๑๖.๑ การศึกษาแบบเต็มเวลา (Full Time Education) เป็นการจัดการศึกษาที่มีการลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาปกติไม่น้อยกว่า ๙ หน่วยกิต และไม่เกิน ๒๒ หน่วยกิต และภาคฤดูร้อน ไม่เกิน ๙ หน่วยกิต

๑๖.๒ การศึกษาแบบไม่เต็มเวลา (Part-time Education) เป็นการจัดการศึกษาที่มีการลงทะเบียนในภาคการศึกษาปกติและภาคฤดูร้อนไม่เกิน ๙ หน่วยกิต

๑๖.๓ การศึกษาแบบเฉพาะบางช่วงเวลา (Particular Time Period Education) เป็นการจัดการศึกษาในบางช่วงเวลาของปีการศึกษา หรือเป็นไปตามเงื่อนไขของหลักสูตร หรือตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๑๖.๔ การศึกษาแบบทางไกล (Distance Education) เป็นการจัดการศึกษาโดยใช้การสอนทางไกลผ่านระบบการสื่อสารหรือเครือข่ายสารสนเทศต่าง ๆ หรือเป็นไปตามเงื่อนไขของหลักสูตร หรือตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๑๖.๕ การศึกษาแบบชุดวิชา (Module Education) เป็นการจัดการศึกษาเป็นชุดรายวิชา หรือกลุ่มวิชา ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๑๖.๖ การศึกษาแบบเรียนครั้งละรายวิชา (Block Course Education) เป็นการจัดการศึกษาที่มีระยะเวลาการศึกษาและการคิดหน่วยกิตเทียบเคียงระบบทวิภาคของรายวิชานั้น ๆ ตามเกณฑ์มาตรฐานการศึกษาระดับอนุปริญญา ปริญญาตรี และปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) หรือตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๑๖.๗ การศึกษานานาชาติ (International Education) เป็นการจัดการศึกษาโดยใช้ภาษาต่างประเทศทั้งหมด ซึ่งอาจจะเป็นความร่วมมือของสถานศึกษา หรือหน่วยงานในประเทศหรือต่างประเทศ และมีการจัดการให้มีมาตรฐานเช่นเดียวกับหลักสูตรสากล

๑๖.๘ การศึกษาแบบสะสมหน่วยกิต (Pre-degree Education) เป็นการศึกษาจากรายวิชาสัมฤทธิ์บัตร หรือหลักสูตรระยะสั้น หรือรายวิชาที่เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย เพื่อสะสมหน่วยกิตในระดับอนุปริญญา ระดับปริญญาตรี หรือระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง)

๑๖.๙ การจัดการศึกษาล้างหน่วยกิต เป็นการจัดการศึกษาที่ส่งเสริมและสนับสนุนให้ผู้เรียน มีการเรียนรู้ตลอดชีวิต โดยไม่กำหนดอายุและคุณสมบัติของผู้เรียน เป็นการเชื่อมโยงทั้งการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย ส่งเสริมให้ผู้เรียนสามารถสะสมผลการเรียนและผลลัพธ์การเรียนรู้ที่ได้จากการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย ไว้ในคลังหน่วยกิต คณะที่ประสงค์จะเปิดดำเนินการหลักสูตรในระบบคลังหน่วยกิตในระดับอนุปริญญา ระดับปริญญาตรี และระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ให้กระทำได้เมื่อได้รับความเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัย โดยผ่านความเห็นจากสภาวิชาการ และให้มหาวิทยาลัยยื่นขอขึ้นทะเบียนต่อคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา เพื่อพิจารณาขึ้นทะเบียนตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไข ต่อไปนี้

๑๖.๙.๑ มหาวิทยาลัยกำหนดระเบียบคลังหน่วยกิต ที่ครอบคลุมตั้งแต่ การรับผู้เรียนเข้ามาสะสมหน่วยกิต การสะสมหน่วยกิต (Credit Depository) จากผลการศึกษา ในระบบการศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย การเรียกใช้หน่วยกิต (Credit Reimbursement) รายละเอียดของผู้เรียน (Learner Attributes) รายละเอียดที่มาของหน่วยกิตที่สะสมไว้ (Credit Attributes) การทำให้มั่นใจว่าข้อมูลและสารสนเทศเกี่ยวกับผู้เรียนและหน่วยกิตที่สะสมไว้ มีคุณภาพ (Quality) มีความพร้อมใช้ (Availability) มีความมั่นคง (Security) และมีการยืนยันตัวตน ของผู้เรียน (Authentication) แล้วจัดทำเป็นข้อเสนอขอขึ้นทะเบียนที่มีรายละเอียดข้างต้นครบถ้วน

๑๖.๙.๒ ต้องเป็นหลักสูตรในสาขาวิชาที่คณะกรรมการมาตรฐานการศึกษา รับทราบการเปิดดำเนินการหลักสูตรแล้ว

๑๖.๙.๓ กรณีเป็นหลักสูตรที่มีองค์การวิชาชีพ ต้องเป็นหลักสูตรที่องค์กร วิชาชีพนั้น ๆ ให้การรับรองแล้วและหากนำมาดำเนินการในระบบคลังหน่วยกิต ต้องแจ้งให้องค์กร วิชาชีพรับทราบอีกครั้งหนึ่ง

๑๖.๙.๔ การเทียบโอนผลการเรียน และผลลัพธ์การเรียนรู้ที่ รวมถึง การเทียบโอนประสบการณ์รวมทั้งหลักเกณฑ์ กลไก และวิธีการในการประเมินผลการเรียน ผลลัพธ์ การเรียนรู้ และประสบการณ์บุคคลของผู้เรียนให้เป็นไปตามระเบียบ ข้อบังคับ หรือประกาศ ของมหาวิทยาลัย

๑๖.๙.๕ คณะต้องจัดให้มีบุคลากรหรือหน่วยงาน รับผิดชอบเฉพาะ สำหรับดำเนินการในระบบคลังหน่วยกิต เพื่อทำหน้าที่ให้คำปรึกษาแก่ผู้เรียน และดำเนินการให้มีการสะสมหน่วยกิตตามที่กำหนด

๑๖.๙.๖ มหาวิทยาลัยจัดทำรายงานผลการดำเนินงานเสนอต่อ คณะกรรมการเป็นประจำทุกปีหลังสิ้นปีการศึกษา

๑๖.๑๐ การศึกษาหลักสูตรควบระดับปริญญาตรีสองปริญญาในสาขาวิชา ที่แตกต่างกัน (Dual Bachelor's Degree Program) เป็นหลักสูตรระดับปริญญาตรีสองหลักสูตร ในสาขาวิชาที่ต่างกันภายในมหาวิทยาลัยเดียวกัน ที่ให้ผู้เรียนศึกษาพร้อมกันโดยผู้สำเร็จการศึกษา จะได้รับปริญญาจากทั้งสองหลักสูตรการจัดการศึกษาให้เป็นไปตามกฎกระทรวงมาตรฐานหลักสูตร การศึกษาระดับอุดมศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๕ ต้องมี ความพร้อมสำหรับการจัดการศึกษาหลักสูตร ควบระดับ โดยเป็นไปตามกฎกระทรวงมาตรฐานการจัดการศึกษาระดับอุดมศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๕ โดยมหาวิทยาลัยต้องจัดทำประกาศกำหนดหลักสูตรที่จะนำมาจัดการศึกษาควบระดับปริญญา สองปริญญา หลักเกณฑ์การรับนักศึกษา คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา วิธีการศึกษา การวัดผลการเรียน และเกณฑ์การสำเร็จของนักศึกษาในหลักสูตรควบระดับปริญญาตรีสองปริญญาให้ชัดเจน หลักสูตรที่จะนำมาจัดการศึกษาแบบควบระดับปริญญาตรีสองปริญญา ต้องเป็นหลักสูตร ที่มหาวิทยาลัยเปิดสอนแยกเป็นสองหลักสูตร และมหาวิทยาลัยกำหนดวิชาที่สามารถเรียนร่วมกันได้ และวิชาเฉพาะที่ต้องการให้ศึกษาในทั้งสองหลักสูตรให้ครบถ้วนและชัดเจนตามโครงสร้างหลักสูตร

ทั้งจำนวนวิชา จำนวนหน่วยกิต และบรรลุลัพธ์การเรียนรู้เป็นไปตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรีของทั้งสองหลักสูตร จำนวน คุณวุฒิ และคุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร ให้เป็นไปตามประกาศคณะกรรมการมาตรฐาน การอุดมศึกษา เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๕

๑๖.๑๑ การศึกษาหลักสูตรระดับปริญญาตรีปริญญาที่ ๒ (The Second Bachelor's Degree program) เป็นการจัดการศึกษาที่ให้ผู้เรียนที่สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีแล้วมาศึกษาในระดับปริญญาตรีเพื่อรับปริญญาที่ ๒ ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๑๖.๑๒ การศึกษาหลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการ เป็นการจัดการศึกษาที่มุ่งผลิตบัณฑิตให้มีความรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยอาจมีการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ เน้นความรู้และทักษะด้านวิชา สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในสถานการณ์จริงได้อย่างสร้างสรรค์ ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๑๖.๑๓ การศึกษาหลักสูตรระดับปริญญาตรีแบบก้าวหน้า (Bachelor's Honors Program) เป็นการจัดการศึกษาให้ผู้เรียนที่มีความสามารถพิเศษ มุ่งเน้นผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความสามารถระดับสูงโดยใช้หลักสูตรปกติที่เปิดสอนอยู่แล้ว แต่ให้เสริมศักยภาพของผู้เรียนโดยกำหนดให้ผู้เรียนได้ศึกษาบางรายวิชาในระดับบัณฑิตศึกษาที่เปิดสอนอยู่แล้วและสนับสนุนให้ผู้เรียนได้ทำวิจัยทางวิชาการที่ลุ่มลึก ต้องมีการเรียนรายวิชาระดับบัณฑิตศึกษา ไม่น้อยกว่า ๑๒ หน่วยกิต ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๑๖.๑๔ การศึกษาหลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการ เป็นการจัดการศึกษาที่มุ่งผลิตบัณฑิตให้มีความรอบรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ เน้นความรู้ สมรรถนะและทักษะด้านวิชาการและวิชาชีพหรือมีสมรรถนะและทักษะด้านการปฏิบัติเชิงเทคนิคในศาสตร์สาขานั้น ๆ โดยผ่านการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ ตามประกาศของมหาวิทยาลัยหลักสูตรแบบนี้เท่านั้น ที่จัดหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ได้ โดยถือว่าเป็นส่วนหนึ่งของหลักสูตรปริญญาตรีและจะต้องสะท้อนปรัชญาและเนื้อหาสาระของหลักสูตรปริญญาตรีนั้น ๆ โดยครบถ้วน และให้ระบุคำว่า “ต่อเนื่อง” ในวงเล็บต่อท้ายชื่อหลักสูตร สถาบันอุดมศึกษาที่ต้องการผลิตบุคลากรในระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) จะต้องมีวัตถุประสงค์เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีทักษะการปฏิบัติการหรือทักษะวิชาชีพอยู่แล้ว ให้มีความรู้ด้านวิชาการมากยิ่งขึ้น รวมทั้งได้รับการฝึกปฏิบัติขั้นสูงเพิ่มเติม เพื่อให้บัณฑิตจบไปเป็นนักปฏิบัติเชิงวิชาการ โดยเน้นการจัดการเรียนการสอนแบบมีส่วนร่วมระหว่างสถานประกอบการกับสถาบันอุดมศึกษา และการบริหารจัดการเรียนการสอนที่บูรณาการภาคทฤษฎีและปฏิบัติในบริบทของการทำงานตามสภาพจริง เพื่อให้นักศึกษาบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ตามโจทย์ความต้องการนักปฏิบัติขั้นสูงตามเจตนารมณ์ของหลักสูตรในด้านอาจารย์ผู้สอนจำนวนหนึ่งต้องเป็นผู้มีประสบการณ์ด้านปฏิบัติการมาแล้ว และหากเป็นผู้สอนจากสถานประกอบการต้องมีความเข้าใจเกี่ยวกับมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา

๑๖.๑๕ การศึกษาหลักสูตรปริญญาตรีแบบก้าวหน้าทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการ เป็นหลักสูตรสำหรับผู้เรียนที่มีความสามารถพิเศษ มุ่งเน้นผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ สมรรถนะทาง วิชาชีพหรือปฏิบัติการขั้นสูงโดยใช้หลักสูตรปกติที่เปิดสอนอยู่แล้วให้รองรับศักยภาพของผู้เรียน โดยกำหนดให้ผู้เรียนได้ศึกษาบางรายวิชาในระดับบัณฑิตศึกษาที่เปิดสอนอยู่แล้ว และทำวิจัยที่ลุ่มลึก หรือได้รับการฝึกปฏิบัติขั้นสูงในองค์กรหรือสถานประกอบการ ต้องมีการเรียนรายวิชาระดับ บัณฑิตศึกษา ไม่น้อยกว่า ๑๒ หน่วยกิต ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๑๖.๑๖ การศึกษาหลักสูตรเพื่อยกระดับสมรรถนะกำลังคนวัยแรงงานเพื่ออนาคต (Upskill/Reskill) เป็นการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาหลักสูตรระยะสั้น สนับสนุนการเรียนรู้ตลอดชีวิต และพัฒนาทักษะเพื่ออนาคต ภายในสถาบันการศึกษาที่ได้มาตรฐาน ยกย่องทักษะฝีมือแรงงาน ของประเทศไทยให้มีคุณสมบัติตรงตามความต้องการของตลาดแรงงานในปัจจุบัน แสวงหาความ ร่วมมือกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการสร้างแพลตฟอร์มการพัฒนาและบริหารจัดการหลักสูตร อุดมศึกษาในรูปแบบ Modular Education และ/หรือ Modular Curriculum และแพลตฟอร์ม การเรียนรู้ตลอดชีวิตและทักษะเพื่ออนาคต

๑๖.๑๗ การจัดการศึกษาโครงการเรียนล่วงหน้า (Advanced Placement Program) เป็นการจัดการศึกษาโดยความร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัย กับโรงเรียน สถาบันการศึกษา ทั้งภายในประเทศและต่างประเทศที่เข้าร่วมโครงการโดยผู้เรียนของโรงเรียน สถาบันการศึกษา ที่เข้าร่วมโครงการสามารถลงทะเบียนวิชาเรียนในรายวิชาเรียนล่วงหน้าและเมื่อผ่านการวัดผลตามผล การเรียนที่กำหนดไว้ สามารถนำรายวิชาเรียนนั้นมาเทียบโอนผลการเรียนในหลักสูตรได้โดยให้นำ ระดับคะแนนมาคำนวณค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมด้วย หรือ ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๑๖.๑๘ การศึกษารูปแบบอื่น ๆ ที่เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

หมวด ๓

หลักสูตรการศึกษาและโครงสร้างหลักสูตร

ข้อ ๑๗ หลักสูตรการศึกษาจัดไว้ ๒ ระดับ ดังนี้

๑๗.๑ หลักสูตรระดับอนุปริญญา จัดไว้ ๒ ประเภท ดังนี้

๑๗.๑.๑ หลักสูตรอนุปริญญา (๒ ปี) มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๖๐ หน่วยกิต มีระยะเวลาการศึกษาปกติ ๒ ปีการศึกษา ใช้เวลาศึกษาไม่เกิน ๔ ปีการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลาและไม่เกิน ๖ ปีการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา

๑๗.๑.๒ หลักสูตรอนุปริญญา (๓ ปี) มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๙๐ หน่วยกิต มีระยะเวลาการศึกษาปกติ ๓ ปีการศึกษา ใช้เวลาศึกษาไม่เกิน ๖ ปีการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลาและไม่เกิน ๙ ปีการศึกษา สำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา

๑๗.๒ หลักสูตรระดับปริญญาตรี จัดไว้ ๕ ประเภท ดังนี้

๑๗.๒.๑ หลักสูตรปริญญาตรี (๔ ปี) มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๑๒๐ หน่วยกิต มีระยะเวลาศึกษาปกติ ๔ ปีการศึกษา ใช้เวลาศึกษาไม่เกิน ๘ ปีการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลาและไม่เกิน ๑๒ ปีการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา

๑๗.๒.๒ หลักสูตรปริญญาตรี (๕ ปี) มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๑๕๐ หน่วยกิต มีระยะเวลาศึกษาปกติ ๕ ปีการศึกษา ใช้เวลาศึกษาไม่เกิน ๑๐ ปีการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลาและไม่เกิน ๑๕ ปีการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา

๑๗.๒.๓ หลักสูตรปริญญาตรี (ไม่น้อยกว่า ๖ ปี) มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๑๘๐ หน่วยกิต มีระยะเวลาศึกษาปกติไม่น้อยกว่า ๖ ปีการศึกษา ใช้เวลาศึกษาไม่เกิน ๑๒ ปีการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลาและไม่เกิน ๑๘ ปีการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา

๑๗.๒.๔ หลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๗๒ หน่วยกิต มีระยะเวลาศึกษาปกติ ๒ ปีการศึกษา ใช้เวลาศึกษาไม่เกิน ๔ ปีการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา และไม่เกิน ๖ ปีการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา ทั้งนี้ ให้นับเวลาศึกษาจากวันที่เปิดภาคการศึกษาแรกที่รับเข้าศึกษาในหลักสูตรนั้น

๑๗.๒.๕ หลักสูตรปริญญาตรีสองปริญญา มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๑๕๐ หน่วยกิต มีระยะเวลาศึกษาปกติ ๕ ปีการศึกษา ใช้เวลาศึกษาไม่เกิน ๑๐ ปีการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลาและไม่เกิน ๑๕ ปีการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา

ข้อ ๑๘ โครงสร้างหลักสูตร

โครงสร้างหลักสูตรอนุปริญญา และหลักสูตรปริญญาตรีประกอบด้วยหมวดวิชาศึกษาทั่วไป หมวดวิชาเฉพาะ และหมวดวิชาเลือกเสรี โดยมีสัดส่วนจำนวนหน่วยกิต ของแต่ละหมวดวิชา ดังนี้

๑๘.๑ หมวดวิชาศึกษาทั่วไป หมายความว่า หมวดวิชาที่เสริมสร้างความเป็นมนุษย์ให้พร้อมสำหรับโลกในปัจจุบันและอนาคต เพื่อให้เป็นบุคคลผู้ใฝ่รู้และมีทักษะที่จำเป็นสำหรับศตวรรษที่ ๒๑ อย่างครบถ้วน เป็นผู้ตระหนักรู้ถึงการบูรณาการศาสตร์ต่าง ๆ ในการพัฒนาหรือแก้ไขปัญหา เป็นผู้ที่สามารถสร้างโอกาสและคุณค่าให้ตนเองและสังคม รู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลงของสังคมและของโลก เป็นบุคคลที่ดำรงตนเป็นพลเมืองที่เข้มแข็ง มีจริยธรรมและยึดมั่นในสิ่งที่ถูกต้อง รู้คุณค่าและรักษาชาติกำเนิด ร่วมมือรวมพลังเพื่อสร้างสรรค์และพัฒนาสังคมอย่างยั่งยืน และเป็นพลเมืองที่มีคุณค่าของสังคม

การจัดการเรียนการสอนอาจจัดวิชาศึกษาทั่วไปในลักษณะจำแนกเป็นรายวิชาหรือลักษณะบูรณาการใด ๆ ก็ได้ เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป โดยให้มีจำนวนหน่วยไม่น้อยกว่า ๒๔ หน่วยกิต ทั้งหลักสูตรระดับอนุปริญญา (๒ ปี และ ๓ ปี) และหลักสูตรระดับปริญญาตรี ซึ่งต้องแสดงการวัดและประเมินผลที่สะท้อนการบรรลุผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ที่สอดคล้องกับปรัชญาและวัตถุประสงค์ของการจัดการศึกษาหมวดวิชาศึกษาทั่วไปได้อย่างชัดเจน

การจัดหมวดวิชาศึกษาทั่วไปสำหรับหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) อาจได้รับการยกเว้นรายวิชาที่ได้ศึกษามาแล้วในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงหรือระดับอนุปริญญา ทั้งนี้ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๑๘.๒ หมวดวิชาเฉพาะ หมายความว่า วิชาแกน วิชาเฉพาะด้าน วิชาพื้นฐานวิชาชีพและวิชาชีพที่มุ่งหมายให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และปฏิบัติงานได้ โดยให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมของหมวดวิชาเฉพาะดังนี้

๑๘.๒.๑ หลักสูตรอนุปริญญา (๒ ปี) ให้มีจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาเฉพาะรวมไม่น้อยกว่า ๓๐ หน่วยกิต หากจัดหมวดวิชาเฉพาะในลักษณะวิชาเอกและวิชาโท วิชาเอกต้องมีจำนวนหน่วยกิตไม่น้อยกว่า ๒๑ หน่วยกิต และวิชาโทต้องมีจำนวนหน่วยกิตไม่น้อยกว่า ๙ หน่วยกิต

๑๘.๒.๒ หลักสูตรอนุปริญญา (๓ ปี) ให้มีจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาเฉพาะรวมไม่น้อยกว่า ๔๕ หน่วยกิต หากจัดหมวดวิชาเฉพาะในลักษณะวิชาเอกและวิชาโท วิชาเอกต้องมีจำนวนหน่วยกิต ไม่น้อยกว่า ๓๐ หน่วยกิต และวิชาโทต้องมีจำนวนหน่วยกิตไม่น้อยกว่า ๑๕ หน่วยกิต

๑๘.๒.๓ หลักสูตรปริญญาตรี (๔ ปี) ทางวิชาการให้มีจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาเฉพาะรวมไม่น้อยกว่า ๗๒ หน่วยกิต

๑๘.๒.๔ หลักสูตรปริญญาตรี (๔ ปี) ทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการ ให้มีจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาเฉพาะรวมไม่น้อยกว่า ๗๒ หน่วยกิต โดยต้องเรียนวิชาทางปฏิบัติการ ไม่น้อยกว่า ๓๖ หน่วยกิต และทฤษฎีไม่น้อยกว่า ๒๔ หน่วยกิต

สำหรับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ให้มีจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาเฉพาะรวม ไม่น้อยกว่า ๔๒ หน่วยกิต ในจำนวนนั้นต้องเป็นวิชาทางทฤษฎี ไม่น้อยกว่า ๑๘ หน่วยกิต

๑๘.๒.๕ หลักสูตรปริญญาตรี (๕ ปี) ให้มีจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาเฉพาะรวม ไม่น้อยกว่า ๙๐ หน่วยกิต

๑๘.๒.๖ หลักสูตรปริญญาตรี (ไม่น้อยกว่า ๖ ปี) ให้มีจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาเฉพาะรวม ไม่น้อยกว่า ๑๐๘ หน่วยกิต

หลักสูตรระดับปริญญาตรี อาจจัดหมวดวิชาเฉพาะในลักษณะวิชาเอกเดี่ยว วิชาเอกคู่ หรือวิชาเอกและวิชาโทก็ได้ โดยวิชาเอกต้องมีจำนวนหน่วยกิต ไม่น้อยกว่า ๓๐ หน่วยกิต และมีวิชาโทต้องมีจำนวนหน่วยกิต ไม่น้อยกว่า ๑๕ หน่วยกิต ในกรณีที่จัดหลักสูตรแบบวิชาเอกคู่ ต้องเพิ่มจำนวนหน่วยกิตของวิชาเอกอีก ไม่น้อยกว่า ๓๐ หน่วยกิต และให้มีจำนวนหน่วยกิตรวม ไม่น้อยกว่า ๑๕๐ หน่วยกิต สำหรับหลักสูตรปริญญาตรีแบบก้าวหน้า ผู้เรียนต้องเรียนรายวิชาระดับบัณฑิตศึกษาในหมวดวิชาเฉพาะไม่น้อยกว่า ๑๒ หน่วยกิต

๑๘.๓ หมวดวิชาเลือกเสรี หมายความว่า วิชาที่มุ่งให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ ตามที่ตนเองถนัดหรือสนใจ โดยเปิดโอกาสให้ผู้เรียนเลือกเรียนรายวิชาใด ๆ ในหลักสูตรระดับ

อนุปริญญา หรือหลักสูตรระดับปริญญาตรี ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด และให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๖ หน่วยกิต

มหาวิทยาลัยอาจยกเว้นหรือเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป หมวดวิชาเฉพาะ และหมวดวิชาเลือกเสรี ให้กับนักศึกษาที่มีความรู้ความสามารถที่สามารถวัดมาตรฐานได้ โดยเป็นไปตามหลักเกณฑ์และวิธีการเทียบโอนหน่วยกิตและผลการเรียนในระดับอุดมศึกษาที่คณะกรรมการกำหนด ทั้งนี้ นักศึกษาต้องศึกษาให้ครบตามจำนวนหน่วยกิตที่กำหนดไว้ในหลักสูตรที่เข้าศึกษา

๑๘.๔ หลักสูตรปริญญาตรีสองปริญญา เป็นหลักสูตรที่มหาวิทยาลัยเปิดสอนแยกเป็นสองหลักสูตรและมหาวิทยาลัยกำหนดวิชาที่สามารถเรียนร่วมกันได้และวิชาเฉพาะที่ต้องการให้ศึกษาในทั้งสองหลักสูตรให้ครบถ้วนและชัดเจนตามโครงสร้างหลักสูตร ทั้งจำนวนวิชา จำนวนหน่วยกิตและบรรลุลัพธ์การเรียนรู้เป็นไปตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรีของทั้งสองหลักสูตร จำนวน คุณวุฒิและคุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตรให้เป็นไปตามประกาศคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๕

หมวด ๔

การรับนักศึกษาและคุณสมบัติของผู้สมัครเข้าเป็นนักศึกษา

ข้อ ๑๙ การรับสมัคร การคัดเลือก การรับเข้าศึกษา และการรายงานตัวเข้าเป็นนักศึกษา แต่ละรูปแบบการจัดการศึกษาให้เป็นไปตามเงื่อนไข หลักเกณฑ์ และวิธีการ ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๒๐ คุณสมบัติของผู้สมัครเข้ารับการศึกษามหาวิทยาลัยในแต่ละรูปแบบการจัดการศึกษาให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๒๑ ให้มหาวิทยาลัยออกประกาศเกี่ยวกับคุณสมบัติของผู้สมัครเข้าเป็นนักศึกษาแต่ละหลักสูตรเพิ่มเติมได้

ข้อ ๒๒ กรณีที่มหาวิทยาลัยมีการรับนักศึกษาต่างชาติหรือนักศึกษาพิการ ให้เป็นไปตามระเบียบ ประกาศ ข้อบังคับ ของมหาวิทยาลัย

หมวด ๕

การขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาและการลงทะเบียนเรียน

ข้อ ๒๓ การขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา สำหรับการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ระดับปริญญาตรี และระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง)

๒๓.๑ ผู้มีสิทธิเข้าศึกษาต้องยืนยันสิทธิเข้าศึกษา พร้อมชำระค่าธรรมเนียมการศึกษา ค่าลงทะเบียนเรียน และส่งหลักฐาน ตามประกาศของมหาวิทยาลัยจึงจะมีสภาพเป็นนักศึกษา

๒๓.๒ ถ้าผู้มีสิทธิเข้าศึกษาไม่ยืนยันสิทธิเข้าศึกษา หรือไม่ชำระค่าธรรมเนียม การศึกษาและค่าลงทะเบียนเรียน ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด ให้ถือว่าผู้นั้นสละสิทธิเข้าศึกษา เว้นแต่ จะได้รับอนุมัติจากมหาวิทยาลัย

๒๓.๓ การขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาสำหรับการจัดการศึกษารูปแบบอื่น ๆ ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

หากมหาวิทยาลัยตรวจพบว่า ผู้ซึ่งได้ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาใช้เอกสารหลักฐานประกอบ การขึ้นทะเบียนนักศึกษาอันเป็นเท็จ มหาวิทยาลัยสามารถเพิกถอนสภาพการเป็นนักศึกษาได้

ข้อ ๒๔ การลงทะเบียนเรียน

๒๔.๑ นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียน โดยชำระค่าธรรมเนียมการศึกษาและ ค่าลงทะเบียนเรียนตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดในแต่ละภาคการศึกษา หากพ้นกำหนดจะถือว่า พ้นสภาพการเป็นนักศึกษา เว้นแต่มีการชำระเงินเพื่อรักษาสภาพนักศึกษา

๒๔.๒ กำหนดการลงทะเบียน วิธีการลงทะเบียน และการชำระค่าธรรมเนียม การศึกษา ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๒๔.๓ การลงทะเบียนเรียนสำหรับนักศึกษาเต็มเวลาในแต่ละภาคการศึกษาปกติ

๒๔.๓.๑ นักศึกษาเต็มเวลา จันทร์-ศุกร์ ให้ลงทะเบียนเรียนไม่น้อยกว่า ๙ หน่วยกิตและไม่เกิน ๒๒ หน่วยกิต การลงทะเบียนเรียนในภาคฤดูร้อน ให้ลงทะเบียนเรียนไม่เกิน ๙ หน่วยกิต

๒๔.๓.๒ นักศึกษาเต็มเวลา เสาร์-อาทิตย์ ให้ลงทะเบียนเรียนไม่น้อยกว่า ๙ หน่วยกิตและไม่เกิน ๑๕ หน่วยกิต การลงทะเบียนเรียนในภาคฤดูร้อน ให้ลงทะเบียนเรียนไม่เกิน ๙ หน่วยกิต

๒๔.๔ การลงทะเบียนเรียนสำหรับนักศึกษาเต็มเวลาในภาคฤดูร้อน ให้ลงทะเบียนเรียนไม่เกิน ๙ หน่วยกิตและต้องลงทะเบียนเรียนในรายวิชาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด ข้อใดข้อหนึ่งต่อไปนี้

๒๔.๔.๑ รายวิชาที่หลักสูตรกำหนดไว้ในแผนการเรียน

๒๔.๔.๒ รายวิชาที่เคยเรียนและได้ผลการประเมินไม่ผ่าน หรือรายวิชา ที่จำเป็นต้องเรียนให้ครบโครงสร้างเพื่อออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือสำเร็จการศึกษา

๒๔.๔.๓ รายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือรายวิชาเทียบเคียงในกลุ่มเดียวกัน ไม่สามารถลงทะเบียนเรียนในภาคฤดูร้อนได้

๒๔.๕ การลงทะเบียนเรียน สำหรับการจัดการศึกษารูปแบบอื่น ๆ ให้เป็นไปตาม ประกาศ ของมหาวิทยาลัย

๒๔.๖ การลงทะเบียนเรียนรายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือรายวิชาเทียบเคียงในกลุ่มเดียวกัน สามารถลงทะเบียนเรียนรายวิชาอื่นร่วมได้ไม่เกิน ๙ หน่วยกิต สำหรับการลงทะเบียนเรียนรายวิชาสหกิจศึกษา ไม่สามารถลงทะเบียนเรียนรายวิชาอื่นร่วมได้

๒๔.๗ นักศึกษาที่ไม่ลงทะเบียนเรียนตามวันและเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด จะถูกปรับค่าลงทะเบียนเรียนล่าช้าเป็นรายวันตามอัตราที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๒๔.๘ นักศึกษาที่มีเหตุอันสมควรและประสงค์จะลงทะเบียนเรียนภายหลังระยะเวลา ที่มหาวิทยาลัยกำหนดต้องได้รับอนุมัติจากอธิการบดี หรือรองอธิการบดีที่ได้รับมอบหมาย

๒๔.๙ นักศึกษาที่ ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาในหลักสูตรหนึ่งสามารถขอลงทะเบียนเรียน ในหลักสูตรอื่นได้อีกหลักสูตรหนึ่ง และขอรับปริญญาได้ทั้งสองหลักสูตร ทั้งนี้ต้องเป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๒๔.๑๐ ในกรณีที่มีเหตุอันควร มหาวิทยาลัยอาจงดสอนรายวิชาใดรายวิชาหนึ่ง หรือจำกัดจำนวนนักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนในรายวิชาใดวิชาหนึ่ง

๒๔.๑๑ ผู้พ้นสภาพการเป็นนักศึกษา ไม่มีสิทธิลงทะเบียนเรียน หากผู้พ้นสภาพการเป็นนักศึกษาลงทะเบียนเรียน ให้ถือว่า การลงทะเบียนนั้นไม่สมบูรณ์

๒๔.๑๒ นักศึกษาสามารถลงทะเบียนเรียนต่างมหาวิทยาลัยได้ โดยความเห็นชอบของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๒๕ การลงทะเบียนเรียน สำหรับการจัดการศึกษารูปแบบอื่น ๆ ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๒๖ การลงทะเบียนเรียนรายวิชาที่มีวิชาบังคับก่อน (Pre-requisite)

๒๖.๑ นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนรายวิชาที่เป็นวิชาบังคับก่อนและได้ระดับคะแนนไม่ต่ำกว่า “D” หรือ “P” หรือ “S” ก่อนลงทะเบียนรายวิชาต่อเนื่อง มิฉะนั้นให้ถือว่า การลงทะเบียนเรียนรายวิชาต่อเนื่องเป็นโมฆะ

๒๖.๒ นักศึกษาอาจลงทะเบียนเรียนรายวิชาต่อเนื่องควบคู่กับรายวิชาบังคับก่อนที่เคยสอบตก (F) มาแล้วในภาคการศึกษา ก่อน โดยความเห็นชอบของอาจารย์ประจำวิชา ทั้งนี้ หากนักศึกษาสอบตกซ้ำในรายวิชาบังคับก่อน ผลการเรียนรายวิชาต่อเนื่องไม่ถือเป็นโมฆะ

๒๖.๓ นักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนรายวิชาต่อเนื่องควบคู่กับรายวิชาบังคับก่อน หากขอถอนหรือยกเลิกรายวิชาบังคับก่อนจะต้องถอนหรือยกเลิกรายวิชาต่อเนื่องในคราวเดียวกันด้วย หากไม่ถอนหรือยกเลิกรายวิชาต่อเนื่องให้ถือว่า การลงทะเบียนเรียนรายวิชาต่อเนื่องนั้นเป็นโมฆะ

๒๖.๔ กรณีที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนรายวิชาบังคับก่อนและรายวิชาต่อเนื่อง ไม่เป็นไปตามข้างต้นให้เสนอต่อคณะกรรมการวิชาการพิจารณา

ข้อ ๒๗ การลงทะเบียนซ้ำ

๒๗.๑ รายวิชาใดที่มีการลงทะเบียนเรียน และมีระดับคะแนนเป็น “F” หากมีการลงทะเบียนเรียนรายวิชาเดิมนั้นซ้ำครั้งเดียวหรือหลายครั้ง ให้ใช้ระดับคะแนนที่ได้คะแนนสูงสุด

มาใช้คำนวณค่าระดับคะแนนเฉลี่ย ทั้งนี้รายวิชาที่มีระดับคะแนนเป็น “F” จะยังคงปรากฏอยู่ในหลักฐานทางทะเบียนของภาคการศึกษานั้น

๒๗.๒ รายวิชาใดที่มีการลงทะเบียนเรียน และมีระดับคะแนนเป็น “D” หรือ “D+” หากมีการลงทะเบียนเรียนรายวิชาเดิมนั้นซ้ำครั้งเดียวหรือหลายครั้ง ให้ใช้ระดับคะแนนที่ได้คะแนนสูงสุดมาใช้คำนวณค่าระดับคะแนนเฉลี่ย ทั้งนี้รายวิชาที่มีระดับคะแนนเป็น “D” หรือ “D+” จะยังคงปรากฏอยู่ในหลักฐานทางทะเบียนของภาคการศึกษานั้น

ข้อ ๒๘ การลงทะเบียนเรียนรายวิชาโดยไม่นับหน่วยกิต (Audit)

๒๘.๑ การลงทะเบียนเรียนรายวิชาโดยไม่นับหน่วยกิตหมายความว่า การลงทะเบียนเรียนรายวิชาโดยไม่นับหน่วยกิตรวมเข้ากับจำนวนหน่วยกิตในภาคการศึกษาและจำนวนหน่วยกิตตามหลักสูตร

๒๘.๒ นักศึกษาจะลงทะเบียนรายวิชาโดยไม่นับหน่วยกิตได้ก็ต่อเมื่อได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ผู้สอนรายวิชานั้น

ข้อ ๒๙ การเปิดหมู่พิเศษ (หมู่เรียนที่สอนนอกแผนการเรียน)

มหาวิทยาลัยเปิดหมู่พิเศษ (หมู่เรียนที่สอนนอกแผนการเรียน) ให้เฉพาะกรณีดังต่อไปนี้

๒๙.๑ เป็นภาคการศึกษาสุดท้ายที่นักศึกษาจะสำเร็จการศึกษาหรือภาคการศึกษาก่อนออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือที่มีชื่อเรียกเป็นอย่างอื่น และรายวิชาที่จะเรียนตามโครงสร้างของหลักสูตรไม่เปิดสอนหรือเปิดสอนแต่นักศึกษาไม่สามารถลงทะเบียนเรียนได้

๒๙.๒ รายวิชาดังกล่าวไม่มีเปิดสอนอีกอันเนื่องมาจากการเปลี่ยนแปลงของหลักสูตรหรือนักศึกษาได้ผลการเรียนของรายวิชานั้นเป็น “F” หรือ “NP” หรือ “U”

ทั้งนี้ รายวิชาที่ขอเปิดจะต้องมีเวลาเรียนและเวลาสอบไม่ซ้ำซ้อนกับรายวิชาอื่น ๆ ในตารางเรียนปกติและนักศึกษาต้องยื่นคำร้องขอเปิดหมู่พิเศษ (หมู่เรียนที่สอนนอกแผนการเรียน) ภายในสัปดาห์แรกของการเปิดภาคการศึกษาและจำนวนหน่วยกิตรวมให้เป็นไปตามข้อ ๑๖.๑

ข้อ ๓๐ การขอเพิ่มรายวิชา ขอลอนรายวิชา และขอยกเลิกรายวิชา

๓๐.๑ การขอเพิ่มรายวิชา ขอลอนรายวิชา และยกเลิกรายวิชาต้องได้รับอนุมัติจากคณบดี โดยความเห็นชอบจากอาจารย์ผู้สอนและอาจารย์ที่ปรึกษา

๓๐.๒ การขอเพิ่มรายวิชาหรือขอลอนรายวิชาต้องกระทำภายใน ๓ สัปดาห์แรกของภาคการศึกษาปกติหรือภายในสัปดาห์แรกของภาคฤดูร้อน ทั้งนี้จำนวนหน่วยกิตต้องเป็นไปตามข้อ ๑๖.๑ แต่จำนวนหน่วยกิตที่คงเหลือจะต้องไม่น้อยกว่า ๙ หน่วยกิต

๓๐.๓ การขอยกเลิกรายวิชา ต้องดำเนินการให้เสร็จสิ้นก่อนการสอบปลายภาคการศึกษา ไม่น้อยกว่า ๑ สัปดาห์

ข้อ ๓๑ การลงทะเบียนเพื่อรักษาสภาพนักศึกษา

๓๑.๑ นักศึกษาที่ลาพักการเรียนหรือถูกมหาวิทยาลัยสั่งให้พักการเรียน จะต้องชำระเงินค่าธรรมเนียมนักศึกษาตามประกาศของมหาวิทยาลัยมิฉะนั้นจะพ้นสภาพนักศึกษา

๓๑.๒ การลงทะเบียนเพื่อรักษาสภาพนักศึกษาให้ดำเนินการให้แล้วเสร็จภายใน ๓ สัปดาห์แรกนับจากวันเปิดภาคการศึกษาปกติหรือภายในสัปดาห์แรกจากวันเปิดภาคการศึกษาภาคฤดูร้อน มิฉะนั้นจะต้องเสียค่าปรับตามอัตราที่มหาวิทยาลัยกำหนด

หมวด ๖

การเรียน การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ สหกิจศึกษา หรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่มีชื่อเรียกเป็นอย่างอื่น

ข้อ ๓๒ การเรียน

นักศึกษาต้องมีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของเวลาเรียนทั้งหมดของรายวิชานั้นจึงจะมีสิทธิสอบปลายภาค ในกรณีที่นักศึกษามีเวลาเรียนน้อยกว่าร้อยละ ๘๐ แต่ไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๖๐ ให้ยื่นคำร้องขอมิสิทธิสอบพร้อมหลักฐานแสดงเหตุจำเป็นของการขาดเรียนต่ออาจารย์ผู้สอน โดยผ่านความเห็นชอบของอาจารย์ที่ปรึกษา และให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการวิชาการคณะของรายวิชานั้น ๆ ก่อนการสอบปลายภาค ๑ สัปดาห์ สำหรับนักศึกษาที่มีเวลาเรียนน้อยกว่าร้อยละ ๖๐ อยู่ในดุลยพินิจคณะกรรมการวิชาการคณะ

ข้อ ๓๓ การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ สหกิจศึกษา หรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่มีชื่อเรียกเป็นอย่างอื่น

๓๓.๑ นักศึกษาต้องฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือสหกิจศึกษา หรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่มีชื่อเรียกเป็นอย่างอื่น อย่างใดอย่างหนึ่งตามรายละเอียดที่ระบุไว้ในหลักสูตร

๓๓.๒ นักศึกษาต้องผ่านรายวิชาการเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือเตรียมสหกิจศึกษาหรือการเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่มีชื่อเป็นอย่างอื่นก่อน จึงจะสามารถลงทะเบียนเรียนรายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ สหกิจศึกษา หรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่มีชื่อเรียกเป็นอย่างอื่น

๓๓.๓ ในระหว่างการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือสหกิจศึกษา หรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่มีชื่อเรียกเป็นอย่างอื่น นักศึกษาจะต้องประพฤติตนตามระเบียบและปฏิบัติตามข้อกำหนดของมหาวิทยาลัยและหน่วยงานฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือสหกิจศึกษา หรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่มีชื่อเรียกเป็นอย่างอื่น หากฝ่าฝืน อาจารย์นิเทศก์ หรือพี่เลี้ยงในหน่วยงานฝึกอาจพิจารณาส่งตัวกลับและดำเนินการให้ฝึกใหม่อีกครั้ง

กรณีการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือสหกิจศึกษา หรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่มีชื่อเรียกเป็นอย่างอื่น ไม่เป็นไปตามข้างต้นให้คณะกรรมการวิชาการพิจารณา

หมวด ๗ การวัดและประเมินผล

ข้อ ๓๔ ให้มีการประเมินผลการเรียนในรายวิชาต่าง ๆ ตามหลักสูตรเป็น ๒ ระบบ ดังนี้
๓๔.๑ ระบบมีค่าระดับคะแนน แบ่งเป็น ๘ ระดับ

ระดับคะแนน	ความหมาย	ค่าระดับคะแนน
A	ดีเยี่ยม (Excellent)	๔.๐๐
B ⁺	ดีมาก (Very Good)	๓.๕๐
B	ดี (Good)	๓.๐๐
C ⁺	ดีพอใช้ (Fairly Good)	๒.๕๐
C	พอใช้ (Fair)	๒.๐๐
D ⁺	อ่อน (Poor)	๑.๕๐
D	อ่อนมาก (Very Poor)	๑.๐๐
F	ตก (Fail)	๐.๐๐

ระบบนี้ใช้สำหรับการประเมินผลการเรียนในรายวิชาต่าง ๆ ของหลักสูตร โดยมีค่าระดับคะแนนที่จะนำมาใช้คำนวณคะแนนเฉลี่ยสะสม กรณีที่นักศึกษาได้ระดับคะแนน “F” ในรายวิชาบังคับให้ลงทะเบียนเรียนใหม่จนกว่าจะสอบได้ สำหรับรายวิชาเลือกนักศึกษาได้ระดับคะแนน “F” สามารถเปลี่ยนไปเรียนรายวิชาอื่นได้

การประเมินผลการเรียนรายวิชาเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ รายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ รายวิชาเตรียมสหกิจศึกษา รายวิชาสหกิจศึกษา หรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่มีชื่อเรียกเป็นอย่างอื่นต้องได้ระดับคะแนนไม่ต่ำกว่า “C” หากได้ระดับคะแนนต่ำกว่า “C” ถือว่าสอบตกและต้องลงทะเบียนเรียนใหม่

๓๔.๒ ระบบไม่มีค่าระดับคะแนน กำหนดสัญลักษณ์การประเมินผล ดังนี้

สัญลักษณ์	ความหมาย
PD (Pass with Distinction)	ผลการประเมินผ่านดีเยี่ยม
P (Pass)	ผลการประเมินผ่าน
NP (No Pass)	ผลการประเมินไม่ผ่าน
S (Satisfactory)	เป็นที่พอใจ
U (Unsatisfactory)	ไม่เป็นที่พอใจ

๓๔.๒.๑ PD (Pass with Distinction) ใช้สำหรับการประเมินผ่านดีเยี่ยม ในรายวิชาที่มีการลงทะเบียนเรียนเพิ่มตามข้อกำหนดเฉพาะ วิชาปรับพื้นฐาน หรือรายวิชาเสริมพื้นฐาน ที่นำมานับหน่วยกิตเพื่อใช้พิจารณาให้ครบตามโครงสร้างหลักสูตร

๓๔.๒.๒ P (Pass) ใช้สำหรับการประเมินผ่านในรายวิชาที่มีการลงทะเบียนเรียนเพิ่มตามข้อกำหนดเฉพาะ วิชาปรับพื้นฐาน หรือรายวิชาเสริมพื้นฐาน ที่นำมานับหน่วยกิต เพื่อใช้พิจารณาให้ครบตามโครงสร้างหลักสูตร

๓๔.๒.๓ NP (No Pass) ใช้สำหรับการประเมินไม่ผ่านในรายวิชาที่มีการลงทะเบียนเรียนเพิ่มตามข้อกำหนดเฉพาะ วิชาปรับพื้นฐาน หรือรายวิชาเสริมพื้นฐาน ที่นำมานับหน่วยกิต เพื่อใช้พิจารณาให้ครบตามโครงสร้างหลักสูตร

๓๔.๒.๔ S (Satisfactory) ใช้สำหรับการประเมินเป็นที่พอใจในรายวิชาที่มีการลงทะเบียนเรียนเพิ่มตามข้อกำหนดเฉพาะ วิชาปรับพื้นฐาน หรือรายวิชาเสริมพื้นฐาน ที่ไม่นำมานับหน่วยกิตเพื่อใช้พิจารณาให้ครบตามโครงสร้างหลักสูตร

๓๔.๒.๕ U (Unsatisfactory) ใช้สำหรับการประเมินไม่เป็นที่พอใจในรายวิชาที่มีการลงทะเบียนเรียนเพิ่มตามข้อกำหนดเฉพาะ วิชาปรับพื้นฐาน หรือรายวิชาเสริมพื้นฐาน ที่ไม่นำมานับหน่วยกิตเพื่อใช้พิจารณาให้ครบตามโครงสร้างหลักสูตร

๓๔.๓ สัญลักษณ์อื่น ดังนี้

สัญลักษณ์	ความหมาย
I (Incomplete)	ผลการประเมินยังไม่สมบูรณ์
W (Withdraw)	การยกเลิกการเรียน
T (Transfer of Credits)	การเทียบโอนหน่วยกิต
AE (Absent from Examination)	ขาดสอบปลายภาค
Au (Audit)	การลงทะเบียนเรียนรายวิชาโดยไม่นับหน่วยกิต
CE (Credits from Examination)	ผลการประเมินจากการทดสอบที่คณะหรือหลักสูตรจัดสอบ
CP (Credits from Portfolio)	ผลการประเมินจากแฟ้มสะสมงาน
CS (Credits from Standardized Tests)	ผลการประเมินจากการทดสอบมาตรฐาน
CT (Credits from Training)	ผลการประเมินจากการฝึกอบรม

๓๔.๓.๑ I (Incomplete) ใช้สำหรับการบันทึกการประเมินผลในรายวิชาที่ผลการเรียนไม่สมบูรณ์เมื่อสิ้นภาคการศึกษา นักศึกษาที่ได้ “I” จะต้องติดต่ออาจารย์ผู้สอนเพื่อดำเนินการแก้ “I” ให้เสร็จสิ้นภายในภาคการศึกษาถัดไป ถ้านักศึกษาไม่ติดต่ออาจารย์ผู้สอนให้อาจารย์ผู้สอนประเมินผลการเรียนจากคะแนนที่มีอยู่ หากไม่มีการส่งผลการเรียนตามกำหนดมหาวิทยาลัยจะเปลี่ยนระดับคะแนนเป็น “F” เว้นแต่กรณีที่ไม่ใช่ความบกพร่องของนักศึกษาให้คณะกรรมการวิชาการพิจารณา

๓๔.๓.๒ W (Withdraw) ใช้สำหรับการบันทึกรายวิชาที่ได้รับการอนุมัติให้ยกเลิกรายวิชานั้นโดยต้องดำเนินการให้เสร็จสิ้น ก่อนกำหนดสอบปลายภาค ๑ สัปดาห์ หรือตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดและใช้ในกรณีที่นักศึกษาลาพักการศึกษาหรือถูกสั่งให้พักการศึกษาหลังจากลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษานั้นแล้ว

๓๔.๓.๓ T (Transfer of Credits) ใช้สำหรับบันทึกการเทียบโอนหน่วยกิตเพื่อยกเว้นการเรียนรายวิชา

๓๔.๓.๔ AE (Absence from Examination) ใช้สำหรับการบันทึกกรณีนักศึกษาขาดสอบปลายภาค ให้นักศึกษายื่นคำร้องขอสอบปลายภาคต่อคณะที่รายวิชานั้นสังกัดภายใน ๒ สัปดาห์หลังจากเปิดภาคการศึกษาถัดไป เพื่อเสนอต่อคณะกรรมการวิชาการคณะพิจารณาเมื่อได้รับอนุญาตให้สอบปลายภาค คณะที่รายวิชานั้นสังกัด จัดวัน - เวลา และคณะกรรมการคุมสอบสำหรับนักศึกษาขาดสอบปลายภาคหากนักศึกษาไม่มาสอบภายในวัน - เวลาที่กำหนด หรือไม่ได้รับอนุญาตให้สอบ ให้อาจารย์ผู้สอนส่งผลการเรียนตามคะแนนที่มีอยู่หากอาจารย์ผู้สอนไม่ส่งผลการเรียนตามกำหนดมหาวิทยาลัยจะเปลี่ยนระดับคะแนนเป็น “F”

๓๔.๓.๕ Au (Audit) ใช้สำหรับการบันทึกรายวิชาที่มีการลงทะเบียนเรียนโดยไม่รับหน่วยกิต

๓๔.๓.๖ CE (Credits from Examination) ใช้สำหรับการประเมินการเทียบความรู้ และการให้หน่วยกิตสำหรับการศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย หรือประสบการณ์ทำงาน โดยใช้หลักเกณฑ์การประเมินจากการทดสอบที่คณะ หรือหลักสูตรจัดสอบเอง

๓๔.๓.๗ CP (Credits from Portfolio) ใช้สำหรับการประเมินการเทียบความรู้และการให้หน่วยกิตสำหรับการศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย หรือประสบการณ์ทำงาน โดยใช้หลักเกณฑ์การประเมินจากการเสนอแฟ้มสะสมงาน

๓๔.๓.๘ CS (Credits from Standardized Tests) ใช้สำหรับการประเมินการเทียบความรู้และการให้หน่วยกิตสำหรับการศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย หรือประสบการณ์ทำงาน โดยใช้หลักเกณฑ์การประเมินจากการทดสอบมาตรฐาน

๓๔.๓.๙ CT (Credits from Training) ใช้สำหรับการประเมินการเทียบความรู้และการให้หน่วยกิตสำหรับการศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย หรือประสบการณ์ทำงาน โดยใช้หลักเกณฑ์การประเมินจากการประเมินหรืออบรมที่จัดโดยหน่วยงานต่าง ๆ

รายวิชาใดที่มีรายงานผลการเรียนที่เป็นสัญลักษณ์ตามข้อ ๓๔.๒ และ ๓๔.๓ ไม่ให้นำผลการเรียนดังกล่าวมาคำนวณหาค่าระดับเฉลี่ยสะสม

ข้อ ๓๕ การนับจำนวนหน่วยกิตสะสมให้นับเฉพาะหน่วยกิต ของรายวิชาที่ได้รับการประเมินผลการเรียนว่าผ่านที่ระดับคะแนนไม่ต่ำกว่า “D” เท่านั้น

ข้อ ๓๖ ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยรายภาคการศึกษาให้คำนวณจากผลการเรียนของนักศึกษาในภาคการศึกษานั้น โดยเอาผลรวมของผลคูณของจำนวนหน่วยกิตกับค่าระดับคะแนน

ของแต่ละรายวิชาเป็นตัวตั้งและหารด้วยจำนวนหน่วยกิตของภาคการศึกษานั้น การคำนวณดังกล่าวให้ตั้งหารถึงทศนิยม ๒ ตำแหน่งโดยไม่ปัดเศษ

ข้อ ๓๗ ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมให้คำนวณจากผลการเรียนของนักศึกษาตั้งแต่เริ่มเข้าศึกษาจนถึงภาคการศึกษาสุดท้าย โดยเอาผลรวมของผลคูณของจำนวนหน่วยกิตกับค่าระดับคะแนนของแต่ละรายวิชาที่ศึกษาทั้งหมดเป็นตัวตั้งและหารด้วยจำนวนหน่วยกิตทั้งหมด การคำนวณดังกล่าวให้ตั้งหารถึงทศนิยม ๒ ตำแหน่งโดยไม่ปัดเศษ

ข้อ ๓๘ ในภาคการศึกษาใดที่นักศึกษาได้ผลการประเมินเป็น “I” ให้คำนวณค่าระดับคะแนนเฉลี่ย รายภาคการศึกษานั้นโดยนับเฉพาะรายวิชาที่ไม่ได้ “I”

ข้อ ๓๙ เมื่อนักศึกษาเรียนครบตามโครงสร้างหลักสูตรแล้ว และได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ ๑.๘๐ แต่ไม่ถึง ๒.๐๐ นักศึกษาสามารถลงทะเบียนเรียนรายวิชาเดิมที่ได้ระดับคะแนนเป็น “D+” หรือ “D” ทั้งนี้การคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมให้ใช้ระดับคะแนนที่ได้สูงสุดของรายวิชาเดิมมาใช้คำนวณ หรือ เลือกเรียนรายวิชาใหม่เพิ่มเติม เพื่อทำค่าระดับคะแนนเฉลี่ยให้ได้ ๒.๐๐

ข้อ ๔๐ ในกรณีที่มีความจำเป็นด้วยเหตุใด ๆ ที่อาจารย์ผู้สอนไม่สามารถประเมินผลการเรียนได้ให้มหาวิทยาลัยแต่งตั้งคณะกรรมการเพื่อประเมินผลการเรียนในรายวิชานั้น

ข้อ ๔๑ ให้อาจารย์ผู้สอนส่งผลการเรียนตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๔๒ กรณีผลการเรียนไม่เป็นไปตามเกณฑ์ หรือมีความผิดปกติให้คณะกรรมการวิชาการคณะ/งานศูนย์ภาษา/งานวิชาศึกษาทั่วไป ตรวจสอบข้อเท็จจริง หรือสอบสวนการกระทำและพิจารณาพร้อมเสนอผลการพิจารณาต่อคณะกรรมการวิชาการเพื่อทราบ

หมวด ๘

การย้ายคณะ หลักสูตร สาขาวิชา และการรับโอนนักศึกษาจากสถาบันอื่น

ข้อ ๔๓ การย้ายคณะ หลักสูตร สาขาวิชา

๔๓.๑ นักศึกษาที่จะขอย้ายคณะ หลักสูตร สาขาวิชา จะต้องศึกษาในคณะหรือหลักสูตรหรือสาขาวิชาเดิมไม่น้อยกว่า ๑ ภาคการศึกษาและมีคะแนนเฉลี่ยไม่น้อยกว่า ๒.๐๐ ทั้งนี้ต้องไม่เคยได้รับอนุมัติ ให้ย้ายคณะ หลักสูตร หรือสาขาวิชา มาก่อน หรือ แล้วแต่เงื่อนไขของหลักสูตรที่จะรับย้าย

๔๓.๒ นักศึกษาเขียนคำร้องขอย้ายคณะ หลักสูตร หรือสาขาวิชา ทั้งภายในคณะและต่างคณะ โดยขอความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษา คณะกรรมการอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และเสนอต่อคณบดีเพื่อพิจารณาอนุมัติ

๔๓.๓ การย้ายคณะ หลักสูตร หรือสาขาวิชา ต้องดำเนินการให้เสร็จสิ้นก่อนเปิดภาคการศึกษาถัดไป

๔๓.๔ รายวิชาต่าง ๆ ที่นักศึกษาเรียนมาจากคณะ หลักสูตร สาขาวิชาเดิม ให้เทียบโอนผลการเรียน ตามหมวด ๙

๔๓.๕ ระยะเวลาเรียน ให้นับตั้งแต่เข้าเรียนในคณะหรือหลักสูตรหรือสาขาวิชาเดิม

๔๓.๖ การพิจารณาอนุมัติขอย้ายคณะ หลักสูตร หรือสาขาวิชา ให้เป็นไปตาม ประกาศของมหาวิทยาลัย

๔๓.๗ นักศึกษาที่ย้ายคณะ หลักสูตร หรือสาขาวิชา จะต้องศึกษาในคณะหรือ หลักสูตร หรือสาขาวิชาที่ย้ายไปไม่น้อยกว่า ๑ ปีการศึกษา จึงจะขอสำเร็จการศึกษาได้ ทั้งนี้ไม่นับ ภาควิชาการศึกษาที่ลาพักการเรียนหรือถูกสั่งให้พักการเรียน

๔๓.๘ นักศึกษาที่ย้ายคณะ หลักสูตร หรือสาขาวิชา จะต้องชำระค่าธรรมเนียม การย้ายคณะ หลักสูตร หรือสาขาวิชา และค่าธรรมเนียมการเทียบโอนผลการเรียน ตามที่ มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๔๔ การรับโอนนักศึกษาจากสถาบันอื่น

๔๔.๑ มหาวิทยาลัยอาจพิจารณารับโอนนักศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่น ที่มีวิทยฐานะเทียบเท่ามหาวิทยาลัยและกำลังศึกษาในหลักสูตรที่มีระดับและมาตรฐานเทียบเคียง ได้กับหลักสูตรของมหาวิทยาลัยมาเป็นนักศึกษาได้โดยได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการอาจารย์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและคณบดี

๔๔.๒ คุณสมบัติของนักศึกษาที่จะได้รับการพิจารณารับโอน

๔๔.๒.๑ มีคุณสมบัติครบถ้วนตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๔๔.๒.๒ ไม่เป็นผู้พ้นสภาพนักศึกษาจากสถาบันเดิมด้วยมีกรณีความผิด ทางวินัย

๔๔.๒.๓ ได้ศึกษาอยู่ในสถาบันอุดมศึกษามาแล้วไม่น้อยกว่า ๑ ภาค การศึกษาปกติ ทั้งนี้ไม่นับภาคการศึกษาที่ลาพักหรือถูกสั่งให้พักการเรียน และต้องได้ค่าระดับคะแนน เฉลี่ยสะสมตั้งแต่ ๒.๐๐ ขึ้นไป

๔๔.๒.๔ นักศึกษาที่มีความประสงค์จะโอนมาศึกษาในมหาวิทยาลัย ต้องส่งเอกสารตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดถึงมหาวิทยาลัยไม่น้อยกว่า ๖ สัปดาห์ ก่อนเปิดภาค การศึกษาที่ประสงค์จะเข้าศึกษา

๔๔.๒.๕ นักศึกษาที่โอนมาต้องมีเวลาศึกษาในมหาวิทยาลัยไม่น้อยกว่า ๑ ปีการศึกษา โดยการเทียบโอนผลการเรียนและการยกเว้นการเรียนรายวิชาให้เป็นไปตามหมวด ๙

หมวด ๙

การเทียบโอนผลการเรียน การยกเว้นการเรียน และการสะสมหน่วยกิตในระบบคลังหน่วยกิต

ข้อ ๔๕ นักศึกษามีสิทธิขอเทียบโอนผลการเรียน ยกเว้นการเรียน หรือสะสมหน่วยกิต ในระบบคลังหน่วยกิต ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๔๖ นักศึกษาที่เข้าศึกษาในหลักสูตรปริญญาตรีและปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) จะลงทะเบียนเรียนรายวิชาซ้ำกับรายวิชาที่ศึกษามาแล้วในระดับอนุปริญญาไม่ได้ ต้องดำเนินการเทียบโอนผลการเรียนหรือยกเว้นการเรียนตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๔๗ ผู้มีสิทธิได้รับการเทียบโอนผลการเรียน ต้องมีคุณสมบัติข้อใดข้อหนึ่ง ดังต่อไปนี้

๔๗.๑ กำลังศึกษาอยู่ในหลักสูตรหรือสาขาวิชาใดของมหาวิทยาลัยแล้วขอย้ายคณะ หลักสูตร หรือสาขาวิชา

๔๗.๒ สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยและเข้าศึกษาหลักสูตรระดับปริญญาตรีปริญญาที่ ๒ ในคณะ หลักสูตร หรือสาขาวิชาอื่น

๔๗.๓ ผ่านการศึกษาในรายวิชา โมดูลการเรียนรู้ กลุ่มวิชา ชุดวิชาของมหาวิทยาลัย

๔๗.๔ หลักการอื่น ๆ ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๔๘ การพิจารณาเทียบโอนผลการเรียน

๔๘.๑ ต้องเป็นรายวิชา โมดูลการเรียนรู้ กลุ่มวิชา ชุดวิชาที่ศึกษาจากมหาวิทยาลัย ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของหลักสูตรที่ขอย้ายคณะ หลักสูตร หรือสาขาวิชา รวมถึงการศึกษาหรืออบรมในหลักสูตรระยะสั้นที่ผ่านการเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัย

๔๘.๒ ต้องเป็นรายวิชา โมดูลการเรียนรู้ กลุ่มวิชา ชุดวิชาที่มีคำอธิบายรายวิชาเดียวกันหรือสัมพันธ์และเทียบเคียงกันได้

๔๘.๓ เป็นรายวิชา โมดูลการเรียนรู้ กลุ่มวิชา ชุดวิชาในหลักสูตรการศึกษาที่คณะกรรมการรับรองมาตรฐาน และมีสาระสำคัญครอบคลุมรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่ขอเทียบโอน

๔๘.๔ เป็นรายวิชา โมดูลการเรียนรู้ กลุ่มวิชา ชุดวิชาที่ประเมินผลการเรียนได้ไม่ต่ำกว่าระดับที่คณะกรรมการเทียบโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียนกำหนด

๔๘.๕ มีสัดส่วนหน่วยกิตรวมที่รับเทียบโอนไม่เกินสัดส่วนที่คณะกรรมการเทียบโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียนกำหนด

๔๘.๖ ต้องไม่ใช่รายวิชาดังต่อไปนี้ สัมมนา ปัญหาพิเศษ เตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพฝึกประสบการณ์วิชาชีพ เตรียมสหกิจศึกษา และสหกิจศึกษา หรือรายวิชาที่มีชื่อเป็นอย่างอื่น ทั้งนี้ ให้อยู่ในดุลพินิจของคณะกรรมการเทียบโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียน โดยไม่ขัดกับสภาวิชาชีพของหลักสูตรนั้น

ข้อ ๔๙ ผู้มีสิทธิได้รับการยกเว้นการเรียน ต้องมีคุณสมบัติข้อใดข้อหนึ่งต่อไปนี้

๔๙.๑ สำเร็จการศึกษาหรือเคยศึกษาในสถาบันอุดมศึกษา

๔๙.๒ ผ่านการศึกษาหรืออบรมในหลักสูตรระยะสั้นที่ผ่านความเห็นชอบจากคณะกรรมการบริหารคณะ หรือคณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัย

๔๙.๓ ขอย้ายสถานศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่น

๔๙.๔ ศึกษาจากการศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย การฝึกอาชีพ หรือประสบการณ์ทำงานและต้องมีความรู้พื้นฐานระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า สำหรับนักศึกษาปริญญาตรี

๔๙.๕ สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีจากสถาบันอุดมศึกษาและเข้าศึกษาหลักสูตรระดับปริญญาตรีปริญญาที่ ๒ สามารถยกเว้นการเรียนและต้องเรียนเพิ่มรายวิชาหมวดวิชาศึกษาทั่วไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๕๐ การพิจารณายกเว้นการเรียน

๕๐.๑ การเรียนจากมหาวิทยาลัยหรือสถาบันการศึกษา

๕๐.๑.๑ เป็นรายวิชาหรือกลุ่มวิชาในหลักสูตรระดับอุดมศึกษาหรือเทียบเท่าที่กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม หรือหน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจตามกฎหมายรับรอง

๕๐.๑.๒ เป็นรายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่มีเนื้อหาสาระครอบคลุมไม่น้อยกว่าสามในสี่ของรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่ขอยกเว้นการเรียนรายวิชา

๕๐.๑.๓ เป็นรายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่ได้ระดับคะแนนไม่ต่ำกว่า C หรือได้ค่าระดับคะแนน ๒.๐๐ หรือเทียบเท่าในรายวิชาที่มีการประเมินผลเป็นค่าระดับ และได้ผลการประเมินผ่านในรายวิชาที่ไม่ประเมินผลเป็นค่าระดับไม่ต่ำกว่า P ทั้งนี้ต้องเป็นไปตามเงื่อนไขของหลักสูตรนั้นกำหนด

๕๐.๑.๔ จำนวนหน่วยกิตที่ได้รับการยกเว้นการเรียนรายวิชารวมแล้วต้องไม่เกินสามในสี่ของจำนวนหน่วยกิตรวมของหลักสูตรที่กำลังศึกษา

๕๐.๑.๕ รายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่ได้รับการยกเว้นการเรียนรายวิชาให้บันทึกในใบรายงานผลการเรียนของนักศึกษา โดยใช้สัญลักษณ์ “T”

๕๐.๑.๖ ต้องไม่ใช่รายวิชาดังต่อไปนี้ สัมมนา ปัญหาพิเศษ เตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ เตรียมสหกิจศึกษา และสหกิจศึกษา หรือรายวิชาที่มีชื่อเป็นอย่างอื่น ทั้งนี้ ให้อยู่ในดุลพินิจของคณะกรรมการเทียบโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียนโดยไม่ขัดกับสภาวะวิชาชีพของหลักสูตรนั้น

๕๐.๑.๗ ในกรณีที่มหาวิทยาลัยเปิดหลักสูตรใหม่ เทียบโอนนักศึกษาเข้าศึกษาได้ไม่เกินชั้นปีและภาคการศึกษาที่ได้รับอนุญาตให้นักศึกษาเรียนอยู่ ตามหลักสูตรที่ได้รับความเห็นชอบแล้ว

๕๐.๑.๘ กรณีที่ไม่เป็นไปตามข้อ ๕๐.๑.๑ - ๕๐.๑.๗ ให้อยู่ในดุลพินิจของคณะกรรมการอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

๕๐.๒ การศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย หรือประสบการณ์ทำงานเข้าสู่การศึกษาในระบบ

๕๐.๒.๑ การเทียบความรู้จากการศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัยประสบการณ์ทำงาน จะเทียบเป็นรายวิชาหรือกลุ่มวิชาตามหลักสูตรและระดับการศึกษาที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัย

๕๐.๒.๒ การประเมินการเทียบความรู้และการให้หน่วยกิตสำหรับการศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย หรือประสบการณ์ทำงาน เข้าสู่การศึกษาในระบบ ให้คณะกรรมการเทียบโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียนใช้วิธีการอย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างในการประเมินและให้มีการบันทึกผลการเรียนเป็นไปตามข้อ ๓๔.๓

๕๐.๒.๓ นักศึกษาที่ขอยกเว้นการเรียนจะต้องมีเวลาเรียนในมหาวิทยาลัยอย่างน้อย ๑ ปีการศึกษา จึงจะมีสิทธิสำเร็จการศึกษา

๕๐.๒.๔ ให้มหาวิทยาลัยแต่งตั้งคณะกรรมการเทียบโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียน ประกอบด้วย

๑) คณบดี คณะที่รับผิดชอบการจัดการเรียนการสอนรายวิชา หรือกลุ่มวิชาที่จะขอยกเว้นการเรียนรายวิชา เป็นประธาน

๒) อาจารย์หรือผู้เชี่ยวชาญในหลักสูตรที่จะขอยกเว้นการเรียน จำนวนอย่างน้อยหนึ่งคนแต่ไม่เกินสามคนโดยคำแนะนำของคณบดีตาม ๑) เป็นกรรมการ

๓) ประธานคณะกรรมการอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรของรายวิชาที่จะขอยกเว้นการเรียน เป็นกรรมการและเลขานุการ

เมื่อคณะกรรมการเทียบโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียนดำเนินการเสร็จสิ้นแล้วให้รายงานผลการประเมินการเทียบโอนและยกเว้นการเรียนไปยังสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนเพื่อบันทึกลงรายวิชาในระบบ ทั้งนี้ ให้ผลการพิจารณาของคณะกรรมการถือเป็นที่สุด

ข้อ ๕๑ การสะสมหน่วยกิตในระบบคลังหน่วยกิต ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๕๒ กำหนดเวลาการเทียบโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียน

นักศึกษาที่ประสงค์จะเทียบโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียน จะต้องยื่นคำร้องต่อมหาวิทยาลัยภายใน ๓ สัปดาห์ นับจากวันเปิดภาคการศึกษา เว้นแต่ได้รับอนุมัติจากอธิการบดี

ข้อ ๕๓ การนับจำนวนภาคการศึกษาของผู้ที่ได้รับการเทียบโอนผลการเรียนและการยกเว้นการเรียนให้ถือเกณฑ์ดังนี้

๕๓.๑ นักศึกษาเต็มเวลา จันทร - ศุกร ให้นับจำนวนหน่วยกิต ได้ไม่เกิน ๒๒ หน่วยกิต เป็น ๑ ภาคการศึกษา

๕๓.๒ นักศึกษาเต็มเวลา เสาร์ - อาทิตย์ ให้นับจำนวนหน่วยกิต ได้ไม่เกิน ๑๕ หน่วยกิต เป็น ๑ ภาคการศึกษา

ข้อ ๕๔ การเทียบโอนผลการเรียนและการยกเว้นการเรียน ต้องชำระค่าธรรมเนียมตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

หมวด ๑๐

การลาพักการเรียน การลาออก และการฟื้นฟูสภาพการเป็นนักศึกษา

ข้อ ๕๕ การลาพักการเรียน

๕๕.๑ นักศึกษาอาจยื่นคำขอลาพักการเรียนได้ในกรณีต่อไปนี้

๕๕.๑.๑ ถูกเกณฑ์หรือเรียกระดมพลเข้ารับราชการทหารกองประจำการ

๕๕.๑.๒ ได้รับทุนแลกเปลี่ยนนักศึกษาระหว่างประเทศหรือทุนอื่นใด
ที่มหาวิทยาลัยเห็นควรสนับสนุน

๕๕.๑.๓ เจ็บป่วยจนต้องพักรักษาตัวเป็นเวลานานเกินกว่าร้อยละ ๒๐
ของเวลาเรียนทั้งหมดในภาคการศึกษานั้น โดยมีใบรับรองแพทย์จากสถานพยาบาลของทางราชการ
หรือสถานพยาบาลของเอกชนตามกฎหมายว่าด้วยสถานพยาบาล

๕๕.๑.๔ เมื่อนักศึกษามีความจำเป็นส่วนตัวอาจยื่นคำร้องขอลาพัก
การเรียนได้ถ้าลงทะเบียนเรียนมาแล้วอย่างน้อย ๑ ภาคการศึกษา

๕๕.๑.๕ เหตุผลอื่นตามที่มหาวิทยาลัยเห็นควร

๕๕.๒ นักศึกษาที่ลาพักการเรียนให้ยื่นคำร้องขอลาพักการเรียนที่คณะภายใน
สัปดาห์ที่ ๓ ของภาคการศึกษาที่ต้องการลาพักการเรียน เพื่อเสนอต่อคณบดีพิจารณาอนุมัติ

๕๕.๓ ในกรณีที่นักศึกษาได้รับการอนุมัติให้ลาพักการเรียนให้นับระยะเวลาที่
ลาพักการเรียนเข้าร่วมในระยะเวลาการศึกษาด้วย

๕๕.๔ นักศึกษาที่ได้รับการอนุมัติให้ลาพักการเรียนจะต้องชำระค่าธรรมเนียม
รักษาสภาพการเป็นนักศึกษา ตามประกาศของมหาวิทยาลัย และส่งเอกสารที่ชำระค่าธรรมเนียม
เรียบร้อยแล้วที่สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน

๕๕.๕ นักศึกษาที่ได้รับการอนุมัติให้ลาพักการเรียน เมื่อจะกลับเข้าเรียนต้องยื่นคำร้อง
ขอกลับเข้าเรียนก่อนวันเปิดภาคการศึกษาไม่น้อยกว่า ๒ สัปดาห์ และเมื่อได้รับความเห็นชอบจาก
คณบดีแล้วจึงจะกลับ เข้าเรียนได้

ข้อ ๕๖ นักศึกษาที่ประสงค์จะลาออกจากความเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย ให้ยื่น
คำร้องขอลาออกและต้องได้รับอนุมัติจากมหาวิทยาลัยก่อน การลาออกจึงจะสมบูรณ์

ข้อ ๕๗ การฟื้นฟูสภาพการเป็นนักศึกษา

๕๗.๑ สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

๕๗.๒ ได้รับอนุมัติให้ลาออก

๕๗.๓ ไม่รักษาสภาพการเป็นนักศึกษาในแต่ละภาคการศึกษา

๕๗.๔ ผลการประเมินได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๖๐ เมื่อสิ้นปีการศึกษาที่ ๑ หรือมีผลการประเมินได้รับค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๘๐ เมื่อสิ้นปีการศึกษาที่ ๒ นับตั้งแต่เริ่มเข้าเรียน และในทุก ๆ ปีการศึกษาถัดไป

ทั้งนี้ การพิจารณาการพัฒนสภาพการเป็นนักศึกษาจะยกเว้นกรณีที่มีผลการประเมิน “I” จนกว่าจะได้รับผลการประเมินตามระบบค่าระดับคะแนน

๕๗.๕ ขาดคุณสมบัติตามข้อ ๒๐ อย่างใดอย่างหนึ่ง

๕๗.๖ ตาย

ข้อ ๕๘ นักศึกษาพัฒนสภาพการเป็นนักศึกษาอันเนื่องมาจากการไม่รักษาสภาพการเป็นนักศึกษาสามารถยื่นคำร้องพร้อมแสดงเหตุผลอันควรขอคืนสภาพการเป็นนักศึกษาต่อมหาวิทยาลัย และเมื่อได้รับอนุมัติแล้วต้องชำระเงินค่าธรรมเนียมขอคืนสภาพการเป็นนักศึกษา ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

หมวด ๑๑

การสำเร็จการศึกษา

ข้อ ๕๙ นักศึกษาที่ถือว่าสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร สำหรับการจัดการศึกษาต่ำกว่าปริญญาตรี ระดับปริญญาตรี และระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนทุกข้อต่อไปนี้

๕๙.๑ สอบได้รายวิชาต่าง ๆ ครบตามโครงสร้างของหลักสูตรตามเกณฑ์การประเมินผล

๕๙.๒ ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า ๒.๐๐

๕๙.๓ สอบผ่านการประเมินความรู้และทักษะตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๕๙.๔ ผ่านการเข้าร่วมกิจกรรมตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๕๙.๕ ต้องมีระยะเวลาศึกษาในมหาวิทยาลัยอย่างน้อย ๑ ปีการศึกษา

๕๙.๖ ในกรณีที่ศึกษาในหลักสูตรระดับปริญญาตรี และจำเป็นต้องยุติการศึกษาสามารถยื่นขอสำเร็จการศึกษาในระดับอนุปริญญาได้ ทั้งนี้ ให้เป็นไปตามข้อกำหนดเฉพาะของแต่ละสาขาวิชา

ข้อ ๖๐ นักศึกษาที่ถือว่าสำเร็จการศึกษารูปแบบการจัดการศึกษาอื่น ๆ ให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัย

ข้อ ๖๑ การขออนุมัติสำเร็จการศึกษา

๖๑.๑ ในภาคการศึกษาใดที่นักศึกษาคาดว่าจะสำเร็จการศึกษาให้ยื่นคำร้องขอสำเร็จการศึกษาต่อสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน โดยมหาวิทยาลัยจะพิจารณานักศึกษาที่ยื่นความจำนงขอสำเร็จการศึกษาที่มีคุณสมบัติตามข้อ ๕๙ และต้องไม่ค้างชำระค่าธรรมเนียมต่าง ๆ ไม่ติดค้างวัสดุสารสนเทศ หรืออยู่ระหว่างถูกลงโทษทางวินัย เพื่อขออนุมัติอนุปริญญาหรือปริญญาตรี

๖๑.๒ นักศึกษาในรูปแบบการจัดการศึกษาอื่น ๆ ต้องมีคุณสมบัติเป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัยจึงจะได้รับการพิจารณาเสนอชื่อขออนุมัติสำเร็จการศึกษา

๖๑.๓ คณะกรรมการวิชาการตรวจสอบคุณสมบัติของนักศึกษาว่าครบถ้วนตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ระดับปริญญาตรี และระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. ๒๕๖๖ และให้ถือว่าวันที่คณะกรรมการวิชาการตรวจสอบคุณสมบัติว่าครบถ้วนเป็นวันสำเร็จการศึกษา

ข้อ ๖๒ นักศึกษาสำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีและปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ที่จะได้รับเกียรตินิยม จะต้องมียุทธศาสตร์ดังนี้

๖๒.๑ คะแนนเฉลี่ยสะสมของผู้สำเร็จการศึกษาในหลักสูตรระดับปริญญาตรี ๔ ปี หรือปริญญาตรี ๕ ปี

เกียรตินิยม	ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม
อันดับ ๑	๓.๖๐ - ๔.๐๐
อันดับ ๒	๓.๒๕ - ๓.๕๙

๖๒.๒ คะแนนเฉลี่ยสะสมของผู้สำเร็จการศึกษาในหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง)

เกียรตินิยม	ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม	
	ระดับอนุปริญญาหรือเทียบเท่า	ระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง)
อันดับ ๑	๓.๖๐ - ๔.๐๐	๓.๖๐ - ๔.๐๐
อันดับ ๒	๓.๖๐ - ๔.๐๐	๓.๒๕ - ๓.๕๙
	๓.๒๕ - ๓.๕๙	๓.๒๕ - ๓.๕๙
	๓.๒๕ - ๓.๕๙	๓.๖๐ - ๔.๐๐

๖๒.๓ ต้องไม่ได้ระดับคะแนน “F” ตามระบบมีค่าระดับคะแนน และไม่ได้ “NP” หรือ “U” ตามระบบไม่มีค่าระดับคะแนน

๖๒.๔ มีระยะเวลาเรียนดังนี้

๖๒.๔.๑ หลักสูตรระดับปริญญาตรี ๔ ปี สำหรับนักศึกษาเรียนแบบเต็มเวลาใช้เวลาในการศึกษาไม่เกิน ๘ ภาคการศึกษาติดต่อกัน

๖๒.๔.๒ หลักสูตรระดับปริญญาตรี ๕ ปี สำหรับนักศึกษาเรียนแบบเต็มเวลาใช้เวลาในการศึกษาไม่เกิน ๑๐ ภาคการศึกษาติดต่อกัน

๖๒.๔.๓ หลักสูตรระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) สำหรับนักศึกษาเรียนแบบเต็มเวลาใช้เวลาในการศึกษาไม่เกิน ๔ ภาคการศึกษาติดต่อกัน

๖๒.๔.๔ หลักสูตรในรูปแบบการจัดการศึกษาอื่น ๆ หรือหลักสูตรที่มีโครงการความร่วมมือ โครงการแลกเปลี่ยนที่ได้รับความเห็นชอบจากมหาวิทยาลัย เพื่อให้นักศึกษาไปปฏิบัติงานหรือเพิ่มพูนความรู้ภายนอกมหาวิทยาลัยหรือต่างประเทศ และได้รับการอนุมัติให้พักการเรียน ในระยะเวลาไม่เกิน ๑ ปีการศึกษา มีสิทธิได้รับเกียรตินิยม ทั้งนี้ ให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัย

๖๒.๕ ต้องไม่เคยขอยกเว้นการเรียน ยกเว้นกรณีเทียบโอนผลการเรียนของมหาวิทยาลัย

๖๒.๖ นักศึกษาที่จะได้รับปริญญาเกียรตินิยมจะต้องเป็นผู้มีความประพฤติดี และไม่เคยถูกลงโทษทางวินัยตลอดระยะเวลาที่ศึกษาในมหาวิทยาลัย

ข้อ ๖๓ การให้รางวัลเหรียญทองซึ่งมีรูปร่างลักษณะและขนาดตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด สำหรับนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาจะต้องมีคุณสมบัติดังนี้

๖๓.๑ ได้เกียรตินิยมอันดับหนึ่ง และ

๖๓.๒ ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมสูงสุดในกลุ่มผู้สำเร็จการศึกษาในปีเดียวกัน ในแต่ละคณะ

หมวด ๑๒

การควบคุมคุณภาพ

ข้อ ๖๔ ให้มหาวิทยาลัยประเมินการสอนของอาจารย์ผู้สอนอย่างน้อยภาคการศึกษาละ ๑ ครั้ง และนำผลการประเมินมาใช้ในการพัฒนาคุณภาพการจัดการเรียนการสอน

ข้อ ๖๕ ให้คณะและหลักสูตรมีการวิจัยเพื่อติดตามและประเมินผลการใช้หลักสูตรอย่างต่อเนื่อง

ข้อ ๖๖ ให้หลักสูตรกำหนดระบบประกันคุณภาพของหลักสูตรตามที่สภามหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๖๗ ให้ทุกหลักสูตรพัฒนาหลักสูตรให้ทันสมัย โดยมีการประเมินและรายงานผลการดำเนินการ ของหลักสูตรทุกปีการศึกษา เพื่อนำข้อมูลที่ได้ไปปรับปรุงพัฒนาหลักสูตรเป็นระยะ ๆ อย่างน้อยตามรอบระยะเวลาของหลักสูตร หรือทุกรอบ ๕ ปี

ประกาศ ณ วันที่ ๙ เดือน ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๖



(ศาสตราจารย์ ดร.วิรุณ ตั้งเจริญ)

นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์

ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

ภาคผนวก ข

ประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์
เรื่อง แนวปฏิบัติการเทียบโอนผลการเรียน และการยกเว้นการเรียน รายวิชาศึกษาทั่วไป
พ.ศ. 2567



ประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์
เรื่อง แนวปฏิบัติการเทียบโอนผลการเรียน และการยกเว้นการเรียน รายวิชาศึกษาทั่วไป พ.ศ. ๒๕๖๗

เพื่อให้การเรียนหมวดวิชาศึกษาทั่วไป มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ รองรับการบริหารจัดการหลักสูตรที่ตอบสนองการผลิตบัณฑิตให้มีคุณภาพสอดคล้องกับกรอบมาตรฐาน คุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ตลาดแรงงาน ความก้าวหน้าของศาสตร์ และเทคโนโลยี รวมทั้งบริบททางสังคมที่เปลี่ยนแปลงไป อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๘ (๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ระดับปริญญาตรี และระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. ๒๕๖๖ ข้อ ๔ ข้อ ๔๕ ข้อ ๔๖ ข้อ ๔๗ ข้อ ๔๘ และข้อ ๔๙ หมวด ๔ การเทียบโอนผลการเรียน และการยกเว้นการเรียน และประกาศคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญา ตรี พ.ศ. ๒๕๖๕ ข้อ ๔ โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการ สภาวิชาการ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ในคราวประชุม ครั้งที่ ๔/๒๕๖๗ เมื่อวันที่ ๑๔ เดือน มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๗ จึงออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ประกาศนี้เรียกว่า “ประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี เรื่อง แนวปฏิบัติการเทียบโอนผลการเรียน และการยกเว้นการเรียน รายวิชาศึกษาทั่วไป พ.ศ. ๒๕๖๗”

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๗ เป็นต้นไป โดยบังคับใช้กับนักศึกษาที่เข้าศึกษาตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ ๑/๒๕๖๗ ที่ใช้หลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๕

สำหรับนักศึกษาที่เข้าศึกษาในหลักสูตรตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๘ ให้ใช้ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาตรี และปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ และประกาศที่เกี่ยวข้องในเรื่องดังกล่าว

ข้อ ๓ ในประกาศนี้

“มหาวิทยาลัย” หมายความว่า มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“อธิการบดี” หมายความว่า อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“นักศึกษา” หมายความว่า นักศึกษาที่เข้าศึกษาระดับอนุปริญญา ระดับปริญญาตรี และระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

- ๒ -

“งานศึกษาทั่วไป” หมายความว่า หน่วยงานที่มีหน้าที่บริหารจัดการศึกษาหมวด
วิชาศึกษาทั่วไป

“ประธานคณะกรรมการบริหารรายวิชา” หมายความว่า ผู้รับผิดชอบ การบริหาร
รายวิชาศึกษาทั่วไปที่ได้รับการแต่งตั้ง

“การเทียบโอนผลการเรียน” หมายความว่า การเทียบโอนผลการเรียนตามความหมายของ
ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษา
ระดับอนุปริญญา ระดับปริญญาตรี และระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. ๒๕๖๖

“การยกเว้นการเรียน” หมายความว่า การยกเว้นการเรียนตามความหมายของข้อบังคับ
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษา
ระดับอนุปริญญา ระดับปริญญาตรี และระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. ๒๕๖๖

ข้อ ๔ ให้มหาวิทยาลัยแต่งตั้งคณะกรรมการเทียบโอนผลการเรียน และการยกเว้นการเรียนรายวิชา
ศึกษาทั่วไป ประกอบด้วย

(๑) รองผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนที่ได้รับมอบหมาย เป็นประธาน
กรรมการ

(๒) รองหัวหน้างานศึกษาทั่วไปที่กำกับ ดูแล งานวิชาการ เป็น กรรมการ

(๓) ประธานคณะกรรมการบริหารรายวิชาที่เกี่ยวข้อง เป็น กรรมการ

(๔) หัวหน้างานศึกษาทั่วไป เป็นกรรมการและเลขานุการ

ข้อ ๕ จำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาศึกษาทั่วไปตามโครงสร้างหลักสูตรอนุปริญญา หลักสูตรปริญญาตรี
ให้มีจำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า ๒๔ หน่วยกิต

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ตามโครงสร้างหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ได้รับการยกเว้นการเรียน
รายวิชาศึกษาทั่วไป จำนวน ๑๒ หน่วยกิต กรณีที่สภามหาวิทยาลัยของหลักสูตรกำหนดจำนวนหน่วยกิตของ
หมวดวิชาศึกษาทั่วไปไว้ในรายละเอียดของหลักสูตรเกินจากการได้รับการยกเว้นการเรียนรายวิชาศึกษาทั่วไป
จำนวน ๑๒ หน่วยกิต ให้เลือกเรียนรายวิชาศึกษาทั่วไปเพิ่มเติมตามจำนวนหน่วยกิตที่กำหนดไว้

ข้อ ๖ จำนวนหน่วยกิตที่ได้รับการเทียบโอนผลการเรียน และยกเว้นการเรียน

๖.๑ กรณีนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
และระดับอนุปริญญา หรือเทียบเท่า ให้เทียบโอนผลการเรียน รายวิชาศึกษาทั่วไป ได้ จำนวน ๑๒ หน่วยกิต
โดยให้เรียนตามแนบท้ายประกาศนี้

๖.๒ กรณีนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีมาแล้วให้ยกเว้นรายวิชาศึกษาทั่วไป
ได้ ๒๔ หน่วยกิต และบังคับต้องเรียนรายวิชา 65VGE101 อัตลักษณ์บัณฑิตวไลยอลงกรณ์ เพิ่มเติม
โดยไม่นับหน่วยกิต

๖.๓ กรณีนักศึกษายู่ในระหว่างการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์
ในพระบรมราชูปถัมภ์ หรืออยู่ในหลักสูตรที่มีการทำข้อตกลงความร่วมมือ (MOU) กับมหาวิทยาลัย นักศึกษา
ต้องได้รับการอนุมัติให้สำเร็จการศึกษาระดับอนุปริญญา หรือเทียบเท่า สามารถเทียบโอนผลการเรียน
ได้ตามประกาศนี้ก่อนสำเร็จการศึกษา

- ๓ -

ข้อ ๗ กรณีนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษา และจะได้รับปริญญาเกียรตินิยมต้องมีคุณสมบัติเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ระดับปริญญาตรี และระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. ๒๕๖๖

ข้อ ๘ ทั้งนี้ การใดที่มีได้กำหนดไว้ในประกาศนี้ให้เป็นไปตามความในหมวด ๙ ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียน การยกเว้นการเรียน และการสะสมหน่วยกิตในระบบคลังหน่วยกิตของข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ระดับปริญญาตรี และระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. ๒๕๖๖

ข้อ ๙ กรณีที่มีปัญหาให้คณะกรรมการวิชาการมหาวิทยาลัยให้ข้อเสนอแนะ และให้อธิการบดีเป็นผู้วินิจฉัยชี้ขาด

ทั้งนี้ มีผลบังคับใช้ ตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๗ เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๗



(รองศาสตราจารย์ ดร.สมบัติ คชสิทธิ์)

อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

ภาคผนวก ค

คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
ที่ 1796/2567

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร

ภาคผนวก ง

รายงานการประชุมคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร

รายงานการประชุมคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร
วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
ครั้งที่ 1/2568

วันที่ 17 เดือน กรกฎาคม พ.ศ. 2568
ณ ห้องการเวก ชั้น 3 คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

กรรมการผู้มาประชุม

1. อาจารย์ ดร.ไยแพรว ชาทรี	ประธานกรรมการปรับปรุงหลักสูตร
2. ผศ. ศกุนताल มาณะกล้า	รองประธาน
3. อาจารย์ ดร.สัจฉา พัฒนาศักดิ์	กรรมการ
4. อาจารย์จุฑาวรรณ นวลจันทร์คง	กรรมการ
5. อาจารย์นันทิกา แก้วลี ลาวรรณ	กรรมการ
6. ผศ. ปัทมาภรณ์ เจริญนนท์	กรรมการและเลขานุการ
7. นางสาวทวีพร พันสวัสดิ์	ผู้ช่วยกรรมการและเลขานุการ

เริ่มประชุม เวลา 13.00 น.

ระเบียบวาระที่ 1 เรื่องที่ประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ

1.1 แบบเสนอขอปรับปรุงหลักสูตร

อาจารย์ ดร.ไยแพรว ชาทรี ประธานกรรมการปรับปรุงหลักสูตรแจ้งที่ประชุมเรื่องการจัดทำแบบเสนอของปรับปรุงหลักสูตรได้รับอนุมัติแล้ว ดังนั้นขอให้อาจารย์ในหลักสูตรร่วมกันจัดทำ มคอ. 2 ต่อไป

ที่ประชุม : รับทราบ

ระเบียบวาระที่ 2 เรื่องรับรองรายงานการประชุมครั้งที่แล้ว

ไม่มี

ระเบียบวาระที่ 3 เรื่องสืบเนื่องจากการประชุมครั้งที่แล้ว

ไม่มี

ระเบียบวาระที่ 4 เรื่องเสนอเพื่อทราบ

4.1 เกณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับการจัดทำหลักสูตรโภชนาการและการกำหนดอาหาร 2568

อาจารย์ปัทมาภรณ์ เจริญนนท์ ได้แจ้งเกณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับการจัดทำหลักสูตรโภชนาการและการกำหนดอาหาร 2568 โดยใช้ประกาศคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา เรื่องเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ.๒๕๖๕ และประกาศคณะกรรมการวิชาชีพ สาขาการกำหนดอาหาร เรื่อง เกณฑ์และแบบประเมินเพื่อการรับรองสถาบันการศึกษาที่จัดการเรียนการสอน สาขาการกำหนดอาหาร พ.ศ. 2566

มติที่ประชุม : รับทราบ

ระเบียบวาระที่ 5 เรื่องเสนอเพื่อพิจารณา

5.1 การพิจารณาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ผศ. ปัทมาภรณ์ เจริญนนท์ ได้ขอให้อาจารย์ในหลักสูตรฯ พิจารณาเพื่อเลือกอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ให้เป็นไปตามประกาศคณะกรรมการวิชาชีพสาขาการกำหนดอาหาร โดยมีรายละเอียดดังนี้ “อาจารย์ประจำหลักสูตรการกำหนดอาหารหรือที่ศึกษากระบวนการกำหนดอาหารเป็นวิชาเอก ต้องมีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า และต้องมีใบอนุญาตเป็นผู้ประกอบโรคศิลปะ สาขาการกำหนดอาหาร เป็นสมาชิกของสมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย อย่างน้อย ๒ คน และต้องมี อาจารย์ประจำปฏิบัติงานเต็มเวลาอย่างน้อย ๒ คน เพื่อทำหน้าที่รับผิดชอบในการบริหารหลักสูตร ต้องทำหน้าที่ ประเมินและปรับปรุงพัฒนาการเรียนการสอนอย่างต่อเนื่อง รวมทั้งคอยติดตามและให้คำปรึกษาทางวิชาการแก่นักศึกษา ตลอดจนการคัดเลือกอาจารย์พิเศษที่จะเชิญมาช่วยสอนให้เหมาะสมกับเนื้อหาและวิธีการสอนที่กำหนด”

มติที่ประชุม: ได้พิจารณาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจำนวน 5 คน ดังนี้ 1. อ.ดร. ไยแพร ชาติรี 2. ผศ. ศกุนตลา มานะกล้า 3. ผศ. ปัทมาภรณ์ เจริญนนท์ 4. อาจารย์จุฑาวรรณ นวลจันทร์คง 5. อาจารย์นันทิภา แก้วลี ลาวรรณ

5.2 การพิจารณาโครงสร้างหลักสูตร

อาจารย์ ดร.ไยแพร ชาติรี ขอให้อาจารย์พิจารณาโครงสร้างหลักสูตร โดยให้เป็นไปตามประกาศของ สกอ. และประกาศของคณะกรรมการวิชาชีพสาขาการกำหนดอาหาร

มติที่ประชุม: เห็นสมควรให้หลักสูตรมีจำนวนหน่วยกิต 120 หน่วยกิต และแบ่งออกเป็น 3 หมวด ได้แก่ 1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 24 หน่วยกิต 2. หมวดวิชาเฉพาะด้าน 72 หน่วยกิต หมวดวิชาฝึกงาน 18 หน่วยกิต 4. เลือกเสรี 6 หน่วยกิต

5.3 การพิจารณารายวิชาในหมวดวิชาเฉพาะด้าน

อาจารย์ ดร.ไพบร ชาตรี ขอให้อาจารย์พิจารณารายวิชาในหมวดวิชาเฉพาะด้านตามประกาศของคณะกรรมการวิชาชีพสาขาการกำหนดอาหาร ซึ่งแบ่งออกเป็น วิชาบังคับ วิชาบังคับเลือก

มติที่ประชุม: เห็นสมควรให้วิชาบังคับมีจำนวน 15 รายวิชา และวิชาบังคับเลือกมีให้เลือกทั้งหมด 6 รายวิชา และได้แบ่งรายวิชาให้อาจารย์แต่ละท่านเขียนคำอธิบายรายวิชาเพื่อนำมาพิจารณาในการประชุมครั้งถัดไป

5.4 การพิจารณาเกณฑ์การฝึกงาน

อาจารย์จุฑารรณ นวลจันทร์คง ขอให้อาจารย์พิจารณาการฝึกปฏิบัติงานของนักศึกษาตามประกาศของคณะกรรมการวิชาชีพสาขาการกำหนดอาหาร โดยแบ่งออกเป็น ด้านการบริหารจัดการงานบริการอาหารในสถาบัน 150 ชั่วโมง ด้านโภชนคลินิก 300 ชั่วโมง ด้านโภชนชุมชน 150 ชั่วโมง ฝึกปฏิบัติตามความสนใจของนักศึกษา บริบทพื้นที่ และหลักสูตร 300 ชั่วโมง

มติที่ประชุม: เห็นสมควรให้หลักสูตรส่งนักศึกษาฝึกงานตามประกาศ และรวมแล้วไม่น้อยกว่า 900 ชั่วโมง

ระเบียบวาระที่ 6 เรื่องอื่นๆ

6.1 การจัดทำเล่ม มคอ. 2

อาจารย์ ดร.ไพบร ชาตรี ขอให้ ผศ. ปัทมาภรณ์ เจริญนนท์ และ ผศ. ศกุนताल มานะกล้า รับผิดชอบการทำ มคอ. 2

มติที่ประชุม: ผศ. ปัทมาภรณ์ เจริญนนท์ และ ผศ. ศกุนताल มานะกล้า รับทราบและปฏิบัติ

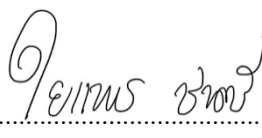
6.2 การเชิญผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร

อาจารย์ ดร.ไพบร ชาตรี ขอความเห็นในการเชิญผู้ทรงคุณวุฒิจากภายนอกเพื่อวิพากษ์หลักสูตร จำนวน 3 ท่าน

มติที่ประชุม: เห็นสมควรให้เชิญ 1) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สุนาฏ เตชางาม ที่ปรึกษาสมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย 2) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. พัทธณี ภูวักกุล หัวหน้าหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนวิทยาและการกำหนดอาหาร คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล และ 3) นางสาวชนม์สิตา ปินตา นักกำหนดอาหาร โรงพยาบาลราชธานี และอาจารย์ผู้ทรงคุณวุฒิภายใน ได้แก่ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นิติกร อ่อนโยน และได้มอบหมายให้อาจารย์ นันทิภา แก้วลี ลาวรรณ เป็นผู้ประสาน

ปิดประชุม เวลา 16.00 น.

(ลงชื่อ).....  ผู้บันทึกรายงานการประชุม
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ปัทมาภรณ์ เจริญนนท์)
กรรมการและเลขานุการปรับปรุงหลักสูตร

(ลงชื่อ).....  ผู้ตรวจรายงานการประชุม
(อาจารย์ ดร.ไวยแพร ชาตรี)
ประธานกรรมการปรับปรุงหลักสูตร

รายงานการประชุมคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร
วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
ครั้งที่ 2/2568

วันที่ 19 เดือน กรกฎาคม พ.ศ. 2568
ณ ห้องการเวก ชั้น 3 คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

กรรมการผู้มาประชุม

1. อาจารย์ ดร.ไวยแพร ชาตรี	ประธานกรรมการปรับปรุงหลักสูตร
2. ผศ. ศกุนताल มานะกล้า	รองประธาน
3. อาจารย์ ดร.สัจฉา พัฒนาศักดิ์	กรรมการ
4. อาจารย์จุฑาวรรณ นวลจันทร์คง	กรรมการ
5. อาจารย์นันทิภา แก้วลี ลาวรรณ	กรรมการ
6. ผศ. ปัทมาภรณ์ เจริญนนท์	กรรมการและเลขานุการ
7. นางสาวทวีพร พันสวัสดิ์	ผู้ช่วยกรรมการและเลขานุการ
6. ผศ. ปัทมาภรณ์ เจริญนนท์	กรรมการและเลขานุการ

เริ่มประชุม เวลา 13.00 น.

ระเบียบวาระที่ 1 เรื่องที่ประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ

1.1 การปรับปรุงหลักสูตรโภชนาการและการกำหนดอาหาร (หลักสูตร 2568)

อาจารย์ ดร.ไวยแพร ชาตรี ประธานกรรมการปรับปรุงหลักสูตรแจ้งที่ประชุมเรื่องแผนการดำเนินงานปรับปรุงหลักสูตร โดยการจัดทำ มคอ.2 จะต้องเสร็จสิ้นภายในวันที่ 20 กรกฎาคม 2567 เพื่อส่งให้กรรมการวิพากษ์หลักสูตรก่อนการวิพากษ์ครั้งที่ 1 ในวันที่ 30 กรกฎาคม 2567 จากนั้นจึงดำเนินการแก้ไขตามผลของมติที่ประชุมในการวิพากษ์ และนำผลจากการปรับปรุงในการวิพากษ์หลักสูตรเสนอต่อคณะกรรมการบริหารคณะ โดยดำเนินการส่งให้สำนักวิชาการและงานทะเบียน (สสว.) และศูนย์ภาษาพิจารณาความถูกต้องอีกครั้งก่อนเสนอหลักสูตรปรับปรุงปี 2568 ต่อสภาวิชาการ สภามหาวิทยาลัย สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา (สกอ.) และเสนอต่อสภาวิชาชีพสาขาการกำหนดอาหารต่อไป

ที่ประชุม : รับทราบ

ระเบียบวาระที่ 2 เรื่องรับรองรายงานการประชุมครั้งที่แล้ว

รับรองรายงานการประชุมกรรมการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา โภชนาการและการกำหนดอาหาร ครั้งที่ 1/2567

ระเบียบวาระที่ 3 เรื่องสืบเนื่องจากการประชุมครั้งที่แล้ว

3.1 การเชิญผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร

อาจารย์นันทิภา แก้วลี ลาวรรณ ได้รายงานเกี่ยวกับการประสานงานเชิญผู้ทรงคุณวุฒิ ว่า อาจารย์ทุกท่านตอบรับการวิพากษ์หลักสูตรในวันที่ 30 กรกฎาคม 2567 และอาจารย์ ดร.ไย แพร ชาตรี มอบหมายให้คุณทวีพร พันธุ์สวัสดิ์ ทำหนังสือเชิญผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตรต่อไป

มติที่ประชุม: รับทราบ

ระเบียบวาระที่ 4 เรื่องเสนอเพื่อทราบ

4.1 โครงการขอปรับปรุงหลักสูตรฯ 2568

อาจารย์ ดร.ไยแพร ชาตรี ประธานกรรมการปรับปรุงหลักสูตรแจ้งที่ประชุมเรื่อง โครงการขอปรับปรุงหลักสูตรฯ 2568 โดยหลักสูตรได้งบประมาณ 25,000 บาท และได้รับอนุมัติ แล้ว และขอให้คุณทวีพร พันธุ์สวัสดิ์ดูแลเรื่องการเบิกจ่าย

มติที่ประชุม : รับทราบ และคุณทวีพร พันธุ์สวัสดิ์ ปฏิบัติ

ระเบียบวาระที่ 5 เรื่องเสนอเพื่อพิจารณา

5.1 พิจารณาคำอธิบายรายวิชาในหมวดวิชาเฉพาะและวิชาฝึกงาน

จากที่ได้มอบหมายแต่ละรายวิชาให้อาจารย์ในหลักสูตรได้เขียนคำอธิบายรายวิชา มาแล้วนั้น อาจารย์ ดร.ไยแพร ชาตรี ขอให้อาจารย์ในหลักสูตรช่วยกันพิจารณาคำอธิบายรายวิชา ในหมวดวิชาพาด้าน และวิชาฝึกงาน เปรียบเทียบกับหลักสูตรโภชนาการและการกำหนดอาหาร พ.ศ. 2563

มติที่ประชุม: ได้พิจารณาและได้ปรับแก้ไข และมอบให้ ผศ.ปัทมาภรณ์ เจริญนนท์ แก้ไขใน มคอ. 2 ต่อไป

5.2 พิจารณา PLOs

อาจารย์ ดร.ไยแพร ชาทรี ขอให้อาจารย์ในหลักสูตรร่วมกันพิจารณา PLOs ของหลักสูตร

มติที่ประชุม : เห็นสมควรดังนี้

PLO1 สามารถจัดระบบบริการอาหารในโรงพยาบาลได้

PLO2 สามารถประเมินภาวะโภชนาการ และกำหนดอาหารในระดับบุคคลได้

PLO3 สามารถให้โภชนบำบัด คำปรึกษาทางโภชนาการ และโภชนศึกษาในระดับบุคคลและชุมชนได้

และมอบหมายให้ ผศ. ศกุนताल มานะกล้า ไปทำรายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้

ระเบียบวาระที่ 6 เรื่องอื่นๆ (ถ้ามี)

ไม่มี

ปิดประชุม เวลา 16.00 น.

(ลงชื่อ).....  ผู้บันทึกรายงานการประชุม
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ปัทมาภรณ์ เจริญนนท์)
กรรมการและเลขานุการปรับปรุงหลักสูตร

(ลงชื่อ).....  ผู้ตรวจรายงานการประชุม
(อาจารย์ ดร.ไยแพร ชาทรี)
ประธานกรรมการปรับปรุงหลักสูตร

รายงานการประชุมคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร
วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
ครั้งที่ 3/2568

วันที่ 24 เดือน กรกฎาคม พ.ศ. 2568
ณ ห้องการเวก ชั้น 3 คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

กรรมการผู้มาประชุม

1. อาจารย์ ดร.ไวยแพร ชาทรี	ประธานกรรมการปรับปรุงหลักสูตร
2. ผศ. ศกุนताल มานะกล้า	รองประธาน
3. อาจารย์ ดร.สัจฉา พัฒนาศักดิ์	กรรมการ
4. อาจารย์จุฑาวรรณ นวลจันทร์คง	กรรมการ
5. อาจารย์นันทิภา แก้วลี ลาวรรณ	กรรมการ
6. ผศ. ปัทมาภรณ์ เจริญนนท์	กรรมการและเลขานุการ
7. นางสาวทวิพร พันสวัสดิ์	ผู้ช่วยกรรมการและเลขานุการ
6. ผศ. ปัทมาภรณ์ เจริญนนท์	กรรมการและเลขานุการ

เริ่มประชุม เวลา 13.00 น.

ระเบียบวาระที่ 1 เรื่องที่ประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ

1.1 การเตรียมความพร้อมสำหรับวิพากษ์หลักสูตร

อาจารย์ ดร.ไวยแพร ชาทรี ประธานกรรมการปรับปรุงหลักสูตรแจ้งการเตรียมความพร้อมสำหรับวิพากษ์หลักสูตร โดยให้อาจารย์แต่ละท่านร่วมพิจารณา มคอ. 2 ในวันนี้ เพื่อแก้ไขและปรับปรุง จากนั้นนำเสนอให้กับผู้ทรงคุณวุฒิต่อไป

ที่ประชุม : รับทราบ

ระเบียบวาระที่ 2 เรื่องรับรองรายงานการประชุมครั้งที่แล้ว

รับรองรายงานการประชุมกรรมการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร ครั้งที่ 2/2567

ระเบียบวาระที่ 3 เรื่องสืบเนื่องจากการประชุมครั้งที่แล้ว

3.1 โครงการขอปรับปรุงหลักสูตรฯ 2568

อาจารย์ ดร.ไวยแพร ชาตรี แจ้งที่ประชุมเกี่ยวกับการเบิกจ่ายงบประมาณ ซึ่งได้เบิกจ่ายค่าวัสดุและได้เบิกจ่ายค่าจ้างเหมาทำรายงานความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตเสร็จสิ้นแล้ว

มติที่ประชุม: รับทราบ

ระเบียบวาระที่ 4 เรื่องเสนอเพื่อทราบ

ไม่มี

ระเบียบวาระที่ 5 เรื่องเสนอเพื่อพิจารณา

5.1 พิจารณา มคอ. 2

อาจารย์ ดร.ไวยแพร ชาตรี ขอให้อาจารย์ในหลักสูตรร่วมกันพิจารณา มคอ. 2 ในแต่ละหมวด ดังนี้ หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร หมวดที่ 3 รายละเอียดของผลลัพธ์การเรียนรู้ หมวดที่ 4 โครงสร้างหลักสูตร รายวิชา และหน่วยกิต หมวดที่ 5 การจัดกระบวนการเรียนรู้และการประเมินผลการเรียนรู้ หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์ หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร หมวดที่ 8 ระบบและกลไกในการพัฒนาหลักสูตร

มติที่ประชุม: ได้พิจารณาและมีปรับแก้ดังนี้

หมวด	ข้อพิจารณา
หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป	- ยังไม่มีความร่วมมือกับสถาบันอื่น ให้อาจารย์จุฑารัตน และ อ. ดร.ไวยแพร ติดต่อกับหน่วยงานด้านโภชนาการเพื่อทำ MOU
หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร	-
หมวดที่ 3 รายละเอียดของผลลัพธ์การเรียนรู้	- พิจารณารายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับชั้นปีใหม่ เพื่อให้สอดคล้องกับตารางเรียนแต่ละชั้นปี
หมวดที่ 4 โครงสร้างหลักสูตร รายวิชา และหน่วยกิต	- เพิ่มรายวิชาเฉพาะเลือก โดยเพิ่มวิชาหลักการใช้โปรแกรมวิเคราะห์คุณค่าสารอาหารในงานโภชนาการ เพื่อเป็นทางเลือกให้กับนักศึกษา
หมวดที่ 5 การจัดกระบวนการเรียนรู้และการประเมินผลการเรียนรู้	- แก้ไข PLO เล็กน้อย

หมวดที่ 6 การพัฒนา คณาจารย์	-
หมวดที่ 7 การประกัน คุณภาพหลักสูตร	-
หมวดที่ 8 ระบบและกลไก ในการพัฒนาหลักสูตร	-

ระเบียบวาระที่ 6 เรื่องอื่นๆ (ถ้ามี)

ไม่มี

ปิดประชุม เวลา 16.00 น.

25.

(ลงชื่อ)..... ผู้บันทึกรายงานการประชุม

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ปัทมาภรณ์ เจริญนนท์)

กรรมการและเลขานุการปรับปรุงหลักสูตร

(ลงชื่อ)..... ผู้ตรวจรายงานการประชุม

(อาจารย์ ดร.ไยแพรว ชาตรี)

ประธานกรรมการปรับปรุงหลักสูตร

ภาคผนวก จ

รายงานการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร

รายงานการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
ครั้งที่ 1/2567
วันที่ 30 เดือน กรกฎาคม พ.ศ. 2567
ณ ห้องประชุมการเวก

ผู้เข้าร่วมวิพากษ์หลักสูตร

1. อาจารย์ ดร.ไวยแพร์ ชาทรี	ประธาน	ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ศกุนตาธิ์ มานะกล้า	รองประธาน	ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุนาภ เตชางาม	กรรมการ	ผู้ทรงคุณวุฒิ
4. รองศาสตราจารย์ ดร.พัชรานิ ภาวัตกุล	กรรมการ	ผู้ทรงคุณวุฒิ
5. นางสาวชนม์ลิตา ปินตา	กรรมการ	ผู้ทรงคุณวุฒิ
6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นิติกร อ่อนโยน	กรรมการ	ผู้ทรงคุณวุฒิ
7. อาจารย์นันธิภา แก้วลี ลาวรรณ	กรรมการ	ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
8. อาจารย์ ดร.สัจนา พัฒนาศักดิ์	กรรมการ	อาจารย์ประจำหลักสูตร
9. อาจารย์จุฑาวรรณ นวลจันทร์คง	กรรมการ	ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
10. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ปัทมาภรณ์ เจริญนนท์	กรรมการและเลขานุการ	ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
11. นางสาวทวีพร พันสวัสดิ์	ผู้ช่วยกรรมการและเลขานุการ	เจ้าหน้าที่

เริ่มการวิพากษ์หลักสูตร เวลา 9.00 น.

ข้อเสนอแนะของผู้เข้าร่วมวิพากษ์หลักสูตร

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

ข้อเสนอแนะของ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุนาภ เตชางาม มีดังนี้

- การประกอบอาชีพ ควรแก้ไขข้อ 8.2 โดยเพิ่ม “นักโภชนาการจัดบริการอาหาร” และตัด “สถาบันลดน้ำหนัก สมาคมการกีฬาแห่งประเทศไทย และสถานออกกำลังกาย” เนื่องจากเป็นงานของนักกำหนดอาหาร

ข้อเสนอแนะของ รองศาสตราจารย์ ดร.พัชรานิ ภาวตุล มีดังนี้

- หลักสูตรควรแก้ไขเป็นหลักสูตรวิชาชีพ เนื่องจากเป็นหลักสูตรที่มีสาขาวิชาชีพและมีความเฉพาะเจาะจง

ข้อเสนอแนะของ ดร.นิติกร อ่อนโยน มีดังนี้

- กรณีที่หลักสูตรมีความร่วมมือกับหน่วยงานอื่น ให้เพิ่มความร่วมมือกับสถาบันอื่นๆ โดยเฉพาะสถาบันที่จะส่งนักศึกษาไปฝึกงาน

หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

ข้อเสนอแนะของ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุนาฏ เตชางาม มีดังนี้

- PLO 02 ควรมีการเพิ่มข้อความ “การวางแผน”
- อาชีพนักวิจัย ควรมีการระบุไว้ ทำงานวิจัยและพัฒนาอาหาร (R&D)

ข้อเสนอแนะของ รองศาสตราจารย์ ดร.พัชรานิ ภาวตุล มีดังนี้

- ควรนำวัตถุประสงค์ ข้อ 1.2.4 เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีบุคลิกภาพดี สุขภาพดีทั้งทางร่างกาย และจิตใจ มีจิตอาสาเพื่อพัฒนาสังคมและท้องถิ่น ให้เป็นจุดเด่น และนำไปเป็นคุณลักษณะของนักศึกษา

- PLO ควรดูตาม Nutrition care process แยกแตกให้เป็น PLO

- แยกข้อตำแหน่งงาน นักกำหนดและนักโภชนาการ

ข้อเสนอแนะของ นางสาวชนม์สิตา ปินตา มีดังนี้

- ควรให้มีการแยกให้ชัดเจนระหว่างนักกำหนดอาหาร และนักโภชนาการ ส่วนการเป็นผู้ประกอบการควรมีระบุให้ชัด เช่น ให้คำปรึกษาออนไลน์ คลินิก

ข้อเสนอแนะของ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นิติกร อ่อนโยน มีดังนี้

- การศึกษาข้อมูลผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ควรศึกษาจากหลายๆด้าน ผู้สอน นิสิต บัณฑิต นักเรียน และผู้ใช้บัณฑิต แล้วนำมากำหนด PLO
- ปรัชญาควรใส่ให้เป็นเอกลักษณ์ สำหรับหลักสูตร เช่น มีจิตอาสา พัฒนาท้องถิ่น
- ควรพิจารณาคุณสมบัติผู้เข้าศึกษา

หมวด 3 รายละเอียดของผลลัพธ์การเรียนรู้

ข้อเสนอแนะของ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุนาฏ เตฆางาม มีดังนี้

- ด้าน C ควรมีการเพิ่ม “สามารถทำงานเป็นทีมได้”
- ด้าน S ทักษะการสื่อสาร เช่น การเขียน SOAP note
- การเขียน PLO 02 ควรเขียนให้ครอบคลุม Nutrition care process

ข้อเสนอแนะของ รองศาสตราจารย์ ดร.พัชรานิ ภาวัตกุล มีดังนี้

- ควรเขียน PLO ให้สามารถประเมินได้ง่าย เช่น การจัดบริการอาหารตามหลักการโภชนาการ
- ด้าน K ปรับคำที่ใช้ “เข้าใจ มีความรู้” เปลี่ยนเป็นคำอื่น เช่น อธิบาย วิเคราะห์ สังเคราะห์ ประยุกต์ใช้ หรือประเมินภาวะโภชนาการ

ข้อเสนอแนะของ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นิติกร อ่อนโยน มีดังนี้

- การเขียนรายละเอียดผลลัพธ์ ด้าน K ควรปรับคำให้เห็นชัดเป็นการกระทำที่วัดได้ เช่น เข้าใจ อธิบาย วิเคราะห์ สังเคราะห์ ประยุกต์ใช้ หรือประเมินภาวะโภชนาการ ด้าน E ให้ยึดประกาศจริยธรรมของวิชาชีพนักกำหนดอาหารและแบ่งออกมาเป็นด้านๆ เพื่อง่ายต่อการประเมิน
- YLO ควรปรับคำให้สามารถประเมินได้ เป็น action และดูความซ้ำซ้อน และในชั้นปีที่ 2 ข้อ 8 มีกระบวนการคิดอย่างมีวิจารณญาณ ควรใส่คำจำเพาะเพิ่ม เช่น มีกระบวนการคิดอย่างมีวิจารณญาณในการกำหนดอาหาร ชั้นปีที่ 3 ทักษะการวิจัยและพัฒนาควรเฉพาะเจาะจงว่าเป็นอะไร ชั้นปีที่ 4 ควรแก้ไขเป็นประยุกต์ใช้ความรู้หมดเลย

ข้อเสนอแนะของ นางสาวชนม์สิตา ปินตา มีดังนี้

- รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับชั้นปี ซึ่งปี 3 แสดงออกถึงการเคารพสิทธิผู้อื่นในเรื่องอะไรควรมีการแก้ไขชัดเจน และปี 4 ทักษะการประเมินภาวะโภชนาการควรมีความจำเพาะ

หมวดที่ 4 โครงสร้างหลักสูตร รายวิชา และหน่วยกิต

ข้อเสนอแนะของ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุนาฏ เตฆางาม มีดังนี้

- รายวิชา 65SND125 การบริหารจัดการการบริการอาหาร แก้ไขคำ “รูปแบบของการบริการอาหารทั้งภายในและภายนอกสถานที่” และควรมีการเสนอระบบการจ้างบุคคลภายนอก (outsourcing)
- หลักสูตรควรเน้นประเด็น การให้คำปรึกษา และการบำบัด
- รายวิชาโภชนบำบัดทางการแพทย์ 1 จะเน้นโรค NCD เป็นหลัก

- รายวิชาโภชนบำบัดทางการแพทย์ 2 ให้เพิ่มคำอธิบายรายวิชาในประเด็น ภาวะ dysphagia, blenderized diet

- รายวิชานวัตกรรมอาหารสุขภาพและอาหารเฉพาะโรค ควรเพิ่มคำอธิบาย คือ อาหารอนาคต อาหารฝึกกลืน ผู้สูงอายุ

- รายวิชาหลักการใช้โปรแกรมวิเคราะห์คุณค่าสารอาหารในงานโภชนาการ ควรให้มีเรียน อาจให้นักศึกษาเรียนเป็นเล็กละเลี่ หรือกรณีมีการสอนใช้โปรแกรมวิเคราะห์คุณค่าสารอาหารในรายวิชาอื่นก็ให้ใส่คำอธิบายเพิ่มเติมเพื่อชี้ให้เห็น

- เสนอแนะวิธีการสอนรายวิชาการเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพโภชนาการและการกำหนดอาหาร ควรเอาคู่มือการฝึกงานมาสอน และเตรียมคำถามให้เด็กมาตอบ พร้อมกับส่งคำถามที่เราฝึกนักศึกษาให้กับทางสถานฝึกงาน

- รายวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพโภชนาการและการกำหนดอาหาร ให้พิจารณาประกาศคณะกรรมการสภาวิชาชีพฯ และนำมาเขียนให้สอดคล้องกับประกาศนั้น

- ควรเพิ่มคำอธิบายในรายวิชาต่างๆเพื่อให้ครอบคลุมสำหรับผลิตบัณฑิตไปเป็นนักกำหนดอาหาร คือ เกี่ยวกับการบริหารการเงินเพื่อใช้ในการจัดซื้อวัตถุดิบให้กับโรงพยาบาล, วัฒนธรรมอาหารต่างชาติเนื่องจากมีโรงพยาบาลเอกชนส่วนใหญ่รับผู้ป่วยชาวต่างชาติ, Health Care Service (IT), การสื่อสาร, แพทย์แผนไทย, นโยบายหรือเหตุการณ์ปัจจุบัน, Lifestyle medicine, ควรเพิ่มอาหารปลอดภัย, การจัดบริการอาหาร, คุณลักษณะของวัตถุดิบอาหาร, การเขียน TOR, การสุ่มอาหารตรวจ

- อนุปรัชญา ควรให้เป็น โภชนาการเพื่อการส่งเสริมสุขภาพ

ข้อเสนอแนะของ รองศาสตราจารย์ ดร.พัชรานิ ภาวตุล มีดังนี้

- รายวิชาการให้คำปรึกษาทางโภชนาการและการปรับพฤติกรรม ควรเพิ่มโภชนศึกษา

- รายวิชานวัตกรรมอาหารสุขภาพและอาหารเฉพาะโรค ควรให้มีชั่วโมงการฝึกปฏิบัติการด้วย

- รายวิชาโภชนบำบัดทางการแพทย์ 1 ในคำอธิบายรายวิชา “หลักการให้คำปรึกษาเบื้องต้น” ให้เอาออกและนำไปใส่ในรายวิชาการให้คำปรึกษาทางโภชนาการและการปรับพฤติกรรม

- รายวิชาโภชนบำบัดทางการแพทย์ 1 เพิ่มคำอธิบายรายวิชา “พฤติกรรมการณ์อาหารที่ผิดปกติ”

- การสื่อสารมีความสำคัญ ควรมีการสอนเกี่ยวกับการผลิตสื่อ และการสื่อสาร ดังนั้นให้หลักสูตรพิจารณาเพิ่มคำอธิบายรายวิชาที่จะสอนเกี่ยวกับการผลิตสื่อและการสื่อสารเข้าไปด้วย

ข้อเสนอแนะของ นางสาวชนม์สิตา ปินตา มีดังนี้

- ควรเพิ่มเติมการสอนสมุนไพรเด่นๆ ลงไปในบางรายวิชา เช่น กัญชา เนื่องจากปัจจุบันผู้มารับบริการสุขภาพนิยมรับประทานสมุนไพรมากขึ้น นักศึกษาจึงจำเป็นต้องมีความรู้เพื่อแนะนำผู้ป่วยได้อย่างถูกต้อง
- รายวิชาสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหาร ให้แก้ไขข้อเปรียบเทียบเพิ่มเติม
- รายวิชาโภชนาการชุมชน ควรมีการเพิ่มคำชุมชนในโรงงาน
- รายวิชาจรรยาบรรณและจริยธรรมวิชาชีพการกำหนดอาหาร ควรเพิ่ม PDPA
- การให้คำปรึกษาทางโภชนาการและการปรับพฤติกรรม ควรมีการเพิ่มคำอธิบายรายวิชา “การปรึกษาผู้ป่วยจิตเวชที่มารับบริการอาหาร”
- การสอนรายวิชาโภชนาการและเภสัชวิทยา ควรเน้นวิตามิน และอันตรกิริยาระหว่างยาและอาหาร
- รายวิชาโภชนบำบัดทางการแพทย์ ควรเพิ่มคำอธิบายรายวิชาเกี่ยวกับ การตัดกระเพาะมะเร็งเฉพาะที่ เช่น คอ ตับ เป็นต้น อาหารทางการแพทย์เกี่ยวกับการลดน้ำหนัก

ข้อเสนอแนะของ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นิติกร อ่อนโยน มีดังนี้

- รายงานรายจรรยาบรรณและจริยธรรมวิชาชีพการกำหนดอาหารจริยธรรม เปลี่ยนแปลงชื่อภาษาไทยและภาษาอังกฤษให้สอดคล้องกัน
- รายวิชาหลักการใช้โปรแกรมวิเคราะห์คุณค่าสารอาหารในงานโภชนาการควรเพิ่มหน่วยกิตเพื่อดึงดูดให้นักศึกษาเลือกเสรี
- รายวิชาสถิติควรจะเรียนก่อนทำวิจัย
- ควรเพิ่มคุณลักษณะ (C) ให้มีการสื่อสารที่ดีเพื่อสอดคล้องกับ

หมวดที่ 5 การจัดการกระบวนการเรียนรู้และการประเมินผลการเรียนรู้

ข้อเสนอแนะของ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นิติกร อ่อนโยน มีดังนี้

- เพิ่มตัว Problem base เข้าไปในการจัดการกระบวนการเรียนรู้
- หน้า 57 ควรมีการเพิ่มการประเมินว่าแต่ละปีมีการประเมินที่โดดเด่นอย่างไร

หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์

ข้อเสนอแนะของ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุภาว เตชางาม มีดังนี้

- อาจารย์เป็นไปตามประกาศของคณะกรรมการวิชาชีพฯ แต่แนะนำให้อาจารย์พัฒนาตนเองเสมอ โดยการอบรมเพื่อรับความรู้ใหม่ๆอยู่เสมอ และควรวางแผนให้อาจารย์ไปศึกษาต่อหรือกำหนดตำแหน่งวิชาการเพิ่มขึ้น

ข้อเสนอแนะของ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นิติกร อ่อนโยน มีดังนี้

- ข้อ 7.2 ด้านกระบวนการ ควรมีการเพิ่มการเรียนการสอนแบบ Problem base เข้าไปด้วย

หมวดที่ 8 ระบบและกลไกในการพัฒนาหลักสูตร

ภาคผนวก

ข้อเสนอแนะของ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นิติกร อ่อนโยน มีดังนี้

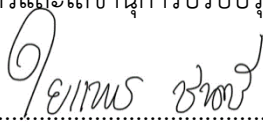
- ภาคผนวก ข ควรเพิ่มการเก็บข้อมูลคุณลักษณะที่พึงประสงค์ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต โดยเพิ่มกลุ่มตัวอย่าง เช่น อาจารย์ ศิษย์เก่า นักศึกษาปัจจุบัน นักเรียนมัธยมศึกษา

ปิดการวิพากษ์หลักสูตร เวลา 16.30 น.

(ลงชื่อ)..........ผู้จดยางงานการวิพากษ์หลักสูตร

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ปัทมาภรณ์ เจริญนนท์)

กรรมการและเลขานุการปรับปรุงหลักสูตร

(ลงชื่อ)..........ผู้ตรวจรายงานการวิพากษ์หลักสูตร

(อาจารย์ ดร.ไพบร ชาทรี)

ประธานกรรมการปรับปรุงหลักสูตร

ภาคผนวก ฉ

ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร

ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร

1. ชื่อ นางสาวไยแพร นามสกุล ชาตรี

1.1 ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

1.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ
ปริญญาเอก	Ph.D. (Applied Biological Sciences) Environmental Health	Chulabhorn Graduate Institute, Chulabhorn Royal Academy	2022
ปริญญาโท	วท.ม. (โภชนศาสตร์)	มหาวิทยาลัยมหิดล	2556
ปริญญาตรี	วท.บ. (สาธารณสุขศาสตร์) โภชนวิทยาและการกำหนดอาหาร เกียรตินิยมอันดับ 1	มหาวิทยาลัยมหิดล	2552

1.3 ผลงานทางวิชาการ

1.3.1 หนังสือ ตำรา งานแปล

ไม่มี

1.3.2 งานวิจัย/บทความวิจัย

Anukanon, S., Chatree, S., Saeng-ngoen, K., and Chatree, Y. (2024). Acetylcholinesterase Inhibition Activity of Ethanolic Extract of Sesbania javanica Miq. Flowers. *Journal of Food Health and Bioenvironmental Science*. 19(2), May-August 2024: 10-19. TCI_1

1.3.3 บทความทางวิชาการ

ไยแพร ชาตรี และ สายไหม ชาตรี (2566). แนวโน้มของอาหารฟังก์ชันในศตวรรษที่ 21. *วารสารวิจัยและนวัตกรรมทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี*. 4(4), ตุลาคม-ธันวาคม 2566: 1-11. วารสารที่มี peer reviews 3 คนตามเกณฑ์ กพอ.

1.4 ประสบการณ์ในการสอน

10 ปี

1.5 ภาระงานสอน

- 1.5.1 วิชาหลักโภชนาการและการกำหนดอาหาร
- 1.5.2 วิชาจริยธรรมและวิชาชีพนักกำหนดอาหาร
- 1.5.3 วิชาโภชนาการเพื่อการปรับปรุงร่าง
- 1.5.4 วิชาโปรแกรมวิเคราะห์คุณค่าสารอาหารและการประยุกต์
- 1.5.5 วิชาชีวเคมีและโภชนาการมนุษย์
- 1.5.6 วิชาโภชนศาสตร์กับวิถีชีวิต

2. ชื่อ นางสาวศกุนตลา นามสกุล มานะกล้า

2.1 ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์

2.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ
ปริญญาโท	วท.ม. (สาธารณสุขศาสตร์) โภชนาวิทยา	มหาวิทยาลัยมหิดล	2557
ปริญญาตรี	วท.บ. (ประมง) ผลิตภัณฑ์ประมง	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2554

2.3 ผลงานทางวิชาการ

2.3.1 หนังสือ ตำรา งานแปล

ไม่มี

2.3.2 งานวิจัย/บทความวิจัย

Manakla, S., Maikami, M., Jaroennon, P. and Nuanchankong, J. (2024). Effect of roasting conditions on color, antioxidant, and sensory properties of lotus seed coffee as a coffee alternative. **Food Agricultural Sciences and Technology**. 10(1), January-April 2024:73-89. TCI_1

ปัทมาภรณ์ เจริญนนท์, จุฑาวรรณ นวลจันทร์คง, กุสุมาศ ต้นไชย และ ศกุนตลา มานะกล้า. (2023). คุณสมบัติทางเคมีกายภาพและคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์คุกกี้โดยใช้แป้งบักร์และแป้งควินัว. **วารสารพัฒนธรรมชาติวิทยาไทย**. 5(2), กรกฎาคม-ธันวาคม 2023:30-39. TCI_2

Jaroennon, P., Nuanchankong, J. and Manakla, S. (2023). Formulation of Gelatin-Based Wheatgrass Leaf Juice Gummy Jellies with Antioxidant and the Analyses of Physicochemical and Texture Properties as Well as Evaluate the Nutritional Property of Selected Formulation. **Journal of Food Health and Bioenvironmental Science**. 16(1), January-April 2023: 46-53. TCI_1

Nuanchankong, J., Jaroennon, P., Manakla, S., Sangwanna S. and Phansawat, T. (2022). The Study of Knowledge and Behaviour on Sugar- Sweetened Beverage Consumption in University Students. **Eau heritage journal science and technology**. 15(3), September-December 2022: 139-148. TCI_1

- จุฑาวรรณ นวลจันทร์คง, ปัทมาภรณ์ เจริญนนท์, และศกุนताल มานะกล้า. (2564). การส่งเสริมความรู้ทางโภชนาการผ่านกิจกรรมการเล่นเกมนักเรียนระดับประถมศึกษาตอนปลายที่มีภาวะโภชนาการเกิน. **วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยอีสเทิร์นเอเชีย**. 15(3), กันยายน-ธันวาคม 2564: 149-163. TCI_1
- จุฑาวรรณ นวลจันทร์คง, สุจาริณี สังข์วรรณะ, ศกุนताल มานะกล้า และปัทมาภรณ์ เจริญนนท์. (2564). การพัฒนาเมนูอาหารว่างจากผักและผลไม้เพื่อคุณค่าทางโภชนาการสำหรับเด็กก่อนวัยเรียน ณ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาลเมืองคลองหลวง 7 อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี. **วารสารวิชาการสาธารณสุข**. 30(3), พฤษภาคม-มิถุนายน 2564: 427-437. TCI_1
- Sangwanna, S., Manakla, S., Nuanchankong, J. and Jaroennon, P. (2021). The development of high protein diet “Tab Tim Krob” from egg white for cancer patients. **EAU Heritage Journal Science and technology**. 15(3), September-December 2021: 105-113. TCI_1
- Jaroennon, P. and Manakla, S. (2021) Evaluation of physicochemical, sensory, antioxidant and nutritional properties of latte drinks from chaya (cnidoscolus aconitifolius) leaves. **Thai journal of public health**. 51(1), January-April 2021: 25-31. TCI_1
- Jaroennona, P., Manaklaa, S., Nuanchankonga, J. & Lilitchanb, S. (2021). Anthocyanin content, physicochemical, nutritional and sensory properties of purple sweet potato and riceberry biscuits with rice bran organogel. **Journal of Food Health and Bioenvironmental Science**. 14(1), January-April 2021: 45-50. TCI_1
- Manakla, S., Jaroennon, P., & Lilitchan, S. (2020). Rice bran oil emulsion organogels as fat baking for brownies. **Journal of Food Health and Bioenvironmental Science**, 13(3), September-December 2020: 47-53. TCI_1

2.4 ประสบการณ์ในการสอน

9 ปี

2.5 ภาระงานสอน

- 2.5.1 วิชาระบบการจัดบริการอาหาร
- 2.5.2 วิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารในงานโภชนาการ
- 2.5.3 วิชาสัมมนาทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร
- 2.5.4 วิชาการควบคุมและประกันคุณภาพอาหาร
- 2.5.5 วิชาการพัฒนาสื่อทางโภชนาการ
- 2.5.6 วิชาระเบียบวิธีวิจัยทางด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร
- 2.5.7 วิชาสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหาร

3. ชื่อ นางสาวจุฑาวรรณ นามสกุล นวลจันทร์คง

3.1 ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

3.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ
ปริญญาโท	วท.ม. (โภชนศาสตร์)	มหาวิทยาลัยมหิดล	2559
ปริญญาตรี	วท.บ. (การแพทย์แผนตะวันออก) เกียรตินิยมอันดับ 1	มหาวิทยาลัยรังสิต	2556

3.3 ผลงานทางวิชาการ

3.3.1 หนังสือ ตำรา งานแปล

ไม่มี

3.3.2 งานวิจัย/บทความวิจัย

Manakla, S., Maikami, M., Jaroennon, P., & Nuanchankong, J. (2024). Effect of roasting conditions on color, antioxidant, and sensory properties of lotus seed coffee as a coffee alternative. **Food Agricultural Sciences and Technology**. 10(1), January-April 2024:73-89. TCI_1

จุฑาวรรณ นวลจันทร์คง ปัทมาภรณ์ เจริญนนท์ และ ศกุนตลา มานะกล้า. (2566). พฤติกรรมการบริโภคอาหารและปัจจัยด้านความถี่การบริโภคอาหารของนักศึกษาเพศหญิงที่มีคุณภาพการนอนหลับที่ไม่ดี. **วารสารวิจัยและพัฒนาระบบสุขภาพ**. 16(2), พฤษภาคม-สิงหาคม 2566:287-299. TCI_2

ปัทมาภรณ์ เจริญนนท์ จุฑาวรรณ นวลจันทร์คง กุสุมาศ ต้นไชย และ ศกุนตลา มานะกล้า.(2566). คุณสมบัติน้ำคั้นจากพืชและคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์คุกกี้โดยใช้แป้งบัควีทและแป้งควินัว. **วารสารวัฒนธรรมอาหารไทย**. 5(2), กรกฎาคม-ธันวาคม 2566: 30-39. TCI_2

Nuanchankong, J., Jaroennon, P., and Manakla, S. (2023). Effects of Whey Protein Isolate Mixed with Vitamin D Emulsion Gels on Improving Muscle and Performance Recovery in Resistance- Trained Males. **Journal of Food Health and Bioenvironmental Science** 16(3), August-December 2023:39–46. TCI_1

Jaroennon, P., Nuanchankong, J. and Manakla, S. (2023). Formulation of Gelatin-Based Wheatgrass Leaf Juice Gummy Jellies with Antioxidant and the Analyses of Physicochemical and Texture Properties as Well as Evaluate the Nutritional Property of Selected Formulation. **Journal of Food Health and**

- Bioenvironmental Science.** 16(1), January-April 2023:46-53. TCI_1
- Nuanchankong, J., Jaroennon, P. & Manakla, S. (2022). efficacy of natural tryptophan from lotus seeds on sleep quality and other sleep- related parameters. **The Thai Bulletin of Pharmaceutical Sciences.** 17(2), July-December 2022: 139-146. TCI_1
- Jaroennon, P., Manakla, S., Nuanchankong, J. & Lilitchan, S. (2022). Low-fat, Plant-based Ice Creams Formulated with Rice Bran Oil and Rice Bran Oil Organogel. **Journal of Food Health and Bioenvironmental Science.** 15(1), January-April 2022: 30-36. TCI_1
- จุฑาวรรณ นวลจันทร์คง, ปัทมาภรณ์ เจริญนนท์, และศกุนताल มาณะกล้า. (2564). การส่งเสริมความรู้ทางโภชนาการผ่านกิจกรรมการเล่นเกมนักเรียนระดับประถมศึกษาตอนปลายที่มีภาวะโภชนาการเกิน. **วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยอีสเทิร์นเอเชีย.** 15(3), กันยายน-ธันวาคม 2564:149-163. TCI_1
- Nuanchankong, J., Jaroennon, P., Manakla, S., Sangwanna, S. and Phansawat, T. (2021). The Study of Knowledge and Behaviour on Sugar- Sweetened Beverage Consumption in University Students. **Eau heritage journal science and technology.** 15(3), September-December 2021: 139-148. TCI_1
- Sangwanna, S. , Manakla, S. , Nuanchankong, J, and Jaroennon,P. (2021) . The Development of High Protein Diet “Tab Tim Krob” from Egg White for Cancer Patients. **Eau heritage journal science and technology.** 15(3) , September-December 2021:106-113. TCI_1
- Jaroennon, P. , Manakla, S. , Nuanchankong, J. , and Lilitchan, S. (2021). Anthocyanin Content, Physicochemical, Nutritional and Sensory Properties of Purple Sweet Potato and Riceberry Biscuits with Rice Bran Organogel. **Journal of Food Health and Bioenvironmental Science.** 14(1), January-April 2021:44-50. TCI_1
- จุฑาวรรณ นวลจันทร์คง., สุจาริณี สังข์วรรณะ., ศกุนताल มาณะกล้า. และปัทมาภรณ์ เจริญนนท์. (2564). การพัฒนาเมนูอาหารว่างจากผักและผลไม้เพื่อคุณค่าทางโภชนาการสำหรับเด็กก่อนวัยเรียน. **วารสารวิชาการสาธารณสุข.** 30(3), พฤษภาคม-มิถุนายน 2564:427–437. TCI_1

3.4 ประสบการณ์ในการสอน

5 ปี

3.5 ภาระงานสอน

3.5.1 วิชาโชนคลินิก

3.5.2 วิชาการให้คำปรึกษาและการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการบริโภค

3.5.3 วิชาการประเมินภาวะโภชนาการในมนุษย์

3.5.4 วิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพโภชนาการและการกำหนดอาหาร

3.5.5 วิชาโภชนาการชุมชนแบบบูรณาการ

3.5.6 วิชาการพูดและจิตวิทยาทางโภชนาการ

3.5.7 วิชาโภชนบำบัด

3.5.8 วิชาการเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพโภชนาการและการกำหนดอาหาร

4. ชื่อ นางสาวปัทมาภรณ์ นามสกุล เจริญนนท์

4.1 ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์

4.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ
ปริญญาโท	วท.ม. (เภสัชเคมีและพิษเภสัชเคมี)	มหาวิทยาลัยมหิดล	2557
ปริญญาตรี	วท.บ. (การแพทย์แผนตะวันออก)	มหาวิทยาลัยรังสิต	2554

4.3 ผลงานทางวิชาการ

4.3.1 หนังสือ ตำรา งานแปล

ไม่มี

4.3.2 งานวิจัย/บทความวิจัย

Manakla, S., Maikami, M., Jaroennon, P. and Nuanchankong, J. (2024). Effect of roasting conditions on color, antioxidant, and sensory properties of lotus seed coffee as a coffee alternative. **Food Agricultural Sciences and Technology**. 10(1), January-April 2021: 73-89. TCI_1

ปัทมาภรณ์ เจริญนนท์, จุฑาวรรณ นวลจันทร์คง, กุสุมาศ ต้นไชย และ ศกุนตลา มานะกล้า. (2023). คุณสมบัติทางเคมีกายภาพและคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์คุกกี้โดยใช้แป้งบัวหิมและแป้งควินัว. **วารสารวัฒนธรรมอาหารไทย**. 5(2), กรกฎาคม-ธันวาคม 2023:30-39. TCI_1

Jaroennon, P., Nuanchankong, J. and Manakla, S. (2023). Formulation of Gelatin-Based Wheatgrass Leaf Juice Gummy Jellies with Antioxidant and the Analyses of Physicochemical and Texture Properties as Well as Evaluate the Nutritional Property of Selected Formulation. **Journal of Food Health and Bioenvironmental Science**. 16(1), January-April 2023:46-53. TCI_1

Nuanchankong, J., Jaroennon, P., Manakla, S., Sangwanna S. and Phansawat, T. (2022). The Study of Knowledge and Behaviour on Sugar- Sweetened Beverage Consumption in University Students. **Eau heritage journal science and technology**, 15(3), September-December 2022:139-148. TCI_1

พนิดา แสนประกอบ, ปัทมาภรณ์ เจริญนนท์ และ ชาริณห์ แจงกลาง. (2564). สบู่เหลวต้านเชื้อแบคทีเรียจากสารสกัดเปลือกกล้วย. **วารสารบัณฑิตวิทยาลัย พิษณุพรรณ**. 16(2), กันยายน-ธันวาคม 2564:187-197. TCI_2

- จุฑาวรรณ นวลจันทร์คง, ปัทมาภรณ์ เจริญนนท์ และศกุนताल มานะกล้า. (2564). การส่งเสริมความรู้ทางโภชนาการผ่านกิจกรรมการเล่นเกมนักเรียนระดับประถมศึกษาตอนปลายที่มีภาวะโภชนาการเกิน. **วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยอีสเทิร์นเอเชีย**. 15(3), กันยายน-ธันวาคม 2564:149-163. TCI_1
- จุฑาวรรณ นวลจันทร์คง, สุจาริณี สังข์วรรณะ, ศกุนताल มานะกล้า และปัทมาภรณ์ เจริญนนท์. (2564). การพัฒนาเมนูอาหารว่างจากผักและผลไม้เพื่อคุณค่าทางโภชนาการสำหรับเด็กก่อนวัยเรียน ณ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาลเมืองคลองหลวง 7 อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี. **วารสารวิชาการสาธารณสุข**. 30(3), พฤษภาคม-มิถุนายน 2564:427-437. TCI_1
- Sangwanna, S. , Manakla, S. , Nuanchankong, J. and Jaroennon, P. (2 0 2 1) . The development of high protein diet “Tab Tim Krob” from egg white for cancer patients. **EAU Heritage Journal Science and technology**. 1 5 (3) , September-December 2021:105-113. TCI_1
- Jareonnon, P., Manakla, S. (2021) Evaluation of physicochemical, sensory, antioxidant and nutritional properties of latte drinks from chaya (cnidoscolus aconitifolius) leaves. **Thai journal of public health**. 51(1), January-April 2021:25-31. TCI_1
- Jaroennona, P., Manaklaa, S., Nuanchankonga, J. & Lilitchanb, S. (2021). Anthocyanin content, physicochemical, nutritional and sensory properties of purple sweet potato and riceberry biscuits with rice bran organogel. **Journal of Food Health and Bioenvironmental Science**. 14(1), January-April 2021:45-50. TCI_1
- Manakla, S., Jareonnon, P., & Lilitchan, S. (2020). Rice bran oil emulsion organogels as fat baking for brownies. **Journal of Food Health and Bioenvironmental Science**, 13(3), September-December 2020: 47-53. TCI_1

4.4 ประสบการณ์ในการสอน

9 ปี

4.5 ภาระงานสอน

- 4.5.1 วิชาการดัดแปลงอาหารไทยและอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพ
- 4.5.2 วิชาการศึกษาวิจัยทางด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร
- 4.5.3 วิชาพื้นฐานกายวิภาคศาสตร์และสรีรวิทยาทางโภชนาการ
- 4.5.4 วิชาชีวเคมีและโภชนาการมนุษย์
- 4.5.5 วิชาธุรกิจอาหารและผู้ประกอบการรายใหม่
- 4.5.6 วิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารในงานโภชนาการ

5. ชื่อ นางสาวนันท์ทิภา นามสกุล แก้วลี ลาวรรณ

5.1 ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

5.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ
ปริญญาโท	วท.ม. (โรคติดเชื้อและวิทยาการระบาด)	มหาวิทยาลัยมหิดล	2554
ปริญญาตรี	วท.บ. (เทคนิคการแพทย์)	มหาวิทยาลัยรังสิต	2550

5.3 ผลงานทางวิชาการ

5.3.1 หนังสือ ตำรา งานแปล

ไม่มี

5.3.2 งานวิจัย/บทความวิจัย

Tanthanapanyakorn, P., Lawan, N.K., Waschasat, T. and Roekruangrit, N. (2021). Effects of Preventive Program for Depression among the Older Adults in the Rural Community of Thailand: A Quasi-Experimental Study. **International Journal of Innovative Science and Research Technology**. 6(8), August 2021: 33- 40. PubMed

5.4 ประสบการณ์ในการสอน

11 ปี

5.5 ภาระงานสอน

5.5.1 วิชาวัตถุดิบอาหารและการเตรียม

5.5.2 วิชาศิลปะการจัดตกแต่งอาหารและการจัดเลี้ยง

5.5.3 วิชาสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหาร

5.5.4 วิชาการดัดแปลงอาหารนานาชาติเพื่อสุขภาพ

5.5.5 วิชาการควบคุมและประกันคุณภาพอาหาร

5.5.6 วิชาระเบียบวิธีวิจัยทางด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร

6. ชื่อ นางสาวสุจาริณี นามสกุล สังข์วรรณะ

6.1 ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

6.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ
ปริญญาโท	วท.ม. (โภชนศาสตร์)	มหาวิทยาลัยมหิดล	2559
ปริญญาตรี	วท.บ. (สาธารณสุขศาสตร์) โภชนวิทยาและการกำหนดอาหาร เกียรตินิยมอันดับ 2	มหาวิทยาลัยมหิดล	2556

6.3 ผลงานทางวิชาการ

6.3.1 หนังสือ ตำรา งานแปล

ไม่มี

6.3.2 งานวิจัย/บทความวิจัย

Sangwana S, Seelarat W, Panklai T. (2022). Development a Board Game : The Fruit-Veggie Wonderlands Game, Nutrition Education Tools For Elementary School Students. **Journal of Roi Kaensarn Academi**, 7(6), June 2022:382-389. TCI_1

Nuanchankong, J., Jaroennon, P., Manakla, S., Sangwana S. and Phansawat, T. (2022). The Study of Knowledge and Behaviour on Sugar- Sweetened Beverage Consumption in University Students. **Eau heritage journal science and technology**, 15(3), September-December 2022:139-148. TCI_1

Sangwana, S., Manakla, S., Nuanchankong, J. and Jaroennon, P. (2021). The development of high protein diet “ Tab Tim Krob ” from egg white for cancer patients. **EAU Heritage Journal Science and technology**. 15(3), September-December 2021:105-113. TCI_1

จุฑาวรรณ นวลจันทร์คง, สุจาริณี สังข์วรรณะ, ศกุนताल มาณะกล้า และปัทมาภรณ์ เจริญนนท์. (2564). การพัฒนาเมนูอาหารว่างจากผักและผลไม้เพื่อคุณค่าทางโภชนาการสำหรับเด็กก่อนวัยเรียน ณ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาลเมืองคลองหลวง 7 อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี. **วารสารวิชาการสาธารณสุข**. 30(3), พฤษภาคม-มิถุนายน 2564:427-437. TCI_1

6.4 ประสบการณ์ในการสอน

8 ปี

6.5 ภาระงานสอน

6.5.1 วิชาโภชนศาสตร์กับวิถีชีวิต

6.5.2 วิชาการพูดและจิตวิทยาทางโภชนาการ

6.5.3 วิชาการการให้คำปรึกษาและการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการบริโภค

6.5.4 วิชาโปรแกรมวิเคราะห์คุณค่าสารอาหารและการประยุกต์

6.5.5 วิชาโภชนาการเพื่อการปรับปรุง

ภาคผนวก ข
รายงานสรุปคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต
ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ
และ
ความคิดเห็นของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียต่อหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

สรุปผลการสำรวจคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์
จังหวัดปทุมธานี

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร ได้สำรวจความต้องการคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์จากผู้ใช้นักศึกษา โดยใช้วิธีให้ตอบแบบสอบถามแบบออนไลน์ เพื่อเก็บข้อมูลจากผู้ประกอบการ นายจ้าง และบุคลากรที่ทำงานร่วมกับบัณฑิตสาขาโภชนาการและการกำหนดอาหาร เลือกตัวอย่างจากโรงพยาบาลที่มีระบบบริการอาหารและโภชนาการบำบัดตามเกณฑ์ที่กำหนด โดยจาก 35 โรงพยาบาล พบว่า 19 โรงพยาบาลเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดและเป็นตัวแทนของผู้ใช้บัณฑิตในสายงานนี้

โดยแบบสอบถาม มีทั้งหมด 6 ส่วน ส่วนที่ 1 เป็นข้อมูลเบื้องต้นของผู้ใช้บัณฑิต และ 5 ส่วนหลังคือคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์แบ่งออกเป็นแต่ละด้าน ได้แก่ คุณธรรมจริยธรรม ความรู้ ทักษะ คุณลักษณะบุคคล โดยข้อมูลทั่วไปของผู้ใช้บัณฑิต แสดงดังตารางที่ 1

ส่วนที่ 1

ตารางที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ใช้บัณฑิต

ข้อมูลทั่วไป	จำนวน	ร้อยละ
เพศ		
ชาย	0	0
หญิง	19	100.00
เพศทางเลือก (LGBTQ)	0	0
รวม	19	100.0
อายุ (เศษที่เกิน 6 เดือนนับเป็น 1 ปี)		
ไม่เกิน 30 ปี	12	63.16
31-40 ปี	2	10.52
41-50 ปี	5	26.32
รวม	19	100.0
ระดับการศึกษา		
ต่ำกว่าระดับปริญญาตรี	0	0
ปริญญาตรี	14	73.68
สูงกว่าระดับปริญญาตรี	5	26.32

ข้อมูลทั่วไป	จำนวน	ร้อยละ
รวม	19	100.0
ประเภทของหน่วยงานต้นสังกัด		
หน่วยงานราชการ	11	58.0
หน่วยงานรัฐวิสาหกิจ	0	42.0
หน่วยงานเอกชน	8	50.0
รวม	19	100.0
ประสบการณ์ (เศษที่เกิน 6 เดือนนับเป็น 1 ปี)		
ไม่เกิน 3 ปี	6	31.58
3-5 ปี	2	10.52
6-10 ปี	5	26.32
มากกว่า 10 ปีขึ้นไป	6	31.58
รวม	19	100.0
ระยะเวลาที่ปฏิบัติงานร่วมกับบัณฑิต		
น้อยกว่า 6 เดือน	0	0
ตั้งแต่ 6 เดือน ถึง 1 ปี	10	52.64
ตั้งแต่ 1 ปี - 3 ปี	6	31.58
มากกว่า 3 ปีขึ้นไป	3	15.78
รวม	19	100.0

จากการวิเคราะห์ข้อมูลกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด 19 คน พบว่าเพศหญิงเป็นกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด คิดเป็นร้อยละ 100 โดยไม่มีเพศชายหรือเพศทางเลือก (LGBTQ) แต่อย่างใด เมื่อพิจารณาถึงอายุของกลุ่มตัวอย่างพบว่าผู้ที่มีอายุต่ำกว่า 30 ปีมีจำนวนมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 63.16 รองลงมาคือกลุ่มอายุ 41-50 ปีคิดเป็นร้อยละ 26.32 และกลุ่มอายุ 31-40 ปีคิดเป็นร้อยละ 10.52 ในด้านระดับการศึกษา พบว่ากลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีการศึกษาระดับปริญญาตรีคิดเป็นร้อยละ 73.68 และกลุ่มที่มีการศึกษาสูงกว่าระดับปริญญาตรีคิดเป็นร้อยละ 26.32 ส่วนกลุ่มที่มีการศึกษาต่ำกว่าระดับปริญญาตรีไม่มีแต่อย่างใด

เมื่อพิจารณาถึงประเภทของหน่วยงานที่กลุ่มตัวอย่างสังกัด พบว่ามีจำนวนเท่ากันทั้งในหน่วยงานราชการและหน่วยงานเอกชนคิดเป็นร้อยละ 50 ส่วนหน่วยงานรัฐวิสาหกิจไม่มีแต่อย่างใด ในส่วนของประสบการณ์การทำงาน พบว่าผู้ที่มีประสบการณ์ไม่เกิน 3 ปีและมากกว่า 10 ปีขึ้นไปมีจำนวนเท่ากันคิดเป็นร้อยละ 31.58 รองลงมาคือผู้ที่มีประสบการณ์ 6-10 ปีคิดเป็นร้อยละ 26.32

และผู้ที่มีประสบการณ์ 3-5 ปีคิดเป็นร้อยละ 10.52 ในด้านระยะเวลาที่ปฏิบัติงานร่วมกับบัณฑิต พบว่ากลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีระยะเวลาดั้งแต่ 6 เดือน ถึง 1 ปี คิดเป็นร้อยละ 52.64 รองลงมาคือ กลุ่มที่มีระยะเวลาดั้งแต่ 1 ปี - 3 ปีคิดเป็นร้อยละ 31.58 และกลุ่มที่มีระยะเวลามากกว่า 3 ปีขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ 15.78 โดยไม่มีผู้ที่มีระยะเวลาปฏิบัติงานน้อยกว่า 6 เดือน

ส่วนที่ 2

ตารางที่ 2 คุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต ด้านความรู้

ลำดับ ที่	ความรู้	ค่าเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน	ลำดับ
1	มีความรู้และความเข้าใจพื้นฐานเกี่ยวกับ โภชนาการและการกำหนดอาหาร	4.63	0.60	1
2	ประยุกต์ความรู้และทักษะทางวิชาชีพมาใช้ในการ ปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ	4.53	0.70	2
3	วิเคราะห์และแก้ไขปัญหาด้วยวิธีการที่เหมาะสม ตามหลักวิชาการและวิชาชีพ	4.47	0.61	3
4	ติดตามความก้าวหน้าทางสาขาวิชาชีพและพัฒนา องค์ความรู้ของตนเองอยู่เสมอ	4.47	0.70	3
5	บูรณาการความรู้กับศาสตร์สาขาอื่นหรือนวัตกรรม ที่เกี่ยวข้องและนำมาใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่าง เหมาะสม	4.26	0.93	4
รวม		4.47	0.63	

คุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ในสาขาโภชนาการและการกำหนดอาหารมีค่าเฉลี่ย (ค่าเฉลี่ย) และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน) ที่หลากหลาย ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงความสำคัญ และความสามารถที่บัณฑิตควรมีในการปฏิบัติงานในวิชาชีพ จากตารางที่ 2 คุณลักษณะบัณฑิตที่พึง ประสงค์ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต โดยแสดงค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน นอกจากนั้น ยังมีการจัดลำดับความสำคัญโดยเรียงตามค่าเฉลี่ยมากไปน้อย โดยคุณลักษณะที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ การมีความรู้และความเข้าใจพื้นฐานเกี่ยวกับโภชนาการและการกำหนดอาหาร (ค่าเฉลี่ย = 4.63, ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน = 0.60) ตามมาด้วยการประยุกต์ความรู้และทักษะทางวิชาชีพมาใช้ในการ ปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ (ค่าเฉลี่ย = 4.53, ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน = 0.70) ทั้งนี้ แสดงให้ เห็นว่าความรู้พื้นฐานและการประยุกต์ใช้งานเป็นสิ่งสำคัญอันดับแรกๆที่บัณฑิตควรมีในการประกอบ อาชีพทางด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร

นอกจากนี้ ความสามารถในการวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาด้วยวิธีการที่เหมาะสมตามหลักวิชาการและวิชาชีพ และการติดตามความก้าวหน้าทางสาขาวิชาชีพและพัฒนาองค์ความรู้ของตนเอง อยู่เสมอมีค่าเฉลี่ยเท่ากันที่ (ค่าเฉลี่ย = 4.47) แต่ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานแตกต่างกัน (ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน = 0.61 และ ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน = 0.70 ตามลำดับ) สะท้อนให้เห็นถึงความสำคัญของการพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง และความสามารถในการแก้ปัญหาอย่างมืออาชีพ อีกทั้ง การบูรณาการความรู้กับศาสตร์สาขาอื่นหรือนวัตกรรมที่เกี่ยวข้องและนำมาใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างเหมาะสมมีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ (ค่าเฉลี่ย = 4.26, ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน = 0.93) ซึ่งถึงแม้ว่าจะมีค่าเฉลี่ยต่ำสุดในลำดับทั้งหมด แต่ยังคงเป็นคุณลักษณะที่มีความสำคัญในการเพิ่มศักยภาพการทำงานของบัณฑิตในวิชาชีพนี้

ตารางที่ 3 คุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต ด้านทักษะ

ลำดับ ที่	ทักษะ	ค่าเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน	ลำดับ
1	ทักษะการสังเกต เปรียบเทียบ และจำแนก	4.32	0.67	2
2	ทักษะการบรรยาย อธิบาย และสรุปเนื้อหา	4.26	0.87	3
3	ทักษะในการกำหนดสมมติฐานของปัญหา เสนอ ทางเลือกและแนวทางการแก้ปัญหาอย่างสร้างสรรค์ และมีเหตุผลเมื่อเผชิญกับสถานการณ์ใหม่	4.32	1.06	2
4	มีทักษะการคิดอย่างเป็นระบบ ในการวิเคราะห์และ สรุปประเด็นปัญหาที่เกิดขึ้น	4.53	0.61	1
5	มีทักษะการวิเคราะห์ผลกระทบและกระบวนการ ตัดสินใจในแก้ปัญหาที่ดี	4.53	0.61	1
รวม		4.39	0.69	

จากตารางที่ ตารางที่ 3 คุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต โดยแสดงค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน นอกจากนี้ยังมีการจัดลำดับความสำคัญโดยเรียงตามค่าเฉลี่ยมากไปน้อย ในลำดับแรกของคุณลักษณะที่พึงประสงค์คือทักษะการคิดอย่างเป็นระบบ ในการวิเคราะห์และสรุปประเด็นปัญหาที่เกิดขึ้น (ค่าเฉลี่ย = 4.53, ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน = 0.61) และมีทักษะการวิเคราะห์ผลกระทบและกระบวนการตัดสินใจในแก้ปัญหาที่ดี (ค่าเฉลี่ย = 4.53, ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน = 0.61) ทั้งสองคุณลักษณะนี้มีคะแนนเฉลี่ยสูงสุดและอยู่ในลำดับที่ 1 ของความสำคัญตามความคิดเห็นของผู้ใช้งาน ในลำดับที่สองของคุณลักษณะที่พึงประสงค์คือทักษะการ

สังเกต เปรียบเทียบ และจำแนก (ค่าเฉลี่ย = 4.32, ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน = 0.67) และทักษะในการกำหนดสมมติฐานของปัญหา เสนอทางเลือกและแนวทางการแก้ปัญหาอย่างสร้างสรรค์และมีเหตุผลเมื่อเผชิญกับสถานการณ์ใหม่ (ค่าเฉลี่ย = 4.32, ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน = 1.06) ทั้งสองคุณลักษณะนี้มีคะแนนใกล้เคียงกันและอยู่ในลำดับที่ 2 ของความสำคัญตามลำดับที่

ดังนั้น คุณลักษณะบัณฑิตที่มีความสำคัญในการพัฒนาความรู้และทักษะของบัณฑิตในสาขานี้ คือความสามารถในการคิดอย่างเป็นระบบและการวิเคราะห์ การแก้ปัญหาอย่างมีประสิทธิภาพ และทักษะในการสังเกตและจำแนกข้อมูลอย่างแม่นยำ

ตารางที่ 4 คุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต ด้านคุณธรรมจริยธรรม

ลำดับ	คุณธรรม จริยธรรม	ค่าเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน	ลำดับที่
1	ยึดมั่นในหลักคุณธรรม จริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ	4.37	0.90	1
2	มีความซื่อสัตย์ สุจริต	4.32	0.89	2
3	มีวินัย ตรงต่อเวลา เคารพและปฏิบัติตามกฎระเบียบ และข้อบังคับต่าง ๆ ขององค์กรและสังคม	4.26	0.87	3
4	มีความอดทน อดกลั้น ขยัน อดสาหะในการทำงาน	4.21	1.03	4
5	มีความเสียสละ เห็นแก่ประโยชน์ส่วนรวม	4.26	1.05	3
รวม		4.28	0.93	

จากตารางที่ 4 คุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต โดยแสดงค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน นอกจากนั้นยังมีการจัดลำดับความสำคัญโดยเรียงตามค่าเฉลี่ยมากไปน้อย รายงานด้านคุณธรรมและจริยธรรมของบุคคลในการทำงานแสดงให้เห็นว่าคุณธรรมและจริยธรรมเป็นสิ่งสำคัญที่ส่งผลต่อการประเมินบุคคลในที่ทำงาน ข้อมูลที่ได้จากการสำรวจในครั้งนี้แสดงให้เห็นว่าการยึดมั่นในหลักคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพมีค่าเฉลี่ยสูงสุดที่ 4.37 โดยมีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน) ที่ 0.90 ซึ่งบ่งบอกถึงความสำคัญที่องค์กรและสังคมให้การปฏิบัติตามหลักการเหล่านี้ ในขณะที่ความซื่อสัตย์ สุจริตมีค่าเฉลี่ยใกล้เคียงกันที่ 4.32 และมี ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ที่ 0.89 ซึ่งบ่งชี้ว่าความซื่อสัตย์เป็นอีกคุณสมบัติหนึ่งที่สำคัญและได้รับการประเมินสูง

การประเมินด้านอื่น ๆ เช่น วินัย ตรงต่อเวลา เคารพกฎระเบียบ มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.26 โดยมี ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ที่ 0.87 ซึ่งแสดงถึงความสำคัญของการมีวินัยในที่ทำงาน ความอดทน อดกลั้น และความขยันขันแข็งมีค่าเฉลี่ยต่ำกว่าที่ 4.21 และมี ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ที่ 1.03 แสดงถึงความหลากหลายในความคิดเห็นเรื่องความอดทนในที่ทำงาน ส่วนการเสียสละเพื่อประโยชน์ส่วนรวม มีค่าเฉลี่ย 4.26 และ ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ที่ 1.05 สรุปได้ว่า คุณธรรมและจริยธรรมทั้งหมดนี้มีความสำคัญโดยรวมโดยมีค่าเฉลี่ยรวมที่ 4.28 และ ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ที่ 0.93 ซึ่งแสดงถึงการมีความสำคัญอย่างสูงในการปฏิบัติตนในที่ทำงาน

ตารางที่ 5 คุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต ด้านลักษณะบุคคล

ลำดับ ที่	บุคคล	ค่าเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน	ลำดับ
1	เคารพสิทธิ รับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น เคารพใน คุณค่าและศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์	4.21	0.85	1
2	มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี สามารถ ทำงานเป็นทีม	4.21	0.92	1
3	มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี และสามารถแก้ไขข้อขัดแย้ง ได้ทั้งกับผู้ร่วมงานและบุคคลทั่วไป	4.16	0.90	2
4	สามารถปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์และ วัฒนธรรมขององค์กรได้อย่างเหมาะสม	4.11	1.10	3
5	มีความรับผิดชอบทั้งต่อตนเอง องค์กร และ สังคม	4.16	1.07	2
รวม		4.17	0.94	

จากตารางที่ ตารางที่ 5 คุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต โดยแสดงค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน นอกจากนั้นยังมีการจัดลำดับความสำคัญโดยเรียงตามค่าเฉลี่ยมากไปน้อย ในลำดับแรกของคุณลักษณะที่พึงประสงค์คือเคารพสิทธิ รับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น เคารพในคุณค่าและศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์ (ค่าเฉลี่ย = 4.21, ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน = 0.85) และมีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี สามารถทำงานเป็นกลุ่ม (ค่าเฉลี่ย = 4.21, ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน = 0.92) ทั้งสองคุณลักษณะนี้มีคะแนนเฉลี่ยเท่ากันและอยู่ในลำดับที่ 1 ของความสำคัญตามความคิดเห็นของผู้ใช้งาน ในลำดับที่สองของคุณลักษณะที่พึงประสงค์คือมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี และสามารถแก้ไขข้อขัดแย้งได้ทั้งกับผู้ร่วมงานและบุคคลทั่วไป (ค่าเฉลี่ย = 4.16, ส่วน

เบี่ยงเบนมาตรฐาน = 0.90) และมีความรับผิดชอบทั้งต่อตนเอง องค์กร และสังคม (ค่าเฉลี่ย = 4.16, ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน = 1.07) ทั้งสองคุณลักษณะนี้มีคะแนนใกล้เคียงกันและอยู่ในลำดับที่ 2 ของความสำคัญตามลำดับที่

ดังนั้น คุณลักษณะบัณฑิตที่มีความสำคัญในการพัฒนาความเข้าใจและทักษะที่เกี่ยวข้องในสถานการณ์ที่หลากหลายขององค์กรคือความเคารพต่อความแตกต่างและศักดิ์ศรีของผู้อื่น การมีภาวนำทางและสามารถทำงานร่วมกันอย่างมีประสิทธิภาพ และความสามารถในการแก้ไขข้อขัดแย้งและรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม

ตารางที่ 6 คุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต ด้านลักษณะทักษะการสื่อสาร

ลำดับ ที่	ทักษะทางสื่อสาร	ค่าเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน	ลำดับ ที่
1	การวิเคราะห์เชิงตัวเลข แปรผลและนำเสนอข้อมูล	4.16	0.90	2
2	การสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพทั้งปากเปล่าและการเขียน	4.21	0.92	1
3	การเลือกใช้สารสนเทศและเทคโนโลยีในการสื่อสารและนำเสนอข้อมูล	4.21	0.85	1
4	ทักษะในการใช้ภาษาไทย (การฟัง, การพูด, การอ่าน, และการเขียน)	4.11	1.10	3
5	ทักษะในการใช้ภาษาต่างประเทศในการสื่อสารกับชาวต่างชาติ	4.16	1.07	2
รวม		4.17	0.94	

จากตารางที่ ตารางที่ 6 คุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต โดยแสดงค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน นอกจากนั้นยังมีการจัดลำดับความสำคัญโดยเรียงตามค่าเฉลี่ยมากไปน้อย ในลำดับแรกของคุณลักษณะที่พึงประสงค์คือการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพทั้งปากเปล่าและการเขียน (ค่าเฉลี่ย = 4.21, ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน = 0.92) และการเลือกใช้สารสนเทศและเทคโนโลยีในการสื่อสารและนำเสนอข้อมูล (ค่าเฉลี่ย = 4.21, ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน = 0.85) ทั้งสองคุณลักษณะนี้มีคะแนนเฉลี่ยเท่ากันและอยู่ในลำดับที่ 1 ของความสำคัญตามความคิดเห็นของผู้ใช้งาน ในลำดับที่สองของคุณลักษณะที่พึงประสงค์คือการวิเคราะห์เชิงตัวเลข แปรผล

และนำเสนอข้อมูล (ค่าเฉลี่ย = 4.16, ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน = 0.90) และทักษะในการใช้ภาษาต่างประเทศในการสื่อสารกับชาวต่างชาติ (ค่าเฉลี่ย = 4.16, ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน = 1.07) ทั้งสองคุณลักษณะนี้มีคะแนนใกล้เคียงกันและอยู่ในลำดับที่ 2 ของความสำคัญตามลำดับที่

ดังนั้น คุณลักษณะบัณฑิตที่มีความสำคัญในการพัฒนาความรู้และทักษะที่เกี่ยวข้องในสถานการณ์ที่ต้องการการสื่อสารและการวิเคราะห์ข้อมูลคือการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพทั้งทางการพูดและเขียน การใช้เทคโนโลยีในการสื่อสาร การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงตัวเลข และทักษะในการใช้ภาษาต่างประเทศในการสื่อสารกับผู้คนที่มีวัฒนธรรมและภาษาต่างกัน

นอกจากนั้นผู้ใช้บัณฑิตยังให้ข้อเสนอแนะในการจัดการเรียนการสอน โดยแสดงในตารางที่ 7 ดังนี้

ตารางที่ 7 ข้อเสนอแนะในการจัดการเรียนการสอนเพิ่มเติม

ข้อเสนอแนะในการจัดการเรียนการสอน	ความถี่ (คน)
1. การจัดการเรียนการสอนที่มุ่งเน้นการสร้างทักษะที่เป็นสมรรถนะหลักของนักกำหนดอาหาร เช่น การกำหนดอาหารเฉพาะโรค การให้โภชนาบำบัด และการให้คำปรึกษาทางโภชนาการ	5
2. เพิ่มทักษะที่เกี่ยวกับหลักคิดทางวิทยาศาสตร์ การคิดอย่างเป็นระบบ	3
3. ทักษะการวิจัยและพัฒนา การนำงานประจำสู่งานวิจัย (R2R) รวมถึงการใช้สถิติในการวิจัย	1
4. จัดการเรียนการสอนที่มีเนื้อหาทันต่อความเปลี่ยนแปลง ทันสมัย	1

จากข้อมูลจากแบบสอบถาม ส่วนข้อเสนอแนะ ตารางที่ 7 แสดงข้อเสนอจากผู้ใช้บัณฑิตพร้อมแสดงความถี่ของแต่ละข้อเสนอแนะในการจัดการเรียนการสอนที่นักศึกษาที่แนะนำ ข้อเสนอแนะที่มีความสำคัญมากที่สุดคือการจัดการเรียนการสอนที่มุ่งเน้นการสร้างทักษะที่เป็นสมรรถนะหลักของนักกำหนดอาหาร เช่น การกำหนดอาหารเฉพาะโรค การให้โภชนาบำบัด และการให้คำปรึกษาทางโภชนาการ ซึ่งมีผู้แนะนำจำนวน 5 คน แสดงให้เห็นถึงความต้องการของนักศึกษาในการพัฒนาทักษะเหล่านี้เพื่อเตรียมความพร้อมในการทำงานจริง ดังนั้น ข้อเสนอแนะนี้ควรได้รับการพิจารณาเป็นพิเศษ โดยเพิ่มเวลาการฝึกปฏิบัติ การทำกรณีศึกษา และการนำเสนองานวิจัยเพื่อให้เกิดการเรียนรู้ที่มีประสิทธิภาพและตอบสนองต่อความต้องการของตลาดแรงงานได้

นอกจากนี้ ยังมีข้อเสนอแนะอื่นที่มีความสำคัญ ได้แก่ การเพิ่มทักษะที่เกี่ยวกับหลักคิดทางวิทยาศาสตร์ การคิดอย่างเป็นระบบ ซึ่งมีผู้แนะนำจำนวน 3 คน ทักษะการวิจัยและพัฒนา การนำงานประจำสู่งานวิจัย (R2R) รวมถึงการใช้สถิติในการวิจัย และการจัดการเรียนการสอนที่มีเนื้อหาทัน

ต่อความเปลี่ยนแปลง ทันสมัย ซึ่งมีผู้แนะนำจำนวน 1 คนสำหรับแต่ละข้อเสนอแนะ การนำข้อเสนอแนะเหล่านี้ไปใช้จะช่วยเสริมสร้างทักษะที่ครอบคลุมและทันสมัยให้นักศึกษา นอกจากการพัฒนาทักษะเฉพาะทางแล้ว การสอนให้คิดอย่างเป็นระบบและการใช้วิจัยในการพัฒนางานจะทำให้ นักศึกษามีความสามารถในการปรับตัวและนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในสถานการณ์ที่หลากหลายได้อย่างมีประสิทธิภาพ

สรุปผลการสำรวจ

การสำรวจคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตในสาขาวิชา โภชนาการและการกำหนดอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ มีวัตถุประสงค์เพื่อรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูลจากผู้ประกอบการ นายจ้าง และบุคลากรในสายวิชาชีพ เพื่อใช้เป็นข้อมูลสำคัญในการปรับปรุงหลักสูตรตามรอบ 5 ปี ในปี 2568 ผลการสำรวจพบว่าผู้ใช้บัณฑิตให้ความสำคัญกับคุณลักษณะของบัณฑิตในหลายด้าน ได้แก่ ความรู้และความเข้าใจในหลักการโภชนาการและการกำหนดอาหาร ทักษะในการวิเคราะห์และ ประเมินภาวะโภชนาการ ความสามารถในการวางแผนและจัดการโปรแกรมอาหาร การสื่อสารและการทำงานร่วมกับบุคลากรทางการแพทย์ และคุณธรรม จริยธรรม และความรับผิดชอบต่อนหน้าที่ใน วิชาชีพ การสำรวจได้ดำเนินการผ่านขั้นตอนการวางแผน การพัฒนาเครื่องมือการสำรวจ การเก็บ รวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูล การสรุปผล และการจัดทำรายงาน ซึ่งขั้นตอนเหล่านี้ช่วยให้การ สำรวจเป็นระบบและได้ข้อมูลที่ถูกต้องแม่นยำ

ข้อมูลที่ได้จากการสำรวจจะถูกนำไปใช้ในการปรับปรุงหลักสูตรให้มีความทันสมัยและ สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน เพื่อให้มั่นใจว่าบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาจะมี คุณลักษณะที่ตรงตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตและสามารถทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพในสาย วิชาชีพโภชนาการและการกำหนดอาหาร

สรุปผลการสัมภาษณ์ความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

หลักสูตรฯ ได้สอบถามความต้องการด้านคุณลักษณะ เนื้อหารายวิชา ข้อคิดเห็น รวมถึง แนวทางในการพัฒนาปรับปรุง โดยสอบถามจากตัวแทนของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ประกอบด้วย นักศึกษาปัจจุบัน ศิษย์เก่าอาจารย์ประจำหลักสูตร และผู้เชี่ยวชาญด้านโภชนาการและการ โดยมี วิธีการสัมภาษณ์ผ่านออนไลน์เพื่อให้ได้ข้อมูลเชิงคุณภาพ โดยมีขอบเขตคำถามและผลการสัมภาษณ์ ดังต่อไปนี้

ขอบเขตข้อคำถามผู้สัมภาษณ์

1. นักศึกษาปัจจุบัน

- 1) คุณคิดว่าหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาโภชนาการและการกำหนดอาหารได้เตรียมความพร้อมให้คุณสำหรับการทำงานในอนาคตหรือไม่? ถ้าไม่ คุณคิดว่าควรมีการเพิ่มเติมหรือปรับปรุงอะไร?
- 2) คุณรู้สึกว่าการเรียนมีความทันสมัยและสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบันหรือไม่ มีเนื้อหาใดที่คุณต้องการเรียนรู้เพิ่มเติม
- 3) คุณมีความคิดเห็นอย่างไรเกี่ยวกับวิธีการสอนที่ใช้ในหลักสูตรนี้ เช่น การบรรยาย การฝึกปฏิบัติ หรือการเรียนรู้แบบอื่น เช่น Project based หรือ Problem based learning?
- 4) คุณรู้สึกว่ามี การสนับสนุนและคำปรึกษาจากอาจารย์เพียงพอหรือไม่ในระหว่างการศึกษา?

2. ศิษย์เก่า

- 1) เมื่อคุณเริ่มทำงานหลังจากสำเร็จการศึกษา คุณรู้สึกว่าคุณมีทักษะและความรู้ที่เพียงพอในการปฏิบัติงานหรือไม่? ถ้าไม่, มีทักษะหรือความรู้ใดที่คุณรู้สึกว่าขาด?
- 2) คุณมีความเห็นอย่างไรเกี่ยวกับความเกี่ยวข้องของหลักสูตรที่คุณเรียนมากับงานในสาขาโภชนาการและการกำหนดอาหารในปัจจุบัน?
- 3) คุณมีคำแนะนำใด ๆ สำหรับการปรับปรุงหรือเพิ่มเติมเนื้อหาในหลักสูตร เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของงานโภชนาการ?
- 4) คุณคิดว่าหลักสูตรควรเตรียมความพร้อมในด้านทักษะเฉพาะทางด้านใดบ้าง (เช่น การวิเคราะห์ข้อมูลโภชนาการ การจัดการโครงการ)?

3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

- 1) คุณพบว่ามีความท้าทายใดในการสอนหลักสูตรนี้? เช่น ความซับซ้อนของเนื้อหา ความหลากหลายของนักศึกษา หรือทรัพยากรที่มีจำกัด?
- 2) คุณคิดว่าเนื้อหาหลักสูตรควรได้รับการปรับปรุงหรือปรับแต่งอย่างไรเพื่อให้ทันสมัยและสอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงในวงการโภชนาการและการกำหนดอาหาร?
- 3) คุณเห็นว่าการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาในปัจจุบันเป็นอย่างไร? มีวิธีการใหม่ ๆ ที่คุณคิดว่าควรนำมาใช้หรือไม่?
- 4) คุณมีข้อเสนอแนะในการพัฒนาการฝึกปฏิบัติหรือโครงการวิจัยเพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการในตลาดงานหรือไม่?

4. ผู้เชี่ยวชาญและนักโภชนาการ

- 1) คุณเห็นว่านักโภชนาการที่จบใหม่มีความสามารถและทักษะในการปฏิบัติงานในโรงพยาบาลหรือสถานบริการด้านสุขภาพอย่างเพียงพอหรือไม่? ถ้าไม่, ควรพัฒนาเพิ่มเติมในด้านใด?
- 2) คุณมีข้อเสนอแนะใดในการปรับปรุงหลักสูตรให้เหมาะสมกับความต้องการของตลาดงานและการเปลี่ยนแปลงในวงการโภชนาการและการกำหนดอาหาร?
- 3) คุณเห็นว่ามีเทคโนโลยีหรือนวัตกรรมใหม่ใดบ้างที่ควรจะถูกบรรจุในหลักสูตรนี้เพื่อเตรียมนักศึกษาให้พร้อมสำหรับอนาคต?
- 4) คุณคิดว่าหลักสูตรนี้ควรเน้นการพัฒนาทักษะเฉพาะทางด้านใดบ้าง เพื่อให้ นักศึกษาเป็นที่ต้องการของโรงพยาบาล?

ผลการสัมภาษณ์

คำถามที่ 1: คุณคิดว่าหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาโภชนาการและการกำหนดอาหารได้เตรียมความพร้อมให้คุณสำหรับการทำงานในอนาคตหรือไม่? ถ้าไม่, คุณคิดว่าควรมีการเพิ่มเติมหรือปรับปรุงอะไร?

คำตอบ: "หนูรู้สึกว่าการหลักสูตรนี้ให้ความรู้พื้นฐานที่ดีเกี่ยวกับโภชนาการและการกำหนดอาหาร แต่มีบางหัวข้อที่ควรเพิ่มเติมเพื่อเตรียมความพร้อมในการทำงานจริง เช่น การฝึกปฏิบัติในสถานการณ์ที่คล้ายกับการทำงานจริงในโรงพยาบาล หนูคิดว่าเราควรมีโอกาสเตรียมตัวมากกว่านี้ก่อนการฝึกงาน เนื่องจากบางครั้งไม่สามารถบูรณาการความรู้ได้"

คำถามที่ 2: คุณรู้สึกว่าการเนื้อหาวิชาที่เรียนมีความทันสมัยและสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบันหรือไม่? มีเนื้อหาใดที่คุณต้องการเรียนรู้เพิ่มเติม?

คำตอบ: "เนื้อหาวิชาส่วนใหญ่ค่อนข้างทันสมัย แต่ฉันรู้สึกว่ามีบางเรื่องที่ยังไม่ครอบคลุมถึงแนวโน้มใหม่ ๆ เช่น โภชนาการในกลุ่มผู้ป่วยผ่าตัดกระเพาะ ผู้ที่มีปัญหาการกลืน หนูอยากเรียนรู้เพิ่มเติมเกี่ยวกับการจัดการโรคไม่ติดต่อ (NCDs) ผ่านการปรับเปลี่ยนโภชนาการ และการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพแบบใหม่มากกว่านี้"

คำถามที่ 3: คุณมีความคิดเห็นอย่างไรเกี่ยวกับวิธีการสอนที่ใช้ในหลักสูตรนี้ เช่น การบรรยาย การฝึกปฏิบัติ หรือการเรียนรู้แบบอื่น เช่น Project based หรือ Problem based learning?

คำตอบ: "การบรรยายเป็นวิธีการสอนหลักที่ใช้ ซึ่งดีสำหรับการเรียนรู้ทฤษฎีพื้นฐาน แต่หนูคิดว่าควรเพิ่มการฝึกปฏิบัติในสถานการณ์จำลองหรือสถานการณ์จริงเพื่อให้มีประสบการณ์จริงมากขึ้น โดยเฉพาะอย่างยิ่งในเรื่องการกำหนดอาหาร อาหารบำบัดโรค และการประเมินภาวะโภชนาการ การ

เรียนรู้แบบกิจกรรมในชุมชนก็เป็นวิธีที่ดีที่ช่วยให้เราได้ประยุกต์ใช้ความรู้ แต่บางครั้งอาจจะไม่ได้รับคำแนะนำที่เพียงพอจากอาจารย์เนื่องจากสถานการณ์ไม่อำนวย"

คำถามที่ 4: คุณรู้สึกว่าการสนับสนุนและคำปรึกษาจากอาจารย์เพียงพอหรือไม่ในระหว่างการศึกษา?

คำตอบ: "อาจารย์มีความช่วยเหลือดีมากเมื่อเราขอคำปรึกษา แต่บางครั้งเนื่องจากมีนักศึกษาหลายคน เราจึงรู้สึกว่าไม่ได้รับคำแนะนำที่เฉพาะเจาะจงหรือเพียงพอในบางเรื่อง และรู้สึกอายไม่กล้าเข้าหาอาจารย์"

สรุปผลการสัมภาษณ์ นักศึกษาปัจจุบันในหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาโภชนาการและการกำหนดอาหารให้ความคิดเห็นว่าหลักสูตรให้ความรู้พื้นฐานที่ดีแต่ควรเสริม กลุ่มผู้ป่วยผ่าตัดกระเพาะ ผู้ที่มีปัญหาการกลืน การฝึกปฏิบัติจริงมากขึ้น รวมถึงเพิ่มเนื้อหาเกี่ยวกับแนวโน้มใหม่ การสอนด้วยวิธีการบรรยายและเรียนรู้แบบ Problem based และ Projected based น่าจะมีประโยชน์ แต่ควรมีการฝึกปฏิบัติมากขึ้นและคำแนะนำจากอาจารย์เพิ่มเติม

ศิษย์เก่า

คำถามที่ 1: เมื่อคุณเริ่มทำงานหลังจากสำเร็จการศึกษา คุณรู้สึกว่าคุณมีทักษะและความรู้ที่เพียงพอในการปฏิบัติงานหรือไม่? ถ้าไม่ มีทักษะหรือความรู้ใดที่คุณรู้สึกว่าขาด?

คำตอบ:

"โดยรวมแล้วหลักสูตรให้พื้นฐานที่ดี แต่ผมรู้สึกว่าผมขาดความรู้เชิงลึกในเรื่องการจัดการโภชนาการเฉพาะกลุ่ม เช่น การวางแผนอาหารสำหรับผู้ป่วยที่มีโรคเรื้อรังหรือการจัดการโปรแกรมโภชนาการในสถานการณ์วิกฤต นอกจากนี้ ความรู้ในเรื่องการประเมินความต้องการพิเศษของผู้ป่วยหรือกลุ่มเป้าหมายเฉพาะ"

คำถามที่ 2: คุณมีความเห็นอย่างไรเกี่ยวกับความเกี่ยวข้องของหลักสูตรที่คุณเรียนมากับงานในสาขาโภชนาการและการกำหนดอาหารในปัจจุบัน?

คำตอบ: "หลักสูตรให้ความรู้พื้นฐานที่แข็งแกร่งในด้านโภชนาการและการวางแผนอาหาร แต่บางส่วนเช่นการจัดการโครงการโภชนาการหรือการให้คำปรึกษาเชิงลึกในสถานการณ์ที่มีข้อจำกัดยังไม่ได้รับการเน้นมากนัก ผมคิดว่าหลักสูตรควรปรับปรุงเพื่อเพิ่มความเกี่ยวข้องกับการทำงานจริงในสภาพแวดล้อมที่ซับซ้อนและเปลี่ยนแปลงได้"

คำถามที่ 3: คุณมีคำแนะนำใด ๆ สำหรับการปรับปรุงหรือเพิ่มเติมเนื้อหาในหลักสูตร เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของโรงพยาบาล?

คำตอบ: “ผมแนะนำให้เพิ่มการเรียนรู้เกี่ยวกับการจัดการโครงการโภชนาการที่มีความซับซ้อน เช่น การวางแผนและการประเมินผลโครงการในสภาพแวดล้อมที่มีข้อจำกัด หรือการพัฒนาทักษะในการจัดการกับความต้องการของผู้ป่วยที่มีเงื่อนไขเฉพาะ เช่น โรคเรื้อรัง นอกจากนี้ การสอนทักษะการสื่อสารและการให้คำปรึกษาในสถานการณ์จริงจะช่วยให้นักศึกษาเตรียมพร้อมสำหรับการทำงานจริงได้ดียิ่งขึ้น”

คำถามที่ 4: คุณคิดว่าหลักสูตรควรเตรียมความพร้อมในด้านทักษะเฉพาะทางด้านใดบ้าง (เช่น การวิเคราะห์ข้อมูลโภชนาการ การจัดการโครงการ)?

คำตอบ: “หลักสูตรควรให้ความสำคัญกับการพัฒนาทักษะในการจัดการโครงการโภชนาการ รวมถึงการวางแผนและการดำเนินงานโครงการในสถานการณ์ที่มีข้อจำกัด นอกจากนี้ การเสริมทักษะในการให้คำปรึกษาและการจัดการกับความต้องการเฉพาะของลูกค้าหรือกลุ่มเป้าหมายก็นับว่าเป็นสิ่งสำคัญเพื่อให้สามารถให้คำแนะนำและวางแผนอาหารที่มีประสิทธิภาพและตอบสนองความต้องการเฉพาะได้ดียิ่งขึ้น”

ศิษย์เก่ารู้สึกว่าการศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาโภชนาการและการกำหนดอาหารให้พื้นฐานที่ดี แต่มีข้อบกพร่องในการเตรียมความพร้อมสำหรับการทำงานจริง โดยเฉพาะในด้านการจัดการโภชนาการเฉพาะกลุ่มและการจัดการโปรแกรมโภชนาการในสถานการณ์วิกฤต หลักสูตรควรเน้นการพัฒนาทักษะในการจัดการโครงการโภชนาการและการให้คำปรึกษาในสถานการณ์จริงมากขึ้น นอกจากนี้ ควรเสริมความรู้เกี่ยวกับการจัดการกับความต้องการเฉพาะของลูกค้าหรือกลุ่มเป้าหมายเพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของโรงพยาบาลและสถานบันสุขภาพและการทำงานในสภาพแวดล้อมที่มีข้อจำกัด

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

คำถามที่ 1: คุณพบว่ามีความท้าทายใดในการสอนหลักสูตรนี้? เช่น ความซับซ้อนของเนื้อหา ความหลากหลายของนักศึกษา หรือทรัพยากรที่มีจำกัด?

คำตอบ: “หนึ่งในความท้าทายหลักที่เราพบคือความหลากหลายของพื้นฐานทางวิชาการของนักศึกษา ซึ่งมีผลกระทบต่อการเรียนรู้ เนื้อหาบางส่วน เช่น การวิเคราะห์ข้อมูลโภชนาการมีความซับซ้อนและต้องการพื้นฐานทางคณิตศาสตร์ที่ดี นักศึกษาบางคนมีพื้นฐานไม่เท่ากัน จึงทำให้ต้องใช้เวลาเพิ่มเติมในการช่วยเหลือและปรับเนื้อหาให้เหมาะสม”

คำถามที่ 2: คุณคิดว่าเนื้อหาหลักสูตรควรได้รับการปรับปรุงหรือปรับแต่งอย่างไรเพื่อให้ทันสมัยและสอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงในวงการโภชนาการและการกำหนดอาหาร?

คำตอบ: "เนื้อหาหลักสูตรควรได้รับการปรับปรุงเพื่อรวมข้อมูลเกี่ยวกับความรู้และข้อมูลทางโภชนาการที่ทันสมัย เช่น Nutrigenomics และ Personalized nutrition รวมถึง Food for future นอกจากนี้ ควรเน้นการศึกษาเกี่ยวกับวิธีการจัดการโภชนาการในสถานการณ์เฉพาะ เช่น การบริหารโภชนาการในโรคเรื้อรังที่ซับซ้อน หรือการตั้งครรภ์ ซึ่งเป็นสิ่งที่มีความสำคัญและเป็นที่ต้องการในปัจจุบัน"

คำถามที่ 3: คุณเห็นว่าการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาในปัจจุบันเป็นอย่างไร? มีวิธีการใหม่ ๆ ที่คุณคิดว่าควรนำมาใช้หรือไม่?

คำตอบ: "การประเมินผลปัจจุบันมักใช้การสอบปลายภาคและโครงการปฏิบัติการ ซึ่งเป็นวิธีที่ดี แต่บางครั้งอาจไม่สะท้อนถึงความสามารถจริงของนักศึกษาในการนำความรู้ไปใช้ในสถานการณ์จริง ฉันคิดว่าควรมีการเพิ่มการประเมินผลรูปแบบใหม่ เช่น การประเมินผลโดยใช้กรณีศึกษา (Case studies) สถานการณ์สมมติ หรือ การจัดทำโครงการแก้ปัญหาทางโภชนาการ เพื่อให้ นักศึกษาสามารถแสดงออกถึงทักษะการวิเคราะห์และการแก้ปัญหาในสถานการณ์ที่มีความซับซ้อนได้มากขึ้น"

คำถามที่ 4: คุณมีข้อเสนอแนะในการพัฒนาการฝึกปฏิบัติหรือโครงการวิจัยเพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการในตลาดงานหรือไม่?

คำตอบ: "การฝึกปฏิบัติและโครงการวิจัยควรมุ่งเน้นไปที่การมีส่วนร่วมกับงานทางโภชนาการมากขึ้น เช่น การทำงานร่วมกับสถานพยาบาลหรือองค์กรที่ให้บริการด้านโภชนาการเพื่อลองปฏิบัติจริง การทำงานร่วมกับผู้เชี่ยวชาญภายนอกสามารถช่วยให้นักศึกษาได้รับประสบการณ์ที่เป็นจริงและสอดคล้องกับความต้องการในตลาดงาน นอกจากนี้ การพัฒนาโครงการวิจัยที่มุ่งเน้นการแก้ไขปัญหาที่เป็นปัจจุบันในวงการโภชนาการ เช่น การศึกษาเกี่ยวกับพฤติกรรมบริโภคอาหารในกลุ่มประชากร หรือการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารที่เป็นนวัตกรรมเพื่อสุขภาพ ก็จะเป็นประโยชน์ต่อการเตรียมความพร้อมของนักศึกษาสำหรับการทำงานในอนาคต"

อาจารย์พบความท้าทายในการสอนหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาโภชนาการและการกำหนดอาหารจากความหลากหลายของพื้นฐานทางวิชาการของนักศึกษาและการขาดทรัพยากรทางการศึกษา ซึ่งมีผลกระทบต่อการเรียนรู้และการสอน โดยเสนอให้ปรับปรุงเนื้อหาหลักสูตรให้ทันสมัยขึ้น โดยรวมเทคโนโลยีใหม่ ๆ และวิธีการจัดการโภชนาการในสถานการณ์เฉพาะ นอกจากนี้ การประเมินผลควรปรับเปลี่ยนเป็นการประเมินผ่านกรณีศึกษา และอื่นๆ ในขณะที่การฝึกปฏิบัติและ

โครงการวิจัยควรมุ่งเน้นการมีส่วนร่วมกับหน่วยงานภายนอกอื่นๆ และการแก้ปัญหาที่เป็นปัจจุบันในวงการโภชนาการเพื่อเตรียมความพร้อมให้กับนักศึกษาสำหรับการทำงานในอนาคต

ผู้เชี่ยวชาญทางโภชนาการ

คำถามที่ 1: คุณเห็นว่านักโภชนาการที่จบใหม่มีความสามารถและทักษะในการปฏิบัติงานในโรงพยาบาลอย่างเพียงพอหรือไม่? ถ้าไม่, ควรพัฒนาเพิ่มเติมในด้านใด?

คำตอบ: “โดยทั่วไปนักโภชนาการที่เพิ่งจบใหม่มักมีพื้นฐานความรู้ที่ดี แต่บางครั้งขาดทักษะการประยุกต์ใช้ความรู้ในสถานการณ์จริง รวมถึงสถานที่ซับซ้อน นอกจากนี้ทักษะในการสร้างความสัมพันธ์กับผู้ป่วยหรือผู้รับบริการและการจัดการเวลาของตนเองในการทำงานก็เป็นเรื่องที่ได้รับการพัฒนาเพิ่มให้แก่นักศึกษา”

คำถามที่ 2: คุณมีข้อเสนอแนะใดในการปรับปรุงหลักสูตรให้เหมาะสมกับความต้องการของตลาดงานและการเปลี่ยนแปลงในวงการโภชนาการและการกำหนดอาหาร?

คำตอบ: “หลักสูตรควรมีการเพิ่มการฝึกปฏิบัติที่เกี่ยวข้องกับการทำงานจริงมากขึ้น เช่น การฝึกการให้คำปรึกษาในสถานการณ์ที่หลากหลาย รวมถึงการเรียนรู้จากกรณีศึกษา (Case study) และการทำงานร่วมกับองค์กรอื่น เพื่อให้สามารถเห็นภาพรวมของการทำงานในสถานการณ์จริงได้มากขึ้น รวมถึงพัฒนาทักษะการทำงานเป็นทีม”

คำถามที่ 3: คุณเห็นว่ามีเรื่องใดบ้างที่นักศึกษาและหลักสูตรฯ ควรให้ความสำคัญ

คำตอบ: “การเตรียมตัวสำหรับการสอบใบประกอบวิชาการนัก กำหนดอาหารซึ่งจะมีการจัดสอบทุกปี การสอบนี้เป็นตัวประเมินคุณภาพของนักกำหนดอาหาร และยังส่งผล ต่อความน่าเชื่อถือและค่าตอบแทนที่เพิ่มขึ้นอีกด้วย ดังนั้นหลักสูตรควรควรมีการเตรียมตัว ให้กับผู้ที่สอบเพื่อเพิ่มจำนวนผู้สอบผ่าน”

คำถามที่ 4: คุณคิดว่าหลักสูตรนี้ควรเน้นการพัฒนาทักษะในด้านใดเพิ่มเติม เช่น การสื่อสาร การให้คำปรึกษาด้านโภชนาการ การจัดการโครงการ หรือการใช้เทคโนโลยี?

คำตอบ: “หลักสูตรควรเน้นการพัฒนาทักษะการให้คำปรึกษาด้านโภชนาการที่มุ่งเน้นการเข้าใจความต้องการเฉพาะของแต่ละบุคคล (Personalized nutrition) และการสื่อสารที่มีประสิทธิภาพ รวมถึงทักษะการจัดการในด้านต่างๆ ที่ดีเพื่อให้สามารถบริหารจัดการงานและเวลาของตนเองได้อย่างมีประสิทธิภาพ”

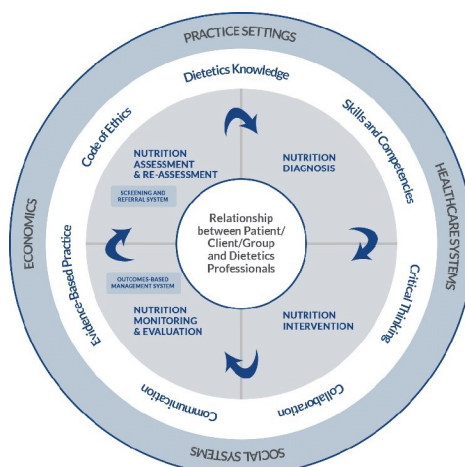
การสำรวจความคิดเห็นจากผู้เชี่ยวชาญและนักโภชนาการพบว่าหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาโภชนาการและการกำหนดอาหารควรเพิ่มการฝึกปฏิบัติที่เกี่ยวข้องกับการให้คำปรึกษาทางโภชนาการในสถานการณ์จริง การเรียนรู้จากกรณีศึกษา โภชนาการเฉพาะบุคคล นอกจากนั้น ควรให้ความสำคัญกับทักษะและการทำงานกับองค์กรภายนอกที่เกี่ยวข้องกับงานทางโภชนาการ และมองว่าหลักสูตรควรเตรียมนักศึกษาให้พร้อมสำหรับการทำงานในสภาพแวดล้อมจริง นักศึกษาอาจต้องการการพัฒนาเพิ่มเติมในด้านทักษะการสร้าง การจัดการเวลาของตนเอง และการปรับเปลี่ยนพฤติกรรม การบริโภคตามบริบทต่าง ๆ รวมถึงการพัฒนาทักษะการให้คำปรึกษาที่เข้าใจความต้องการเฉพาะของแต่ละบุคคลและการสื่อสารที่มีประสิทธิภาพ

การนำผลการสำรวจไปสู่การกำหนดผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร

จากผลการสำรวจความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต สามารถนำสู่การกำหนดผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรโดยพิจารณาพร้อมกับหลักการดูแลทางโภชนาการ (Nutrition Care Process) ตามภาพที่ 1 ซึ่งเป็นกระบวนการที่สำคัญในการพัฒนาความสามารถของนักกำหนดอาหารและโภชนาการให้ตอบสนองต่อความต้องการของตลาดแรงงานและความคาดหวังของผู้ใช้บัณฑิต โดยแบ่งออกเป็นด้านดังนี้

ด้านความรู้

- 1) มีความรู้และความเข้าใจพื้นฐานเกี่ยวกับโภชนาการและการกำหนดอาหาร รวมถึงการประเมินภาวะโภชนาการ (Nutrition Assessment) และการวินิจฉัยทางด้านโภชนาการ (Nutrition Diagnosis)
- 2) ประยุกต์ความรู้และทักษะทางวิชาชีพมาใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวมถึงการให้แผนโภชนบำบัด (Nutrition Intervention) และการติดตามประเมินผล (Nutrition Monitoring & Evaluation)



ภาพที่ 1 กระบวนการดูแลทางโภชนาการ

ด้านทักษะ

- 1) มีทักษะการคิดอย่างเป็นระบบในการวิเคราะห์และสรุปประเด็นปัญหาที่เกิดขึ้น รวมถึงการวิเคราะห์ผลกระทบและกระบวนการตัดสินใจในการแก้ปัญหาที่ดี
- 2) มีทักษะการวิเคราะห์ผลกระทบและการตัดสินใจในกระบวนการให้โภชนาบำบัดที่เหมาะสม

ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) ยึดมั่นในหลักคุณธรรม จริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ
- 2) มีความซื่อสัตย์ สุจริต

ด้านลักษณะบุคคล

- 1) เคารพสิทธิ รับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น เคารพในคุณค่าและศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์
- 2) มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี สามารถทำงานเป็นทีม

จากข้อมูลข้างต้น และ ข้อเสนอแนะเรื่องสมรรถนะหลักของนักกำหนดอาหารตามที่สมาคมฯ กำหนดแห่งประทศกำหนด ประกอบด้วย การบริการอาหาร การกำหนดอาหาร การให้โภชนาบำบัด การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ การให้โภชนศึกษา สามารถกำหนดเป็น PLOs ซึ่งประกอบด้วย

PLO1: จัดการบริการอาหารได้เหมาะสมตามมาตรฐานอาหารในโรงพยาบาลและสถานประกอบการที่มีการบริการอาหาร

PLO2: ประเมินภาวะโภชนาการ และวางแผนการกำหนดอาหารในระดับบุคคลได้ตามกระบวนการดูแลทางโภชนาการ

PLO3: วินิจฉัยทางโภชนาการ วางแผนโภชนาบำบัด และติดตามประเมินผลในระดับบุคคลได้ตามกระบวนการดูแลทางโภชนาการ

PLO4: ให้คำปรึกษาทางโภชนาการ และโภชนศึกษาในระดับบุคคลและชุมชนได้

ส่วนข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ได้แก่

- 1) การจัดการเรียนการสอนที่มุ่งเน้นการสร้างทักษะที่เป็นสมรรถนะหลักของนักกำหนดอาหาร เช่น การกำหนดอาหารเฉพาะโรค การให้โภชนาบำบัด และการให้คำปรึกษาทางโภชนาการ
- 2) เพิ่มทักษะที่เกี่ยวกับหลักคิดทางวิทยาศาสตร์ การคิดอย่างเป็นระบบ
- 3) ทักษะการวิจัยและพัฒนา การนำงานประจำสู่งานวิจัย (R2R) รวมถึงการใช้สถิติในการวิจัย
- 4) จัดการเรียนการสอนที่มีเนื้อหาทันต่อความเปลี่ยนแปลงและทันสมัย

จะถูกนำไปกำหนด รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้ในแต่ละ PLO ต่อไป

ตารางที่ 8 ความต้องการและความคาดหวังของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

ประเภทผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	ความต้องการ/ความคาดหวัง	PLO ที่กำหนด
ผู้ใช้บัณฑิต	- ความรู้และความเข้าใจในหลักการโภชนาการและการกำหนดอาหาร - ทักษะในการวิเคราะห์และประเมินภาวะโภชนาการ - ความสามารถในการวางแผนและจัดการโปรแกรมอาหาร - การสื่อสารและการทำงานร่วมกับบุคลากรทางการแพทย์ และคุณธรรม จริยธรรม และความรับผิดชอบต่อหน้าที่ในวิชาชีพ	PLO2: สามารถประเมินภาวะโภชนาการและวางแผนการกำหนดอาหารในระดับบุคคลได้ตามกระบวนการดูแลทางโภชนาการ PLO3: สามารถวินิจฉัยทางโภชนาการวางแผนโภชนบำบัด และติดตามประเมินผลในระดับบุคคลได้ตามกระบวนการดูแลทางโภชนาการ PLO4: สามารถให้คำปรึกษาทางโภชนาการและโภชนศึกษาในระดับบุคคลและชุมชนได้
ผู้ประกอบการ	- ความรู้พื้นฐานในหลักการโภชนาการและการกำหนดอาหาร - ทักษะการวิเคราะห์และประเมินภาวะโภชนาการ - ความสามารถในการวางแผนและจัดการโปรแกรมอาหาร	PLO1: สามารถจัดการบริการอาหารได้ตามมาตรฐานในโรงพยาบาลและสถานประกอบการที่มีการบริการอาหาร PLO2: สามารถประเมินภาวะโภชนาการและวางแผนการกำหนดอาหารในระดับบุคคลได้ตามกระบวนการดูแลทางโภชนาการ
นายจ้าง	- ทักษะการคิดอย่างเป็นระบบ - ทักษะการวิเคราะห์ผลกระทบและการตัดสินใจ - คุณธรรมและจริยธรรมในวิชาชีพ - การทำงานเป็นทีม	PLO2: สามารถประเมินภาวะโภชนาการและวางแผนการกำหนดอาหารในระดับบุคคลได้ตามกระบวนการดูแลทางโภชนาการ PLO3: สามารถวินิจฉัยทางโภชนาการวางแผนโภชนบำบัด และติดตามประเมินผลในระดับบุคคลได้ตามกระบวนการดูแลทางโภชนาการ PLO4: สามารถให้คำปรึกษาทาง

		โภชนาการและโภชนศึกษาในระดับบุคคลและชุมชนได้
อาจารย์ ผู้รับผิดชอบ หลักสูตร	- การเรียนรู้จากกรณีศึกษาและการฝึกปฏิบัติที่เกี่ยวข้องกับการให้คำปรึกษาทางโภชนาการ - ทักษะการวิจัยและพัฒนา - การจัดการเรียนการสอนที่ทันสมัย	PLO1-4: ครอบคลุมทุกด้านของการจัดการบริการอาหาร การกำหนดอาหาร การให้โภชนบำบัด และการให้คำปรึกษาทางโภชนาการ เพิ่มเติม: ทักษะการวิจัย การคิดอย่างเป็นระบบ การพัฒนาทักษะการให้คำปรึกษา
ผู้เชี่ยวชาญและ นักโภชนาการ	- การให้โภชนบำบัด - การให้คำปรึกษาทางโภชนาการที่เข้าใจความต้องการเฉพาะบุคคล - การฝึกปฏิบัติในสถานการณ์จริง	PLO3: สามารถวินิจฉัยทางโภชนาการวางแผนโภชนบำบัด และติดตามประเมินผลในระดับบุคคลได้ตามกระบวนการดูแลทางโภชนาการ PLO4: สามารถให้คำปรึกษาทางโภชนาการและโภชนศึกษาในระดับบุคคลและชุมชนได้

ภาคผนวก ซ

ตารางเปรียบเทียบข้อแตกต่างระหว่างหลักสูตรเดิมกับหลักสูตรที่ปรับปรุง

ตารางเปรียบเทียบข้อแตกต่างระหว่างหลักสูตรเดิมกับหลักสูตรที่ปรับปรุง

1. เปรียบเทียบชื่อปริญญา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
1) ชื่อหลักสูตร ภาษาไทย: หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร ภาษาอังกฤษ: Bachelor of Science Program in Nutrition and Dietetics 2) ชื่อปริญญาและสาขาวิชา ภาษาไทย ชื่อเต็ม : วิทยาศาสตรบัณฑิต (โภชนาการและการกำหนดอาหาร) ชื่อย่อ : วท.บ. (โภชนาการและการกำหนดอาหาร) ภาษาอังกฤษ ชื่อเต็ม : Bachelor of Science (Nutrition and Dietetics) ชื่อย่อ : B.Sc. (Nutrition and Dietetics)	1) ชื่อหลักสูตร ภาษาไทย: หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร ภาษาอังกฤษ: Bachelor of Science Program in Nutrition and Dietetics 2) ชื่อปริญญาและสาขาวิชา ภาษาไทย ชื่อเต็ม : วิทยาศาสตรบัณฑิต (โภชนาการและการกำหนดอาหาร) ชื่อย่อ : วท.บ. (โภชนาการและการกำหนดอาหาร) ภาษาอังกฤษ ชื่อเต็ม : Bachelor of Science (Nutrition and Dietetics) ชื่อย่อ : B.Sc. (Nutrition and Dietetics)	คงเดิม

2. เปรียบเทียบโครงสร้าง

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568			เหตุผล
หน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า 130 หน่วยกิต			หน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า 120 หน่วยกิต			หน่วยกิตลดลง
1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30	หน่วยกิต	1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	24	หน่วยกิต	เพื่อเป็นไปตาม
2) หมวดวิชาเฉพาะ	94	หน่วยกิต	2) หมวดวิชาเฉพาะ	90	หน่วยกิต	ประกาศ
2.1) กลุ่มวิชาเนื้อหา	82	หน่วยกิต	2.1) กลุ่มวิชาเนื้อหา	72	หน่วยกิต	กระทรวง
2.1.1) กลุ่มวิชาบังคับ	76	หน่วยกิต	2.1.1) กลุ่มวิชาบังคับ	63	หน่วยกิต	
2.1.2) กลุ่มวิชาเลือก	6	หน่วยกิต	2.1.2) กลุ่มวิชาเลือก	6	หน่วยกิต	
2.2) กลุ่มวิชาปฏิบัติการ			2.2) กลุ่มวิชาปฏิบัติการ			
และฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	12	หน่วยกิต	และฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	21	หน่วยกิต	
3) หมวดวิชาเลือกเสรี	6	หน่วยกิต	3) หมวดวิชาเลือกเสรี	6	หน่วยกิต	

3. เปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568			เหตุผล
กลุ่มวิชาบังคับ						
1. SMS114	Statistics for Research Statistics for Research การวิจัยและสถิติพื้นฐานเพื่อการวิจัยการวางแผนการทดลอง การเก็บรวบรวมข้อมูลการสร้างแบบสอบถาม การนำเสนอข้อมูลเบื้องต้น การตรวจสอบข้อมูลก่อนการวิเคราะห์ ความน่าจะเป็นเบื้องต้น การแจกแจงความน่าจะเป็นของตัวแปรสุ่ม การประมาณค่า การทดสอบสมมติฐาน การทดสอบไคสแควร์สหสัมพันธ์และการวิเคราะห์การถดถอย การวิเคราะห์ความแปรปรวน และการ วิเคราะห์ด้วยโปรแกรมสำเร็จรูป	3(3-0-6)	1. 65SMS114	สถิติเพื่อการวิจัย Statistics for Research การวิจัยและสถิติพื้นฐานเพื่อการวิจัยการวางแผนการทดลอง การเก็บรวบรวมข้อมูล การสร้างแบบสอบถาม การนำเสนอข้อมูลเบื้องต้น การตรวจสอบข้อมูลก่อนการวิเคราะห์ ความน่าจะเป็นเบื้องต้น การแจกแจงความน่าจะเป็นของตัวแปรสุ่ม การประมาณค่า การทดสอบสมมติฐาน การทดสอบไคสแควร์สหสัมพันธ์และการวิเคราะห์การถดถอย การวิเคราะห์ความแปรปรวน และการวิเคราะห์ด้วยโปรแกรมสำเร็จรูป	3(3-0-6)	

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
	2. 65SBT101 ชีววิทยาพื้นฐาน 3(2-2-5) Fundamental Biology หลักการทางชีววิทยา เซลล์ เนื้อเยื่อ การสืบพันธุ์ การเจริญเติบโต ระบบ ต่าง ๆ ของสิ่งมีชีวิต การจำแนก สิ่งมีชีวิต กำเนิดสิ่งมีชีวิต วิวัฒนาการ พันธุกรรม สิ่งมีชีวิตและสภาวะ แวดล้อม การอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม	เพิ่มรายวิชาวิทยาศาสตร์ พื้นฐานเพื่อให้นักศึกษามี พื้นฐานวิทยาศาสตร์และนำไป ประยุกต์ในการเรียนวิชา ทางด้านโภชนาการ
	3. 65SCH101 เคมีพื้นฐาน 3(2-2-5) Basic Chemistry สารและการจำแนก เทคนิคการแยก สารให้บริสุทธิ์ โครงสร้างอะตอม ตารางธาตุ พันธะเคมี ปฏิกิริยาเคมี กรด เบส เกลือ การจำแนกประเภท สารเคมีอันตรายและวิธีป้องกัน และ ปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหา	เพิ่มรายวิชาวิทยาศาสตร์ พื้นฐานเพื่อให้นักศึกษามี พื้นฐานวิทยาศาสตร์และนำไป ประยุกต์ในการเรียนวิชา ทางด้านโภชนาการ

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568		เหตุผล	
			4. 65SPY101	ฟิสิกส์พื้นฐาน Fundamental Physics ระบบ หน่วยและการวัดปริมาณทาง ฟิสิกส์การเคลื่อนที่ในลักษณะต่างๆ งานกำลัง พลังงาน โมเมนตัม สมบัติ ของสสาร คลื่นกล และคลื่น แม่เหล็กไฟฟ้า แสง เสียง สนามไฟฟ้า และของไหล อุณหพลศาสตร์ กัมมันตภาพรังสีฟิสิกส์ยุคใหม่	3(2-2-5)	เพิ่มรายวิชาวิทยาศาสตร์ พื้นฐานเพื่อให้นักศึกษามี พื้นฐานวิทยาศาสตร์และนำไป ประยุกต์ในการเรียนวิชา ทางด้านโภชนาการ
2. SND106	วัตถุดิบอาหารและการเตรียม Food Material and Preparation การจำแนกประเภท ลักษณะ และวัตถุดิบ อาหารประเภทต่างๆ การจัดเตรียมวัตถุดิบ เพื่อปรุงประกอบให้เหมาะสมกับประเภท อาหาร หลักการเลือกซื้อ หลักการเตรียม วัตถุดิบ หลักการประกอบอาหาร หลักการ เก็บรักษาอาหาร รวมถึงการประเมินคุณภาพ ของวัตถุดิบ การฝึกปฏิบัติการ	3(2-2-5)	5. 65SND122	หลักการและวิทยาศาสตร์การประกอบ อาหาร Principles and Culinary Science หลักการในการปรุงประกอบอาหาร เครื่องมือและอุปกรณ์การชั่งตวงวัด วัตถุดิบ การจัดการวัตถุดิบและเก็บ รักษา การเตรียมวัตถุดิบให้เหมาะสม กับประเภทของเมนูอาหาร เครื่องปรุง และการปรุงรสอาหาร รูปแบบการให้ ความร้อนอาหารและการทำให้อาหาร สุก การเปลี่ยนแปลงทางเคมีกายภาพ และชีวภาพระหว่างและหลังให้ความ	3(2-2-5)	เปลี่ยนชื่อรายวิชาเพื่อให้ สอดคล้องตามประกาศ คณะกรรมการวิชาชีพการ กำหนดอาหาร เพิ่มคำอธิบาย รายวิชาให้ทันสมัย

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
		รื้อถอน การใช้ส่วนผสมและกระบวนการ เพื่อตัดแปลงอาหารตามสมบัติที่ ต้องการ ปฏิบัติการเตรียมปรุง และ ประกอบอาหาร	
3. SND109	การตัดแปลงอาหารไทยและอาหารท้องถิ่น 3(2-2-5) เพื่อสุขภาพ Modification of Thai Food and Local Food for Health ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับ มาตรฐานวัด อัตราส่วน หลักการคำนวณ การเทียบ สัดส่วน การแปลงหน่วยมาตรฐานในงาน โภชนาการและการกำหนดอาหาร รวมถึง หน่วยวัดในงานโภชนาการชุมชนและ โภชนาการทางคลินิก		ยกเลิกรายวิชานี้ ¹ ออกเพื่อให้ สอดคล้องตามประกาศ คณะกรรมการวิชาชีพการ กำหนดอาหาร และนำเสนอเนื้อหา บางส่วนไปใส่ในรายวิชา หลักการและวิทยาศาสตร์การ ประกอบอาหารของหลักสูตร ปรับปรุง 2568
4. SND110	การคำนวณและการวัดในงานโภชนาการ 2(1-2-3) Calculations and Measurements in Nutrition ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับ มาตรฐานวัด อัตราส่วน หลักการคำนวณ การเทียบ สัดส่วนการแปลงหน่วยมาตรฐานในงาน โภชนาการและการกำหนดอาหาร รวมถึง		ยกเลิกรายวิชานี้ ¹ เพื่อให้ สอดคล้องตามประกาศ คณะกรรมการวิชาชีพการ กำหนดอาหาร

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568		เหตุผล
หน่วยวัดในงานโภชนาการชุมชนและ โภชนาการทางคลินิก					
5. SND111	สุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหาร 3(2-2-5) Food Sanitation and Food Safety อันตรายในอาหาร ปฏิบัติวิเคราะห์ อันตรายในอาหาร โรคและความผิดปกติที่ เกิดจากอันตรายในอาหาร สุขลักษณะ อาหาร หลักสุขาภิบาลในการผลิตอาหาร และบริการ สุขลักษณะส่วนบุคคล ข้อบังคับที่เกี่ยวกับอาหารปลอดภัยของ ไทยและสากล ระบบประกันคุณภาพทาง ความปลอดภัยของอาหาร การจัดการด้าน อาหารปลอดภัยในสภาวะฉุกเฉิน		6. 65SND123	สุขาภิบาลและความปลอดภัยใน 3(2-2-5) อาหาร Food Sanitation and Food Safety อันตรายทางกายภาพ เคมี และชีวภาพ ในอาหาร โรคที่เกิดจากอันตรายใน อาหาร สุขอนามัยส่วนบุคคลในการ ผลิตอาหาร สุขาภิบาลในการประกอบ อาหารในโรงพยาบาล สถาน ประกอบการอื่นๆ ข้อบังคับที่เกี่ยวกับ อาหารปลอดภัยของไทยและสากล ระบบประกันคุณภาพทางความ ปลอดภัยของอาหาร ปฏิบัติการ วิเคราะห์อันตรายในอาหาร	ปรับคำอธิบายรายวิชาเพื่อให้ ทันสมัย กระชับ และเหมาะสม กับการปฏิบัติงานเป็นนัก โภชนาการในโรงพยาบาล
6. SND112	ระบบการจัดบริการอาหาร 3(2-2-5) Food Service Systems การบริหารจัดการด้านอาหารและการ บริการอาหารตามหลักโภชนาการ ใน โรงพยาบาล สถาบัน และสถาน		7. 65SND125	การบริหารจัดการการบริการอาหาร 3(2-2-5) Food Service System Management หลักการบริการอาหาร วัฒนธรรมการ การบริโภคอาหาร การจัดทำสูตร อาหารและการปรับสูตรอาหารให้	เปลี่ยนคำอธิบายรายวิชา เล็กน้อย โดยเพิ่มเนื้อหา เครื่องใช้ในการบริการอาหาร และการบริการอาหาร ภายนอกสถานที่

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
ประกอบการโครงสร้างการบริหารจัดการ การวางแผนอาคารและอุปกรณ์ การกำหนดรายการอาหาร การจัดซื้อ การเก็บรักษาวัสดุและอุปกรณ์ การควบคุมคุณภาพ การปรับตัวให้เหมาะกับการประกอบอาหารจำนวนมาก	เหมาะกับการบริการอาหารจำนวนมาก การกำหนดรายการอาหาร การกำหนดมาตรฐานคุณภาพวัตถุดิบและการกำหนดเกณฑ์การตรวจรับ การจัดการงบประมาณ การบริการอาหารตามหลักสุขาภิบาลและหลักโภชนาการ และการฝึกปฏิบัติ	
7. SND113 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารในงาน โภชนาการ 3(2-2-5) Food Science and Technology in Nutrition ความหมายและความสัมพันธ์ของ วิทยาศาสตร์การอาหารกับโภชนาการ องค์ประกอบในอาหาร การเปลี่ยนแปลง กายภาพ เคมี และชีวภาพของอาหาร การเน่าเสียของอาหาร การประเมินและ ควบคุมคุณภาพอาหารเบื้องต้น เทคโนโลยี ในการวิเคราะห์องค์ประกอบและคุณภาพ ของอาหารการใช้วิทยาศาสตร์การอาหาร เพื่อถนอม แปรรูป และเก็บรักษา	8. 65SND124 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารใน งานโภชนาการ 3(2-2-5) Food Science and Technology in Nutrition องค์ประกอบในอาหาร การเปลี่ยนแปลงและการควบคุมสมบัติทางโภชนาการ กายภาพ เคมี และชีวภาพของอาหาร การเสื่อมเสียของอาหาร การวัดคุณภาพอาหารด้วย เครื่องมือและประสาทสัมผัส หลักการ ตรวจสอบและควบคุมคุณภาพอาหาร การใช้เทคโนโลยีเพื่อถนอม แปรรูป และคงปริมาณสารอาหารและ สารสำคัญในอาหาร วิทยาศาสตร์และ	ปรับเปลี่ยนและเพิ่มคำอธิบาย รายวิชาเพื่อให้ทันสมัย

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
ผลิตภัณฑ์อาหาร เทคโนโลยีในการผลิตและแปรรูปอาหาร	เทคโนโลยีอาหารเพื่อการส่งเสริมสุขภาพทางโภชนาการ ปฏิบัติการวิเคราะห์องค์ประกอบในอาหารและการทดสอบคุณภาพอาหาร	
8. SND114 ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารและการจัดเลี้ยง 3(2-2-5) Food Decorating and Food Catering หลักศิลปะและการออกแบบในงานอาหาร การเลือกภาชนะอุปกรณ์และวัสดุที่ใช้ที่เหมาะสมในการตกแต่งอาหาร เทคนิคและวิธีการตกแต่งอาหารทั้งอาหารคาวและอาหารหวานรวมถึงเครื่องดื่มให้เหมาะสมกับโอกาสต่างๆ การจัดรายการอาหารสำหรับงานเลี้ยง การจัดสำรับและการจัดเสิร์ฟตามวัฒนธรรมการบริโภค หลักการออกแบบภายในร้านอาหาร เทคนิคในการแก้ปัญหาเกี่ยวกับผู้ให้บริการ การใช้จิตวิทยาและมนุษยสัมพันธ์ในการบริหารงานเลี้ยง การจัดทำรายงานปฏิบัติการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องและการศึกษาดูงานในสถานที่ปฏิบัติงานจริง ที่เกี่ยวข้อง		ยกเลิกรายวิชานี้เพื่อให้สอดคล้องตามประกาศคณะกรรมการวิชาชีพการกำหนดอาหาร

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
และการศึกษาดูงานในสถานที่ปฏิบัติงาน จริงลักษณะทางกายภาพกับการเพิ่มจุด ขายอาหารกับสื่อโฆษณา และการ ออกแบบหน้าร้านเพื่อดึงดูดความสนใจ ลูกค้า		
9. SND115 การควบคุมและประกันคุณภาพอาหาร 3(3-0-6) Quality Control and Quality Assurance of Food คุณภาพอาหาร หลักการควบคุมคุณภาพ อาหาร เครื่องมือและวิธีการในการควบคุม คุณภาพอาหาร การตรวจสอบคุณภาพ อาหารด้วยวิธีอย่างง่าย ฉลากอาหาร การประกันคุณภาพ การฝึกปฏิบัติการ จัดระบบประกันคุณภาพ GMP HACCP ISO22000 HA JCI และ BRC รวมถึง มาตรฐานอาหารฮาลาล		ยกเลิกรายวิชานี้เพื่อให้ สอดคล้องตามประกาศ คณะกรรมการวิชาชีพการ กำหนดอาหาร และนำเนื้อหา บางส่วนไปใส่ในรายวิชาของ หลักสูตรปรับปรุง 2568

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
10. SND116 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ 3(2-2-5) Development of Health Food Products นิยามและความหมายของผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ ชนิดและประเภทของอาหารเพื่อสุขภาพและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์สุขภาพ ขั้นตอนและกระบวนการผลิต การทดสอบและการควบคุมคุณภาพ การประยุกต์วัตถุดิบทดแทนในการพัฒนาอาหารเพื่อสุขภาพ การศึกษาคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์ กฎหมายการใช้ผลิตภัณฑ์ รวมถึงการคิดคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขาย		ยกเลิกรายวิชานี้ และได้นำคำอธิบายรายวิชาบางส่วนไปใส่ในวิชา นวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ เพื่อให้สอดคล้องตามประกาศคณะกรรมการวิชาชีพการกำหนดอาหาร
11. SND117 ธุรกิจอาหารและผู้ประกอบการรายใหม่ 3(2-2-5) Food Business and Startups ประเภทและรูปแบบของธุรกิจอาหาร การจัดอาหาร เครื่องดื่ม อุปกรณ์ วิธีการให้บริการ การควบคุมคุณภาพอาหารในธุรกิจอาหาร เทคนิคการแก้ปัญหาเกี่ยวกับผู้ให้บริการ การวางแผนการทำธุรกิจ		ไม่มีในหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568 เนื่องจากให้สอดคล้องกับประกาศคณะกรรมการวิชาชีพการกำหนดอาหาร

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568			เหตุผล
อาหาร การบริหารงานบุคคล การจัดการงบประมาณ การคำนวณต้นทุนผลกำไร การจัดการวัตถุดิบและการจัดซื้อ ระบบสารสนเทศ ระบบโลจิสติกส์ การตลาดการและส่งเสริมการขาย กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับจัดตั้งสถานประกอบการ และการคำนวณภาษี						
12. SND215	ชีวเคมีและโภชนาการมนุษย์ Biochemistry and Human Nutrition ความสำคัญของโภชนาการในชีวิตประจำวัน บทบาทและหน้าที่ของสารอาหารที่จำเป็นต่อร่างกาย ระบบการย่อยอาหาร การดูดซึมอาหาร การนำไปใช้และการขับถ่าย ชีวเคมีทางโภชนาการและเมแทบอลิซึมของคาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน วิตามินและเกลือแร่ น้ำและอิเล็กโทรไลต์ ความสัมพันธ์ระหว่างสารอาหารกับภาวะทุพโภชนาการ ปัญหาสุขภาพที่เกิดจากความไม่สมดุลของสารอาหาร	3(3-0-6)	9. 65SND233	โภชนาการมนุษย์ Human Nutrition หน้าที่และความสำคัญของสารอาหารหลักและสารอาหารรองต่อสุขภาพของมนุษย์ ระบบการย่อยอาหาร การดูดซึมอาหาร เมแทบอลิซึมของคาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน และการนำไปใช้ ชีวเคมีทางโภชนาการ บทบาทของวิตามินและเกลือแร่ น้ำและอิเล็กโทรไลต์ต่อการทำงานของร่างกาย ความสัมพันธ์ระหว่างสารอาหารกับภาวะทุพโภชนาการ ปัญหาสุขภาพที่เกิดจากการขาดพลังงานและสารอาหาร	3(3-0-6)	เปลี่ยนชื่อรายวิชาเพื่อให้สอดคล้องกับประกาศคณะกรรมการวิชาชีพการกำหนดอาหาร และเขียนคำอธิบายรายวิชาให้เข้าใจง่ายขึ้น แต่ยังคงเนื้อหาเดิม

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568			เหตุผล
13. SND217	โภชนาการกับวัฏจักรชีวิต Nutrition for Life Cycle ความสำคัญของโภชนาการในหญิงตั้งครรภ์ หญิงให้นมบุตร วัยทารก วัยก่อนเรียน วัยเรียน วัยรุ่น วัยผู้ใหญ่ และวัยสูงอายุ ความต้องการพลังงาน สารอาหาร และอาหารที่เหมาะสมในแต่ละวัย ปัญหาที่เกิดจากความบกพร่องและไม่สมดุลทางโภชนาการ การป้องกัน ภาวะทุพโภชนาการในวัยต่างๆ อิทธิพลของแต่ละช่วงวัยต่อการเลือกบริโภคอาหาร การฝึกปฏิบัติการทางอาหารที่เหมาะสมในแต่ละช่วงวัย	3(2-2-5)	10. 65SND232	โภชนาการตามวัย Nutrition in Life Cycle ความสำคัญของโภชนาการและการเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยาในหญิงตั้งครรภ์ หญิงให้นมบุตร วัยทารก วัยก่อนเรียน ปฐมวัย วัยรุ่น วัยผู้ใหญ่ และวัยสูงอายุ ความต้องการพลังงาน สารอาหาร และอาหารที่เหมาะสมในแต่ละวัย ปัญหาทางโภชนาการที่สำคัญในแต่ละวัย หลักการกำหนดอาหารเบื้องต้นในแต่ละวัย การป้องกันภาวะทุพโภชนาการในแต่ละวัย	3(2-2-5)	เปลี่ยนแปลงคำอธิบายรายวิชาโดยเพิ่ม การเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยาและหลักการกำหนดอาหารเบื้องต้นในแต่ละวัย และเปลี่ยนชื่อรายวิชาในภาษาไทยเพื่อให้กระชับ
14. SND221	พื้นฐานกายวิภาคศาสตร์และสรีรวิทยาทางโภชนาการ Basic Anatomy and Physiology in Nutrition กายวิภาคศาสตร์ของมนุษย์ การเจริญและการพัฒนาขั้นพื้นฐาน หน้าที่และกลไกการทำงานของระบบต่างๆ ที่จำเป็นในงานโภชนาการและการกำหนดอาหาร ได้แก่	3(2-2-5)	11. 65SND231	พื้นฐานกายวิภาคศาสตร์และสรีรวิทยาทางโภชนาการ Basic Anatomy and Physiology in Nutrition กายวิภาคศาสตร์ของมนุษย์ การเจริญและการพัฒนาขั้นพื้นฐาน หน้าที่และกลไกการทำงานของระบบต่างๆ ที่จำเป็นในงานโภชนาการและการ	3(2-2-5)	ปรับคำอธิบายรายวิชาโดยตัดคำอธิบายบางส่วนออกเพื่อให้คำอธิบายรายวิชากระชับเข้าใจง่ายขึ้น

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568			เหตุผล
ระบบหล่อหุ้มร่างกายและโครงร่างของร่างกาย ระบบกล้ามเนื้อ ระบบประสาท ระบบทางเดินหายใจ ระบบไหลเวียนเลือด ระบบน้ำเหลืองและภูมิคุ้มกัน ระบบย่อยอาหาร ระบบทางเดินปัสสาวะ ระบบสืบพันธุ์ ระบบฮอร์โมน ระบบรับรู้ความรู้สึก และอวัยวะรับรู้ความรู้สึก ตลอดจนศึกษากลไกการปรับตัวของระบบดังกล่าวในสภาวะต่างๆ ของร่างกาย			กำหนดอาหาร ได้แก่ ระบบหล่อหุ้มร่างกายและโครงร่างของร่างกาย ระบบกล้ามเนื้อ ระบบประสาท ระบบทางเดินหายใจ ระบบไหลเวียนเลือด ระบบน้ำเหลืองและภูมิคุ้มกัน ระบบย่อยอาหาร ระบบทางเดินปัสสาวะ ระบบสืบพันธุ์ ระบบฮอร์โมน ระบบรับรู้ความรู้สึกและอวัยวะรับรู้ความรู้สึก			
15. SND222	โภชนาการคลินิก Clinical Nutrition ความสัมพันธ์ระหว่างเมแทบอลิซึมของสารอาหารกับภาวะโภชนาการ สาเหตุพยาธิสรีรวิทยา อาการแทรกซ้อนจากภาวะทุพโภชนาการ กรณีศึกษาทางโภชนาการ วิธีการวิเคราะห์และการแปลผลภาวะโภชนาการของโรคไม่ติดต่อที่สัมพันธ์กับอาหารและภาวะวิกฤติ	3(2-2-5)	12. 65SND321	โภชนาการคลินิก Clinical Nutrition ความสัมพันธ์ระหว่างโภชนาการกับพยาธิสภาพของโรค อาหารและภูมิคุ้มกันวิทยา สาเหตุของการเกิดภาวะผิดปกติทางโภชนาการและโรคต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการ การเปลี่ยนแปลงทางพยาธิสรีรวิทยาของร่างกาย อาการแสดงทางคลินิก คำศัพท์ทางการแพทย์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารและโภชนาการ	3(2-2-5)	เขียนคำอธิบายรายวิชาให้เข้าใจง่าย และเพิ่มคำอธิบายรายวิชา “ อาหารและภูมิคุ้มกันวิทยา อาการแสดงทางคลินิก คำศัพท์ทางการแพทย์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารและโภชนาการ ” เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ด้านโภชนาการ คลินิกที่ทันสมัยและจดจำอาการแสดงทางคลินิกและคำศัพท์เพิ่มขึ้น

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
16. SND223	โภชนาการเพื่อการปรับปรุงรูปร่าง Nutrition for Body Shape Reconstruction การประเมินพลังงานในอาหาร สมดุลพลังงาน การวัดองค์ประกอบร่างกาย การคำนวณพลังงานที่ร่างกายต้องการต่อวัน อาหารเพื่อการลดไขมันและเพิ่มมวลกล้ามเนื้อ เทคนิคการปรับพฤติกรรมกรรมการบริโภคเพื่อการดูแลรูปร่าง การออกกำลังกายเพื่อปรับปรุงและสร้างความแข็งแรง	3(2-2-5)		ไม่มีในหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568 เนื่องจากให้สอดคล้องกับประกาศคณะกรรมการวิชาชีพการกำหนดอาหาร
17. SND224	การให้คำปรึกษาและการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมกรรมการบริโภค Diet Counseling and Dietary Behavior Modification ความหมายและความสำคัญของการสื่อสารที่มีผลต่อการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมองค์ประกอบของการสื่อสาร กระบวนการสื่อสาร รูปแบบ วิธีการสื่อสารในงานด้านโภชนาการ หลักจิตวิทยาการสื่อสารและการให้คำปรึกษา ทฤษฎีการสร้าง	3(2-2-5)	13. 65SND324 การให้คำปรึกษาทางโภชนาการและการปรับพฤติกรรม Nutrition Counseling and Behavior Modification จิตวิทยาการสื่อสารและการให้คำปรึกษา ทฤษฎี เทคนิค กลวิธีทักษะ การพัฒนาด้านการพูดและขั้นตอนการให้คำปรึกษาด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร หลักการให้คำแนะนำด้านโภชนาการ	เปลี่ยนชื่อรายวิชาเพื่อให้สอดคล้องกับประกาศคณะกรรมการวิชาชีพการกำหนดอาหาร และเขียนคำอธิบายรายวิชาให้สั้นกระชับ

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568			เหตุผล
พฤติกรรมที่พึงปรารถนา เทคนิค กลวิธี และขั้นตอนการให้คำปรึกษาด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร การประยุกต์ใช้ในการปรับเปลี่ยนหรือสร้างเสริมพฤติกรรมสุขภาพให้เหมาะสม การฝึกปฏิบัติการให้คำปรึกษาทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร			เบื้องต้นและการให้โภชนศึกษา การประยุกต์ใช้ในการปรับเปลี่ยนหรือสร้างเสริมพฤติกรรมสุขภาพ การฝึกปฏิบัติการให้คำปรึกษาทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร			
18. SND225	โภชนาการชุมชนแบบบูรณาการ Integrated Community Nutrition สถานการณ์ปัจจุบันด้านปัญหาโภชนาการชุมชน ปัจจัยที่มีผลต่อภาวะโภชนาการชุมชน การตรวจประเมินและวิเคราะห์ปัญหาภาวะโภชนาการในชุมชน การวางแผน การดำเนินการแก้ไข การประเมินและติดตาม และการป้องกันและส่งเสริมภาวะโภชนาการของชุมชน การสร้างสรรค์อาหารจากวัตถุดิบท้องถิ่นเพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการ วิธีการเผยแพร่ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการสู่ชุมชน การฝึกปฏิบัติการโภชนาการชุมชนขนาดเล็กแบบบูรณาการ ระบาดวิทยาทางโภชนาการ	3(2-2-5)	14. 65SND235	โภชนาการชุมชน Community Nutrition สถานการณ์ปัจจุบันด้านโภชนาการระดับชาติ นโยบายอาหารและโภชนาการแห่งชาติ ระบาดวิทยาทางโภชนาการ การวินิจฉัยและวิเคราะห์ปัญหา การวางแผน การดำเนินการแก้ไข การประเมินและติดตามทางโภชนาการชุมชน การป้องกันและส่งเสริมภาวะโภชนาการของชุมชน การสร้างสรรค์อาหารจากวัตถุดิบท้องถิ่นเพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการ วิธีการเผยแพร่ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการสู่ชุมชน การฝึกปฏิบัติการ	3(2-2-5)	เปลี่ยนชื่อรายวิชาเพื่อให้สอดคล้องกับประกาศคณะกรรมการวิชาชีพการกำหนดอาหาร และเปลี่ยนแปลงคำอธิบายรายวิชา โดยเขียนให้กระชับเข้าใจง่าย

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
หลักการสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องกับงานโภชนาการ	โภชนาการแบบบูรณาการในหน่วยงานต่างๆ	
19. SND310 หลักโภชนาการและการกำหนดอาหาร 3(2-2-5) Principles of Nutrition and Dietetics ความรู้เบื้องต้นด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร สารอาหาร และปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทย อาหารในโรงพยาบาล รายการอาหารแลกเปลี่ยน การดัดแปลงอาหาร หลักการคำนวณพลังงานในบุคคลที่มีสภาวะปกติและสภาวะเจ็บป่วย หลักการให้คำแนะนำด้านโภชนาการเบื้องต้น ปฏิบัติการอาหารในโรงพยาบาล อาหารแลกเปลี่ยน และการดัดแปลงอาหาร	15. 65SND319 หลักโภชนาการและการกำหนดอาหาร 3(2-2-5) Principles of Nutrition and Dietetics ความรู้เบื้องต้นด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร สารอาหาร และปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทย หลักการอ่านและการวิเคราะห์ข้อมูลโภชนาการ อาหารในโรงพยาบาล รายการอาหารแลกเปลี่ยน การดัดแปลงอาหาร หลักการคำนวณพลังงานในบุคคลที่มีสุขภาพดี ปฏิบัติการอาหารแลกเปลี่ยน การดัดแปลงอาหาร และอาหารที่ใช้ในโรงพยาบาล	เปลี่ยนแปลงคำอธิบายรายวิชาโดยเพิ่มหลักการอ่านและการวิเคราะห์ข้อมูลโภชนาการ และอาหารในโรงพยาบาลให้เหมาะสมตามประกาศคณะกรรมการวิชาชีพการกำหนดอาหาร
20. SND311 จริยธรรมและวิชาชีพนักกำหนดอาหาร 2(2-0-4) Professional Ethics and Dietetics Professionalism	16. 65SND318 จรรยาบรรณและกฎหมายในวิชาชีพ 3(3-0-6) การกำหนดอาหาร Ethical and Legal Issues for professionalism in Dietetics	เปลี่ยนชื่อรายวิชาเพื่อให้สอดคล้องกับประกาศคณะกรรมการวิชาชีพการกำหนดอาหาร และ

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
บทบาท สมรรถนะ ความก้าวหน้าในวิชาชีพของนักกำหนดอาหาร และนักโภชนาการ ขอบเขต ความรับผิดชอบของนักกำหนดอาหารในการแก้ปัญหาสาธารณสุข การส่งเสริมคุณภาพชีวิตของประชาชน มรรยาทวิชาชีพ การสร้างทัศนคติที่ดีต่อวิชาชีพ จริยธรรมทั่วไปในสังคมที่เหมาะสม จริยธรรมวิชาชีพในการปฏิบัติงานด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร ความสำคัญของจริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ จริยธรรมของบุคลากรระเบียบการปฏิบัติพระราชบัญญัติควบคุมการประกอบอาชีพและจรรยาบรรณวิชาชีพ โครงสร้างการบริหารงานด้านโภชนาการในโรงพยาบาล การสอบรับรองวิชาชีพนักกำหนดอาหารในประเทศไทยและต่างประเทศ	จรรยาบรรณและจริยธรรมวิชาชีพการกำหนดอาหาร จรรยาบรรณด้านการบริการโภชนาการแก่ผู้รับบริการและชุมชน ค่านิยม เจตคติที่เหมาะสม บทบาทและการทำงานร่วมกับบุคลากรด้านโภชนาการ ด้านการทำวิจัย ความรู้ด้านกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบโรคศิลปะสาขาการกำหนดอาหาร กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ	เปลี่ยนแปลงคำอธิบายรายวิชาเพื่อให้เหมาะสมตามการประกอบโรคศิลปะสาขาการกำหนดอาหาร
21. SND312 การประเมินภาวะโภชนาการในมนุษย์ 3(2-2-5) Nutritional Assessment in Humans หลักการ วิธีการ ขั้นตอน และเครื่องมือการประเมินภาวะโภชนาการในระดับบุคคล กลุ่ม	17. 65SND320 การประเมินภาวะโภชนาการ 3(2-2-5) Nutrition Assessment หลักการและความสำคัญของการประเมินภาวะโภชนาการ ปัญหาทุพ	เปลี่ยนชื่อรายวิชาเพื่อให้สอดคล้องกับประกาศคณะกรรมการวิชาชีพการกำหนดอาหาร และ

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
บุคคล และชุมชน การวัดสัดส่วนร่างกาย การวิเคราะห์ทางชีวเคมี การประเมินร่างกายทางอาการทางคลินิกที่สัมพันธ์กับภาวะโภชนาการ และการประเมินอาหารบริโภค การติดตามภาวะโภชนาการของมนุษย์ หลักการเลือกใช้เกณฑ์การประเมินภาวะโภชนาการเพื่อระบุภาวะโภชนาการแต่ละมาตรการ การใช้ตารางคุณค่าอาหารและโปรแกรมวิเคราะห์พลังงานและสารอาหาร	โภชนาการ วิธีการและเทคนิคการประเมินภาวะโภชนาการ เกณฑ์มาตรฐานการประเมินทางโภชนาการ ในแต่ละบุคคล กลุ่ม และระดับชุมชน การประเมินภาวะทางโภชนาการ โดยการวัดสัดส่วนร่างกาย การประเมินผล การตรวจทางชีวเคมี การประเมินทางคลินิก การประเมินอาหารที่บริโภค การวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของสารอาหาร การแปลผลข้อมูลจากการประเมินทางโภชนาการ	เปลี่ยนแปลงคำอธิบายรายวิชาโดยเพิ่ม ความสำคัญของการประเมินภาวะโภชนาการ ปัญหาทุพโภชนาการ วิธีการและเทคนิคการประเมินภาวะโภชนาการ เกณฑ์มาตรฐานการประเมินทางโภชนาการในแต่ละบุคคล กลุ่ม และระดับชุมชน
22. SND313 การพูดและจิตวิทยาทางโภชนาการ 3(2-2-5) Speech and Nutritional Psychology ทักษะและการพัฒนาด้านการพูด การพูดในที่สาธารณะ ศิลปะในการให้คำปรึกษา วิธีการการสร้างความสัมพันธ์ และการตอบสนองต่อผู้อื่น โดยมีจุดประสงค์เพื่อให้บุคคลได้สำรวจตัวเองจนเกิดการพัฒนาศีวิต และกำหนดเป้าหมายใช้ชีวิตในทางที่นำพึงพอใจและสร้างสรรค์ ตลอดจนถึงขั้นการปรับเปลี่ยนพฤติกรรม		ยกเลิกรายวิชานี้เพื่อให้สอดคล้องตามประกาศคณะกรรมการวิชาชีพการกำหนดอาหาร

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
23. SND314	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารสำหรับงานโภชนาการ English Communication for Nutrition คำศัพท์ไวยากรณ์และสำนวนภาษาอังกฤษที่ใช้ในการปฏิบัติงานโภชนาการคลินิก เน้นทักษะการฟัง พูด อ่าน และเขียน เพื่อการสื่อสาร การสนทนาโต้ตอบทางโทรศัพท์ การเขียนโต้ตอบทางจดหมาย และจดหมายอิเล็กทรอนิกส์ การพูดและเขียนเพื่อการนำเสนองานการเขียนรายงานหรืออื่นๆที่จำเป็นตามบริบทของงานในสาขาวิชาชีพ 3(3-0-6)		ไม่มีในหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568 เนื่องจากให้สอดคล้องกับประกาศคณะกรรมการวิชาชีพการกำหนดอาหาร
24. SND315	โภชนบำบัด Nutritional Therapy ความสัมพันธ์ระหว่างโภชนาการกับโรคและการเจ็บป่วย เมแทบอลิซึมและความต้องการของพลังงานและสารอาหารในภาวะของโรคต่างๆ ได้แก่ โรคเรื้อรังที่สัมพันธ์กับการรับประทานอาหารและผู้ป่วยผ่าตัด ภาวะวิกฤติ (critical illness) การให้อาหารทางสายให้อาหารและทาง 4(2-4-6)	18. 65SND322 โภชนบำบัดทางการแพทย์ 1 Medical Nutrition Therapy 1 กระบวนการดูแลทางโภชนาการ หลักการให้โภชนบำบัด การให้โภชนบำบัดทางการแพทย์สำหรับโรคและความผิดปกติที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการ ได้แก่ ภาวะทุพโภชนาการ โรคเบาหวาน ภาวะความผิดปกติของไขมันในเลือด โรคความดันโลหิตสูง 3(2-2-5)	เปลี่ยนชื่อรายวิชาเพื่อให้สอดคล้องกับประกาศคณะกรรมการวิชาชีพการกำหนดอาหาร และแยกเรียน 2 รายวิชา คือ โภชนบำบัดทางการแพทย์ 1 โภชนบำบัดทางการแพทย์ 2 เพื่อให้เนื้อหาไม่อัดแน่นจนเกินไป

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
หลอดเลือดดำ การเลือกใช้สูตรอาหารทาง การแพทย์ การปฏิบัติการทางโภชนาบำบัด สำหรับแต่ละโรค	โรคเก๊าท์ โรคระบบทางเดินอาหาร การให้อาหารผ่านระบบทางเดินอาหาร และการปฏิบัติการทางโภชนาบำบัดแต่ละโรค	
- - -	19. 65SND323 โภชนาบำบัดทางการแพทย์ 2 3(2-2-5) Medical Nutrition Therapy 2 การให้โภชนาบำบัดทางการแพทย์ สำหรับโรคและความผิดปกติที่เกี่ยวข้อง โภชนาการ ได้แก่ โรคเมแทบอลิกซิน โดรม โรคหัวใจและหลอดเลือด โรคมะเร็ง โรคเอดส์ โรคตับ โรคไต ภาวะวิกฤต ตามหลักกระบวนการดูแล ทางโภชนาการและหลักการให้โภชน าบำบัด การให้อาหารทางการแพทย์ และอาหารทางหลอดเลือดดำ และการ ปฏิบัติการทางโภชนาบำบัดแต่ละโรค	เพิ่มรายวิชานี้เพื่อให้สอดคล้อง กับประกาศคณะกรรมการ วิชาชีพการกำหนดอาหาร

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
25. SND316	ระเบียบวิธีวิจัยทางด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร 2(1-2-3) Research Methodology in Nutrition and Dietetics ประเภทและรูปแบบการวิจัย ระเบียบวิธีวิจัย การออกแบบการศึกษาทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร การสร้างเครื่องมือวิจัย การเก็บรวบรวมข้อมูล การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปวิเคราะห์ข้อมูล การเขียนและนำเสนอโครงร่างการวิจัย การเขียนและนำเสนอรายงานการวิจัย	20. 65SND414 วิจัยทางด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร 3(2-2-5) Research Study in Nutrition and Dietetics การสืบค้น การวางแผน การทดลอง การแก้ปัญหา วิเคราะห์ และอภิปราย ผลงานวิจัยด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปวิเคราะห์ข้อมูล การเขียนรายงานและนำเสนองานวิจัย	เปลี่ยนชื่อรายวิชาเพื่อให้สื่อความหมายเหมาะสมกับการเรียนมากขึ้น และเขียนคำอธิบายรายวิชาให้กระชับและเน้นการทำวิจัยมากขึ้น
26. SND317	สัมมนาทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร 1(0-2-1) Seminar in Nutrition and Dietetics การสืบค้นและการเสนอบทความวิจัยและบทความวิชาการด้านโภชนาการและการกำหนดอาหารและสาขาต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง ซึ่งตีพิมพ์ในวารสารนานาชาติ ด้วยวาจา และการอภิปรายงานวิจัย	21. 65SND413 สัมมนาและระเบียบวิธีวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร 3(2-2-5) Seminar and Research Methodology in Nutrition and Dietetics การสืบค้น บทความวิจัยหรือบทความวิชาการด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร หรือสาขาที่เกี่ยวข้องซึ่งตีพิมพ์ในวารสารนานาชาติ การอธิบาย การนำเสนอด้วยวาจา ระเบียบวิธี	เปลี่ยนแปลงชื่อรายวิชาเนื่องจากเพิ่มเติมการเรียนระเบียบวิธีวิจัยในรายวิชานี้ด้วย และแก้ไขคำบางคำในคำอธิบายรายวิชา โดยเพิ่มการเรียนระเบียบวิธีวิจัยด้วย

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
	วิจัย การออกแบบการวิจัย การพัฒนา เครื่องมือวิจัย และการพัฒนาโครงร่าง งานวิจัย	
กลุ่มวิชาเลือก		
27. SND118 การดัดแปลงอาหารนานาชาติเพื่อสุขภาพ 3(2-2-5) Modification of International Food for Health ความเป็นมาและวัฒนธรรมของอาหารเอเชีย อาหารับ และยุโรป การเลือกและเตรียมวัตถุดิบ เครื่องปรุง เครื่องเคียง และอุปกรณ์ วิธีการประกอบอาหารขั้นพื้นฐานของอาหารนานาชาติให้มีคุณค่าทางโภชนาการเพื่อสุขภาพ การจัดจานอาหารและการจัดเสิร์ฟตามวัฒนธรรมการบริโภค การคำนวณต้นทุน ปฏิบัติการต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการทำอาหารนานาชาติเพื่อสุขภาพ การดัดแปลงอาหารว่างและขนมเพื่อสุขภาพ		ไม่มีในหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568 เนื่องจากให้สอดคล้องกับประกาศคณะกรรมการวิชาชีพการกำหนดอาหาร

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
28. SND119 อาหารเล่าขานวัฒนธรรม 3(3-0-6) Cultural Influence on Food วัฒนธรรมไทย วัฒนธรรมท้องถิ่น ความเชื่อกับการบริโภคแต่ละภูมิภาคของไทย เปรียบเทียบคุณค่าสารอาหาร คุณค่าทางโภชนาการของอาหารแต่ละประเภท การกำหนดอาหารและดัดแปลงอาหารให้เหมาะสมกับวิถีชีวิตความเป็นอยู่ วัฒนธรรม เศรษฐกิจ และสังคม อิทธิพลของวัฒนธรรมและศาสนาที่มีต่อการบริโภคและสุขภาพ ความรู้และวัฒนธรรมเกี่ยวกับอาหารอาเซียน อาหารตะวันตก อาหารตะวันออก ที่มีผลต่อการบริโภคและสุขภาพของคน		ไม่มีในหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568 เนื่องจากให้สอดคล้องกับประกาศคณะกรรมการวิชาชีพการกำหนดอาหาร
29. SND120 อาหารและโภชนาการในกระแสปัจจุบัน 3(3-0-6) Current Trends in Food and Nutrition แนวโน้มในปัจจุบันของรูปแบบของการบริโภคอาหาร อาหารฟังก์ชัน สารพิษเคมีในอาหารและผลิตภัณฑ์ธรรมชาติ โภชนพันธุศาสตร์ และผลของกระบวนการผลิตอาหารต่อสิ่งแวดล้อม เทคโนโลยี		ไม่มีในหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568 เนื่องจากให้สอดคล้องกับประกาศคณะกรรมการวิชาชีพการกำหนดอาหาร

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
ล่าสุดที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการและการกำหนดอาหาร		
30. SND226 การพัฒนาสื่อทางโภชนาการ 3(2-2-5) Nutritional Media Development หลักการ แนวคิด และทฤษฎีเกี่ยวกับการออกแบบ และพัฒนาสื่อมัลติมีเดีย ความคิดเชิงสร้างสรรค์เพื่อผลิตชิ้นงานในรูปแบบมัลติมีเดีย การสร้างสื่ออิเล็กทรอนิกส์รูปแบบต่างๆ การนำองค์ประกอบ ตัวอักษร เสียง ภาพนิ่ง ภาพเคลื่อนไหว ภาพวิดิทัศน์ มาประยุกต์ใช้ซอฟต์แวร์ที่เกี่ยวข้องเพื่อใช้ในการสื่อสาร ประเภทของสื่อ สื่ออินโฟกราฟิก (infographic) การพัฒนาบนสื่อสำหรับอุปกรณ์เคลื่อนที่ เทคนิคการถ่ายภาพดิจิทัล และการนำไปประยุกต์ใช้งาน		ไม่มีในหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568 เนื่องจากให้สอดคล้องกับประกาศคณะกรรมการวิชาชีพการกำหนดอาหาร

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568			เหตุผล
31. SND227	โภชนาการผู้สูงอายุและการชะลอวัย Elderly Nutrition and Anti-aging สถานการณ์ผู้สูงอายุของประเทศไทย ปัญหาสุขภาพและปัญหาโภชนาการที่ สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงทาง สรีรวิทยาของผู้สูงอายุ การประเมินและ ติดตามภาวะโภชนาการในผู้สูงอายุ ความสัมพันธ์ระหว่างอาหารและยาใน ผู้สูงอายุ หลักการบริโภคสำหรับผู้สูงอายุ การออกกำลังกายที่เหมาะสมกับผู้สูงอายุ การจัดสภาพแวดล้อมที่เหมาะสมกับ สภาวะผู้สูงอายุ บทบาทของครอบครัว ชุมชน สัทธิ และหลักประกันสุขภาพต่อ การดูแลผู้สูงอายุแบบองค์รวม โภชนาการ เพื่อการชะลอวัย อิทธิพลของวิตามินและ อาหารเสริมสำหรับผู้สูงอายุ โภชนเภสัช ภัณฑ์กับผิวพรรณและชะลอวัย	3(3-0-6)	22. 65SND227	โภชนาการผู้สูงอายุและการชะลอวัย Elderly Nutrition and Anti-aging สถานการณ์ผู้สูงอายุของประเทศไทย ปัญหาสุขภาพและปัญหาโภชนาการที่ สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงทาง สรีรวิทยาของผู้สูงอายุ การประเมิน และติดตามภาวะโภชนาการใน ผู้สูงอายุ ความสัมพันธ์ระหว่างอาหาร และยาในผู้สูงอายุ หลักการบริโภค สำหรับผู้สูงอายุ การออกกำลังกายที่ เหมาะสมกับผู้สูงอายุ การจัด สภาพแวดล้อมที่เหมาะสมกับสภาวะ ผู้สูงอายุ บทบาทของครอบครัว ชุมชน สัทธิ และหลักประกันสุขภาพต่อการ ดูแลผู้สูงอายุแบบองค์รวม โภชนาการ เพื่อการชะลอวัย อิทธิพลของวิตามิน และอาหารเสริมสำหรับผู้สูงอายุ โภชน เภสัชภัณฑ์กับผิวพรรณและชะลอวัย	3(3-0-6)	คงเดิม

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
32. SND228 โภชนาการสำหรับการออกกำลังกายและ กีฬา 3(3-0-6) Nutrition for Exercise and Sports ความสำคัญของโภชนาการและการกำหนดอาหารกับการออกกำลังกาย การกำหนดอาหารในนักกีฬาให้เหมาะสมกับการฝึกซ้อม การแข่งขัน และประเภทของกีฬา การคำนวณหาพลังงานที่ต้องการสำหรับนักกีฬาแต่ละประเภท การใช้ อาหารเพื่อเพิ่มสมรรถนะของร่างกายในนักกีฬา ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร การแนะนำความรู้เรื่องโภชนาการ และการประกอบอาหารที่เหมาะสมสำหรับนักกีฬา จัดทำ และพัฒนาตำรับอาหารมาตรฐานสำหรับนักกีฬา การศึกษานอกสถานที่	23. 65SND228 โภชนาการสำหรับการออกกำลังกาย และกีฬา 3(3-0-6) Nutrition for Exercises and Sports ความสำคัญของโภชนาการและการกำหนดอาหารกับการออกกำลังกาย การกำหนดอาหารในนักกีฬาให้เหมาะสมกับการฝึกซ้อม การแข่งขัน และประเภทของกีฬา การคำนวณหาพลังงานที่ต้องการสำหรับนักกีฬาแต่ละประเภท การใช้ อาหารเพื่อเพิ่มสมรรถนะของร่างกายในนักกีฬา ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร การแนะนำความรู้เรื่องโภชนาการ และการประกอบอาหารที่เหมาะสมสำหรับนักกีฬา จัดทำและพัฒนาตำรับอาหารมาตรฐานสำหรับนักกีฬา	คงเดิม

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
33. SND229 โภชนาการหญิงตั้งครรภ์ หญิงให้นมบุตร 3(3-0-6) และเด็กปฐมวัย Pregnancy Lactation and Childhood Nutrition สถานการณ์โภชนาการหญิงตั้งครรภ์ หญิงให้นมบุตรและเด็กปฐมวัยของประเทศไทย ปัญหาโภชนาการของแม่ และเด็ก โภชนาการสำหรับหญิงวัยเจริญพันธุ์ตั้งแต่ก่อนตั้งครรภ์ขณะตั้งครรภ์ และหลังตั้งครรภ์ ตลอดจนการส่งเสริมโภชนาการ และการกำหนดอาหารให้กับทารกแรกเกิด จนถึงอายุ 5 ปี ภาวะโภชนาการของแม่ และพัฒนาการของเด็ก	24. 65SND229 โภชนาการหญิงตั้งครรภ์ หญิงให้นม 3(3-0-6) บุตร และเด็กปฐมวัย Pregnancy, Lactation, and Childhood Nutrition สถานการณ์โภชนาการหญิงตั้งครรภ์ หญิงให้นมบุตรและเด็กปฐมวัยของประเทศไทย ปัญหาโภชนาการของแม่ และเด็กโภชนาการสำหรับหญิงวัยเจริญพันธุ์ตั้งแต่ก่อนตั้งครรภ์ขณะตั้งครรภ์ และหลังตั้งครรภ์ ตลอดจน การส่งเสริมโภชนาการและการกำหนดอาหารให้กับทารกแรกเกิดจนถึงอายุ 5 ปี ภาวะโภชนาการของแม่ และพัฒนาการของเด็ก	คงเดิม
34. SND230 นโยบายส่งเสริมสุขภาพด้านโภชนาการ 3(3-0-6) Nutrition Policies and Promotion นโยบายการส่งเสริมสุขภาพตามมาตรฐาน ด้านโภชนาการให้กับประชาชนทุกกลุ่ม อายุ ทั้งในประเทศและต่างประเทศ การ พัฒนาระบบการดำเนินงานด้าน		ไม่มีในหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568 เนื่องจากให้สอดคล้องกับประกาศคณะกรรมการวิชาชีพการกำหนดอาหาร

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
โภชนาการอย่างต่อเนื่องและมีคุณภาพ เปรียบเทียบ ในประเทศ และต่างประเทศ		
- - -	25. 65SND126 นวัตกรรมอาหารสุขภาพและอาหาร เฉพาะโรค 3(3-0-6) Innovations in healthy food and disease-specific diets การนำเสนอประกอบของอาหารที่มี ประโยชน์ต่อสุขภาพมาประยุกต์และ พัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ ชนิดและ ประเภทผลิตภัณฑ์ อาหารเพื่อสุขภาพ แมคโครไบโอติกส์ อาหารชะลอวัย อาหารสมุนไพร อาหารสำหรับภาวะ กลืนลำบากและภาวะการสูญเสีย กล้ามเนื้อ อาหารทางเลือกใหม่ การ ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการผลิต อาหารเฉพาะโรค ปฏิบัติการผลิตภัณฑ์ อาหารเพื่อสุขภาพ	เพิ่มรายวิชานี้เพื่อให้สอดคล้อง กับประกาศคณะกรรมการ วิชาชีพการกำหนดอาหาร

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
- - -	26. 65SND234 โภชนาการและเภสัชวิทยา 3(3-0-6) Nutrition and Pharmacology หลักการเภสัชพลศาสตร์และเภสัช จลนศาสตร์ กลไกการออกฤทธิ์ของยา ต่อระบบต่างๆ ผลทางเภสัชวิทยา ข้อ บ่งชี้การใช้ ผลข้างเคียง ยากลุ่มต่าง ๆ บัญชียาหลักแห่งชาติ ยาสามัญประจำ บ้าน อันตรกิริยาระหว่างยาและอาหาร วิตามินและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร สมุนไพรที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการและ สุขภาพ	เพิ่มรายวิชานี้เพื่อให้สอดคล้อง กับประกาศคณะกรรมการ วิชาชีพการกำหนดอาหาร
- - -	27. 65SND236 โภชนาการเฉพาะบุคคล 3(2-2-6) Personalized Nutrition การดูแลและให้คำแนะนำด้าน โภชนาการที่เหมาะสมเป็นรายบุคคล โดยวิเคราะห์โภชนาการเฉพาะบุคคล เช่น ปัจจัยด้านพันธุกรรม ปัจจัยด้าน การบริโภค ปัจจัยด้านด้านการสัมผัส สิ่งแวดล้อมจากสิ่งแวดล้อม ปัจจัย ด้านพฤติกรรมทางกายภาพ ปัจจัยด้าน จุลินทรีย์ในลำไส้ เป็นต้น	เพิ่มรายวิชานี้เพื่อให้สอดคล้อง กับประกาศคณะกรรมการ วิชาชีพการกำหนดอาหาร

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
35. SND308	หัวข้อพิเศษทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร Special Topics in Nutrition and Dietetics การทบทวนวรรณกรรมและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องตามหัวข้อที่นักศึกษาสนใจฝึกปฏิบัติการเพื่อเตรียมพร้อมในการทำวิจัย นำเสนอและอภิปรายข้อมูลทางวิชาการที่เกี่ยวข้องภายใต้การดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษา	2(1-2-3)		ยกเลิกในหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568 เนื่องจากนำคำอธิบายรายวิชาไปเพิ่มในวิชาสัมมนาและระเบียบวิธีวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร
36. SND309	โปรแกรมวิเคราะห์คุณค่าสารอาหารและการประยุกต์ Nutrients Value Analysis Applications การใช้โปรแกรมพื้นฐานทางโภชนาการ Inmucal nutrient เพื่อวิเคราะห์พลังงานและสารอาหาร เพื่อสอดคล้องกับความต้องการของร่างกายในแต่ละวัน การใช้ชุดโปรแกรมพื้นฐานทางสำนักงานเพื่อสร้างเอกสาร การเก็บข้อมูล ประมวลผลข้อมูล	2(1-2-3)	28. 65SND237 หลักการใช้โปรแกรมวิเคราะห์คุณค่าสารอาหารในงานโภชนาการ Principles of Using the Nutrient Analysis Software in Nutrition Work หลักการใช้โปรแกรมวิเคราะห์คุณค่าพลังงานและสารอาหารทางโภชนาการในอาหาร และการวิเคราะห์ความสอดคล้องกับความต้องการพลังงานและสารอาหารของร่างกายในแต่ละวัน การเลือกใช้ชุดโปรแกรมพื้นฐานและ	3(2-2-5) - เปลี่ยนชื่อรายวิชาเพื่อให้สื่อความหมายมากขึ้น เปลี่ยนแปลงคำอธิบายรายวิชาโดยเน้นการเลือกใช้โปรแกรมสำเร็จรูปให้เหมาะสมในงานด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
การนำเสนอผลเกี่ยวกับการวิเคราะห์พลังงานและสารอาหารในรูปแบบ กราฟ แผนภูมิ	โปรแกรมออนไลน์สำหรับการกำหนดอาหารในระดับบุคคล ให้เหมาะสมตามช่วงวัย	
กลุ่มวิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ		
37. SND407 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 2(90) โภชนาการและการกำหนดอาหาร Preparation for Professional Experience in Nutrition and Dietetics กิจกรรมการเตรียมความพร้อมของผู้เรียนก่อนออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพในด้าน การรับรู้ลักษณะและโอกาสของการประกอบอาชีพ การพัฒนาตัวผู้เรียนให้มีความรู้ ทักษะ เจตคติ แรงจูงใจ และคุณลักษณะที่เหมาะสมกับวิชาชีพ โดยเน้นการฝึกทักษะขั้นพื้นฐานภาคปฏิบัติในงาน และกิจกรรม สำหรับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพสาขาโภชนาการและการกำหนดอาหาร	29. 65SND415 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 3(135) โภชนาการและการกำหนดอาหาร Preparation for Field Experience in Nutrition and Dietetics การเตรียมความพร้อมการฝึกประสบการณ์วิชาชีพในด้าน ด้านโภชนบำบัด งานโภชนบริการ โภชนาการชุมชน โภชนคลินิก การรับรู้ลักษณะและโอกาสของการประกอบอาชีพ การพัฒนาตัวผู้เรียนให้มีความรู้ ทักษะ เจตคติ แรงจูงใจ และคุณลักษณะที่เหมาะสมกับวิชาชีพ โดยเน้นการฝึกทักษะขั้นพื้นฐานภาคปฏิบัติในงาน และกิจกรรม สำหรับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพสาขาโภชนาการและการกำหนดอาหาร	เขียนคำอธิบายรายวิชาใหม่โดยเน้นไปที่การเตรียมตัวเพื่อไปฝึกงานในโรงพยาบาลชุมชน และตามความสนใจของนักศึกษาและเพื่อให้เป็นไปตามข้อกำหนดของคณะกรรมการวิชาชีพสาขาการกำหนดอาหาร

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568		เหตุผล
38. SND408	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพโภชนาการและ การกำหนดอาหาร 1 Field Experience in Nutrition and Dietetics 1 การฝึกปฏิบัติงานในโรงพยาบาล สถานบริการอาหาร งานโภชนาการ และโภชนชุมชน จัดทำรายงานการฝึกประสบการณ์ในงานโภชนาการและการกำหนดอาหาร การฝึกประสบการณ์วิชาชีพในโรงพยาบาลให้นับจำนวนชั่วโมงอย่างน้อย 450 ชั่วโมง	30. 65SND416	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพโภชนาการ 9(450) และการกำหนดอาหาร 1 Field Experience in Nutrition and Dietetics 1 การฝึกปฏิบัติงานในโรงพยาบาล สถานบำบัด หรือหน่วยงานต่างๆ ในด้านการบริการอาหาร ด้านโภชนคลินิก และโภชนชุมชน รวมถึงการฝึกปฏิบัติตามความสนใจของนักศึกษา ตามบริบทของพื้นที่และหลักสูตร จัดทำรายงานการฝึกประสบการณ์ในงานโภชนาการและการกำหนดอาหาร	เขียนคำอธิบายรายวิชาใหม่ เพื่อการฝึกปฏิบัติงานงานในโรงพยาบาล ชุมชน และตามความสนใจของนักศึกษาและเพื่อให้เป็นไปตามข้อกำหนดของคณะกรรมการวิชาชีพสาขาการกำหนดอาหาร
39. SND409	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพโภชนาการและ การกำหนดอาหาร 2 Field Experience in Nutrition and Dietetics 2 การฝึกปฏิบัติงานในโรงพยาบาล สถานบริการอาหาร งานโภชนาการ โภชนบำบัด โภชนคลินิก และโภชนชุมชน จัดทำโครงการ และเสนอแนวทางแก้ไขปัญหาในงานโภชนาการและการกำหนดอาหาร การ	31. 65SND417	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพโภชนาการ 9(450) และการกำหนดอาหาร 2 Field Experience in Nutrition and Dietetics 2 การฝึกปฏิบัติงานในโรงพยาบาล สถานบำบัด หรือหน่วยงานต่างๆ ด้านโภชนศึกษา ด้านโภชนคลินิกและโภชนบำบัด การบริการอาหาร และโภชนชุมชน รวมถึงการฝึกปฏิบัติตามความ	เพิ่มคำอธิบายรายวิชา คือ งานโภชนศึกษา เพิ่มให้ครอบคลุมตามประกาศคณะกรรมการวิชาชีพการกำหนดอาหาร

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
ฝึกประสบการณ์วิชาชีพในโรงพยาบาลให้นับ จำนวนชั่วโมงอย่างน้อย 450 ชั่วโมง	สนใจของนักศึกษาตามบริบทของพื้นที่ และหลักสูตร จัดทำโครงการและเสนอ แนวทางแก้ไขปัญหาในงานโภชนาการ และการกำหนดอาหาร	
40. SND410 การเตรียมสหกิจศึกษาโภชนาการและการ กำหนดอาหาร 1(45) Preparation for Cooperative Education in Nutrition and Dietetics การเตรียมความพร้อมของผู้เรียนก่อนการ ฝึกสหกิจศึกษา ในด้านการรับรู้ลักษณะ และโอกาสของการประกอบอาชีพ การ พัฒนาตัวผู้เรียนให้มีความรู้ ทักษะ เจตคติ แรงจูงใจ และคุณลักษณะที่เหมาะสมกับ วิชาชีพ โดยการกระทำในสถานการณ์หรือ รูปแบบต่างๆ ซึ่งเกี่ยวข้องกับงานด้าน โภชนาการและการกำหนดอาหาร		ยกเลิกในหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568 เนื่องจากให้ สอดคล้องกับประกาศ คณะกรรมการวิชาชีพการ กำหนดอาหาร

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
41. SND411 สหกิจศึกษาโภชนาการและการกำหนดอาหาร 1 6(640) Cooperative Education in Nutrition and Dietetics 1 การปฏิบัติงานเชิงวิชาการ หรือวิชาชีพเต็มเวลา ตามสาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร เมื่อเสร็จสิ้นการปฏิบัติงานแล้วนำเสนอผลการไปปฏิบัติงานต่อคณาจารย์ในสาขาวิชา โดยการวัดผลและประเมินของอาจารย์ที่ปรึกษา สหกิจศึกษาที่ควบคุมการปฏิบัติงานในสถานพยาบาล โรงพยาบาล หรือสถานที่ที่มีการจัดบริการอาหาร		ยกเลิกในหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568 เนื่องจากให้สอดคล้องกับประกาศคณะกรรมการวิชาชีพการกำหนดอาหาร
42. SND412 สหกิจศึกษาโภชนาการและการกำหนดอาหาร 2 6(640) Cooperative Education in Nutrition and Dietetics 2 การปฏิบัติงานเชิงวิชาการ หรือวิชาชีพเต็มเวลา เสมือนหนึ่งเป็นเจ้าหน้าที่ จนครบ 1 ภาคการศึกษา ตามสาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร เมื่อเสร็จสิ้นการปฏิบัติงานแล้ว นักศึกษาต้องส่งรายงาน และนำเสนอผลการไปปฏิบัติงานต่อคณาจารย์ในสาขาวิชา โดยการ		ยกเลิกในหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568 เนื่องจากให้สอดคล้องกับประกาศคณะกรรมการวิชาชีพการกำหนดอาหาร

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
วัดผลและประเมินของอาจารย์ที่ปรึกษา สหกิจศึกษาที่ควบคุมการปฏิบัติงานในสถานพยาบาล โรงพยาบาลหรือสถานที่ที่มีการจัดบริการอาหาร		

4. ข้อเปรียบเทียบอื่นๆ

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
ปรัชญาหลักสูตร บูรณาการองค์ความรู้ด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร ประยุกต์ใช้กระบวนการทางโภชนาบำบัด เพื่อนำไปสู่สุขภาวะที่ดีของคนไทย	ปรัชญาหลักสูตร ผลิตนักกำหนดอาหารที่ทำงานเพื่อชุมชนตามปณิธานจิตอาสา พัฒนาสังคมและท้องถิ่นโดย บูรณาการองค์ความรู้ด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร ประยุกต์ใช้กระบวนการทางโภชนาบำบัด เพื่อนำไปสู่สุขภาวะที่ดีของคนไทย	เพิ่มปรัชญาด้านการทำงานเพื่อชุมชนตามปณิธานจิตอาสา พัฒนาสังคมและท้องถิ่น
วัตถุประสงค์ 1. เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร เพื่อใช้อาหารบำบัดโรคให้เหมาะสมกับสภาวะสุขภาพของแต่ละบุคคล ตลอดจนสามารถจัดบริการอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ 2. เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อประยุกต์ในการทำงานด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร 3. เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณของนักโภชนาการและนักกำหนดอาหารวิชาชีพ	วัตถุประสงค์ 1. เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีความรู้ความสามารถทางด้านอาหาร โภชนาการและการกำหนดอาหาร ตามหลักการโภชนาการและอาหารบำบัดโรคให้เหมาะสมกับสภาวะสุขภาพของแต่ละบุคคล ตลอดจนสามารถจัดบริการอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ 2. เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีทักษะการสื่อสารทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่อประยุกต์ในการทำงานด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร 3. เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณของนักโภชนาการและนักกำหนดอาหารวิชาชีพ	เปลี่ยนแปลงข้อที่ 1 โดยเขียนให้กระชับและเน้นการกำหนดอาหารตามหลักการโภชนาการ และการบำบัดโรค และเปลี่ยนแปลงข้อ 2 โดยเน้นไปที่ทักษะการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยี เพื่อให้เหมาะสมกับสถานการณ์ปัจจุบัน

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
4. เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีบุคลิกภาพดี สุขภาพดีทั้งทางร่างกายและจิตใจ มีจิตอาสาเพื่อพัฒนาสังคมและท้องถิ่น	4. เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีบุคลิกภาพดี สุขภาพดีทั้งทางร่างกายและจิตใจ มีจิตอาสาเพื่อพัฒนาสังคมและท้องถิ่น	
คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา 1. เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายสายวิทยาศาสตร์ – คณิตศาสตร์และให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ 2. เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพทางด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร หรือเทียบเท่า และให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ 3. ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. 2557 และแก้ไขเพิ่มเติมฉบับที่ 2 พ.ศ. 2561	คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา 1. เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือเป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ สาขาอาหารและโภชนาการหรือสาขาที่เกี่ยวข้อง และให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร 2. ผ่านการคัดเลือกตามข้อบังคับของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี	เพื่อเปิดโอกาสให้นักเรียนที่สนใจได้เข้ามาศึกษาต่อในหลักสูตรมากขึ้น

ภาคผนวก ณ

แผนบริหารความเสี่ยง

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร

แผนบริหารความเสี่ยง
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568

ระบุความเสี่ยง

ความเสี่ยง (ภารกิจหลัก/กิจกรรมของหลักสูตร)	ปัจจัยเสี่ยง
<u>ด้านการเรียนการสอน</u>	
จำนวนนักศึกษาแรกเข้า	จำนวนนักศึกษาไม่เป็นไปตามแผนการรับนักศึกษาของหลักสูตรฯ
ผลการเรียนของนักศึกษา	1. มีผลการเรียนไม่ผ่านเกณฑ์ (ผลการเรียน F) 2. ผลการเรียนเฉลี่ยน้อยกว่า (GPAX) 2.00
จำนวนนักศึกษาลดลงระหว่างภาคการศึกษา	1. นักศึกษาลาออกไปเรียนมหาวิทยาลัยอื่น 2. นักศึกษาย้ายไปเรียนหลักสูตรอื่น
การคงอยู่ของอาจารย์ประจำหลักสูตร	อาจารย์ลาออกระหว่างภาคการศึกษา
<u>ด้านงบประมาณ</u>	
งบประมาณสำหรับการดำเนินงานของหลักสูตร	1. งบประมาณไม่เพียงพอสำหรับการดำเนินงานภายในหลักสูตร 2. การส่งหลักฐานคืนเงิน ไม่เป็นไปตามระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด 3. การจัดซื้อจัดจ้างไม่ตรงตามหมวดงบประมาณ
งบประมาณสำหรับการจัดสรรสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	1. จำนวนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ทางวิชาการไม่เพียงพอกับจำนวนนักศึกษา 2. ห้องปฏิบัติการโภชนาการและการกำหนดอาหาร มีขนาดเล็กไม่สามารถรองรับนักศึกษาได้ครบทุกชั้นปี

ด้านการวิจัยและผลงานทางวิชาการ	
งานวิจัยและผลงานทางวิชาการของอาจารย์	1.งานวิจัยและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตรไม่เป็นไปตามเป้าหมาย 2. ข้อจำกัดด้านทุนสนับสนุนการวิจัยและเครื่องมือในการทำงานวิจัย

หมายเหตุ ความเสี่ยงทั้งหมดมี 4 ด้าน คือ ความเสี่ยงด้านกลยุทธ์ (S) ความเสี่ยงด้านการเงิน (F) ความเสี่ยงด้านการดำเนินงาน (O) และความเสี่ยงด้านกฎระเบียบ (C) ความเสี่ยงด้านใดมีค่าระหว่าง 20-25 ถือว่าสูงมาก ถ้ามีค่าระหว่าง 10-19 ถือว่าสูง และ มีค่าระหว่าง 1-9 ถือว่าปานกลาง

การประเมินและวิเคราะห์ความเสี่ยง

ความเสี่ยง (ภารกิจหลัก/กิจกรรมของหลักสูตร)	รายละเอียดความสูญเสีย (ปัจจัยเสี่ยง)	โอกาสที่จะเกิด (1)	ผลกระทบความรุนแรง (2)	คะแนนความเสี่ยง(ระดับความเสี่ยง) (1)×(2)	ระดับความเสี่ยง
จำนวนนักศึกษาแรกเข้าไม่ได้ตามเป้าหมาย	จำนวนนักศึกษาไม่เป็นไปตามแผนการรับนักศึกษาของหลักสูตรฯ	5	3	$5 \times 3 = 15$	2
ผลการเรียนของนักศึกษา	1. มีผลการเรียนไม่ผ่านเกณฑ์ (ผลการเรียน F) 2. ผลการเรียนเฉลี่ยน้อยกว่า (GPAX) 2.00	2	2	$2 \times 2 = 4$	1

ความเสี่ยง (ภารกิจหลัก/กิจกรรมของหลักสูตร)	รายละเอียดความสูญเสีย (ปัจจัยเสี่ยง)	โอกาสที่จะเกิด (1)	ผลกระทบความรุนแรง (2)	คะแนนความเสี่ยง(ระดับความเสี่ยง) (1)×(2)	ระดับความเสี่ยง
จำนวนนักศึกษาลดลงระหว่างภาคการศึกษา	1. นักศึกษาลาออกไปเรียนมหาวิทยาลัยอื่น 2. นักศึกษาย้ายไปเรียนหลักสูตรอื่น	3	3	$3 \times 3 = 9$	1
การคงอยู่ของอาจารย์ประจำหลักสูตร	อาจารย์ลาออกระหว่างภาคการศึกษา	2	3	$2 \times 3 = 6$	1
งบประมาณสำหรับการดำเนินงานของหลักสูตร	1. งบประมาณไม่เพียงพอสำหรับการดำเนินงานภายในหลักสูตร 2. การส่งหลักฐานคืนเงิน ไม่เป็นไปตามระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด 3. การจัดซื้อจัดจ้างไม่ตรงตามหมวดงบประมาณ	3	3	$3 \times 3 = 9$	1

ความเสี่ยง (ภารกิจหลัก/กิจกรรมของหลักสูตร)	รายละเอียดความสูญเสีย (ปัจจัยเสี่ยง)	โอกาสที่จะเกิด (1)	ผลกระทบความรุนแรง (2)	คะแนนความเสี่ยง(ระดับความเสี่ยง) (1)×(2)	ระดับความเสี่ยง
งบประมาณสำหรับการจัดสรรสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้นักศึกษา	1. จำนวนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้นักศึกษาทางวิชาการไม่เพียงพอกับจำนวนนักศึกษา 2. ห้องปฏิบัติทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร มีขนาดเล็ก ไม่สามารถรองรับนักศึกษาได้ครบทุกชั้นปี	3	3	$3 \times 3 = 9$	1
งานวิจัยและผลงานทางวิชาการของอาจารย์	1.งานวิจัยและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตรไม่เป็นไปตามเป้าหมาย 2. ข้อจำกัดด้านทุนสนับสนุนการวิจัยและเครื่องมือในการทำงานวิจัย	2	3	$2 \times 3 = 6$	1

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

การกำหนดกิจกรรมควบคุมความเสี่ยง

ลำดับ	ความเสี่ยง (ภารกิจหลัก/ กิจกรรมของหลักสูตร) (1)	การควบคุมที่ควรจะมี (2)	การควบคุมที่มีอยู่ แล้ว (3)	การควบคุมที่มีอยู่ แล้วได้ผลหรือไม่ (4)	วิธีการจัดการความเสี่ยง (5)	หมายเหตุ (6)
1	จำนวนนักศึกษาแรกเข้าไม่ได้ ตามเป้าหมาย	ดำเนินการประชาสัมพันธ์หลักสูตร เชิงรุกอย่างต่อเนื่องและเข้มแข็ง	●	○	ยอมรับ ✓ ควบคุมถ่ายโอนหลีกเลี่ยง	-
2	ผลการเรียนของนักศึกษา	- แต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษากำกับดูแล - จัดกิจกรรมเตรียมความพร้อมก่อน เปิดภาคการศึกษา - จัดให้มีการเรียนเสริมในรายวิชาที่มี ปัญหาผลการเรียนผิดปกติ	●	○	ยอมรับ ✓ ควบคุมถ่ายโอนหลีกเลี่ยง	-
3	จำนวนนักศึกษาลดลง ระหว่างภาคการศึกษา	- แต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษากำกับดูแล การคงอยู่ของนักศึกษา - จัดกิจกรรมสานสัมพันธ์ระหว่าง นักศึกษาในหลักสูตรและอาจารย์	●	○	ยอมรับ ✓ ควบคุมถ่ายโอนหลีกเลี่ยง	-
4	การคงอยู่ของอาจารย์ประจำ หลักสูตร	- แต่งตั้งอาจารย์พี่เลี้ยงสำหรับ อาจารย์ใหม่	●	○	ยอมรับ ✓ ควบคุมถ่ายโอน	-

ลำดับ	ความเสี่ยง (ภารกิจหลัก/ กิจกรรมของหลักสูตร) (1)	การควบคุมที่ควรจะมี (2)	การควบคุมที่มีอยู่ แล้ว (3)	การควบคุมที่มีอยู่ แล้วได้ผลหรือไม่ (4)	วิธีการจัดการความเสี่ยง (5)	หมายเหตุ (6)
		- อาจารย์ประจำหลักสูตรร่วมกัน จัดหาภาระงานสอนนอกหลักสูตร กรณีชั่วโมงไม่พอกำหนด - ส่งเสริมการทำงานเป็นทีม เสริมสร้าง ความสุขในการทำงานภายใน หลักสูตรฯ			หลีกเลี่ยง	
5	งบประมาณสำหรับการ ดำเนินงานของหลักสูตร	- จัดทำแผนงบประมาณหลักสูตร - แต่งตั้งเจ้าหน้าที่ผู้ดูแลงานด้าน การเงินและพัสดุ	●	○	ยอมรับ ✓ ควบคุมถ่ายโอนหลีกเลี่ยง	-
6	งบประมาณสำหรับการ จัดสรรสิ่งสนับสนุน การเรียนรู้	- แต่งตั้งอาจารย์ผู้ดูแลสิ่งสนับสนุน การเรียนรู้ - แต่งตั้งเจ้าหน้าที่ในการบริหาร จัดการห้องปฏิบัติการ	●	○	ยอมรับ ✓ ควบคุมถ่ายโอนหลีกเลี่ยง	-
7	งานวิจัยและผลงานทาง วิชาการของอาจารย์	- ส่งเสริมให้อาจารย์ประจำหลักสูตร อบรมการทำวิจัยและผลงานวิชาการ	●	○	ยอมรับ ✓ ควบคุมถ่ายโอน	-

ลำดับ	ความเสี่ยง (ภารกิจหลัก/ กิจกรรมของหลักสูตร) (1)	การควบคุมที่ควรจะมี (2)	การควบคุมที่มีอยู่ แล้ว (3)	การควบคุมที่มีอยู่ แล้วได้ผลหรือไม่ (4)	วิธีการจัดการความเสี่ยง (5)	หมายเหตุ (6)
		- แต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบด้าน งานวิจัยเพื่อแลกเปลี่ยนและให้ แนวทางในการทำงานวิจัย - สนับสนุนการของบประมาณ สนับสนุนการวิจัยจากหน่วยงาน ภายในและภายนอก			หลีกเลี่ยง	

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

ช่อง 4 ● หมายถึง ได้ผลตามที่คาดหวัง ○ หมายถึง ได้ผลบ้างแต่ไม่สมบูรณ์

× ไม่ได้ผลตามที่คาดหวัง

แผนการดำเนินงานการจัดการความเสี่ยง

กระบวนการปฏิบัติงาน โครงการ/กิจกรรม/ด้านของ เรื่องที่ประเมินและ วัตถุประสงค์ของการควบคุม (1)	การควบคุม ที่มีอยู่ (2)	ระดับ ความเสี่ยง (3)	การจัดการ ความเสี่ยง (4)	ความเสี่ยงที่ยังมีอยู่ (ปัจจัยเสี่ยง) (5)	กิจกรรมการควบคุม (แผนการปรับปรุงการ ควบคุม) (6)	กำหนด เสร็จ/ ผู้รับผิดชอบ (7)
หลักสูตรฯ ดำเนินกิจกรรม ประชาสัมพันธ์ร่วมกับคณะฯ และมหาวิทยาลัย และเพิ่ม ช่องทางในการประชาสัมพันธ์ หลักสูตรฯ	- ดำเนินการ ประชาสัมพันธ์หลักสูตร ตามโรงเรียนเครือข่าย และโรงเรียนนอกพื้นที่ บริการของมหาวิทยาลัย - ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อ โซเชียลมีเดียต่างๆ เช่น Website มหาวิทยาลัย และ Webpage ของ หลักสูตรฯ - การประชาสัมพันธ์ผ่าน ศิษย์ปัจจุบันของ หลักสูตร	ความเสี่ยงสูง	ควบคุม	จำนวนนักศึกษาไม่เป็นไปตาม แผนการรับ นักศึกษาของ หลักสูตรฯ	- จัดเตรียมความพร้อมใน การประชาสัมพันธ์ ● เนื้อหาในการพูด ประชาสัมพันธ์ หลักสูตร ● แผ่นพับ ● วิดีโอประชาสัมพันธ์ หลักสูตร - การจัดทำตารางออก ประชาสัมพันธ์ของ หลักสูตร - การให้นักศึกษาเข้ามามี ส่วนร่วมในการ ประชาสัมพันธ์	อาจารย์และ เจ้าหน้าที่ ประจำ หลักสูตร

กระบวนการปฏิบัติงาน โครงการ/กิจกรรม/ด้านของ เรื่องที่ประเมินและ วัตถุประสงค์ของการควบคุม (1)	การควบคุม ที่มีอยู่ (2)	ระดับ ความเสี่ยง (3)	การจัดการ ความเสี่ยง (4)	ความเสี่ยงที่ยังมีอยู่ (ปัจจัยเสี่ยง) (5)	กิจกรรมการควบคุม (แผนการปรับปรุงการ ควบคุม) (6)	กำหนด เสร็จ/ ผู้รับผิดชอบ (7)
- แต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตรเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาดูแลควบคุม - อาจารย์ที่ปรึกษาดำเนินการติดตามกำกับ ดูแลผลการเรียนของนักศึกษาเป็นรายบุคคล - จัดให้มีการเรียนชดเชย และการปรับพื้นฐานวิชาวิทยาศาสตร์	- จัดให้นักศึกษาเข้าพบอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อติดตามผลการเรียน	ความเสี่ยงที่ยอมรับได้	ควบคุม	ผลการเรียนในรายวิชาพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์ไม่ผ่านเกณฑ์ (ผลการเรียน F) 2. ผลการเรียนเฉลี่ยของนักศึกษาชั้นปีที่ 1 น้อยกว่า (GPAX) 2.00	- จัดตารางให้นักศึกษาเข้าพบอาจารย์ที่ปรึกษา - จัดตารางให้นักศึกษาเข้าพบอาจารย์ประจำรายวิชาที่มีแนวโน้มว่าผลการเรียนจะไม่ผ่านเกณฑ์เพื่อเรียนเสริม - จัดกิจกรรมทบทวนเนื้อหาในรายวิชาที่มีแนวโน้มว่าผลการเรียนจะไม่ผ่านเกณฑ์โดยรุ่นพี่หรือเพื่อนร่วมชั้นที่มีผลการเรียนดี	อาจารย์ประจำหลักสูตร

กระบวนการปฏิบัติงาน โครงการ/กิจกรรม/ด้านของ เรื่องที่ประเมินและ วัตถุประสงค์ของการควบคุม (1)	การควบคุม ที่มีอยู่ (2)	ระดับ ความเสี่ยง (3)	การจัดการ ความเสี่ยง (4)	ความเสี่ยงที่ยังมีอยู่ (ปัจจัยเสี่ยง) (5)	กิจกรรมการควบคุม (แผนการปรับปรุงการ ควบคุม) (6)	กำหนด เสร็จ/ ผู้รับผิดชอบ (7)
- จัดกิจกรรมสานสัมพันธ์ให้เกิดความสัมพันธ์อันดีระหว่างเพื่อนร่วมชั้น - มีระบบสายรหัสในการดูแลให้คำปรึกษาของนักศึกษาภายในหลักสูตรฯ - จัดกิจกรรมเพื่อให้เกิดความตระหนักหรือความสำคัญในวิชาชีพ - แจ้างแผนการดำเนินงานในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพทั้งในและต่างประเทศ - จัดกิจกรรมการให้คำปรึกษาทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร	- อาจารย์ที่ปรึกษาติดตามอัตราการคงอยู่ของนักศึกษาแต่ละชั้นปี - ดำเนินกิจกรรมและโครงการให้มีการสานสัมพันธ์ของนักศึกษา - ดำเนินกิจกรรมเพื่อให้นักศึกษาเกิดความตระหนักถึงความสำคัญในวิชาชีพ	ความเสี่ยงที่ยอมรับได้	ควบคุม	อัตราการคงอยู่ของนักศึกษาลดลง	- จัดกิจกรรมเพื่อสร้างความสัมพันธ์ที่ดีของนักศึกษา และสร้างความภาคภูมิใจต่อหลักสูตรฯ - จัดโครงการเพื่อสร้างแรงจูงใจในการเรียนให้ประสบผลสำเร็จ โดยการจัดเวทีเสวนาแลกเปลี่ยนความรู้และประสบการณ์ทางวิชาชีพระหว่างศิษย์เก่าและศิษย์ปัจจุบัน - จัดโครงการเพื่อเข้าร่วมกิจกรรมสร้างเครือข่ายในวิชาชีพร่วมกับสถาบันอื่นที่มีชื่อเสียงเพื่อสร้างแรงบันดาลใจในวิชาชีพ	อาจารย์ประจำหลักสูตร

กระบวนการปฏิบัติงาน โครงการ/กิจกรรม/ด้านของ เรื่องที่ประเมินและ วัตถุประสงค์ของการควบคุม (1)	การควบคุม ที่มีอยู่ (2)	ระดับ ความเสี่ยง (3)	การจัดการ ความเสี่ยง (4)	ความเสี่ยงที่ยังมีอยู่ (ปัจจัยเสี่ยง) (5)	กิจกรรมการควบคุม (แผนการปรับปรุงการ ควบคุม) (6)	กำหนด เสร็จ/ ผู้รับผิดชอบ (7)
- แต่งตั้งอาจารย์พี่เลี้ยงสำหรับอาจารย์ใหม่ - แต่งตั้งอาจารย์บัดดี้ - ส่งเสริมอาจารย์ใหม่ในหลักสูตรในการพัฒนาทักษะวิชาชีพทั้งในและนอกมหาวิทยาลัยฯ	- ประชุมเพื่อชี้แจงอาจารย์ใหม่ - ประชาสัมพันธ์ โครงการจัดอบรมการพัฒนาทักษะวิชาชีพ	ความเสี่ยงที่ยอมรับได้	ควบคุม	อัตราการคงอยู่เพิ่มขึ้น	- จัดกิจกรรมสร้างความสุขในการทำงานระหว่างอาจารย์ประจำหลักสูตร ทั้งในและนอกสถานที่ ปีละ 1 ครั้ง เพื่ออัตราการคงอยู่ของอาจารย์คงที่	อาจารย์ประจำหลักสูตร
- ประชุมร่วมกันจัดทำแผนงบประมาณประจำปีให้สอดคล้องกับยุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัยฯ และรายวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตรฯ	- นำเสนอแผนงบประมาณประจำปีของหลักสูตรต่อคณะ	ความเสี่ยงที่ยอมรับได้	ควบคุม	งบประมาณยังไม่เพียงพอในการดำเนินงานภายในหลักสูตร	- สร้างเครือข่ายความร่วมมือและการสนับสนุนด้านงบประมาณรวมถึงสิ่งอำนวยความสะดวกในการโครงการภายในหลักสูตรฯ	อาจารย์ประจำหลักสูตร

กระบวนการปฏิบัติงาน โครงการ/กิจกรรม/ด้านของ เรื่องที่ประเมินและ วัตถุประสงค์ของการควบคุม (1)	การควบคุม ที่มีอยู่ (2)	ระดับ ความเสี่ยง (3)	การจัดการ ความเสี่ยง (4)	ความเสี่ยงที่ยังมีอยู่ (ปัจจัยเสี่ยง) (5)	กิจกรรมการควบคุม (แผนการปรับปรุงการ ควบคุม) (6)	กำหนด เสร็จ/ ผู้รับผิดชอบ (7)
- แต่งตั้งอาจารย์เป็นกรรมการพัฒนาทรัพยากรสารสนเทศของห้องสมุด - เสนอความต้องการทรัพยากรต่อสำนักวิทยบริการ	- อาจารย์ผู้ดูแลด้านสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ - สำรวจความต้องการทรัพยากรสารสนเทศของห้องสมุดของอาจารย์ในหลักสูตร	ความเสี่ยงที่ยอมรับได้	ควบคุม	จำนวนทรัพยากรยังไม่เพียงพอและครอบคลุมต่อความต้องการของอาจารย์และนักศึกษาในหลักสูตร	- สำรวจความต้องการของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้และทรัพยากรสารสนเทศ	อาจารย์ประจำหลักสูตร

กระบวนการปฏิบัติงาน โครงการ/กิจกรรม/ด้านของ เรื่องที่ประเมินและ วัตถุประสงค์ของการควบคุม (1)	การควบคุม ที่มีอยู่ (2)	ระดับ ความเสี่ยง (3)	การจัดการ ความเสี่ยง (4)	ความเสี่ยงที่ยังมีอยู่ (ปัจจัยเสี่ยง) (5)	กิจกรรมการควบคุม (แผนการปรับปรุงการ ควบคุม) (6)	กำหนด เสร็จ/ ผู้รับผิดชอบ (7)
- จัดทำแผนส่งเสริมการทำงาน วิจัยและผลงานทางวิชาการของ อาจารย์	- จัดทำรายงานสรุปผล การทำวิจัยและผลงาน ทางวิชาการของอาจารย์ ประจำหลักสูตร	ความเสี่ยงที่ ยอมรับได้	ควบคุม	งานวิจัยที่มีการ เผยแพร่ในระดับ นานาชาติยังมี จำนวนน้อย	- บูรณาการงานวิจัย ร่วมกับการเรียนการสอน ในรายวิชาของหลักสูตรสู่ การเผยแพร่งานวิจัยใน ระดับนานาชาติ - ส่งเสริมการเข้าร่วม โครงการอบรมเชิง ปฏิบัติการเขียนงานวิจัย	อาจารย์ ประจำ หลักสูตร

ผู้รายงาน อาจารย์ ดร.ไยแพร่ ชาตรี
ประธานกรรมการปรับปรุงหลักสูตร
วันที่ 19 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2567

ภาคผนวก ญ

บันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการในโครงการการจัดการศึกษา
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร
ระหว่าง

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
กับ

บริษัท ฟู้ดเฮ้าส์ เคเทอร์ริ่ง เซอร์วิสেস จำกัด

1. เอกสารบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ



บันทึกข้อตกลงความร่วมมือ
เพื่อการพัฒนาทางวิชาการ



บันทึกข้อตกลงฉบับนี้ ทำขึ้นเมื่อวันที่ 8 เดือน สิงหาคม พ.ศ. 2567 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์
ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี โดยระหว่าง

ก. มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
ตั้งอยู่เลขที่ 1 หมู่ 20 ถนนพหลโยธิน ตำบลคลองหนึ่ง อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี 13180
โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร. สมบัติ คชสิทธิ์ ตำแหน่งอธิการบดี ซึ่งต่อไปในบันทึกข้อตกลงนี้
เรียกว่า “สถานศึกษา” ฝ่ายหนึ่งกับ

ข. บริษัทฟู้ดเฮาส์ เคเทอร์ริ่ง เซอร์วิสเชส จำกัด ตั้งอยู่เลขที่ 234 ซอยสุขุมวิท 101 ถนนสุขุมวิท
แขวงบางจาก เขตพระโขนง กรุงเทพมหานคร โดย นายณัฏฐ์ ธรรมหทัย ผู้อำนวยการ ซึ่งต่อไปใน
บันทึกข้อตกลงนี้เรียกว่า “สถานประกอบการ” อีกฝ่ายหนึ่ง

โดยที่มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ซึ่งเป็นหน่วยงาน
ราชการในสังกัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อว.) มีอำนาจหน้าที่ในการ
จัดการศึกษาเพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความคิดสร้างสรรค์ มีทักษะการปฏิบัติ มีคุณธรรม และสร้างเครือข่าย
ความร่วมมืออันดีเพื่อเสริมศักยภาพในการแข่งขัน ตลอดจนพัฒนาคนให้มีคุณภาพและสอดคล้องกับการ
พัฒนาเศรษฐกิจและสังคม มีความประสงค์ที่จะร่วมมือกับ บริษัท ฟู้ดเฮาส์ เคเทอร์ริ่ง เซอร์วิสเชส จำกัด
ในการแลกเปลี่ยนทักษะวิชาชีพหรือถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีต่างๆ และสร้างสรรค์พัฒนานวัตกรรมใหม่ๆ
เพื่อประโยชน์ร่วมกันของทั้งสองฝ่าย โดยมีรายละเอียดข้อตกลง ดังต่อไปนี้

1. วัตถุประสงค์

เพื่อสร้างความร่วมมือ ทางวิชาการ ส่งเสริม สนับสนุน พัฒนาทักษะวิชาชีพ ดำเนินโครงการ
อบรม ฝึกประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพและฝึกอาชีพ รวมถึงการถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีหรือ
เทคนิคใหม่ๆ ระหว่างสถานศึกษากับสถานประกอบการ

2. สถานที่ดำเนินการ

- 1) หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร คณะวิทยาศาสตร์
และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
- 2) บริษัท ฟู้ดเฮาส์ เคเทอร์ริ่ง เซอร์วิสเชส จำกัด
- 3) แผนกโภชนาการของโรงพยาบาลที่ให้บริการภายใต้การตกลงร่วมกันทั้งสองฝ่าย

3. ขอบข่ายการดำเนินงาน

- 1) สถานศึกษาพิจารณาจัดสรรนักศึกษาเข้าร่วมโครงการสหกิจศึกษา เพื่อไปปฏิบัติงาน
ณ สถานประกอบการที่กำหนดเสมือนเป็นพนักงานชั่วคราวของสถานประกอบการนั้นๆ ในตำแหน่งที่หลักสูตร
พิจารณาเห็นว่าเหมาะสมกับความรู้และความสามารถของนักศึกษา โดยระหว่างปฏิบัติงาน นักศึกษาจะต้อง
ปฏิบัติงานเต็มเวลาตามที่สถานประกอบการกำหนด

2) เมื่อเสร็จสิ้นการฝึกงานตามหลักสูตรของมหาวิทยาลัยกำหนด สถานประกอบการสามารถพิจารณาคัดเลือกนักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการฯ ปฏิบัติงานในตำแหน่งนักโภชนาการฝึกหัดระหว่างรออนุมัติปริญญา

3) สถานศึกษาร่วมกับสถานประกอบการพิจารณาคัดเลือกนักศึกษาในโครงการฯ เข้าเป็นพนักงานของบริษัท ฟู้ดเฮาส์ เคเทอร์ริ่ง เซอร์วิสเชส จำกัด หลังสำเร็จการศึกษาตามคุณสมบัติ และตำแหน่งงานที่เหมาะสม

4) สถานศึกษาร่วมกับสถานประกอบการ จัดอบรมถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีให้แก่ นักศึกษา อาจารย์ และบุคลากรทางการศึกษา

5) สถานศึกษาร่วมกับสถานประกอบการดำเนินกิจกรรมตามที่ทั้งสองฝ่ายให้ความช่วยเหลือสนับสนุนซึ่งกันและกัน

4. ระยะเวลาข้อตกลงความร่วมมือ

ข้อตกลงฉบับนี้มีกำหนดระยะเวลา 3 ปี นับตั้งแต่วันที่ทั้งสองฝ่ายได้ลงนามในบันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้

5. การแก้ไขเปลี่ยนแปลงความร่วมมือ

การแก้ไขหรือเปลี่ยนแปลงรายละเอียดในบันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้ ให้ฝ่ายที่ต้องการแก้ไขแจ้งอีกฝ่ายหนึ่งทราบเป็นลายลักษณ์อักษรล่วงหน้าไม่น้อยกว่า 30 วัน และให้ทั้งสองฝ่าย พิจารณาร่วมกัน หากตกลงเห็นชอบในการแก้ไขเปลี่ยนแปลงร่วมกันให้จัดทำบันทึกเพิ่มเติมเอกสารแนบท้ายบันทึกข้อตกลงร่วมมือฉบับนี้

6. การสิ้นสุดข้อตกลงความร่วมมือ

ทั้งสองฝ่ายสามารถที่จะยกเลิกบันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้ได้ก่อนครบกำหนดระยะเวลา โดยแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรให้อีกฝ่ายทราบล่วงหน้าเป็นเวลาไม่น้อยกว่า 60 วัน

บันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้ทำขึ้นเป็นสองฉบับมีข้อความถูกต้องเป็นอย่างเดียวกัน ทั้งสองฝ่ายได้อ่านและเข้าใจเนื้อหาทั้งหมดเป็นอย่างดีแล้ว เพื่อเป็นหลักฐานจึงได้ลงลายมือชื่อเอาไว้ต่อหน้าพยาน และต่างฝ่ายต่างก็ยึดถือไว้คนละฉบับ

ลงชื่อ.....สถานศึกษา

(รองศาสตราจารย์ ดร. สมบัติ คชสิทธิ์)

อธิการบดี มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์

ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

ลงชื่อ.....สถานประกอบการ

(นายนิพนธ์ ธรรมหทัย)

ผู้อำนวยการ

ลงชื่อ.....พยาน

(รองศาสตราจารย์ ดร.นิสา พักตร์วิไล)

คณบดี คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ลงชื่อ.....พยาน

(นางสาวอินทรา เบญจวิญญู)

ผู้จัดการฝ่ายบริหารทรัพยากรบุคคล